

VINO ESPUMOSO ITALIANO

por, Alessandro Picone

Cuando la gente escucha el término “vino spumante” (vino espumoso), la gran mayoría asocia a festejo de un acontecimiento, aperitivo, brindis, fiestas en familia, alguna ocasión especial. En realidad, el vino espumoso puede acompañar muchos estilos de comida y, ciertamente, la cotidianidad.

Antes de hablar de lleno de los espumosos italianos consideremos algunas definiciones y datos importantes.

- El vino espumoso es el producto obtenido de la primera o segunda fermentación alcohólica de uvas frescas, de mosto de uva o de vino, caracterizado, cuando el recipiente se descorcha, por el desarrollo de dióxido de carbono procedente exclusivamente de la fermentación y que, cuando se almacena a 20 °C en recipientes cerrados, tiene una sobrepresión no inferior a 3 bar debido al dióxido de carbono; el grado alcohólico total de los vinos base destinados a su elaboración no es menos de 8,5% Alc. Vol.
- Según lo indica el reglamento de la Unión Europea 479/08, se clasifican en
- Vino Spumante (vino espumoso), tiene un grado alcohólico volumétrico total del vino de base mayor o igual a 8,5%
- Vino spumante di qualità (vino espumoso de calidad) tiene un grado alcohólico volumétrico total del vino de base mayor o igual a 9,5%. Debe tener una sobrepresión mayor o igual a 3,5 bar a 20 °C.
- Vino spumante di qualità di tipo aromatico (vino espumoso aromático de calidad) tiene un grado alcohólico volumétrico adquirido mayor o igual a 6%.

Se contempla también la clasificación como “Vino spumante gassificato” o “artificiale” (vino espumoso gasificado o artificial) en el cual el dióxido de Carbono es adicionado artificialmente. el perlage (las burbujas) es grueso, el aroma simple y no muy refinado. La calidad, en comparación con los naturales es significativamente menor.

La otra categoría, el “Vino Spumante naturale” (vino espumoso natural), el dióxido de Carbono es generado por una segunda fermentación.

Los vinos espumosos naturales son productos de calidad y son aquellos vinos espumosos en los que el dióxido de carbono se forma por refermentación. Pueden elaborarse con el Método Tradicional (o Clásico) en donde la segunda fermentación es en botella; con el método Martinotti-Charmat en donde la segunda fermentación es en autoclave (tanque sellado de acero inoxidable).

Para obtener un vino espumoso partimos de la elección de las variedades, muchas se prestan para elaborar un vino espumoso con excelentes resultados. La elección, sin embargo, debe tener en cuenta el objetivo que se pretende alcanzar. En el Método Clásico tratamos de preservar y potenciar la acidez, resaltando los aromas de la fermentación; son vinos que pueden llegar a tener una guarda. En el Método Charmat en cambio se privilegian los aromas de las uvas y son vinos que hay que consumir jóvenes.

Dependiendo del azúcar residual (g/L- gramos por litro), los vinos espumosos se pueden dividir en (Reglamento (CE) n° 607/2009):

- “Pas dosé” o “Dosaggio Zero” o “Brut Nature” (muy seco, no se añade licor de expedición): inferior a 3g/L
- “Extra Brut” (muy seco) inferior a 6g/L
- “Brut” o “Secco”: inferior a 12 g/L
- “Extra Dry” o “Extra Secco” (seco, con una ligera nota suave): 12-17 g/L
- “Dry” o “Secco” (abocado, no muy dulce): 18-32 g/L
- “Demi sec” (con una nota dulce claramente perceptible): 33-50 g/L
- “Dolce” o “Doux” (dulzura marcada): mayor a 50 g/L

En Italia existen más de 500 referencias de tipología de vino espumoso dentro de las DOP (DOC y DOCG) e IGP (IGT). Esto nos da, por un lado, una idea de las múltiples opciones que podemos encontrar en el mercado, por otro la complejidad y confusión que puede generarse para elegir un espumoso.

Para los detalles y características de cada uno, se pueden consultar las páginas de los consorcios de tutela, en donde viene la información específica y también información histórica, local y algunas sugerencias de servicio. Otra fuente es los disciplinarios de producción individuales de las denominaciones que contienen datos más técnicos. Del mismo modo las páginas de los productores.

