

A close-up, high-speed photograph of a cork popping out of a bottle. The cork is flying to the right, and a large splash of golden-brown liquid is erupting from the bottle's opening. The background is a solid, warm golden-brown color, and the scene is filled with numerous small, clear bubbles, suggesting carbonation. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the cork and the liquid.

VINOS ESPUMOSOS

¿ QUE ES UN VINO ESPUMOSO?

Un vino espumoso es un tipo de vino que **contiene dióxido de carbono (CO₂)** en forma de burbujas, lo que le proporciona un **característico efecto efervescente**. Este **gas puede ser natural**, como resultado de la fermentación, **o puede ser agregado artificialmente** a través de métodos como la carbonatación.

COMO OBTENEMOS EL CO₂

De forma natural: Se produce durante la Fermentación, por medio de los azúcares presentes en el mosto.

VINOS ESPUMOSOS

De manera artificial: Introduciendo CO₂ el líquido de manera artificial. Como son los refrescos y aguas, entre otras bebidas.

LA BOTELLA Y LA ETIQUETA



Medidas 48×30,5mm con 2 CARAS BISELADAS. (proceso mecanizado de Corte en ángulo)
Elaborado con corteza del alcornoque.

ANILLO o GOLLETE

MORRIÓN: es la jaula de alambre que se calza sobre el corcho de una botella de champagne, vino espumante o cerveza para **evitar que el corcho sea desplazado por la presión interna producto del contenido carbonatado que aloja la botella. A menudo el morrión posee una tapa de metal incorporada en la que a veces se estampa el logotipo del fabricante de la bebida. Por lo general los morriones son recubiertos con un papel metálico.**

La presión interna es de 6 Bar. (unidad de presión aprox. A 1 atmósfera)

CUELLO



Nombre del productor

Azúcar residual



BRUT

FONDE EN 1838

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

Champagne

DEUTZ

BLANC DE BLANCS

2002

Alc. 12% by vol.

PRODUCT OF FRANCE

ÉLABORÉ PAR CHAMPAGNE DEUTZ SA, 51160 Aÿ, FRANCE

750 ml.

NM-178-001

Añada

Tipo de vinificación

Código de registro

Tipo de productor

Graduación alcohólica

Volumen nominal

Nombre de la sociedad civil

Municipio de origen del embotellador



- LOS DIFERENTES ESPUMOSOS

MÉTODO TRADICIONAL o CHAMPENOISE

Tomando como base un **vino de baja graduación**, por debajo de 11º, **se le añade azúcar y levaduras y se embotella para permitir que se produzca la segunda fermentación.**

Tras **reposar al menos 9 meses**, las botellas se inclinan hacia el tapón y después el gollete se congela y **se degüella para eliminar el poso sólido. Esa cantidad se repone con licor de expedición que puede contener una dosis de azúcar variable.**

Es el tipo de procedimiento que se utiliza tanto para la elaboración del champagne como del cava. Las diferencias radican en la zona de producción y en las variedades de uva utilizadas, pero ambos presentan gran calidad y son muy valorados por los consumidores más exigentes.

MÉTODO TRANSFER

Similar a como sucede en el método anterior, en éste la segunda fermentación también se lleva a cabo en la botella, aunque por un tiempo menor.

El vino se trasvasa después a un depósito donde se filtra para eliminar el sedimento. Por este sistema se elaboran los espumosos alemanes conocidos como sekt. Conocidos por su singularidad.

Método Charmat (también conocido como Granvas y, en Italia, Martinotti)

La segunda fermentación tiene lugar en un depósito de acero inoxidable. El vino se embotella después a presión. Así se obtienen, entre otros, los italianos prosecco y lambrusco.

