

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

Los 12 mejores espumantes

En el norte también brindan con espumantes (llámense Champagne o Crémant; Asti o Prosecco; Cava; Sekt) en Nochebuena y Nochevieja, pero allá no tienen además la excusa del calor. Aquí en el sur, el verano es buen motivo para beberlos desde diciembre hasta marzo y, por qué no, todo el año.



POR DIEGO BIGONGIARI

El espumante puede ser de Pinot Noir y/o Chardonnay u otras cepas, elaborado con método tradicional o Charmat. Sin embargo, su clave es la cantidad de azúcar que contiene. El vino base es ácido

y de poco azúcar residual ya que sus uvas se cosechan temprano. Tras fermentar, al embotellarlo (el degüelle en el método tradicional) se añade licor de expedición: vino blanco, quizá con brandy o grappa y mucho azúcar de caña: hasta 750 gramos por litro. Además de un último toque de aroma y sabor, el licor determina de qué categoría será dicho espumante. Según el Instituto Nacional de Vitivinicultura, hay siete tipos, acorde al azúcar que contienen: Nature, Brut Nature,

1

• **Alfredo Roca Cuvée Especial Brut Nature / Alfredo Roca (San Rafael, Mendoza)**

De color amarillo pajizo claro con burbuja mediana y abundante, es de aroma intenso a flores y fruta blanca y cítrica acaramelada. En boca es de mousse fina y abundante e intenso sabor a fruta blanca surcada por cierto trazo cítrico,

con buen largo y regusto a limones confitados. Expresivo y refrescante, con estilo propio, esta producción de 12.000 botellas elaborada con Pinot Noir, Chardonnay y Chenin es un espumante ideal para beber toda vez que se quiera alegrar la vida con burbujas.

\$ 290



2

• **Baptême Brut Rosé / Cazou Casaux Vins (Maipú, Mendoza)**

Rosado cobrizo claro con burbuja fina y abundante, es límpido e intenso en su aroma de masa de pan levando con frutillas frescas. En boca ofrece mousse muy fina y elegante, que llena al paladar con un seco y delicioso sabor de frutillas fresco y ácido y un perdurable gustillo al tono, realzado por cierto sabor a masa de pan levando. Un espumante de gran categoría, que auna elegancia y alegría de beber con magistral sencillez. Elaborado con Chardonnay y Pinot Noir y método tradicional, en 3.000 botellas.

\$ 395



3

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

Dorado brillante a la vista, con burbuja fina y constante, es de aroma intenso y sugerente a medialuna de manteca recién salida del horno. En boca expande mousse abundante y desde el ataque punza con un amarguito ácido que realza ese sabor a medialuna y fruta blanca brillantada, es decir un pan dulce que perdura en el gustillo, tras un bien largo final. Muy lindo espumante, de sabores navideños pero para beber todo el año. Es de método tradicional.

\$ 395



Extra Brut, Brut, Demi Sec, Dulce y Extra Dulce.

En las catas muy rara vez ocurre que un Brut, Demi Sec o Dulce obtenga más puntos que los Nature, Brut Nature o Extra Brut. Es que el azúcar arruina al paladar y por eso los vinos tardíos y espumantes dulces se catan tras los tintos más recios. Pero hay gustos en las personas y los países: los más exigentes en sequedad de sus espumantes son los franceses. Los productores de Champagne hacen mucho saben que hay un "goût américain" (más dulcero) y un "goût anglais" (menos dulcero) y adecuan sus producciones a cada mercado con el licor de expedición. Hace años, un directivo de Chandon me explicó que su Extra Brut es distinto según dónde lo elaboran: más seco en Francia, algo menos en Argentina, bastante menos en Brasil y mucho menos en California y Australia.

