

# VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



JUL. 2021 | VOL. X

## MÉTODO TRADICIONAL

SELECCIÓN DE JULIO

### PRÓLOGO

Los vinos ESPUMOSOS son aquellos que durante su elaboración, bien por añadidura o bien de manera natural, tiene algo de gas en el vino final.

Entre los vinos espumosos podemos encontrar varios tipos: frizzantes, vinos de aguja, ancestrales, método charmat (o del tanque), método tradicional (o champenoise)...

Hoy os vamos a hablar del **método tradicional**, el más famoso de todos ellos que dió lugar al Champagne y luego otras denominaciones conocidas venideras.

Se cuenta que fue **Dom Pierre Pérignon**, un monje benedictino, cuando allá por la segunda mitad del siglo XVII, por error, descubrió (algo que ya existía antes) y perfeccionó este fascinante método, dando lugar a lo que hoy conocemos.



La realidad es que se pasó media vida intentando evitar estas burbujas. No pretendió nunca elaborar un vino espumoso, sino que quería innovar creando un vino blanco de uvas tintas. Pasó mucho tiempo perfeccionando esta técnica, hasta que consiguió un gran vino blanco, pero no se explicaba que pasaba, que le aparecían burbujas en las botellas.

La región de **Champagne** (qué da nombre al vino espumoso más famoso y al método) era muy fría y húmeda y las uvas se vendimiaban muy tarde para que tuvieran más tiempo de maduración. La fermentación se detenía en invierno cuando hacía frío, pero para ese momento ya habían embotellado el vino; entonces subían de nuevo las temperaturas y la fermentación se iniciaba de nuevo, pero en el interior de la botella.

En aquella época era común que estallasen muchas botellas, debido a que el gas de esta segunda fermentación no podía escapar de la botella y el vidrio de la época era débil y de escaso grosor. También era común en la época la "reacción en cadena": cuando una explotaba, explotaban muchas otras. Dom Pérignon no sabía por qué ocurría esto y denominó a su vino como "**el vino loco**".

Al final resultaba que los ingleses, a quiénes los monjes enviaban este vino blanco, preferían la versión "mala", es decir les gustaba más el vino "burbujeante" de Dom Pérignon a la versión normal.

**¡Venid pronto, estoy bebiendo las estrellas!**



## MÉTODO TRADICIONAL

El método tradicional o champenoise es una forma de hacer vinos con segunda fermentación en botella. Un proceso muy elaborado, como veréis ahora.

Se parte de vinos YA HECHOS, los cuales son blancos, que pueden ser de uvas blancas o de uvas tintas. Esto es lo que se denomina como "**Blanc de blancs**" o "**Blanc de noirs**". Estos vinos pueden ser monovarietales o coupages de uvas.

Suelen ser vinos de baja graduación (en torno a los 10°), ya que está aumentada algo durante la segunda fermentación y con cierta acidez.

Sobre este vino, que se meten en botellas extra gruesas (las cuales todos tenemos en mente), se le añade lo que se llama el "**licor de tiraje**", que suele ser una mezcla de mosto y levaduras. El objetivo es arrancar una segunda fermentación en botella, que al ser estanca (hoy en día se cierran con tapones de chapa durante el proceso) impide que se escape el gas.

Este proceso y tiempo de crianza que se denomina "**en rimas**", es exotérmico (por eso se realiza en "cuevas", para controlar su temperatura), suceden dos cosas muy importantes:

- Primero, la fermentación secundaria, y con ello el agotamiento de los azúcares residuales convertidos en alcohol (sube casi 1,5°) y la generación natural de dióxido de carbono, que durante todo el tiempo en rimas (se suele establecer un mínimo de 9 meses) se va ir integrando en el vino.

A mayor tiempo en rimas, mejor integración de la burbuja, más fina y delicada.

A modo de ejemplo, en España, los Cavas tienen los siguientes periodos de crianza:

+ 9 meses, cava.

+ 15 meses, cava reserva.

+ 30 meses, cava gran reserva.

+ 36 meses, cava de paraje calificado (tienen que cumplirse más cosas).

- Segundo, la **autólisis de la levadura**. Esto quiere decir que las levaduras, seres vivos, una vez terminado su trabajo y sin más alimentos, mueren y empiezan a degradarse y, con el paso del tiempo, cuando llegamos a su núcleo, empiezan a soltar manoproteínas (grasa), que le van dando untuosidad y un carácter diferencial al vino. Aunque se estima que no es hasta casi los 2 años cuando esto empieza a suceder, por lo que solo la vamos a encontrar en espumosos de larga crianza.



Finalizado el tiempo que el bodeguero estime para su espumoso, llega el momento del degüelle, para lo cual, previamente, empezamos a remover las lias, cosa que se puede hacer a mano, volteando diariamente  $\frac{1}{8}$  a cada una de las botellas que están colocadas en el **pupitre** y, a su vez, abriendo dicho pupitre hasta dejarla en posición vertical.

**PUPITRE:** Utensilio específico para elaboración de espumoso, donde la botella se coloca cabeza abajo y los posos que hasta entonces estaban enganchados en el lateral de la botella, van precipitando hasta estar totalmente depositados en el cuello de la botella, momento ideal para hacer el degüelle.