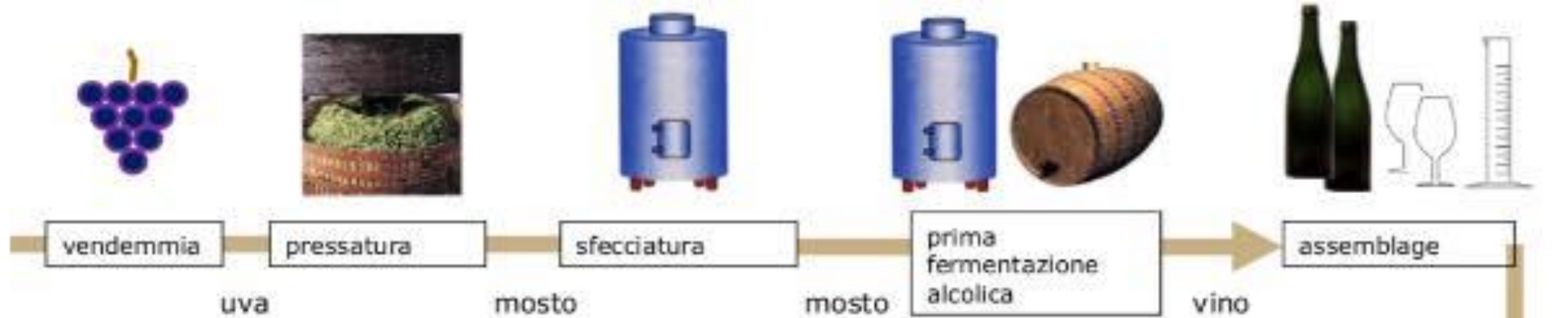
Método ancestral:

El vino se embotella durante el proceso de fermentación sin añadir levaduras ni azúcares, una vez en la botella la fermentación continua con la creación de CO₂. Se consiguen así los Pétillant-Naturel (Pét-Nat). Si eres un fanático de lo natural, éste es tu espumoso.

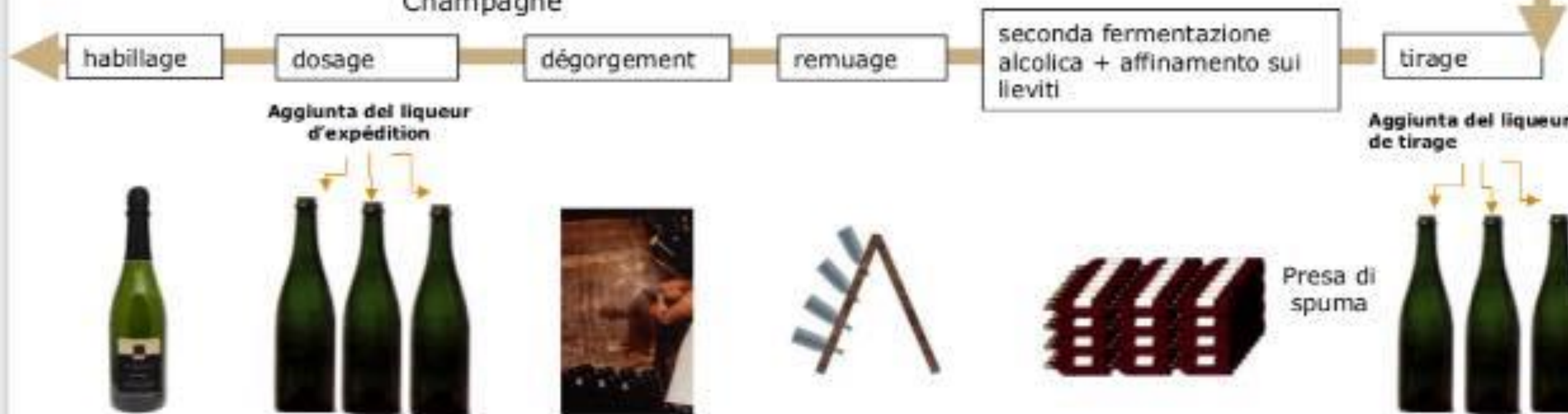


**LA ELABORACIÓN
DEL VINO
DE CHAMPAGNE**

- MÉTODO TRADICIONAL o CHAMPENOISE



Champagne



VIDEOS RECOMENDADOS

13 - Vino espumoso natural: elaboración del cava

YouTube

.

Maset

.

23 may 2011

La elaboración del vino de Champagne

YouTube

.

