vinetur

¿Cómo degustar un vino espumoso?

Guía práctica para aprender a disfrutar de las burbujas para que nos acompañen siempre en nuestras copas y no solo en los brindis

jueves 10 de marzo de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Lo primero que tenemos que tener en cuenta en el momento de aventurarnos a descorchar una botella de espumoso es que este estilo de vino es un verdadero mundo en sí mismo y puede ofrecernos un abanico enorme de posibilidades, productos y combinaciones.

Ya que desde hace muchísimos años, en el mundo entero, en general a las burbujas les cuesta muchísimo que los consumidores las inviten a protagonizar una cena o un almuerzo de punta a punta y no solo las llamen para ser las partenaires de un brindis o una celebración.

Porque cuando hablamos de vino espumoso tenemos que tener en cuenta que siempre partimos de un vino (ya sea blanco, rosado o tinto) que además tiene burbujas. Es decir, el momento de la degustación y sobre todo el de disfrute será casi igual que el de un vino tranquilo (sin presencia de burbujas).

Entonces, ¿cómo degustar un vino espumoso?

Antes de zambullirnos en los pasos de la degustación es vital recordar -como en cualquier otro estilo de vino- que la temperatura de servicio tiene que ser la correcta. En el caso de los espumosos, siempre deberemos descorcharlos bien fríos pero nunca helados.

Por otro lado, la elección de la copa será otra clave primordial para que el espumoso pueda lucirse de la mejor forma. En la actualidad la copa con más vigencia es la famosa flauta que con su porte esbelto y alargado fascina a quienes gustan observar el baile de las burbujas. Es cierto, que es la copa con la que en las últimas décadas todos hemos aprendido a disfrutar de las burbujas pero también hay que destacar que el cáliz suele ser un tanto pequeño, motivo por el cual no suele ser el mejor para que tanto los aromas y los sabores nos lleguen de la mejor forma a nuestra nariz y boca.

Por eso, ya hace varios años atrás en muchas degustaciones de espumosos se pueden ver unas copas con un cáliz tipo **tulipán** (menos alargado y más ancho y bajo) que es una gran alternativa para los aventureros que quieran innovar en el disfrute de las burbujas ya que el formato es ideal para que los aromas nos lleguen a la nariz sin necesidad que el dióxido de carbono (burbujas) nos haga cosquillas (algo que suele suceder en las copas con bocas/cáliz más cerrada/os) y que el cosquilleo y frescura, típico de este estilo de vino, sea mucho más amable en el ataque del vino, ya que el formato de la vajilla ayudará a que el vino nos inunde todo el paladar al mismo tiempo y esa frescura sea una especie de placentera oleada, tan buscada cuando tenemos

ganas de disfrutar un espumoso.



Copas “tulipa”, las idóneas para la cata de espumosos

Claro, que hay que admitir que en este tipo de copas el movimiento de las burbujas en la fase visual no se percibe con tanta facilidad pero vale la pena subrayar que el foco en la presencia de las burbujas siempre se recomienda ponerlo en la fase gustativa, es decir, más allá de percibir a la vista las burbujas, debemos siempre sentirlas en boca.

Ahora bien, ya con la temperatura y la copa correcta vamos a detenernos en los tres momentos o pasos básicos de una degustación de un espumoso.

Como cualquier otro estilo de vino, en los espumosos también nos detendremos en la fase visual para analizar a primera vista qué percibimos con nuestros ojos. Y es cierto que cuando hay burbujas en nuestra copa generalmente toda nuestra atención se centra allí. La idea, entonces, es visualizar el tamaño y disposición de las burbujas una vez que la espuma se haya aquietado. De esa forma podremos comprobar que un buen espumoso debe tener sus burbujas lo más pequeñas posible, con un movimiento parejo desde abajo hacia arriba de la copa, formando una especie de corona sobre la

superficie del vino.

Otro atributo fundamental que analizaremos con nuestra vista será la apreciación del color del vino que en el caso de un espumoso blanco irá de tonalidades pálidas hasta doradas (dependiendo el tipo de producto que hayamos elegido) y en general siempre deberá ser transparente, brillante y sin presencia de turbidez. Como toda regla tiene su excepción, si estamos frente a algún espumoso pet nat (cuyas burbujas han nacido dentro de la botella en una sola fermentación) claro está que el vino no estará ni tan transparente, ni brillante y seguramente haya turbidez. Estos tres atributos al contrario de ser defectos visuales serán una característica propia de la elaboración de estos espumosos bajo este método ancestral.

La paleta aromática de cada espumoso dependerá de la elección de las uvas que protagonizan cada etiqueta, el proceso de elaboración y el añejamiento. En general los espumosos nos regalarán en nariz aromas que nos harán recordar un paseo por la panadería (a causa de las levaduras), por la frutería o la florería. Aunque si el vino tiene algún tipo de crianza es probable que aparezcan también algunos aromas que nos recuerden al praliné, pasta de almendras, bizcochuelo o frutos secos.

Una vez en boca el vino espumoso deberá regalarnos una sensación de frescura marcada por su acidez y, al mismo tiempo, el tacto de nuestra lengua será la brújula que nos indicará si la forma y consistencia de las burbujas nos dan una sensación de saciedad al llenarnos la boca. Si nuestra brújula nos indica que el vino desaparece casi por arte de magia de nuestro paladar es porque estamos frente a un vino con un buen equilibrio, que se deja beber y sobre todo, disfrutar.