Hoy en día, técnicas más modernas permiten hacer el removido de las lias y "puesta en punta" mediante jaulones y giropalets, consiguiendo reducir estos costosos trabajos manuales de semanas a apenas 24 horas.

Las bodegas más tradicionales, prefieren seguir haciendolo a mano, porque consideran que le da un factor diferencial al vino.



Llegados a este punto, estamos en disposición de realizar propiamente el "**degüelle**", que consiste en limpiar el vino de dichas levaduras muertas.

Hoy en día lo habitual es pasar los cuellos de las botellas por un tren de congelación, donde conseguimos crear un "tapón" sólido de levaduras que, al remover la chapa que hasta ahora contenía el vino y el gas, por efecto de la presión interior de la botella (más de 7 atmóferas), salta, dejando el vino completamente limpio, eso si, con una merma de vino.



Es ahora, en función del líquido que usemos para rellenar dicha merma, líquido que llamamos "**licor de expedición**" (dosage en francés), que es una mezcla de vino y azúcar, el que nos dará las distintas categorías de dulzor en el vino final.

En España, en la D.O. Cava tenemos:

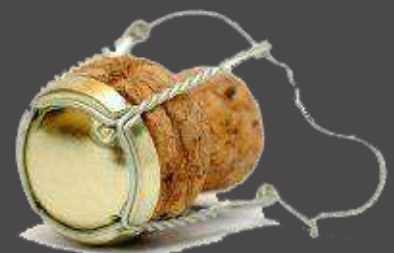
- Brut Nature: 0-3 gramos de azúcar por litro.
- Extra Brut: 0-6 gramos de azúcar por litro.
- Brut: Máx. 12 gramos de azúcar por litro.
- Extra Seco: 12-17 gramos de azúcar por litro.
- Seco: 17-32 gramos de azúcar por litro.
- Semi Seco: 32-50 gramos de azúcar por litro.
- Dulce: +50 gramos de azúcar por litro.



En Francia, para la D.O. Champagne, es muy parecido:

- Brut Nature: hasta 3 gramos de azúcar por litro.
- Extra Brut: hasta 6 gramos de azúcar por litro.
- Brut: hasta 15 gramos de azúcar por litro.
- Extra seco: entre 12 y 20 gramos de azúcar por litro.
- Seco o Sec: entre 17 y 35 gramos por litro.

Ya solo nos queda taponar, encapsular y etiquetar y tendremos nuestro espumoso listo para su consumo!



# CASTELLO BONOMI CRUPERDU

## Bodegas Bonomi

*DOCG Franciacorta - Italia*

**Uvas: Chardonnay y Pinot Noir**



## BODEGA

Esta bodega va de detalle a detalle; como en un rompecabezas precioso y refinado, todo encuentra su lugar y contribuye a producir vinos particulares, únicos y característicos. Todo en esta bodega se hace de acuerdo con una seña simple pero exigente: **calidad**.

El mismo que sabe satisfacer a quienes lo persiguen con apasionado rigor.

La finca dispone de 24 hectáreas, repartidas en 20 crus, que se vinifican siempre por separado. Los viñedos están en el maravilloso anfiteatro natural del Monte Orfano, a unos 275 metros sobre el nivel del mar, con orientación sur, sureste, suroeste, en el municipio de Coccaglio.

La palabra "**cru**" proviene del participio francés "**croître**", que significa "**lo que crece en una región**". Se refiere a una zona delimitada o incluso a un viñedo concreto, que confiere a los vinos obtenidos de sus uvas unas características organolépticas peculiares y valiosas.

En los más de 1500 metros cuadrados de espacios subterráneos del Castillo de Bonomi no falta espacio para realizar todos los procesos de vinificación y crianza de un Franciacorta, capaz de desafiar el tiempo y de subrayar los méritos de las grandes añadas. La bodega cuenta con salas climatizadas a diferentes temperaturas, barricas de roble francés, depósitos de acero y prensas neumáticas.

Castello Bonomi, el único castillo de la zona de Franciacorta, se encuentra en Coccaglio. Situado en un terreno montañoso, en terrazas, los viñedos gozan de un microclima único y con sus influencias frescas y templadas dan unas características únicas en la zona, que permiten la maduración óptima de uvas.



Practican cultivo sostenible, con la convicción de que el 90% de un vino se hace en los viñedos, a través de la comprensión, el respeto y la puesta en valor de lo que nos brinda la naturaleza.

Esta filosofía es la base del proyecto “**viticultura razonada**” que considera los viñedos como un ecosistema a gestionar de forma cuidadosa y razonable, proteger la biodiversidad del territorio, asegurar una productividad de calidad y proteger el medio ambiente.



En Castello Bonomi, la singularidad se ve reforzada por elecciones valientes y visionarias que se adelantan a sus tiempos: desde la creación del primer rosado Franciacorta elaborado con uvas 100% Pinot Nero, hasta la idea de vinos espumosos añejos que revelan los aromas auténticos de la tierra, madurado lentamente y esperando en botellas.



# EL VIÑEDO

Un maravilloso microcosmos en el pequeño mundo de la excelencia de Franciacorta.

