vinetur

Vinos espumosos: Ideales para el postre

miércoles 13 de julio de 2022

ESCRITO POR MANUEL RIVERA



¿Cuál es el **mejor vino para postres**? Es una cuestión tan compleja como si alguien se pregunta cuál es el mejor tipo de vino. Con todo, cuando se trata de acompañar postres, los espumosos ocupan un lugar preferente para este maridaje. En este artículo se incluyen algunos *tips*, referencias y opciones para conseguir un resultado perfecto al final de cada comida.

Maridaje de postres con vinos espumosos

El objetivo de un **maridaje de postres y vino** es, lógicamente, potenciar ambos sabores. Sus distintas sensaciones han de fusionarse de un modo excepcional en el paladar. Así, la huella final será maravillosa. Sin embargo, la potencia de dulzor de los postres hace que esto no sea fácil. Afortunadamente tenemos un tipo de vino que sabe hacer frente al azúcar perfectamente: el espumoso.

Los vinos espumosos siempre destacan por su versatilidad: ¡combinan con todo! Además, cuando se trata de postres, ofrecen una gran polivalencia:

- Los que tienen un alto grado de **acidez** maridan muy bien con frutas como fresas, frutas del bosque, el limón o el maracuyá.
- Los **dulces** encajan con productos con nata, crema pastelera, hojaldres y pralinés.
- Los de **burbujas** más finas, como cava y el champán, son elecciones ideales para acompañar elaboraciones más empalagosas, como el chocolate y las trufas. También las fresas, las frutas del bosque y otros elementos similares conectan bien con ellos.

Al plantear esta simbiosis, es fundamental **considerar la intensidad y la potencia** de los dos elementos. Si los vinos son muy intensos, los sabores suaves de ciertos *mousses* o cremas pueden quedar apagados. Lo ideal es encontrar sabores parejos en la bebida y la comida. Si esto no es posible, es preferible primar la intensidad del vino espumoso. Por ello, es recomendable hacer pruebas.

Una de las grandes ventajas de los espumosos, en esta faceta, es que **los matices carbónicos contribuyen a reducir el azúcar existente en el postre**.



Grandes postres para acompañar con vino

La conjunción del mejor espumoso con estos **postres para acompañar con vino** asegura un éxito sensorial extraordinario. Y, desde luego, acabar una buena comida así deja un sabor de boca formidable. A continuación, se enumeran algunas de las combinaciones más recomendables.

Chocolate

Conviene matizar la elección en función de las características del chocolate incluido. Los rasgos de cacao, dulzura y aromas pueden requerir pequeñas variantes. Cuando se trata de **cacao negro puro**, su amargor **contrasta** de maravilla con los vinos espumosos con mayor dulzor, como semisecos o dulces.

Para el **chocolate con leche**, el más habitual, su alta cremosidad y dulzor se refuerzan estupendamente con el champán y el cava.

Helados

Asimismo, la variedad heladera servida condiciona la selección. No es lo mismo un sorbete de mandarina que un cremoso italiano. Con los **sorbetes**, por ejemplo, el cava es una gran opción: incluso es delicioso verterlo directamente sobre el helado.

De forma general, para los **helados de hielo o cremosos**, los vinos espumosos dulces o semisecos siempre funcionan.

Tartas y pasteles

No existe una fórmula mágica para el **maridaje de estos postres** en general. Los ingredientes y el tipo de elaboración determinan grandes diferencias. Así, la tarta de selva negra se asocia más al chocolate y a la trufa. Sin embargo, una tarta de Santiago o una trenza de Almudévar presentan rasgos muy distintos. En cualquier caso, los espumosos italianos de Anti, elaborados con uvas moscatel, siempre encajan bien.

Frutas

Hay que elegir vino ligero, pero con **gran intensidad aromática**. Con la mayoría de frutas armonizan los vinos blancos espumosos germanos de Riesling, o cualquier opción con buena acidez, como un espumoso Rías Baixas. Pero cuando se trata de frutas muy dulces, como el plátano o el mango, los espumosos secos de estilo brut se convierten en la mejor elección.



El mejor vino para postres: algunos espumosos de referencia mundial

Europa acoge los mejores espumosos —o al menos los más famosos— del mundo. En esta relación se presentan cuáles destacan más y, sin duda, son primeras opciones para tomar con postres:

- **Francia:** El champán procedente de la región legendaria de Champagne es una maravilla. El crémant, más suave y menos efervescente, el vouvray y el saumur son otros grandes aciertos.
- **España:** El cava es el espumoso de referencia en España, el cual se elabora en Cataluña, Aragón, País Vasco, Extremadura, Navarra, Valencia y La Rioja. También el Corpinnat es otra alternativa de alta calidad.
- **Italia**. El prosecco se adapta a cualquier cocina y encaja bien con cualquier postre. El lambrusco y el asti del Piamonte completan este elenco.
- **Alemania**. El sekt o schaumwein a través del famoso método Charmat germano. El deutscher sekt emplea, sin embargo, uva 100 % autóctona de Riesling.

- En **Australia, Sudáfrica, Nueva Zelanda y Estados Unidos** es posible encontrar, asimismo, opciones interesantes.

Llegados a este punto, el objetivo ha de ser elegir el **mejor vino espumoso para postres concretos**. La información presentada es un buen punto de partida que conviene combinar con los gustos personales. Cada situación es diferente, por lo que resulta factible generar experiencias únicas. Un apunte final, no necesitas cambiar de vino, puedes hacer una comida completa con el espumoso elegido y concluir con el mismo vino en el postre, recuerda, **el vino espumoso va con todo**.