



# VINOS ESPUMOSOS



# INTRODUCCION

- Los vinos espumosos también se llaman: espumantes, frizzantes o de aguja.
- Son vinos que llevan disuelto gas CO<sub>2</sub>
- El gas se consigue haciendo una segunda fermentación en la botella (método tradicional)
- A veces esta segunda fermentación se hace en depósitos.
- En ocasiones el gas se añade de forma artificial y esto llama: vinos gasificados



- Con el método tradicional (también llamado método champenoise) se consigue el champagne, de origen francés, o el cava, de origen español.



# TIPOS DE VINOS ESPUMOSOS:

- España
  - Cava español
  - Vinos de aguja
- Italia
  - Lambrusco
- Francia
  - Champagne
- Portugal
  - Bairrada
  - Távora-varosa



# CLASIFICACION SEGÚN EL METODO DE GASIFICACION:

- El Tradicionalo Champenoise:La segunda fermentación la realizan en la botella. Este proceso se aplica al champán y es considerado el de mayor calidad.
- El Charmat o Granvas: La segunda fermentación del vino se hace en grandes depósitos; cuando ya está gasificado se embotella.
- El Gasificado: Se inyecta el gas directamente en el vino, de manera industrial. Las burbujas obtenidas son más gruesas y menos integradas que en los dos procesos anteriores.



# LAS BURBUJAS EN LOS ESPUMOSOS:

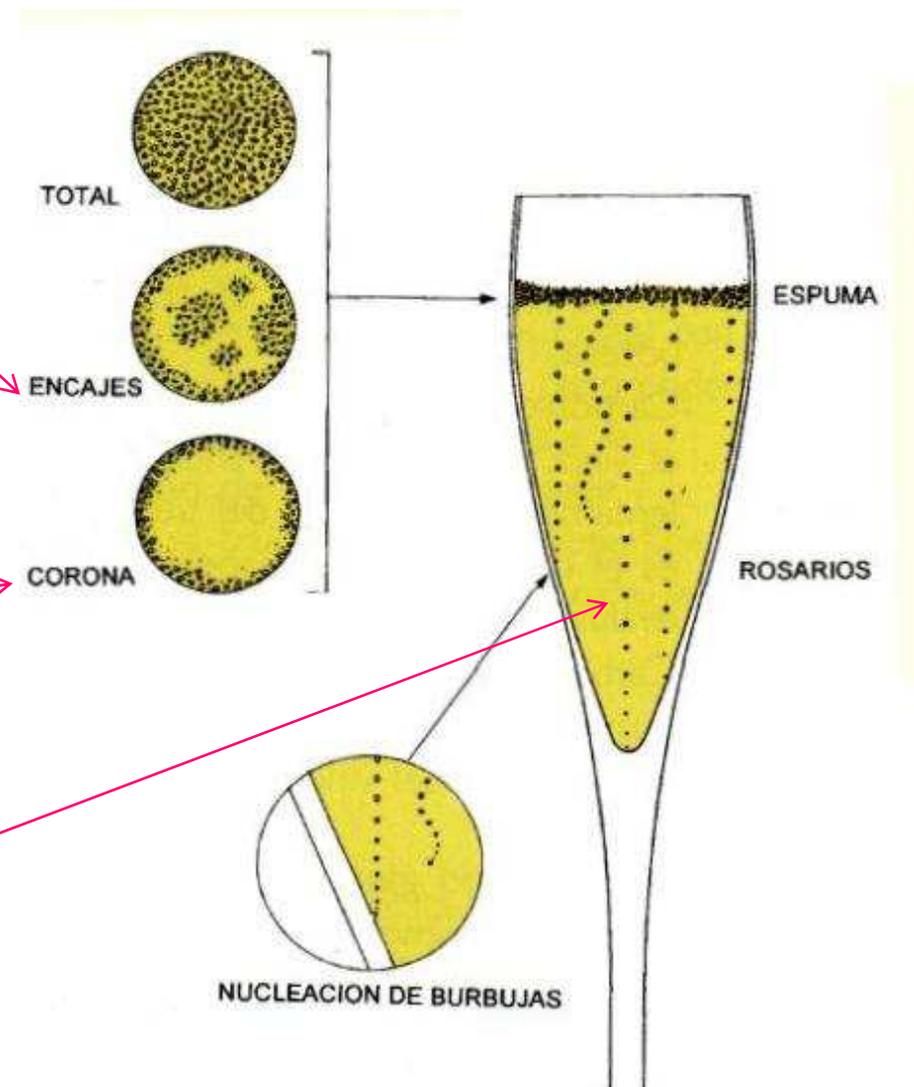
- En estos vinos el tamaño y duración de las burbujas (persistencia) son considerados parámetros importantes de calidad.
- La formación de las burbujas es debida a la caída de presión que sufre el vino cuando se abre la botella. Disminuye la solubilidad del gas y produce una liberación lenta de microburbujas (rosario) y se forma espuma.
- Su color depende del color del vino.