Las fincas de **Castello Bonomi** son los nuevos baluartes de la “agricultura vitivinícola razonable” de Casa Paladin. El particular microclima del monte Orfano lo convierte en una de las zonas de cosecha más importantes de Franciacorta: los máximos y mínimos más altos, la mayor exposición a la luz solar y una base calcárea diferente y su excepcional suelo calcáreo de la ladera, son los ingredientes mágicos y especiales de esta franja de Franciacorta, donde las vides extraen ricas sales minerales de las profundidades del suelo. Los cambios repentinos en el clima y el suelo crean un mosaico de micro áreas dentro de unas pocas hectáreas, que los viticultores han aprendido a explotar sabiamente, incluso cultivando cepas olvidadas, como el **Cru Perdu**.

Nuestro vino, del que toma nombre, CruPerdu, nace de uvas Chardonnay (70%) y Pinot Nero (30%) de la misma añada. La vendimia continúa durante la primera quincena de agosto, con una cuidada selección de los racimos. La añada 2011 resultó ser una cosecha de especial valor, que en la bodega permitió expresar mejor la filosofía de Castello Bonomi, es decir, la puesta en valor de añadas excepcionales a través de largos refinamientos, más allá de la cadena de producción normal. Fue catalogado por el consorcio como **la mejor añada** de los últimos 15 años.



Según la bodega, en el verano de 1986 cuando **Luigi Bersini**, maestro de bodega de Bonomi, abandonando los viñedos para internarse en el bosque, encontró entre hiedras y arbustos selváticos algunas plantas de vid. Descubrió que los bosques, a lo largo de los años, se habían apoderado de una porción de tierra que ocultaba un viñedo viejo. La pasión y el amor por la tierra convencieron al bosque de retirarse para permitir una segunda vida a estos viejos viñedos. El viñedo perdido, el CruPedru, da nombre a esta hermosa cuvée.

Todos los viñedos están plantados en “**cordón de espuelas**”, con 5000-6000 plantas por hectárea.

Cada planta produce 1-1,2 kg de vino tinto, 1-1,5 kg de vino blanco; esta producción se controla deliberadamente, porque la calidad es lo más importante.

Según la filosofía de Castello Bonomi, "**el 90% del vino se elabora en el viñedo**", la simbiosis viña-suelo-microclima-hombre que define el terruño es el primer factor que determina la singularidad inconfundible de un vino, su valor original.

El enfoque en el viñedo es orgánico y proyectado hacia la sostenibilidad, con métodos innovadores que respetan esa antigua relación entre el hombre y la naturaleza, diseñados para prevenir la erosión, compactación y declive de la materia orgánica.



El nombre Franciacorta tiene sus raíces en la Edad Media, cuando estas tierras fueron confiadas a pequeñas comunidades de monjes benedictinos, exentas (**francae**) de impuestos (**curtes**), para que pudieran ser reclamadas y cultivadas. Aquí nació el primer vino llamado mordace, ya en el siglo XIII, cuatrocientos años antes que en Champagne.

# DOCG FRANCIACORTA

La **Franciacorta** es una comarca situada en la provincia de **Brescia** de la región italiana de **Lombardía**. Se trata de una zona de suaves colinas, entre la ciudad de Brescia y el Lago de Iseo.

Es una de las 5 DOCG que existen en Lombardía, ubicada al norte de Italia y se dedica a producir extraordinarios vinos espumosos elaborados bajo el método tradicional o champenoise, es decir, de segunda fermentación en botella.

El “**Consorzio per la Tutela del Franciacorta**” es el organismo que regula y controla el cumplimiento de las normas de producción del Franciacorta.

Cuenta con 191 socios entre viticultores y embotelladores.

Hay dos categorías profesionales del sector productivo en las Denominaciones Franciacorta DOCG: **Curtefranca DOC y Sebino IGT**.

DOCG es una marca más inspeccionada que la DOC; está sujeta a restricciones más rigurosas y de mayor control. Un vino acogido bajo estas siglas debe llevar la marca DOC durante al menos cinco años para conseguirla.

En Italia solamente unos sesenta vinos pueden presumir de esta designación, frente a los acogidos por las siglas DOC, que rondan la cifra de 300.

Las siglas DOCG significan **Denominación de Origen Controlada y Garantizada** y se le asigna a los vinos elaborados a partir de uvas recolectadas en áreas geográficas definidas.



**Superficie de Viñedos:** 2.200 hectáreas.

**Tipos de vino autorizados por la D.O.C.G.:** Únicamente vinos espumosos, tanto blancos como rosados.

**Uvas autorizadas:** Chardonnay, Pinot Nero (pinot noir), Pinot Bianco (pinot blanc) y Erbammat.

**Categorías:**

- Franciacorta: 18 meses sobre lías.
- Franciacorta Satèn: 24 meses sobre lías.
- Franciacorta Rosato: 24 meses sobre lías.

**Menciones especiales:**

- Millesimato: 85% mínimo del año de cosecha mencionado y 30 meses sobre lías.
- Riserva: 60 meses sobre lías.