Champagne

.

18 ene 2019

FASE I . Llegada de la vendimia y preparación del mosto para la Primera FA

- 1) Vendimia manual.**(Final del verano aprox.Agosto y se prolonga durante 2 /3 semanas)
- 2) Vendimia en la bodega;** pesada, registro y control de calidad:
- 3) Se realiza el prensado con los racimos enteros.** Las prensas de Champagne tienen una capacidad de 2.000 a 12.000 kilos de uvas enteras. Entre cada “marc” (carga de una prensa que representa 4.000 kilos de uvas), deben vaciarse y limpiarse con agua.

El prensado se realiza en varias etapas: la “cuvée” corresponde a los primeros jugos extraídos y la “taille” a los segundos. Cada uno tiene propiedades distintas y, por lo tanto, estará destinado a diferentes tipos de vino.

En la elaboración de champagnes rosados, la uva se despalilla, tanto si vamos a elaborar con el método de maceración o sangrado. El tiempo viene en función del color que deseamos obtener.

En cualquiera de los casos, la prensada es suave y constante.

4) Preparación del jugo (mosto) para la fermentación.

El mosto sale por la prensa y se lleva a los Belons y se sulfata con SO₂ (antiséptico y antioxidante). Se procede a la decantación que es desfangar (limpiar) el mosto de impurezas tales como pieles o pepitas. Transcurridas 12-24 horas de esta acción , se clarifican y el mosto limpio pasa a las cubas de fermentación.

Puede hacerse en depósito de acero inoxidable o en barrica.

FASE II:

Hay 2 tipos de Fermentación.

Fermentación Alcohólica: Siempre se hace

Fermentación Maloláctica: Queda a elección del elaborador. La realizará, total o parcialmente, o incluso en algunos casos la impedirá, según el tipo de vino que desee obtener.

La FA. Puede realizarse en barrica o en depósito de acero inoxidable. También se separan, por facción (taille o cuvée), por variedad de uva y por año. Durante esta fermentación alcohólica, se adquieren los aromas florales y afrutados, característicos de los vinos jóvenes.

La FM. Se transforma el ácido málico en ácido láctico bajo la acción de bacterias. Tiene como finalidad principal reducir el nivel de acidez en el vino. **También le aportará notas aromáticas de brioche y mantequilla.**

EN ESTA FASE EL CHAMPAGNE / CAVA COMIENZA A TENER UN PERFIL DEFINIDO

FASE III.

Final de fermentaciones.

Se clarifica.

Se procede al ensamblaje

El Jefe de bodega buscará la complementariedad, el equilibrio y el carácter, la marca, la insignia de una casa. Una o varias variedades de uva, uno o varios crus o incluso el ensamblaje de vinos de un mismo famosos Millesimé .

Vinos de diferentes viñedos

Vinos de diferentes variedades de uva

Vinos de diferentes prensados

Vinos elaborados en diferentes recipientes (barrica, inox, esmaltado,...)

Vinos de diferentes añadas, de cosechas anteriores elaboradas por la bodega.

Es el momento de hablar de la identidad, **champagnes de Maison, o pequeño productor.**

Champagnes de Maison. Grandes legados familiares, elaborados por grandes casas, manteniendo un estilo propio generación tras generación.

Pequeño Productor. Es la riqueza del Terroir. Pequeños viticultores que elaboran únicamente con sus propios viñedos de manera totalmente artesanal y con producciones muy limitadas.

FASE IV:

