

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

Los **12** mejores espumantes

Aunque no se utilice el calendario gregoriano ni se crea en la Navidad o los Reyes Magos, diciembre es buena época del año para aprovisionarse de espumantes: con los largos y calurosos días de verano, nada mejor para beber que una flauta llena de espuma y frescas burbujitas.



POR DIEGO BIGONGIARI

Ya fue dicho aquí hace un año, pero siempre cabe recordar lo básico. Hay dos formas de elaborar espumantes: con método tradicional o champenoise donde la segunda fermentación —el gas carbónico— se produce dentro de la botella: así se hace según los monjes benedictinos franceses desde el siglo XVII. O, desde mediados del siglo XIX, con el método inventado por el ingeniero también francés Jean-Eugène Charmat: segunda fermentación en tanques de acero inoxidable. Los grandes espumantes son los de método tradicional, pero los espumantes Charmat bien hechos ya no se distinguen de los champenoise —como antaño— por la burbuja más grande, menos fina y persistente. La tecnología Charmat avanzó y en burbuja y espuma pueden ser idénticos al champe-

noise. Que tampoco se quedó atrás: se siguen haciendo espumantes con pupitres, rotando cada botella a mano una vez al mes. Pero los grandes productores tienen robots que hacen eso lentamente con un pallet de botellas a la vez. Método champenoise robotizado, otro ingenio francés.

El enólogo español José Antonio Montilla, que lleva ya algunos años en la filial argentina de Freixenet, asegura que un buen Charmat se distingue de un champenoise sólo por la boca, que en el segundo tiene más volumen y longitud. No es sólo el resultado de una segunda fermentación de a miles de litros o bien dentro de cada botella: además es habitual usar la mejor uva para los champenoise y la buena para los Charmat. Y esa mejor uva se cosecha con mayor acidez, porque las botellas de método tradicional pasan entre uno y dos años antes de salir de la cava al mercado.

Los espumantes, tradicionales o Charmat, son vinos más caros de hacer que los “tranquilos”. Tienen dos fermentaciones y un frac-

cionamiento más complejo que el de un vino sin gas disuelto dentro. La botella, que debe resistir una presión de diez atmósferas, cuesta tres veces más que una botella normal. El corcho también es más caro y a eso hay que sumar el bozal. Según Montilla, el costo final de un espumante es de 100 a 300% mayor que el de un vino tranquilo.

El enólogo barcelonés (español y no catalán, aclara) es un entusiasta del Chardonnay y el Pinot Noir para espumantes que cosechan en las tierras altas del Valle de Uco, sin dejar de apreciar las uvas de la Patagonia y las de Bento Gonçalves en Brasil, donde también hace espumantes en un joint-venture entre Freixenet y Miolo, uno de los grandes productores brasileños.

Al tal vez excesivo sol mendocono lo moderan sin deshojar las plantas y con mallas antigranizo a capilla, que las sombrean un poco. Al Chardonnay, Montilla lo cosecha tres veces, con azúcar como para dar no más de 11,5% de alcohol, buscando sabores

cítricos y minerales. Después cosecha el Pinot Noir, que aporta frutado rojo y volumen, pero nunca con más azúcar del que producirá al fermentar un 12,5% de alcohol: según él, los espumantes no deben sobrepasar ese tenor.

La fermentación del “vino base” se hace con levaduras seleccionadas que aseguran una fermentación sana y completa y pueden aportar sabores tropicales u otros. A temperatura de no más de 14 grados, la fermentación del mosto dura hasta tres semanas. En el trasiego se separan las borras gruesas pero se dejan las finas o lías: el tiempo “sobre lías” también

aporta sabor al vino. En botella, las lías se recuestan en el dorso inferior y en el tanque Charmat se usa gas inerte para removerlas.