**Lombardía, Italia**

Región: Lombardia  
2.200 hectáreas

Uvas:  
Chardonnay  
Pinot Nero = pinot noir  
Pinot Bianco = pinot blanc (máx. 50%)  
Erbamat (máx. 10%)

**Franciacorta DOCG**

*Fuente: winemots.wixsite.com*

Elaboración: Metodo Tradicional  
(Segunda fermentación en botella)

Categorías:  
Franciacorta: 18 meses en lías.  
Franciacorta Satèn: 24 meses en lías.  
Franciacorta Rosé: 24 meses en lías.

Menciones especiales:  
Millesimato: 85% de la cosecha mencionada y 30 meses en lías.  
Riserva: 60 meses en lías.

El nombre de Franciacorta tiene una larga historia, desde que, después de la llegada de los monjes de la **Orden de Cluny**, el territorio pasara a beneficiarse del libre comercio.

La región de Lombardía se encuentra en el norte de Italia y es la zona más poblada, próspera e industrializada de la nación. En el corazón de la región, nos encontramos con Milán, la capital italiana de las finanzas y la moda.

Los vinos de Lombardía son elaborados en tres áreas ubicadas en la frontera: **Oltrepo Pavese, Valtellina y Franciacorta**.

Esta última es la más importante, se encuentra al este, cerca del lago de Garda, y sus vinos espumosos son apreciados en toda Italia y en el resto del mundo.

Franciacorta es una región vitivinícola localizada en la provincia de **Brescia**, en los bordes del lago Iseo, en **Lombardía**, al norte de Italia.

Los vinos de Franciacorta han ganado reconocimiento a escala mundial por su excepcional calidad. Este nombre define un vino, un método de elaboración y un territorio.

Es la única región en Italia en donde se elaboran vinos espumosos con método tradicional o clásico y, además, **con crianza de más tiempo** que los de Champagne.

Las uvas que se utilizan en la elaboración de estos espumosos son **la chardonnay, la pinot nero y la pinot bianco**.



# ELABORACIÓN

Cuando hablamos de espumosos, lógicamente, lo primero que se nos viene a la memoria es el **champagne**, porque se ha ganado ese reconocimiento por cientos de años de historia, tradición, calidad y prestigio. Pero, no todas las burbujas son champagne, ni todas las burbujas de Italia provienen del **prosecco**.

Champagne es una región de Francia, protegida por leyes estrictas que garantizan la calidad del vino que producen. Lo caracteriza su método de elaboración conocido como **Método Tradicional** o **Método Champenoise**, que consiste en una segunda fermentación en botella.

El **Cava**, en España, también se elabora en una región protegida como en Champagne y con el mismo Método Tradicional, pero usan otras uvas: Macabeo, Xarello y Parellada.

En Italia el **Franciacorta** es como el Cava y el Champagne. Es igualmente una región protegida en Lombardía, al norte de Italia y, aunque se produce muy similar a estos dos famosos espumosos, son más sedosos en boca. En el mundo no son tan conocidos, pero estas burbujas italianas os van a **sorprender muy gratamente**.

El franciacorta es el primer vino italiano que se produce únicamente con segunda fermentación en botella según las normas del método tradicional o champenoise, después de obtener en 1995 la DOCG, "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" y en sus etiquetas se lee la Franciacorta, único término que define el territorio, el método de producción y el vino.

Sin embargo, la diversidad está presente, ya que se producen diferentes tipos de franciacorta:

- **Millesimato:** La palabra millesimato quiere indica que todo el vino debe provenir de una misma cosecha (mínimo 85%). Para producir el Millesimato debe ser proveniente de una cosecha extremadamente buena. Este espumoso refleja las características del clima del viñedo y las expresiones de las uvas de esa añada concreta, con crianza de un mínimo 30 meses.



- **Rosé:** rosado hecho mayormente con Pinot Noir (mínimo 35%), Chardonnay, Pinot blanc (máximo 50%) y Erbammat (máximo 10%). Fermentando la Pinot Noir en contacto con la piel para darle al vino el tono deseado y crianza de mínimo 24 meses.
- **Satén:** Se elabora solo con uvas blancas Chardonnay y Pinot Bianco. No podrá sobrepasar las 5 atmósferas y crianza de mínimo 24 meses. Podemos decir que se asemeja a un Blanc de Blancs.
- **Riserva:** Es la más alta gama. Debe envejecer durante un mínimo de 60 meses.

Existe el Franciacorta «**Dosaggio Zero**». Un espumoso al que no se le añade licor de expedición después del degüelle, resultando un vino espumoso seco, natural, podríamos decir un brut nature.

Las principales diferencias del Franciacorta de los demás espumosos citados, está en el corte o combinación de uvas. Por su parte, en relación con la vendimia, la misma se realiza exclusivamente a mano. En la fase final de su elaboración, al momento del tiraje, se añaden distintas cantidades de azúcar y levaduras. El período de crianza es particularmente extenso, superior en relación con otros vinos como el champán o el cava; Franciacorta mínimo 18 meses.

En cuanto a la producción la región francesa produce más de 300 millones de botellas al año, mientras que la italiana se queda cercana a los 14 millones. Parece ser que su intención aún continúa siendo la de apostar por la calidad antes que el volumen.