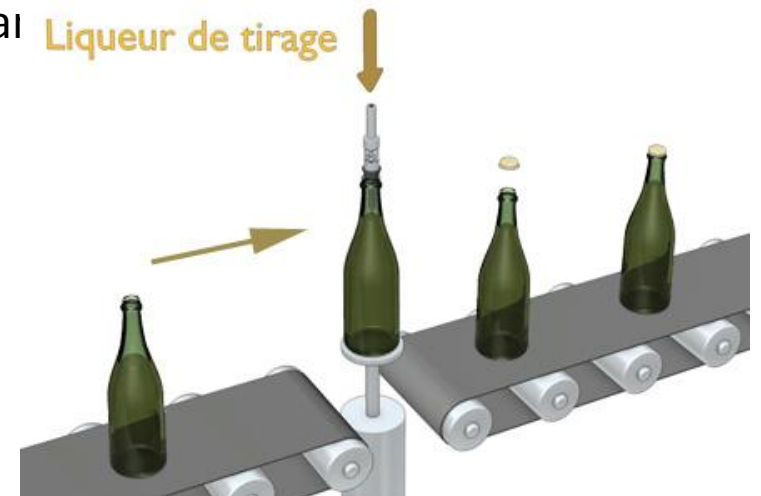
TIRAJE. Es la fase en la que el cava o el champagne adquiere la burbuja.

Esta **etapa consiste en una nueva fermentación**: para que se produzca, **se añade al vino un licor llamado de tiraje, una mezcla de vino tranquilo, azúcar y levaduras**. Esta fase tiene una duración de **6 a 8 semanas**.

Las levaduras consumirán el azúcar, liberando alcohol y efervescencia. También aportarán nuevas características sensoriales a los vinos.

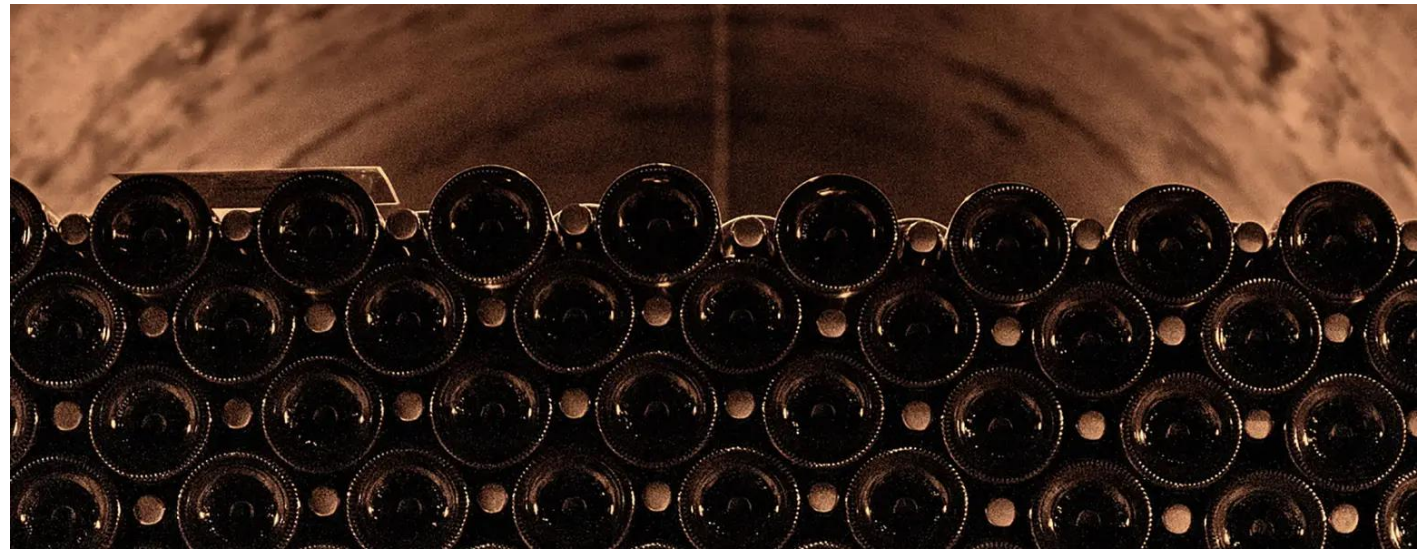
Una vez más, las normas están claramente definidas: el embotellado no puede realizarse antes del 1 de enero siguiente a la vendimia. Además, el vino no se puede trasvasar de una botella a otra: se venderá en aquella en la que se elaboró. La calidad y solidez de la botella son claves para garantizar que la toma de espuma se realiza de forma óptima.