Comparemos nuestros espumantes según el INV y sus equivalentes franceses: aquí el Nature es de menos de

3 g/l de azúcar y en francés sería Brut Nature, también llamado Pas Dosé, Dosage Zéro, Brut Intégral, Sauvage o Ultra Brut. Nuestro Brut Nature puede contener hasta 7 g/l y equivale al Extra Brut francés, de no más de 6 g/l. El Extra Brut argentino tiene menos de 11 g/l y en Francia sería Brut (hasta 12 g/l). Y nuestro Brut (menos de 15 g/l) allá sería Extra Dry (de 12 a 17 g/l). El Demi Sec criollo, de 15 a 40 g/l, equivale al Sec o Dry galo (de 17 a 32 g/l). El Dulce nacional (más de 40 g/l) es el Doux, de más de 50 g/l. Y nuestro Extra Dulce (más de 60 g/l) en Francia no hay. Así, un Nature argentino contiene media cucharita de azúcar por litro, un Brut Nature hasta una y media, el Extra Brut hasta dos cucharitas. El Brut, hasta tres. El Demi Sec puede llegar a dos cucharas soperas, el Dulce más de dos y Extra Dulce más de tres. O sea que un Nature contiene unas diez veces menos calorías que un Demi Sec. De los espumantes aquí seleccionados, los más secos son el Nieto Senetiner Grand Cuvée Brut Nature y el Cruzat Cuvée Nature, con 2 g/l. Los demás tienen entre 5 y 10 g/l. Pero como todo en el vino, es cuestión de balance: la sensación de dulzor también depende del tenor alcohólico y la acidez.



4

• **Baron B Cuvée Millésimée Brut Nature 2013** / Chandon (Agrelo, Mendoza)

Amarillo pajizo claro y de burbuja finísima, es de media intensidad pero intrigante en su aroma de masa de pan horneando, galletitas y algo de mazapán. De mousse muy delicada y fina, entrega delicioso sabor frutal (duraznos blancos, manzanas verdes maduras) engarzado con leves amargores levadurales, largo final y gustillo a levadura. Elaborado con Chardonnay y Pinot Noir, este millésimée (es decir, con añada) es de una elegancia infrecuente en nuestro mercado, ya que procede con esa austeridad que trasudan los mejores.

\$ 360



5

• **Cadus Brut Nature / Cadus** (Valle de Uco, Mendoza)

Amarillo cobrizo con burbuja fina y constante, su intensidad aromática evoca cerezas sobre un fondo de masa de pan levando. De mousse firme y rico sabor a masa de pan levando y fruta roja, es seco y buenamente ácido, largo lo necesario y de gustillo a fruta roja ácida. Un fino y delicado espumante de Malbec y Pinot Noir que

combina sabores primarios y secundarios con agradable y elegante complejidad.

\$ 740



6

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

De color amarillo dorado verdoso claro y burbuja muy fina, ofrece aroma intenso y agradable de levadura y fruta blanca con un trazo cítrico. En boca su mousse es abundante y blanda y su sabor, de masa de pan y levadura con peras y manzanas

maduras, con final largo y gustillo acorde a su sabor. Hecho con Chardonnay y Pinot Noir, es un espumante elegante y terso, de cuidada factura y apto para todas ocasiones: de a dos, o de a muchos.

\$ 186



7

• **Chandon Cuvée Réserve / Chandon** (Agrelo, Mendoza)

Cobrizo claro y brillante con burbuja mediana y abundante, su aroma es agradable y de buena complejidad en sus cerezas con caramelo y levadura. En boca desarrolla mousse fina y desde el ataque suscribe un grato sabor seco a bollería y masa de pan levando, con final largo y regusto de cerezas. Elaborado con Pinot Noir, es un muy lindo espumante, bien seco, para entendidos.

\$ 220



8

• **Costa & Pampa Brut Rosé / Trapiche Costa & Pampa** (Chapadmalal, Buenos Aires)

Cobrizo intenso y de burbuja fina, es de buena intensidad aromática a caramelo de cerezas y de frutillas. Con mousse delicada y suave, es de sabor seco que

retoma el caramelo de cerezas con un amarguito que lo entona, final largo y postgusto de frutillas. Hermoso espumante que alegra a los sentidos, con un aliciente adicional: este Chardonnay-Pinot Noir... ¡es bonaerense!