El momento clave del proceso según Montilla es el corte o coupage de los vinos base: ahí se define el carácter del espumante, su acidez y aroma. A gusto de Montilla, el espumante ideal no debe tener más de tres gramos de azúcar residual por litro, pero admite el gusto del mercado nacional que en los Extra Brut pide dos o tres veces más azúcar: “No más de diez gramos por litro. Los veinticinco gramos de azúcar de un Demi Sec son para el que le gusta así” dice, sin entusiasmo.

Está muy de acuerdo en que un discreto roble aporta complejidad al buen espumante: las barricas no tienen que ser nuevas sino de tercer uso y la crianza no más de cuatro o cinco meses. También se pueden usar chips sin tostar en la fermentación y duelas en los tanques.

Finalmente está el llamado “licor de expedición” en los espumantes champenoise: un vino (que puede ser blanco o tinto, con o sin azúcar) que rellena esa pequeña parte del contenido que se pierde en el degüelle. En los Charmat no se emplea licor de expedición porque no hay degüelle: del tanque a la botella.

F

1 • **Baptême Extra Brut / Cazou-Casaux (Maipú, Mendoza)**

Amarillo dorado, levemente cobrizo, es de burbuja mediana y abundante. En nariz es de buena intensidad aromática que evoca masa de pan levando y bollería, con trasfondo de fruta blanca. En el paladar es de mousse firme y sabor seco: declina verbos de fruta blanca y levaduras sobre una acidez refrescante y un amarguito elegante, quedándose buen tiempo en boca y dejando un gustillo de fruta blanca. Muy lindo Chardonnay-Pinot Noir de método tradicional, intenso y virtuoso, de gran efecto palatal, con un año sobre lías en sus 3.500 botellas.

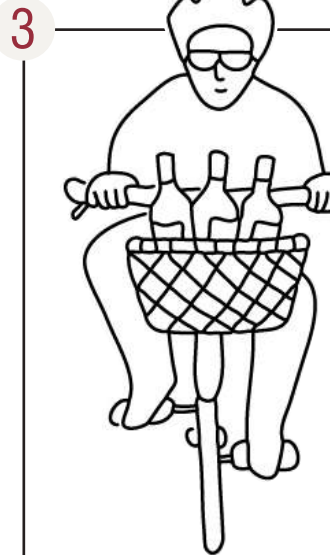
\$ 350



2 • **Baron B Cuvée Millésimée Brut Nature 2012 / Chandon (Agrelo, Mendoza)**

A la vista es amarillo dorado claro, con perlado muy fino y abundante. Al olfato resulta intenso y sugerente, de gran complejidad en su entrega floral y frutada en primera olfacción floral, luego levadural. Al paladar llega con mousse firme y desde el ataque enuncia categoría con acidez y amarguito que sustentan una amalgama de fruta y levaduras, sabores que tardan en dejar la boca con un perdurable recuerdo levadural y ese amarguito sin el cual no hay grandeza en los espumantes. Un Chardonnay-Pinot Noir de método tradicional, elegante y clásico, elocuente pero mesurado es decir, bien afrancesado.

\$ 236



3 • **Chandon Brut Nature / Chandon (Agrelo, Mendoza)**

Amarillo dorado levemente cobrizo, es de burbuja fina. En nariz tiene buena intensidad y recuerda levaduras y pan levando, con un trasfondo de fruta blanca. En boca da abundante mousse, con rico sabor ácido de durazno, pera y manzana con cierto amargor de levaduras que lo realza, largo y de regusto a compota de fruta. Clásico y elegante, es un Chardonnay-Pinot Noir versátil, de los que siempre habría que guardar una botella en la heladera.