El proceso franciacorta es un poco más artesanal y, como comentamos, la cosecha es estrictamente hecha a mano y el proceso de maduración y envejecimiento consigue que el Franciacorta ofrezca burbujas pequeñas, delicadas y persistentes.



# CHARDONNAY

Esta variedad de uva tiene por cuna la región francesa de Borgoña y, más concretamente, en los alrededores del pueblo de Chardonnay; más específicamente en el departamento de Saône-et-Loire, en el noreste de Francia, pueblo que en 2015 contaba con unos 200 habitantes.

Es verdaderamente sorprendente que un pueblo tan pequeño y desconocido le haya dado nombre a la cepa que, muy probablemente, sea la uva blanca más conocida en el mundo (hay datos que mencionan su cultivo en la zona en el siglo X), siendo los romanos los que la llevaron a Francia y por ende, los primeros que la cultivaron.

Este pequeño pueblo se denominaba en esos tiempos **Cardonacum**, que tiene el significado "el lugar donde proliferan los cardos (en francés chardon)". Este evolucionó en chardonnay y la cepa entonces se conocía como chardenet o chardenay. Fue posteriormente en el "Congreso de Ampelografía" de Chalon-sur-Saône de 1896, donde se acordó el nombre actual de Chardonnay.

La Chardonnay es una variedad de brotación temprana y, por esta precocidad, su vendimia suele realizarse pronto. Es una cepa muy resistente y adaptable a los tipos de suelos, maleable y vigorosa (razones que explicarían, entre otras, su amplia expansión geográfica), de producción media y, aunque no suele ser sensible al oídio o la botrytis cinérea, cuando están en madurez o cerca de ellas, deben protegerse de las heladas primaverales, aunque resiste bien las frías temperaturas invernales.

Sus racimos son de pequeños a medianos, compactos y cilíndricos. Los granos son algo ovalados, pequeños, de color amarillo pálido, con hollejo bastante delgado y pulpa consistente.

Esta variedad debe plantarse con alta densidad en regiones frías y templadas. Por el contrario, se puede plantar con baja densidad en áreas cálidas, pero es probable que dé bajos rendimientos, a menos que se rieguen durante el verano.

En ambos tipos de condiciones, agradece un enrejado en forma de lira.

Genéticamente se ha establecido que proviene del cruce entre la **Pinot Noir** y la extinta **Gouais Blanc**, una cepas bastante más antigua que la Chardonnay, que existían en la Borgoña.

El tiempo de cosecha de esta uva blanca es fundamental para hacer el vino, ya que la uva pierde rápidamente su acidez desde que madura.

No cabe duda que la uva Chardonnay es sin duda **la más importante** en el mundo de los vinos blancos, ideal para la fermentación y crianza en barricas de roble.

En conclusión, la uva Chardonnay es una variedad idónea para elaborar vinos blancos suaves y frutales, ofreciéndonos grandes maridajes en nuestra mesa.

**Posee infinidad de sinonimias; mostramos aquí algunas de ellas:**

**Chaudenet, melon blanc, chablis, saint-marie, pinot blanc, pinot chardonnay, petite saint-marie, blanc de champagne...**

La uva Chardonnay siempre fue muy querida porque ofrece buenos resultados, tanto en niveles inferiores, como elevados. Es un vehículo que expresa a la perfección cualquier tipo de terroir y un libro en blanco para el talento del viticultor.

Aunque su **adaptabilidad** a cualquier tipo de suelo es uno de sus valores, también es cierto que los suelos que parecen gustarle más son los de tiza, caliza y arcilla, muy abundantes en su Francia natal.

Su gran versatilidad nos ofrece un enorme abanico de maridaje, dependiendo del clima y zona de cultivo. Hay un Chardonnay para cada ocasión.

La Chardonnay esta catalogada como una **variedad universal** (las variedades universales son aquellas que pueden adaptarse a todo tipo de condiciones ambientales y producir buenos vinos característicos de la variedad). Las variedades blancas universales incluyen Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling y Marsanne.

Los vinos Chardonnay destacan por un marcado equilibrio, donde los protagonistas son los matices aromas frutales, con boca, potente y fresca.

La uva Chardonnay es muy neutral, con muchos de los sabores comúnmente asociados con la uva y los que derivan del terruño y del roble.



La Chardonnay es un componente importante de muchos vinos espumosos alrededor del mundo, incluyendo el Champagne, el Cava y el Franciacorta.

La uva es maleable y los vinos producidos muestran características diferentes según el terruño y el método de vinificación.

El viñedo es altamente vigoroso, con una extensa cobertura de hojas que puede inhibir la energía y nutrientes consumidos por su racimo de uvas. Esto se contrarresta con la poda extensiva y el manejo de la canopia. Cuando las vides de chardonnay son plantadas densamente, son forzadas a competir por los recursos y embullen de energía sus racimos. Si las condiciones producen en las vides un alto rendimiento, el vino producido sufre una caída de calidad; si el rendimiento excede de las 4 toneladas por acre, para conseguir la mejor calidad, su producción no debe exceder el 50% de la cantidad citada, ya que los sabores concentrados no son tan importantes.