\$ 270



9

• **Cruzat Cuvée Nature / Cruzat Larrain** (Perdiel, Mendoza)

Dorado intenso y de burbuja fina y abundante, su linda intensidad aromática inspira fruta blanca y miel. De mousse firme y abundante, satisface

al paladar con intenso sabor seco que sugiere fruta blanca y levaduras, acompañado por un punto de amargor que lo realza, bien largo y de gustillo a fruta abrigantada. Elegante y convincente, es un Chardonnay-Pinot Noir de método tradicional.

\$ 295



10

• **Montchenot Brut Nature / López** (Maipú, Mendoza)

Amarillo verdoso claro y de burbuja fina y copiosa, su buena intensidad de aromas evoca fruta blanca fresca y un trasfondo levadural. De mousse amplia y delicada, entrega rico sabor frutado y de miel,

levemente dulce y adecuadamente ácido, de buen largo y gustillo meliflúo. Basado en Chardonnay y Pinot Noir, es un gran espumante, elegante y versátil, para beber en todas ocasiones.

\$ 139



11

• **Nieto Senetiner Grand Cuvée Brut Nature / Nieto Senetiner** (Vistalba, Mendoza)

Rosado muy claro y de burbuja finísima, ofrece un rico aroma de cerezas y talco de rosas. Con mousse delicada y suave, en boca rebosa de sabor a cerezas y frutillas frescas y ácidas, seco y vibrante, de buen largo y gustillo afrutillado. Basado en Pinot Noir con algo de Malbec y de crianza, es un hermoso espumante



donde la jovialidad no excluye la elegancia.

\$ 320

12

• **Tapiz Extra Brut Chardonnay-Pinot Noir / Tapiz** (Agrelo, Mendoza)

De color amarillo dorado verdoso claro, con burbujas finísimas y abundantes, su aroma intenso y expresivo dice fruta blanca con subyacentes levaduras. En boca expande espuma delicada, con rico sabor de peras y duraznos blancos, bien seco, de final largo y gustillo a caramelo de ananá. Muy bien plantado, es un espumante completo, versátil y de segura satisfacción, de esas botellas que siempre es prudente tener más de una en la heladera. Para celebrar lo que sea, o como santo remedio contra cualquier depresión.

\$ 205



Otros espumantes de alto puntaje en mi cata a ciegas fueron: Alta Vista Atemporal Extra Brut (**Alta Vista, \$ 260**); Cherie Rosé (**Antucura, \$ 225**); Cruzat Cuvée Rosé Extra Brut (**Cruzat Larraín, \$295**); Navarro Correas Nature (**Navarro Correas, \$ 153**); Nieto

Senetiner Extra Brut (**Nieto Senetiner, \$ 320**); Mantra Rosé (**Secreto Patagónico, \$ 240**); Ruca Malen Brut (**Ruca Malen, \$ 315**) y otra grata sorpresa de la vitivinicultura bonaerense, el Ventania Extra Brut (**Saldungaray, \$ 180**).

LAS NOVEDADES DEL MES

• **Angélica Zapata Alta Cabernet Franc 2012 / Catena Zapata** (Agrelo, Mendoza)

Casi negro y brillante, de aroma

a fruta roja, es de buen cuerpo asentado sobre taninos activos pero nobles, con intenso y compacto sabor jugoso de frutas rojas y negras apoyadas en una crianza atildada y discreta y un final bien largo con recuerdo

de frambuesas. Hermosa expresión de la variedad, admirable en su equilibrio entre elegancia y golosidad.

\$ 570

• **Colonia Las Liebres Brut Rosé 2014 / Altos Las Hormigas** (Barrancas, Mendoza)

De color salmón y burbujas veloces, en su límpido aroma hay frutillas maduras y cerezas. En

boca, con una sonora mousse que recuerda una ola marina en la arena, es de sabor frutillado y bien seco para ser un Brut, de buen largo y gustillo acaramelado. Con sólo 10,5° de

alcohol y un burbujeo tan vivaz que sorprende, es uno de los más deliciosos refrescos hallables en nuestro mercado.

\$ 128

