La elaboración de los vinos espumosos

13/05/2016

Muchas son las consultas y comentarios que me han hecho en relación a los vinos espumosos, después del artículo que publiqué el pasado 8 de enero del presente año sobre las diferencias entre el Cava y el Champagne.

Después de observar el interés expuesto por numerosos lectores, he querido ampliar el citado artículo y acercarles un poco más con este nuevo trabajo donde quiero darles a conocer **cómo se consiguen elaborar los vinos espumosos**, intentando profundizar en los conocimientos sobre este campo de la enología.

¿Cómo se producen los vinos espumosos?

1. **Método tradicional o Champenoise**

Cosecha: Las cosechas que son destinadas para estos tipos de vino en concreto deben de hacerse antes de las demás, para lograr de esa manera una mayor acidez.

Cepas que se utilizan: Las más utilizadas son la Chardonay, Pinot Noir y Pinot Meunier, aunque también son importantes para su elaboración la Macabeo (o Viura), Xarel-lo, Parellada, Garnacha tinta, Subirat Parent, Monastrell y Trepat.

PRIMERA FERMENTACIÓN: Se desarrolla en barricas de roble o en tanques de acero, no debiendo nunca de

superar los 11 grados de alcohol el vino que se crea durante esta etapa.

SEGUNDA FERMENTACIÓN: Es durante esta etapa cuando el vino comienza a adquirir el gas carbónico de origen endógeno.

Después de ser embotellado se introducen unos pocos gramos de levadura y de azúcar en roca, de esa manera se está induciendo a la fermentación y a la creación de burbujas. Esta etapa suele durar aproximadamente unos nueve meses.

Las botellas deben de quedar inclinadas hacia la abertura de salida (el cuello) unos 45°, para de esa manera poder extraer las lías, levadura o sedimentos que quedan acumuladas en esta.

DEGUELLE: El cuello de la botella es congelado "a la glace", mediante la utilización de nitrógeno líquido, abriéndose posteriormente para poder eliminar los sedimentos, estos salen expulsados debido a la acción propia de la presión interna que contiene la botella.

DOSAJE: Esta etapa es la que el enólogo agrega el licor de expedición, la cual es una mezcla de vino y azúcar, determinando con este proceso la dulzura que va a tener la bebida..

CIERRE: Es el acto final antes de ser disfrutado. A la botella se le pone un corcho en forma de hongo y se le asegura con un bozal o malla metálica, logrando con este proceso evitar que el líquido pueda salir.

2.**Método Charmat**

Este método fue ideado por Eugene Charmat en 1916, es el método ideal para las grandes producciones de bebidas. En este la segunda fermentación se realiza en tanques y luego la bebida es embotellada. Con este método se consigue elaborar los espumosos en tan solo tres semanas.

Es importante servirse este tipo de vinos a una temperatura que oscile entre los 5° y los 8° centígrados, siendo ideales para acompañar durante los aperitivos, postres o mariscos.