En Italia, la Chardonnay tiene una larga historia, aunque durante una gran parte de ella la uva fue comúnmente confundida con la pinot blanc y a menudo con variedades plantadas en el mismo viñedo y mezcladas. Esto ocurrió durante bastante tiempo, a pesar del hecho de que las uvas Chardonnay se vuelven de un color más amarillo dorado cerca del tiempo de la cosecha y pueden ser perfectamente distinguidas de la pinot blanc.

Aunque se producen muchas variedades de vino Chardonnay y el número va en aumento, durante buena parte de la historia vitícola italiana, la Chardonnay fue una uva de mezcla.

Además de con la pinot blanc, la Chardonnay puede encontrarse mezclada con bastantes variedades; por citar algunas diríamos **albana, catarratto, cortese, favorita, garganega, grecanico, ribolla-gialla, verdeca, vermentino y viognier.**

Muchas de las plantaciones de Chardonnay están en las regiones vitícolas del norte, en Lombardía. La uva es a menudo usada para espumoso y en el Véneto es a menudo mezclada con garganega para dar más peso y estructura al vino.

En España la lista de denominaciones de origen que admiten chardonnay es enorme, destacaremos tres de ellas: **Cataluña, Penedés y Navarra.**

Actualmente, la Chardonnay puede encontrarse en cualquier lugar, desde su tierra natal hasta los remotos viñedos de Nueva Zelanda.

En general, la versatilidad de esta uva la está convirtiendo en la favorita para la elaboración de vinos espumosos, como el cava o el champagne o el que presentamos en esta selección, el franciacorta.



# PINOT NERO (PINOT NOIR)

De esta uva ya hablamos en otra selección, pero volvemos a hacer mención.

Las bayas son esféricas de tamaño mediano, de un color negro violáceo y de hollejo mediano. El mosto tiene un alto contenido en azúcar y una baja acidez. Los vinos tintos de la uva Pinot Noir son de una baja estructura tánica; son frescos, suaves, afrutados, con una acidez que les da chispa, pero no son agresivos.

A qué es sensible la Pinot Noir:

- Sensible al mildiu y al oidio.
- Sensible a la botritis.
- Sensible a la polilla del racimo, a los cicadélidos y a los ácaros.
- Sensible al corrimiento climático.

Cuál es su mejor climatización:

Acepta todo tipo de suelos, siempre que tengan buen drenaje, aunque prefiere suelos calcáreos. Da sus mejores resultados en suelos argilocalcáreos.

Sensible a los fríos primaverales y muy sensible a temperaturas excesivas en verano ya que se solean sus racimos y pierde muy pronto sus hojas.

En climas cálidos madura muy rápidamente y es sensible a las quemaduras solares del fruto.

Tiene altos requerimientos nutritivos en magnesio y es sensible al desecado del raspón.

Responde muy bien a los aportes de fósforo y tiene bajos requerimientos en nitrógeno y potasio.

Se conduce en espaldera. Requiere podas largas apoyadas. De baja fertilidad. Forma racimas al tener muchas ramificaciones del año en sus sarmientos.

No madura bien en condiciones desfavorables. En riego poco controlado da lugar a mostos muy ácidos, con poco color y que no llegan a madurar y tomar suficiente azúcar.



## Morfología:

- Racimos: de pequeño tamaño, muy compactos y uniformes, con pedúnculo corto y sin lignificación. De forma cilíndrica o cónica pero cortos.
- Bayas: de tamaño pequeño a mediano, con epidermis negro-azulada y cicatriz estilar muy visible, con sección y perfil circular. De difícil desprendimiento de su pedicelo. Con hollejo grueso.
- Pulpa: sin pigmentación antociánica, blanda y muy jugosa, con sabor herbáceo característico. Muy sensible al agrietado y a los roces.

## Sabores:

Diversos estudios han encontrado la presencia de cuatro potentes sustancias aromáticas en la Pinot Noir. Esas sustancias son el antranilato de etilo, el antranilato de metilo, el cinamato de etilo y el 2,3 dihydrocinamato de etilo, todas ellas descritas como aromas frutales o en particular de alguna de las frutas que suele evocar el olor de los Pinot Noir, resultando en la evidencia que estas familias de compuestos caracterizan la paleta aromática de este varietal.

Los vinos de Morey-Saint-Denis combinan las características de las comunas vecinas: la suavidad y la delicadeza de un Chambolle Musigny junto con el poder y el marco de un Gevrey-Chambertin.

Son bastante profundos en color y emiten potentes aromas de frutas (cereza, grosella negra, fresa silvestre, frambuesa y arándano).

Los Premiers Crus y Grands Crus muestran más complejidad. Los aromas se vuelven más ricos con el tiempo, con matices leñosos, picantes e incluso animales. Se vuelven más pronunciados en el cuerpo, "carnosos" con mayor longitud.

## Cultivo:

Su cultivo es muy difícil debido a la lentitud de su crecimiento y a las condiciones climatológicas que necesita, las cuales se caracterizan por ser de temperaturas extremadamente bajas.

Localización:

Originaria de la región francés de Borgoña. Uva clásica de Champagne y Borgoña, ha dado fama a los vinos de estas regiones.

En España la encontramos en Aragón, Cataluña, Extremadura, La Rioja y Comunidad Valenciana, Andalucía, Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Navarra y País Vasco. Se cultiva en viñedos del Penedés Superior.

