vinetur

5 consejos para conocer el mundo de los espumosos

Las burbujas cada vez más se desestacionalizan y se eligen para ser disfrutadas mucho más allá que en los clásicos brindis.

lunes 7 de agosto de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si hay algo en lo que el mundo de los vinos espumosos trabaja arduamente desde hace años es en comunicar no sólo la enorme diversidad de productos que engloba sino la gran versatilidad que ofrecen para armonizar con el mundo gastronómico.

Pero, ¿de qué hablamos cuándo hablamos de vinos espumosos?

Los vinos espumosos son vinos que tienen burbujas obtenidas de forma natural gracias a la segunda fermentación alcohólica producida en tanque (método charmat) o en botella (método tradicional). En España las variedades más elegidas para elaborar vinos espumosos son Chardonnay, Parellada, Xarel-lo y Macabeo. Aunque existen hay algunos espumosos con Albariño, Verdejo, Garnacha, Monastrell, Pintot Noir o Trepat.

¿Con qué método se pueden elaborar?

La obtención de la burbuja se puede realizar de distintas formas, siempre y cuando estas sean generadas de forma natural y no adicionado gas carbónico de forma artificial. Así, habrá espumosos nacidos con el estilo más tradicional: el de segunda fermentación en botella o champenoise, que da vida a vinos finos, elegantes y cremosos. Cuando se busca un espumoso más fresco y chispeante lo ideal es elaborarlo con el método charmat o de segunda fermentación en tanque de acero inoxidable o en el depósito enológico elegido por cada bodega.

El dato: Para la elaboración del Cava español es obligatorio el método de segunda fermentación en botella o champenoise.

¿Cuántos tipos de espumosos existen?

Del más seco al más dulce:

- **Brut nature** < 3 gramos de azúcar residual
- **Extra brut** de 0 a 6 gramos de azúcar residual
- **Brut** de 6 a 12 gramos de azúcar residual
- **Extra seco** de 12 a 17 gramos de azúcar residual
- **Seco** de 17 a 32 gramos de azúcar residual
- **Semiseco/Semidulce** de 32 a 50 gramos de azúcar residual
- **Dulces** > 50 gramos de azúcar residual por litro

Además del método y el dosaje de azúcar ¿qué otro proceso enológico da características distintas a los espumosos?

La autolisis es vital para dar vida a distintos tipos de vinos espumosos. Ya que gracias a ella, las levaduras se destruyen para interactuar con el vino, aportando una gama de aromas terciarios que recuerdan a pan tostado o brioche. Además la autólisis suma elegancia, complejidad y una personalidad única a los vinos. Pero hay que aclarar que este fenómeno solo sucede después de varios años de crianza.

¿Champagne y Cava son sinónimos?

No. Son dos denominaciones de origen que designan vinos espumosos elaborados en Francia y España con el mismo método de elaboración.

El Champagne se elabora únicamente en la región francesa de Champagne, con una Apelación de Origen Controlada (AOC) protegida dentro de la Unión Europea. Por lo que solo se puede llamar Champagne a los vinos que procedan exclusivamente de este lugar. Aunque coloquialmente el término champagne se suele asociar erróneamente con cualquier vino espumoso.

En general el Champagne se elabora con Pinot Noir (que representa un 38% de la superficie de la AOC), Pinot Meunier (32% de la superficie) y Chardonnay (30% de la superficie).

En tanto, la Denominación de origen (DO) Cava, establecida en 1986, es una Denominación de Origen Protegida europea (DOP) que se utiliza para designar a los vinos espumosos elaborados en varias zonas de España (DO pluriregional). El vino espumoso DO Cava se elabora en: Cataluña, Extremadura, Aragón, Navarra, La Rioja, Valencia y País Vasco.

Las variedades blancas autorizadas para la elaboración del Cava son: Macabeo, Xarel·lo, Subirat Parent y Parellada. Y las tintas, utilizadas para los cavas rosados: Trepat, Monastrell y Garnacha Tinta.