Una vez realizada la toma de espuma, las botellas se ordenarán, se apilarán y se pasarán a la siguiente etapa: la maduración



FASE V

Largo periodo de Maduración en lías:



Es un proceso de autólisis.

Después de la toma de espuma, las levaduras mueren y se autodestruyen. Se liberan moléculas que van a interactuar con las del vino, también entrará una pequeña cantidad de oxígeno y también sale carbónico, a través del tapón de tiraje.

Por tanto, la maduración sobre lías combina estas dos acciones, la autólisis de las levaduras por una parte y la oxidación lenta por otra, que seguirán dando forma al estilo del vino para aportar aromas de madurez y plenitud, llamados terciarios.

Tº y Humedad constante en la oscuridad.

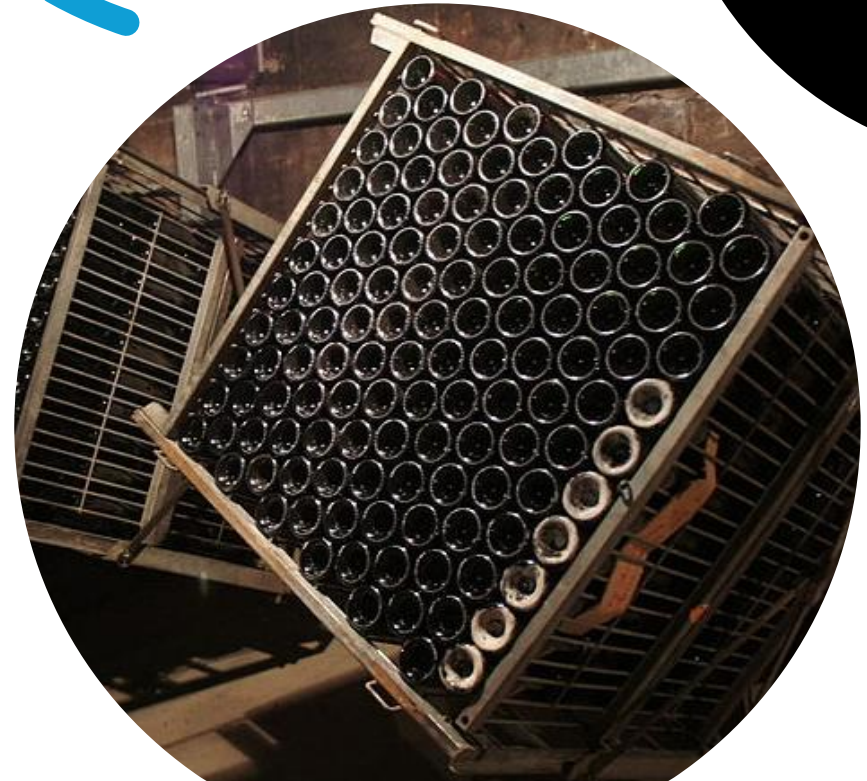
TIEMPO ESTABLECIDO DE MADURACIÓN.

Para ser denominado Champagne, el vino debe permanecer al menos **15 meses en bodega**. Este tiempo se amplía a **3 años para los vinos millésimés**. Este plazo legal, ya importante en comparación con otros vinos efervescentes, pero en realidad casi siempre es más largo en Champagne: de **2 a 3 años** como promedio para **las cuvés no millésimés**, y de entre **4 y 10 años para las millésimés**.

FASE VI

EL REMOVIDO

- El removido tiene como finalidad reunir el depósito en el cuello de la botella. Este procedimiento ancestral consiste en girar muy progresivamente cada botella sobre sí misma, haciendo que pase de una posición horizontal a una posición en punta, “cabeza abajo”. Así, el depósito descenderá al cuello de la botella.
- Esta operación puede realizarse manualmente: las botellas se colocan sobre pupitres de madera, que el “removedor” gira 1/8 o 1/4 de vuelta, a partir de una línea dibujada con tiza en la base de la botella. Una botella se remueve manualmente una media de 25 veces durante un período de un mes y medio. ¡Un “removedor” profesional puede manipular aproximadamente 40.000 botellas al día!
- Actualmente, esta operación suele estar automatizada. Se realiza con un removedor automático, en funcionamiento las 24 horas del día, los 7 días de la semana, que permite remover cajas metálicas que contienen 500 botellas y reduce el plazo de removido de 6 semanas a 1 semana aproximadamente, sin restar nada a la calidad del vino.



