karla meljem.

RECURSO · PDF · 6 HOJAS

Burbujas: cuál es cuál y cuál pedir

Por qué el prosecco no es champán, y cuál te conviene según el momento y el bolsillo.

para cuando lo necesites

KARLAMELJEM.COM/RECURSOS/BURBUJAS-CUAL-ES-CUAL-Y-CUAL-PEDIR/

¿Sabías que no todos los vinos con burbujas son Champagne? Aunque muchas veces usamos esa palabra para referirnos a cualquier espumoso, existen muchísimos estilos, con diferentes variedades, métodos de elaboración y lugares de origen. Y no, la diferencia no está únicamente en el precio.

¿De dónde vienen las burbujas?

Las burbujas del vino no se añaden como si fuera un refresco. En la mayoría de los espumosos de calidad se producen naturalmente gracias al dióxido de carbono que generan las levaduras durante la fermentación. Lo interesante es que existen varias formas de conseguirlas, y el método influye muchísimo en el estilo final del vino.

01

Método tradicional: las burbujas nacen en la botella

Es el método del Champagne, el Cava y el Crémant. Primero se elabora un vino tranquilo, sin burbujas, y después se embotella con levaduras y azúcar para provocar una segunda fermentación dentro de la propia botella. El vino permanece en contacto con las levaduras durante una crianza que puede durar desde varios meses hasta años, y de ahí salen los aromas de pan tostado, brioche y frutos secos, además de mayor textura y complejidad.

02

Método de tanque: protagonismo para la fruta

Es el más utilizado para elaborar Prosecco. La segunda fermentación ocurre en grandes depósitos presurizados, normalmente de acero inoxidable, en lugar de dentro de cada botella. Este sistema conserva mejor los aromas primarios de la uva y suele dar vinos más frescos, florales y frutales. Y algo importante: que un vino se elabore en tanque no significa que sea de menor calidad, simplemente busca expresar un estilo diferente.

03

Método ancestral: una sola fermentación

El que asociamos con los Pét-Nat. A diferencia de los anteriores, el vino se embotella antes de que termine su primera fermentación: las levaduras siguen trabajando dentro y el CO_2 queda atrapado. El resultado puede ser un vino fresco, espontáneo y con una expresión muy directa de la fruta. Algunos son turbios porque conservan sus sedimentos, aunque no todos tienen que serlo.

> **Consejo de sommelier**
>
> La próxima vez que elijas un espumoso, fíjate en su método de elaboración. Es una excelente pista para entender el estilo que puedes esperar, incluso antes de probarlo.

Champagne, Cava, Prosecco y más: ¿cuál es cuál?

Aunque todos tienen burbujas, cada uno tiene su propia identidad. El lugar de origen, las variedades de uva y las decisiones del productor pueden cambiar completamente el resultado.

01

Champagne · Francia

Solo puede llamarse Champagne al espumoso elaborado bajo las reglas de esa denominación, en la región francesa del mismo nombre. Sus variedades más conocidas son Chardonnay, Pinot Noir y Meunier. Destaca por su acidez, su textura y su capacidad de envejecimiento, y hay desde estilos frescos y ligeros hasta vinos mucho más complejos, con largas crianzas sobre lías.

02

Cava · España

También se elabora con el método tradicional, pero tiene su propia identidad. Gran parte de la producción se concentra en Cataluña, aunque la denominación incluye zonas de otras comunidades, como Rioja y Valencia. Entre sus variedades tradicionales destacan Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Es una categoría muy diversa: hay opciones jóvenes y frescas, y también Cavas de larga crianza, gran complejidad y excelente capacidad de guarda.

03

Prosecco · Italia

Originario del noreste de Italia, especialmente del Véneto y Friuli-Venecia Julia, se elabora principalmente con la variedad Glera. La mayoría se produce con el método de tanque, buscando conservar los aromas frutales y florales de la uva. Es una excelente opción si prefieres espumosos frescos, expresivos y de perfil más ligero.

04

Crémant · Francia

Francia produce muchos otros espumosos además del Champagne. Los Crémant se elaboran con el método tradicional en regiones como Alsacia, Borgoña, Loira o Jura. Las variedades cambian según la región, así que encuentras estilos muy diferentes. Son una excelente alternativa para explorar espumosos franceses de calidad fuera de Champagne.

05

Pét-Nat · Varios países

Su nombre viene del francés pétillant naturel, «naturalmente espumoso». Generalmente se elabora con el método ancestral y puede producirse con distintas variedades en prácticamente cualquier región vitivinícola. Suelen ser vinos de perfil fresco y menos convencional: algunos conservan sedimentos y se ven turbios, otros son completamente limpios.

