

Este tipo de vino está fuertemente asociado a celebraciones, fiestas y ocasiones especiales, ya que aporta **elegancia y distinción**. Conozcamos más acerca de este vino tan especial.

Consejos de consumición del vino espumoso

A la hora de consumir un vino espumoso es muy importante que se encuentre a una temperatura de **entre 4°C y 6°C**. Una vez abierta la botella de vino, es aconsejable mantenerla en una cubitera con agua y hielo, de esta forma se mantendrá a una temperatura adecuada para el consumo.

En cuanto a la copa a utilizar, a diferencia de los otros tipos de vinos, se aconseja utilizar una **copa de flauta** para mantener y observar las burbujas del vino.

Elaboración del vino espumoso

El resultado de los vinos espumosos se consigue gracias a la fermentación en la que el azúcar se convierte en alcohol y gas carbónico. Para la elaboración de los vinos espumosos se utiliza una de las siguientes técnicas:

Método Champenoise

A través de este método, el vino realiza una segunda fermentación en la propia botella, de este modo, el CO₂ que producen las levaduras no se pierde y se integra con el vino.

Método de Granvas, Charmat o Tanque cerrado

La fermentación se realiza en un tanque para posteriormente proceder al filtrado y el embotellado a presión. Esta técnica se utiliza para producir vinos económicos a granel.

Método continuo ruso

En este método también se utilizan varios tanques, pero en este caso se coge un vino base y se le añade una dosis de levadura y azúcar. De esta forma se mezclan y comienza la fermentación. Tras este proceso, se traslada el vino que está fermentando a unos tanques con virutas de madera, las cuales recogen las células muertas de levadura.

Método ancestral

Se caracteriza en que la fermentación se finaliza en la botella, por lo que se produce el embotellado previo antes de que haya terminado el proceso de fermentación.

Gasificación

Se le inyecta dióxido de carbono al vino para así conseguir las burbujas.

Vino espumoso en España

En España el vino espumoso que se produce es **el Cava** y puede diferenciarse en función de diferentes criterios: la duración de la crianza, el contenido de azúcar y las variedades de uva empleadas.

Prestemos especial atención a los diferentes tipos de vinos espumosos **según el nivel de azúcar que contiene:**

-Extra Brut: menos de 6 gramos por litro.

-Brut Nature: menos de 3 gramos por litro. Es el **vino espumoso por excelencia en España**, ya que no se le añade nada de azúcar en el licor de expedición.

-Brut: hasta 15 gramos por litro.

-Extra seco: entre 12 y 20 gramos de azúcar por litro

-Seco: entre 17 y 35 gramos de azúcar por litro.

-Dulce: más de 50 gramos por litro.

Además en España, también hay otros vinos espumosos en otras regiones de Europa como el Champagne (Francia), Sekt (Alemania), Lambrusco, Asti y Prosecco (Italia).

Maridaje con vino espumoso

El vino espumoso es **muy versátil** y ofrece una gran variedad de platos con los que maridarlos gracias a su frescor, acidez y burbujas.

En España es un clásico acompañar el vino espumoso con **jamón serrano**, ya que el sabor salado encuentra su balance con el efecto refrescante del gas carbónico y acidez propios del vino espumoso.

Además del jamón, el vino espumoso es perfecto para acompañar con **alimentos grasos** como los quesos blandos, todo tipo de aperitivos, arroces, mariscos, pescados grasos y carnes blancas.

Os deseamos un feliz año nuevo cargado de bonitas experiencias.

Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#) y conoce todas las experiencias que te ofrece Spain Through its Wineries.