FASE VII

EL DEGÜELLE

Un momento crucial para el vino

Al **final del removido**, el depósito se encuentra concentrado en el cuello de la botella: ha llegado el momento de eliminarlo. **El cuello de la botella se sumerge en una solución a unos -27°C. Se forma un bloque de hielo, que atrapa los sedimentos. El degüelle consiste en abrir la botella para expulsarlos, gracias a la presión contenida en la botella.**

Esta etapa es crucial para el vino, porque también es la primera vez después de muchos meses que el vino volverá a entrar en contacto con el exterior. El oxígeno que puede entrar en la botella en esta ocasión contribuirá aún más a desarrollar las características aromáticas del vino. Para los grandes envases y algunas cosechas excepcionales, aún se practica el **degüelle manual, llamado “al vuelo”**.

Durante el degüelle, una pequeña cantidad de vino se escapará de la botella. La siguiente etapa, la dosificación, permitirá compensar esta carencia.



FASE VIII

EL DOSAJE

La dosificación es el último toque que se aporta al vino antes del taponado. Se añade lo que se denomina un “licor de dosificación”, generalmente compuesto de azúcar de caña disuelto en vino: aproximadamente 1 cl para una botella de 75 cl para un Champagne brut. La cantidad de licor utilizada dependerá del tipo de Champagne que se desee obtener.

Brut Nature, Dosage Zero o Non Dosage, si el champagne tiene menos de 3 gramos de azúcar por litro

Extra Brut, de 0 a 6 gramos de azúcar por litro

Brut, menos de 12 gramos de azúcar por litro

Extra dry, de 12 a 17 gramos de azúcar por litro

Sec, de 17 a 32 gramos de azúcar por litro

Semi Sec, de 32 a 50 gramos de azúcar por litro

Dulce, más de 50 gramos de azúcar por litro

Esta etapa también permite modelar el estilo del Champagne según los deseos: si se desea preservar al máximo la integridad y personalidad del vino, se utilizará un licor lo más neutro posible. Si, por el contrario, se desea completar el estilo del vino con otros aromas, **se partirá de un licor más elaborado (realizado a partir de grandes vinos puestos en reserva, por ejemplo).**

FASE IX

El corcho y la etiqueta y contra etiqueta.

La calidad del tapón es fundamental. Además, debe estar marcado con el nombre “Champagne” y, cuando proceda, con el año del “millésimé”.

Una vez tapada, la botella se agitará energicamente para garantizar la homogeneidad del vino y del licor. Es el “poignettage” (sacudida). Por último, cada botella se inspeccionará cuidadosamente, operación llamada “miraje”, para comprobar su limpidez antes de volver a almacenarla en la bodega durante unos meses.

Contienen todas la menciones obligatorias: denominación Champagne, contenido de azúcar, marca, graduación alcohólica, volumen nominal, nombre o razón social del elaborador, nombre de su municipio y el nombre “France”.

CLASIFICACIONES DEL CAVA:

Cava: De 9 a 15 meses

Reserva: De 15 a 30 meses.

Gran Reserva: Estancia mínima 30 meses

ESTE TIEMPO CUENTA A PARTIR DE QUE LAS
BOTELLAS YA LAS DEPOSITAMOS EN LAS
BODEGAS DE CRIANZA.

CLASIFICACION DE CHAMPAGNES POR SU CRIANZA

La duración mínima de estancia en la bodega es de 15 meses para los champagnes sin añada (con mezcla de añadas) y de 3 años para los Millesimes (champagnes de añada). Aunque en la práctica las bodegas suelen prolongar este tiempo. Durante este periodo de envejecimiento se producirá un doble efecto, por un lado la “Toma de Espuma” en la que el gas carbónico va ir integrándose en el vino formando en el momento del consumo una burbuja fina y por otro lado las levaduras que mueren después de su acción, a través de la autólisis y su contacto con el vino, van a provocar la generación de aromas terciarios (panadería, bollería, brioche, frutos secos ...) y aportar complejidad al champagne.