Encaje: isletas de burbujas que se forman en la superficie del vino en la copa.

Corona: formación de un anillo de burbujas en el perímetro interior de la copa; esto se suele producir en vinos espumosos de alta calidad.

Rosarios/cordones: hilo continuo de burbujas. Cuanto más fino y continuo sea el rosario, mejor.



- La calidad de los vinos espumosos se mide a través de un factor primordial que se denomina el perlaje.
- El perlaje engloba los siguientes criterios:
  - El tamaño de las burbujas o finura (cuanto más pequeñas sean las burbujas, mayor calidad).
  - Formación de rosarios
  - Persistencia: cuanto más tiempo dure el desprendimiento de burbujas también es indicio de mayor calidad.
  - Formación de encajes:
  - Formación de corona: se suele producir en vinos espumosos de alta calidad.



CORONA

ENCAJE



Burbujas gruesas

Burbujas finas



# EN QUE COPAS DEBEMOS BEBER VINO ESPUMO:



- La copa ideal para un espumoso debe “guardar” las burbujas de forma natural, es decir, no promover ni evitar su efervescencia sino más bien dejarla libre.
- debe tener tal forma que no afecte la temperatura, evitando que la bebida se caliente
- la copa debe dejar que los aromas se liberen y permitir un espacio para que la nariz del catador pueda percibirlos.



- Los vinos espumosos deben servirse en copas aflautadas o 'fluté'
- son altas, delgadas, de fondo pequeño y cónicas en la parte superior
- Son adecuadas porque permiten que el vino no pierda su efervescencia, mantiene muy bien la espuma y la temperatura y permite que sus aromas se aposenten.



# TAPONES EN VINOS ESPUMOSOS:

En la base de los tapones de corcho de los vinos espumosos aparecen símbolos impresos para poder diferenciar las distintas clases de vinos espumosos según su método de gasificación.

## El corcho del vino espumoso



cava



fermentación  
en botella



ganvás



vino  
gasificado



# ESPUMOSOS ITALIANOS: LAMBRUSCO

- De la región de Emilia-Romaña
- Vino espumosos obtenido a través del método tradicional con uvas tintas del tipo Lambrusco.
- Son uvas con mucha productividad y alto rendimiento.
- Las seis variedades más comunes son el Grasparossa, Maestri, Marani, Montericco, Salamino y Sorbara.
- Vinos juvenes



- La uva en sí no es muy dulce, pero las versiones comerciales son endulzadas por fermentación parcial o con la adición de mosto concentrado rectificado.



- Proceden de una de las ocho regiones de Lambrusco que tienen denominazione di origine controllata (DOC):

Colli di Parma Lambrusco

Lambrusco Grasparossa Castelvetro

Lambrusco di Sorbara

Lambrusco Salamino di Santa Croce

Reggiano Lambrusco

Colli di Scandiano e Canossa Lambrusco

Módena Lambrusco

Lambrusco Mantovano.



