vinetur

Día Internacional del Espumante, junto a Bodega Jorge Rubio

sábado 22 de octubre de 2022

ESCRITO POR MARIA ALEJANDRA BIDASECA

Cada 22 de octubre se celebra el Día Internacional del Espumante, cada tercer viernes de octubre es la conmemoración de las bebidas más consumidas en todo el mundo, denominación que se le da al espumoso elaborado en la región francesa. El champagne fue descubierto accidentalmente por un monje llamado Dom Pierre Pérignon en el siglo XII al norte de Francia, en la región de Champagne donde ya se producían vinos tintos y blancos de mesa, el monje era el responsable de la bodega y la cava de la abadía benedictina, tras el invierno, observó que en el vino solían soltar pequeñas burbujas y estas al ser acumuladas en gran cantidad hacían disparar los tapones de las botellas e incluso explotarlas.



Aunque en un principio hizo todo lo posible para hacerlas desaparecer, un buen día decidió probar el líquido efervescente y se dice que así fue su descubrimiento del gran elixir, ideal para brindar, homenajear agasajar y conmemorar una especial celebración.

El champagne es un vino espumoso que contiene anhídrido carbónico obtenido de forma natural, tras la fermentación alcohólica del mosto de uva. Su elaboración es semejante a la de otros vinos espumosos como el cava español y el espumante italiano, aunque, desde hace algunos años, el término «método champenoise» define exclusivamente al proceso de elaboración de los vinos obtenidos por este método en la región de la Champagne francesa. En su producción se cuidan todos los detalles, desde la elección de las mejores uvas hasta el diseño del etiquetado. Existen espumosos, donde el gas se consigue haciendo que haya una segunda fermentación en botella y otros con gas añadido. También se diferencian, al menos en la Argentina, según los gramos de azúcar residual por litro, lo que dará mayor o menor dulzor en boca, y se clasifican en: Nature: menos de 3 gramos, Brut Nature: menos de 7 gramos, Extra Brut: menos de 11 gramos.

En esta oportunidad Bodega Jorge Rubio nos presenta su portfolio con 2 líneas

Espumante Finca Gabriel

Elaborados mediante el método Tradicional Champenoise, según los conceptos creativos del autor. Provenientes de uvas Chenin (70%) y Chardonnay (30%), que son varietales tradicionalmente utilizados para la elaboración de espumantes. Estos varietales se presentan de forma muy expresiva en nuestro terroir, haciendo que nuestra zona sea reconocida por la elaboración espumantes con burbujas marcantes y de gran calidad. En este proceso, el vino pasa por dos fermentaciones: la primera, que se realiza en tanques de acero inoxidable y da como resultado el llamado vino base. Luego, se embotella dando paso a una segunda fermentación que se realiza directamente en la misma. Es en esta segunda fermentación donde el vino base, finalmente, adquiere el gas carbónico, dando como resultados espumantes de mayor complejidad, con notas de frutas secas y cítricas, pan tostado, nuez. Además, resultan de colores más intensos y sofisticados y burbujas más pequeñas y delicadas.Espumante Brut Nature Espumante, Extra Brut Espumante, Bulles Douce .

Espumante Privado

son elaborados mediante el método tradicional champenoise esa línea de espumantes nace de un vino base 100% chardonnay con más de 30 meses de descanso sobre lías. Una vez en la botella y mediante el agregado del licor de tiraje, se desarrolla la segunda fermentación (por aproximadamente 35 días) donde se producen las delicadas y refrescantes burbujas para luego reposar sobre las lías de levaduras durante más de 30 meses a una temperatura controlada entre 14 y 16 ºC. En este lapso las botellas se conservan acostadas y descansan durante la maduración. Espumante Extra Brut y Espumante Brut Nature.

“Elaborar un espumante de guarda representaba un gran desafío para todo el equipo técnico de la bodega. Si bien nuestra zona nos permite obtener bases de espumantes de gran calidad, esta era nuestra primera experiencia de guarda prolongada y estábamos muy ansiosos por probar los resultados. Para nuestra tranquilidad, nos encontramos con un vino espumante de gran calidad, con potencial de guarda y que esperamos que pueda conquistar los paladares de los amantes de las burbujas.” Jorge Alberto Rubio