También se ha implantado en países como Sudáfrica, Argentina, Nueva Zelanda y el estado de California (EE.UU).



## FICHA DE CATA

---

- **Nombre:** Cruperdu Brut Franciacorta DOCG de Castello Bonomi.
- **Añada:** 2011.
- **Variedad:** 70% Chardonnay y 30% Pinot Nero.
- **Elaboración:** Nace en viñedos ubicados en la zona más alta sur de Franciacorta, en un terreno montañoso con fondo marino.

Las cepas de estas dos variedades se cultivan en las laderas del Monte Orfano, en la zona más meridional de la denominación Franciacorta, en viñedos ubicados en unos 275 metros sobre el nivel del mar.

Vendimiados manualmente del 10 al 25 de agosto, con una minuciosa selección racimo a racimo.

Después de la vendimia, las uvas pasan a un prensado suave, para extraer solo el mejor mosto.

La vinificación se realiza mediante técnicas en frío, que permiten potenciar los aromas y finura del vino. La fermentación se realiza a temperatura de unos 14 ° C., parte en inoxidable y parte en madera.

- **Crianza:** Una vez elaborado el cuvée, madura durante al menos 72 meses antes del degüelle y luego envejece durante 8-12 meses antes de su comercialización.



## FICHA DE CATA

---

- **Nota de cata:** Vino de color amarillo pajizo brillante con reflejos verdes y dorados, y un perlaje muy fino y duradero. La nariz ofrece fragantes aromas de lima, enriquecidos con notas de frutas tropicales, compleja con matices de levaduras y nueces tostadas. El boca es fresco y amplio, suavemente herbáceo y se caracteriza por un paladar suave y envolvente con notas cítricas.
- **Graduación:** 12.5 % Vol.
- **Maridaje:** Ideal en combinación con platos de pescado y pescado crudo; es perfecto para acompañar mariscos, crustáceos y sushi, así como un buen tartar de ternera.
- **Premios:**
  - 92 puntos Decanter.
  - 90 puntos Wine Enthusiast.
  - 5 racimos de Bibenda.
  - Corona para el guía Vini Buoni d'Italia.





# ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

## MARTA ROSSI

### 1 ¿Cuál es su nombre y función en la bodega?

*Marta Rossi, export office.*

### 2 ¿Cómo y cuándo nació este proyecto y hacia dónde os lleva?

*Castello Bonomi es parte del Grupo Casa Paladín, desde 2004. Es el único castillo en la zona de Franciacorta y las 24 hectáreas de viñedos cultivados con Chardonnay y Pinot Noir se encuentran en las laderas del Monte Orfano, en la parte suroeste de la zona.*

*Aquí el clima es templado y protegido del viento frío del norte, mitigado por el lago Iseo. Es un terruño perfecto para el cultivo de la uva.*

### 3 ¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?

*La filosofía de Castello Bonomi es alcanzar la mejor calidad sin compromisos. Significa que la creación de un vino de calidad comienza desde el viñedo y pasa por la bodega.*

*Nuestro secreto es lograr cada año lo mejor de nuestros productos.*



## ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

### MARTA ROSSI

#### 4 ¿Qué crees que marca la diferencia en vuestros vinos?

*Los vinos de Castello Bonomi se caracterizan todos por un largo refinamiento de las levaduras. Empezamos desde los 24 meses hasta más de 100 meses. Franciacorta Castello Bonomi mantiene toda su fragancia y frescura, a pesar de este largo período de refinamiento.*

#### 5 ¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?

*No hay una parte más importante que otra, todas tienen la misma relevancia para obtener un buen vino.*

#### 6 ¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?

*Cruperdu está en el dialecto local y se puede traducir como "el cru perdido". El Cru de Chardonnay y Pinot Noir que se utilizan hoy en día para su elaboración, fueron encontrados en 1986 por Luigi Bersini, Chef de Cave de Bonomi, en el bosque a lo largo de las laderas que rodean Castello Bonomi.*

#### 7 Elige un plato con el que armonizar vuestro vino.

*Es perfecto para acompañar todo tipo de platos de pescado, excelente también con tartar de ternera y queso gorgonzola.*





# IZAR LEKU

**Bodegas Artadi**

*Gipuzkoa, España*

**Uva: 100% Hondarrabi Zuri**

## LA BODEGA

**31.12.2015 - Bodegas y Viñedos ARTADI abandona el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja.**

Bodegas y Viñedos ARTADI nace en **Laguardia** en 1985, fruto de la asociación de un grupo de cosecheros ilusionados por un proyecto empresarial basado en la riqueza vitícola de una comarca: Rioja Alavesa.

Aquel proyecto se ha ido forjando en el transcurso de estos treinta años de trabajo y ARTADI es hoy, gracias a ese afán por descubrir los grandes valores que encierra nuestra tierra, un referente dentro de la viti-vinicultura española e internacional.

Desde sus inicios trabajan con el convencimiento de que el valor de los grandes vinos está íntimamente ligado a la tierra, a los viñedos y a sus gentes.