Adicionalmente están las versiones que no entran en ninguna denominación pero que pueden ser vinos muy interesantes y de alta calidad. En este caso la fuente de información es el mismo productor.

Existen varias guías y revistas especializadas que hacen reseñas de los vinos que degustan para poder informar al consumidor en términos más sencillos.

Obviamente, para completar la experiencia, conocerlos y entenderlos hay que degustarlos, no solo los muy famosos sino de igual modo los poco conocidos o desconocidos por uno mismo.

Prácticamente en toda Italia se producen vinos espumosos. Los hay blancos, rosados, tintos, reserva y hasta passito, pudiendo ser dulces, semidulces, secos. De variedades autóctonas, de variedades internacionales, de mezclas o una sola variedad. De graduación alcohólica que va de 6 a 13 % Alc Vol. Fáciles de tomar o más complejos, económicos o costosos.

Italia es el país donde más se producen vinos con el método Charmat (segunda fermentación en tanque): el 75% de los vinos espumosos con DOP/IGP.

En los últimos años se están revalorizando los vinos espumosos, así como las variedades autóctonas, obteniendo productos de alta calidad y, sobre todo, tipicidad. Cabe señalar también que los productores han ido perfeccionando y refinando sus técnicas de producción.

Algunos datos estadísticos del 2020 (Unione Italiana Vini) para tener una idea de la magnitud de negocio.

La producción de vino espumoso alcanzó los 560 000 000 L. El 90% fueron blancos, 6% tintos y 4% rosados. El 58% fueron DOC, el 24% DOCG, el 1% IGT, el 17% sin denominación.

El 82% de los que tienen denominación fueron producidos en Veneto, en Piemonte el 11%, Lombardia el 3%, le siguen Emilia Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Sicilia.

El 70% de la producción de espumosos se destina a la exportación.

Los precios de venta al público oscilan entre los 6 y 300 €, teniendo algunas ediciones especiales que cuestan varios cientos de euros.

De las denominaciones más conocidas fuera de Italia están:

- Alta Langa DOCG
- Asolo Prosecco DOCG
- Asti DOCG (Tanto método Charmat como Tradicional)
- Brachetto d'Acqui DOCG
- Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG
- Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore di Cartizze
- Franciacorta DOCG
- Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
- Lambrusco di Sorbara DOC (Tanto método Charmat como Tradicional, no el Frizzante)
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC (Tanto método Charmat como Tradicional, no el Frizzante)
- Prosecco DOC
- Trento DOC

Varios han ganado concursos nacionales e internacionales, quedando al nivel de los grandes del mundo.

En México encontramos ya varios vinos espumosos italianos, aunque en general, el consumo de vino

espumoso es todavía limitado.

Los maridajes pueden ser muy variados: regionales italianos, gastronomía asiática, europea, y, sin duda alguna, con gastronomía mexicana.

Los secos pueden acompañar, dependiendo de la estructura del vino y también de la intensidad del platillo: embutidos y jamones (salumi), pescados y mariscos preparados de varias maneras, sopas, pastas, carnes blancas y rojas salseadas, al horno, estofadas, etc., varios quesos, entre otros platillos.

Los dulces y semidulces, dependiendo de la estructura del vino y también del dulzor del alimento: tartas de fruta, galletería fina, panqués, productos leudados, algunos pasteles, macedonias de fruta, entre otros.

Hablando de la gastronomía mexicana: ¿Alguna vez han probado una tostada de pata o chicharrón en salsa verde acompañados por un Prosecco? ¿Un mole por un Lambrusco seco? ¿Fideo seco, antojitos, tacos, quesadillas, guisados, etc., con algún espumoso italiano, Franciacorta por ejemplo?

Atrévanse a probar, experimentar, descubrir, disfrutar un espumoso; no sólo es para festejar, puede acompañar toda una comida, sofisticada o cotidiana.

En México podemos encontrar varias opciones de las denominaciones más frecuentes, algunas menos comunes y otros espumosos.

No hay que confundirlos con los “Frizzanti” que tienen un contenido de gas carbónico inferior, pero no por eso menos importantes e interesantes.