06

Espumosos mexicanos

México también tiene productores apostando por los vinos espumosos, especialmente en regiones como Querétaro y Baja California. Hay vinos de método tradicional, de tanque e incluso ancestral, con variedades internacionales y otras adaptadas a las condiciones locales. Una categoría que vale la pena explorar y que demuestra que el mundo de las burbujas va mucho más allá de las denominaciones europeas.

> **Consejo de sommelier**
>
> No elijas un espumoso únicamente por su denominación o su precio. Dentro de una misma categoría puedes encontrar estilos muy diferentes. La clave está en identificar qué tipo de vino disfrutas y qué ocasión tienes en mente.

¿Brut Nature, Extra Brut o Brut?

¿Sabías que un espumoso etiquetado como «Extra Seco» tiene más azúcar que uno «Brut»? Aunque parezca contradictorio, las categorías de dulzor no siguen exactamente lo que imaginaríamos por sus nombres: hacen referencia a la cantidad de azúcar residual que contiene el vino, medida en gramos por litro.

Brut Nature	0 a 3 g/l	sin azúcar añadido
Extra Brut	0 a 6 g/l	
Brut	menos de 12 g/l	
Extra Seco	12 a 17 g/l	
Seco	17 a 32 g/l	
Semiseco	32 a 50 g/l	
Dulce	más de 50 g/l	

> **El azúcar no lo dice todo**
>
> La cantidad de azúcar no siempre determina qué tan dulce percibimos un vino. La acidez juega un papel fundamental: un espumoso con buena acidez puede sentirse mucho más fresco y seco de lo que indican sus gramos.

¿Qué espumoso elegir según la ocasión?

No todos los espumosos están pensados para lo mismo. Algunos destacan por su frescura y su ligereza; otros tienen más estructura y complejidad, ideales para acompañar una comida.

01

Para un aperitivo

Prosecco Brut. Si buscas algo fresco, frutal y fácil de disfrutar. Sus aromas de pera, manzana y flores blancas lo hacen ideal para aperitivos ligeros, quesos frescos o simplemente para empezar una comida.

02

Para un brindis

Cava Brut o Brut Nature. El Cava es muy versátil, con una excelente variedad de estilos y precios. Un Brut funciona muy bien para brindar, y un Brut Nature es ideal si prefieres un perfil más seco y con una acidez marcada.

03

Para una cena especial

Champagne. Con buena crianza sobre lías ofrece más complejidad, textura y notas de pan tostado, frutos secos y brioche. Y aunque solemos asociarlo con celebraciones, también es un excelente vino gastronómico para pescados, mariscos, aves e incluso platos más elaborados.

04

Para explorar algo diferente

Crémant. Un Crémant d'Alsace puede ser fresco y frutal, mientras que uno de Borgoña puede tener un perfil más estructurado. Hay mucho por descubrir fuera de Champagne.

05

Para quienes disfrutan lo menos convencional

Pét-Nat. Dependiendo del productor encuentras vinos frescos, ligeros, con notas de fruta y, en algunos casos, una textura más rústica o sedimentos naturales. Son interesantes para compartir con amigos que disfrutan descubriendo nuevos estilos.

> ### Algo que siempre recomiendo
>
> No reserves los vinos espumosos únicamente para los brindis. Muchos tienen la acidez, la estructura y la versatilidad necesarias para acompañar una comida completa.

Tres curiosidades sobre los vinos espumosos

01

Una botella de Champagne tiene unas 6 atmósferas de presión

Eso equivale a unas tres veces la presión de un neumático de automóvil, dependiendo del neumático. Por eso las botellas de espumoso están diseñadas para resistir una presión elevada y llevan un bozal metálico que mantiene el corcho en su sitio.

02

La copa de flauta no siempre es la mejor opción

Aunque tradicionalmente asociamos los espumosos con copas altas y estrechas, una copa de vino blanco puede ser mejor para apreciar sus aromas. Especialmente con Champagne o espumosos de larga crianza: una copa con mayor apertura permite disfrutar mejor de su complejidad aromática.

03

Las burbujas influyen en cómo percibimos el vino

El CO_2 no solo aporta efervescencia. También influye en la textura, en la sensación de frescura y en la liberación de aromas. Por eso dos vinos elaborados con la misma variedad pueden ofrecer experiencias completamente diferentes si uno es tranquilo y el otro espumoso.

¿Y si te mando una botella al mes?

Una recomendación, con precio y dónde conseguirla. Nada más.

karlameljem.com