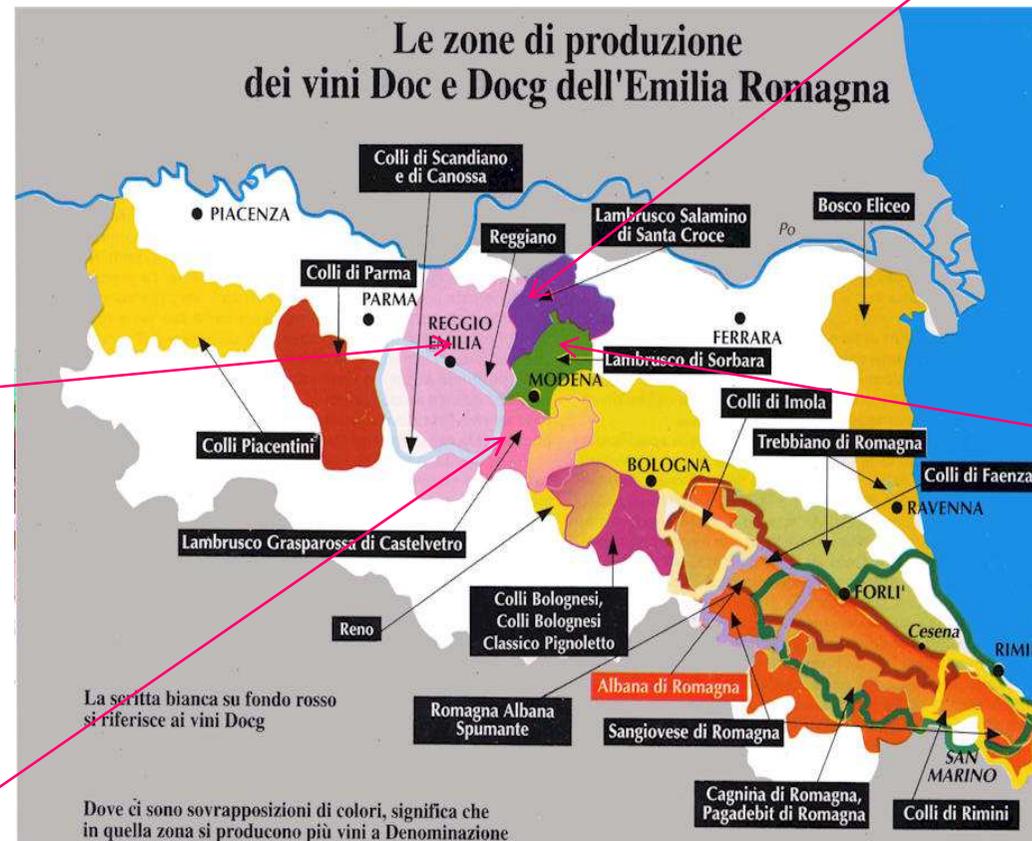
# REGIONES VINICOLAS

Salamino  
di Santa Croce

Reggiano

di Sorbara

Grasparossa  
di Castelvetro-



- Mantovano- La única región productora de Lambrusco fuera de Emilia Romagna es la región de Lombardía
- Reggiano Las 4 uvas Lambrusco que se pueden utilizar son Maestri, Marani, Montericco, y Salamino. Hasta un 15% de uvas Ancellotta están permitidas en DOC también.
- Lambrusco Salamino di Santa Croce los vinos de esta región deben estar compuesto por al menos el 90% del Salamino local. Los vinos son típicamente de color claro y el cuerpo con un estilo frizzante siendo ambos en estilos semidulces y secos



- Lambrusco di Sorbara Tiene algunas similitudes con el Lambrusco Salamino pero produce un vino más oscuro. El color puede variar de un rubí a un tono púrpura. En esta región vinícola solo Sorbara y Salamino están permitidos en la DOC, al menos el 60% necesita ser Sorbara. Las variedades Salamino y Sorbara tienden a producir los vinos más ácidos. Una de las razones por la que Sorbara tiende a producir el Lambrusco de mayor calidad es la tendencia de la vid para dejar sus flores, que reduce los rendimientos de fruta y sabores concentrados.



# VINOS ESPUMOSOS FRANCESES: CHAMPAGNE

- El viñedo champañés es el viñedo más septentrional de Francia
- Las cepas están repartidos entre un 30% para la cepa de Pinot Noir, un 30% para la cepa de Chardonnay y un 40% para la cepa de Pinot-Meunier



- Los suelos son calcáreos en la zona de Marne y margosos en Aube. Las raíces de las cepas están arraigadas muy profundamente, a veces hasta veinte metros.
- La vinificación del champan es objeto de métodos muy particulares.
- principales etapas son : la presurización, la fermentación, el espumado, girar las botellas, el deguelle y la dosificación.



- Se distingue los Champanes muy secos sin fecha, las cosechas especiales, los Champañas con el año de cosecha, los de cepa de uva blanca, los Champañas rosados, los Champañas Grand Cru 100% y los Crémants.



# VINOS PORTUGUESES: BAIRRADA

- Es una denominación de origen controlada (DOC) portuguesa
- producidos en la región de Bairrada, que abarca los concelhos de Anadia, Mealhada, Oliveira do Bairro y parte de los de Águeda, Aveiro, Cantanhede, Coímbra y Vagos



- Es una región de influencia atlántica, con lluvias abundantes y temperaturas suaves. Este clima fresco y húmedo da lugar a uvas de elevada acidez y baja graduación alcohólica



## TIPOS DE UVAS:

- Tintas: Alfrocheiro, Baga, Camarate, Castelão (Periquita), Jaen y Touriga Nacional.
- Blancas: Arinto (Pedernã), Bical, Cercial, Chardonnay, Fernão Pires (Maria Gomes), Pinot Banc Rabo de Ovelha, Sauvignon, Sercealinho y Verdelho.



## VINOS ESPAÑOLES:

- Son vinos que dan una sensación picante agradable, con carácter efervescente.
- Es un vino cuyo contenido en carbónico es perceptible al paladar y visiblemente observado al descorchar la botella, desprendiéndose lentamente burbujas y sin formar espuma.

<https://www.youtube.com/watch?v=VkmcrDAcmD4>





## TIPOS DE UVAS:

- Uvas tintas:
  - tempranillo
  - garnacha
  - mencía
  - monastrell
  - Cabernet Sauvignon
  - Merlot
  - Syrah



- Uvas blancas:  
albariño  
Godello  
Viura  
Moscatel