\$123

4 • **Cruzat Cuvée Extra Brut / Cruzat Larrain (Perdriel, Mendoza)**

Amarillo dorado algo cobrizo, con burbuja finísima y constante. Intenso y profundo en aroma, clásico en su fraseo de levaduras, pan levando y bollería sobre trasfondo de fruta, más abrigada que fresca. En fase gustativa entra con mousse suave y elegante, proponiendo un sabor de

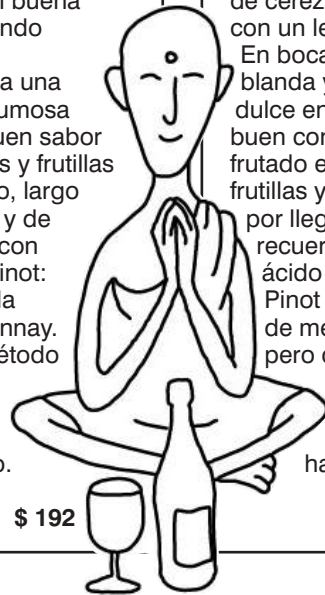
\$ 209

levaduras, muy seco de azúcares y bien marcado en su amarguito que lo inscribe entre espumantes de categoría, con gran duración y un apunte cítrico en el regusto. Hay espumantes para cocktails y otros para ocasiones familiares. Este Chardonnay-Pinot Noir de método tradicional, es para beber de a dos.

6 • **Las Perdices Brut Nature / Viña Las Perdices (Luján de Cuyo, Mendoza)**

Al ojo es color cobrizo claro, con burbuja finísima y muy abundante. En el olfato prima lo frutal con buena intensidad, evocando cerezas y frutillas. En boca desarrolla una mousse algo espumosa y prosigue con buen sabor frutado de cerezas y frutillas en caramelo ácido, largo todo lo necesario y de regusto alineado con sus sabores del Pinot: una parte por cada cuatro de Chardonnay. Elaborado con método tradicional en 6.000 botellas, es un espumante de vocación aperitivo.

\$ 192



7 • **Mantra Extra Brut Rosé / Secreto Patagónico (San Patricio del Chañar, Neuquén)**

Es de lindo aspecto cobrizo, con burbuja muy fina. Al olfato resulta delicado en su frutado de cerezas y frutillas maduras, con un leve matiz ahumado. En boca forma una mousse blanda y expansiva, algo dulce en el ataque pero con buen contrapunto ácido, bien frutado en su mermelada de frutillas y cerezas, sin prisa por llegar al final y dejar recuerdo de caramelo ácido de frutilla. Un Pinot Noir espumante de método tradicional pero de carácter jovial y decontracturado, muy fácil de gustar, de estilo distinto a lo habitual.

\$ 205

8 • **María Codorníu Extra Brut / Séptima (Agrelo, Mendoza)**

La visual es un amarillo levemente cobrizo, con perlado fino y abundante. La nasal es bien agradable, clásica en su masa de pan levando con fondo de fruta blanca. La palatal comienza con mucha buena mousse algo blanda y una acidez efectiva que tonifica la fruta blanca y el choclo o maíz

\$ 125

fresco, sostenido en el largo y de regusto alineado con su sabor y coloreado por el necesario punto de amargor. Un gran espumante Chardonnay-Pinot Noir de método Charmat (258.000 botellas) de estilo clásico y versátil, esas botellas que una persona prudente siempre tiene en la heladera o refrigeradora.

5 • **Cruzat Cuvée Nature/ Cruzat Larrain (Perdriel, Mendoza)**

De color amarillo dorado intenso, con burbuja fina y constante. Resulta clásico y elegante en su aroma a levaduras y mazapán, con fruta blanca en segundo plano. En el paladar es de mousse firme y abundante, seco en dulzor y vibrante en su acidez, con peras y manzanas verdes amalgamadas a levaduras, sabores que tardan en replegarse, dejando un gustillo frutado ácido. De método tradicional, es un espumante Chardonnay-Pinot Noir de muy preciso desempeño, sin flexiones, para grandes ocasiones.