Chardonnay

LEVENDIG, MINERAAL



Meunier

FRUITIG EN ROND



Pinot noir

BODY, GESTRUCTUREERD



VARIETADES AUTORIZADAS PARA ELABORAR CAVA.

Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Garnacha tinta, Subirat Parent (malvasía), Trepat, Pinot noir, Monastrell.

Cava de Cataluña

Cava de Valencia

Cava de Aragón

Cavas de Extremadura

Cava de La Rioja

Castilla y León

Cavas del País Vasco

Navarra

VARIETADES AUTORIZADAS PARA HACER CHAMPAGNE

Las 3 variedades principales (Pinot Noir, Chardonnay y Meunier), además de la Arbane, Pinot Blanc, Pinot Gris y Petit Meslier.

MONTAÑAS DE REIMS :

PINOT NOIR, aunque también encontramos excelentes champagnes de Chardonnay.

VALLÉE DEL MARNE:

ES LA TIERRA DE LA MEUNIER. Las vides se plantan en ambas orillas del río, sin embargo, las del lado norte se benefician de una exposición al sol más favorable del sur al este.

CÔTE DE BLANCS:

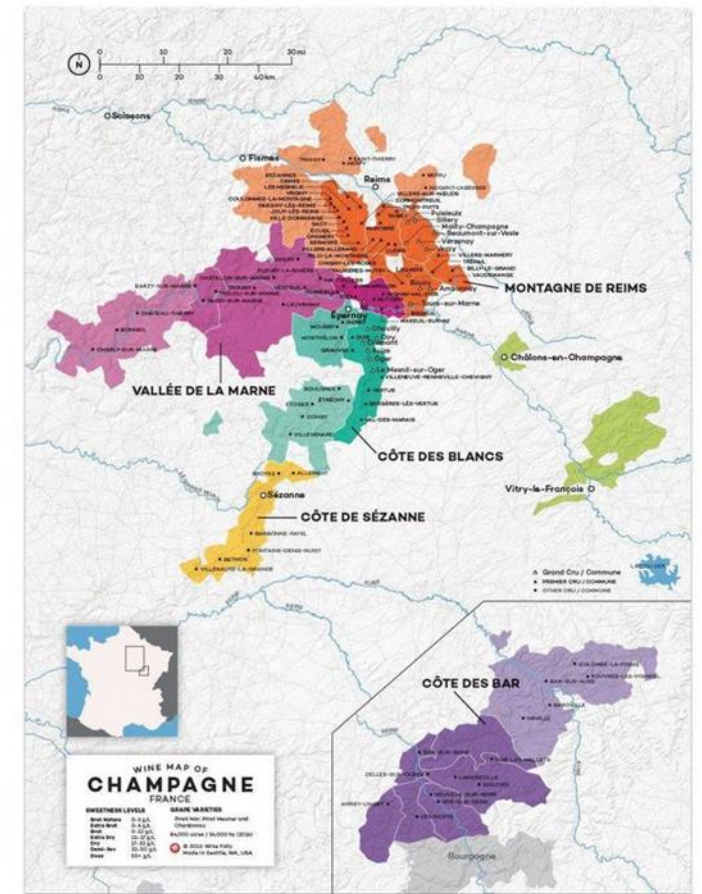
CHARDONNAY se ha hecho famosa en todo el mundo es gracias a su capacidad de producir champagnes muy apreciados por los entendidos. Los vinos producidos en estos viñedos destacan por sus aromas delicados y ligeros y se caracterizan por su elegancia y finura.

CÔTE DES BARS:

Es la zona más alejada de los viñedos clásicos de Champagne y la más próxima a Borgoña y Chablis, por lo que también comparte los mismos suelos que en la gran Chablis, Kimmeridgian y Portlandian , curiosamente la variedad más utilizada es la PINOT NOIR y no la Chardonnay.