\$ 183



9 • **Mumm Domaine Brut Nature / Mumm (San Rafael, Mendoza)**

Amarillo dorado claro, con burbuja mediana, en la nariz produce recuerdos de levadura, costra de pan, pan con hierbas aromáticas. En la boca despliega una mousse abundante y blanda, cargada de sabores que replican su aroma de pan saborizado con hierbas, bien ritmado por la acidez y ese amarguito que siempre suma categoría, bien persistente y de recuerdo en el mismo registro sávido. Un Chardonnay-Pinot Noir espumante de método Charmat bien cargado de sabores, de natural inclinación por abrir el apetito.

\$ 197

10

• **Trivento Single Vineyard Brut Nature** / Trivento (Maipú, Mendoza)



Hermoso color rosado pálido, con burbujas medianas. Su aroma es muy amable y entrador, con una sensación dulce de flores y frutas. En el paladar forma una mousse blanda, con una acidez que refresca su sabor frutado de frutillas. Elocuente y muy versátil, este Pinot Noir-Chardonnay con un toque de Viognier del que hicieron, con método Charmat, 36.000 botellas, es un espumante tremendamente efectivo a la hora de gustar.

\$ 98

11

• **Vicomte de Rochebouët Extra Brut** / Cave Extreme (Valle de Uco, Mendoza)

Amarillo levemente cobrizo, con torbellino de burbujas medianas. Es de intrigante nariz mineral, con algo de yesca y fósforo de antiguas cerillas. En boca brinda una mousse expansiva, seco y afilado en su acidez, con ese registro mineral de yesca, pólvora o fósforo asentado en una tenue frutuosidad meliflua, buen largo y gustillo mineral. Un muy interesante espumante Chardonnay-Pinot Noir del que hicieron 10.000 botellas, vale la pena probarlo.

\$ 183

12

• **X Extra Brut** / Freixenet (Valle de Uco, Mendoza)

Visualmente ofrece un rosado cobrizo pálido, surcado por burbujas finas y constantes. Y gustativamente, tras presentar un mousse suave, procede con elegancia y delicadeza, muy armónico, con sabor de cerezas frescas, lento en su marcharse de la boca dejando un agradable regusto acerezado. Un Pinot Noir-Chardonnay de método Charmat (del que hicieron 120.000 botellas) que seduce con su blanda tersura, algodónado y acariciante.



\$ 109

LAS NOVEDADES DEL MES

• **Quara Rosado 2015** / Finca Quara (Cafayate, Salta)



A la vista es de lindo color piel de cebolla colorada y al olfato entrega el típico aroma del rosado: cerezas, pero también otras frutas rojas. En boca es de bastante cuerpo para ser rosado, realizado quizá por el glicerol ya que tiene cierta textura untuosa y dulzona, atribuible también a un azúcar residual bien compensado por la acidez, con sabor afrutillado, buena duración y regusto de frutillas. Muy lindo vino, intenso y eficaz, de mucha sensualidad en el paladar y favorable relación calidad-precio.

\$ 52

• **Don Nicanor Single Vineyard Malbec 2010** / Nieto Senetiner (Vistalba, Mendoza)

De color violeta oscuro profundo, tiene un sugestivo e intenso aroma de ciruelas maduras impregnadas de violetas, raro y bello aroma de Malbec. En boca entra con buen caudal y mucho jugo, muy cargado de sabores a ciruelas algo licorosas con un trasfondo

de vainilla y coco del roble de la barrica que, como en nariz, está pero sin preponderar, con taninos presentes pero maduros, mucha duración y un regusto a chocolate con ciruelas. Un estupendo Malbec, una expresión se puede dejar de probar.

\$ 500



GUÍA AUSTRAL SPECTATOR DE LOS 500 VINOS DE ARGENTINA

● Ya está en librerías la nueva edición de mi guía de vinos, la duodécima. Todos los vinos fueron catados, puntuados y comentados a ciegas absoluta: de los 500 vinos hay una selección por tipos y variedades



de los 48 mejores. Contiene mapas de todas las regiones vitivinícolas. Tiene además una guía de los mejores aceites de oliva. Es la herramienta esencial para el amante de los buenos vinos y aceites de oliva.