CÔTE DE SÉZANNE :

La variedad de uva es la CHARDONNAY que predomina en alrededor del 75% de las vides, como en la Côte des Blanc. Algunos productores también cultivan una cantidad importante de Meunier y Pinot Noir.





Mascaró Pure Rubor Cava Rosado Bruto

El reflejo de un terruño

Elaboración: Coupage: 100% Garnacha

Envejecimiento: Guarda. Más de 12 meses de crianza.

Dosificación: Bruto, 4g/L de azúcar añadido.

Grado: 12%.

Armonías

Por su tonicidad es un buen acompañante de platos de cuchara y arroces caldosos.

Nota de cata

Visual: Color cereza, que recuerda el rubor con el que se tiñe el cielo en la aurora.

Nariz: Afrutado y goloso con notas de cerezas y frambuesas.

Paladar: Seco, con un buen ataque y cuerpo. Es tónico y equilibrado, con estructura, buena permanencia en boca y amplio final.



Bodega Parès Baltá. Blanca Cusiné 205



VARIEDADES

Espumoso elaborado con xarel·lo, chardonnay y pinot noir cultivados de forma ecológica y biodinámica en nuestros viñedos del Penedés.

ELABORACIÓN

Vendimia manual y en pequeñas cajas para evitar la oxidación del mosto. Prensado suave por separado. El chardonnay y el xarel·lo fermentan por separado en tinas de acero inoxidable a 16°C.

El pinot noir realiza una vinificación sobre lías durante 2 meses con batoneo 3 veces por semana.

Tras su embotellado realiza la segunda fermentación en botella según el método tradicional, con crianza mínima de 80 meses.

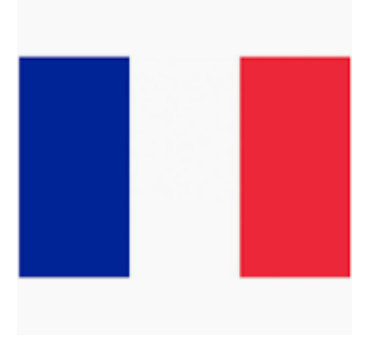
Espumoso apto para veganos.

Vino elaborado con uvas de cultivo biodinámico y de mínima intervención.



Champagne Jean Guérinot. Pequeño Productor

En el corazón de Champaña. Un terruño excepcional que los conocedores no dudan en apodarar el “*Montrachet de Champagne*”.



UNA HISTORIA FAMILIAR

Fue en las soleadas laderas de Montgueux donde mis abuelos, Colette y Jean Guérinot, plantaron y luego cultivaron sus primeras plantas de Chardonnay a principios de la década de 1970. Unos años más tarde, decidieron elaborar su propio champán. Las primeras botellas de Champagne Guérinot se lanzaron en 1982.

A su vez, sus hijos, José, mi padre (desgraciadamente se fue demasiado pronto) y Carole se unen a ellos en la granja. Es con ella que hoy participo en la aventura de ampliar el patrimonio familiar.



Bon Courage Jacques Bruère Cap Classique Brut Reserve 2012 SUDÁFRICA



Elaborado artesanalmente de principio a fin siguiendo el método Cap Classique (también conocido como tradicional), este coupage de Pinot noir y Chardonnay pertenece a la gama que homenajea con su nombre al linaje hugonote francés de los Brueres, originarios del valle del Loira y antepasados de la familia Bruwer, propietaria de la bodega. Intenso, delicado y cremoso, muestra un estilo inspirado en los vinos clásicos de Champagne. Para disfrutar en cualquier ocasión.

Estilo afrutado con melocotón, toques de cítricos y cremosidad. Intensidad y delicadeza.

Caracteres de nuez tostada tostados con frutas de hueso, complementados por ricos y cremosos sabores de galleta.

Final persistente con una espuma viva. Un vino para todas las ocasiones.

¿ Que es el Cap classique?.

Este término se estableció en Sudáfrica en 1992 para describir los vinos espumosos locales elaborados según el método Champagne, ya que el término Champagne está protegido y sólo puede utilizarse para los vinos espumosos de Champagne.