Regiones vitivinícolas de reconocido prestigio como Burdeos, Borgoña o Champagne ofrecen al consumidor vinos reflejo de zonas determinadas y que han sabido poner en valor estas diferencias como algo enriquecedor, lleno de mensaje y contenido. En ARTADI creen que es fundamental ofrecer al consumidor la oportunidad de descubrir la diversidad de nuestra tierra, que dota a los vinos de valor, carácter diferenciador y autenticidad.

Consecuentemente a lo anteriormente expuesto y sin renunciar a su origen, ARTADI ha tomado la decisión de abandonar el Consejo Regulador de la **D.O.Ca. Rioja**.

*"Ha sido una decisión larga y meditada, fundamentada en la intención de ofrecer, a través de nuestros vinos, un mensaje claro de nuestra tierra, de nuestros viñedos y nuestros paisajes. ARTADI ha abandonado este órgano regulador, pero no abandona su origen: Rioja Alavesa."*

Crean sinceramente y quieren transmitirlo con humildad que, desde fuera de este organismo, pueden seguir siendo útiles a la hora de crear sensibilidad por los grandes valores de la comarca.

Desde el respeto a todos los viticultores y bodegueros de esta región, afrontan esta nueva etapa con optimismo e ilusión, con la responsabilidad de mantener viva la historia y la cultura heredadas de nuestros antepasados y procurando que este mensaje llegue al consumidor. Quieren conservar este legado y pasar el testigo a las nuevas generaciones, a través de una viticultura que genere ilusión y pasión entre nuestros jóvenes: **esta es su apuesta de futuro.**



### **Juan Carlos López de Lacalle**

Con estudios de perito agrícola por la Universidad de Pamplona y de enología en la Escuela de la Vid en Madrid, pertenece a una familia de viticultores.

En 1982 fundó, junto con su familia y trece viticultores más, la cooperativa **Cosecheros Alaveses**, centrada en la elaboración del vino joven y fresco de maceración carbónica tradicional de Rioja Alavesa y en la comercialización del mismo.



En 1987, sale al mercado su primer vino criado en barrica, Artadi Viñas de Gain y, en 1990, nace Artadi Pagos Viejos, que es una selección de los viñedos más antiguos de la familia.

El emblemático **Viña El Pisón** surge en 1991 como homenaje al viñedo de la familia y, en 2007, la añada 2004 consigue los **100 puntos Parker**.

En 2015, justo el mismo año en el que abandona el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, Viña El Pisón es seleccionado para formar parte de la “Liga de los 99 puntos” por la Guía de Vinos Gourmet.



Tras casi 30 años de historia, Artadi se ha convertido en un grupo de tres bodegas: **Bodegas y Viñedos Artadi** en Laguardia (Rioja Alavesa), **Bodegas y Viñedos Artazu** en la denominación de origen Navarra ( 1996 ), **Bodegas y Viñedos El Sequé** en la D.O. Alicante (1999 ) y en *Guipúzcoa Izar-Leku* (2015)

En 1992 la Familia López de Lacalle y Laorden toma el timón del proyecto. La obsesión por el cultivo y el culto al viñedo les condujo a descubrir expresiones capaces de dibujar la personalidad de unos vinos únicos, vinos reflejo de su origen.

**Izar-Leku, en euskera significa: "EL LUGAR DE LAS ESTRELLAS".**

La presencia de viñedo y de vinos en toda la cornisa cantábrica data de más de mil años y su asentamiento se atribuye a la presencia de los monjes y al flujo de peregrinación a Santiago de Compostela a través del Camino del Norte. Fueron aquellos peregrinos venidos del norte de Europa quienes se encargaron de asentar en estos territorios las primeras vides. Durante muchos años la producción de este vino estuvo restringida a los caseríos familiares, dando lugar a lo que hoy conocemos como **Txakoli**.

Gracias a aquel patrimonio vitícola milenario y al buen hacer de aquellos monjes venidos del Norte de Europa, el txakoli vivió momentos de auge entre los siglos XI al XVI. En tiempos más recientes, el txakoli ha pasado de ser un vino ligado al caserío y consumo familiar, a lograr posicionarse con fuerza en los restaurantes más vanguardistas y prestigiosos, consiguiendo así, una posición sólida y notoria en la percepción del consumidor.

La actividad vitícola en este territorio ha pasado por momentos de auge y de deterioro a lo largo de su historia. Pero fue en los años 90 cuando se inicia el desarrollo sólido de la vitivinicultura en Guipúzcoa y en concreto en Getaria con la formación de la **D.O. Getariako Txakolina**.

En este marco vitícola, en **2015** sale el proyecto de **Izar-Leku Mahastiak**, que une a las familias Zapiain & López de Lacalle.

De la mano y de la experiencia del viticultor **Inaxio Manterola** en Zarautz, cultivan 3,75 hectáreas de **Hondarrabi Zuri**, con las que elaboran un vino espumoso.

Gracias a todo este trabajo desarrollado por pioneros viticultores guipuzcoanos, nos encontramos hoy en día con una oferta amplia de vinos de calidad caracterizados por una región, al límite para el cultivo del viñedo, que genera una personalidad única y el carácter propio de vinos marcadamente atlánticos.

Los viñedos de **Artadi-Zapiain** se asientan en parrales, en terrenos de laderas orientadas al sureste, sobre suelos de arcilla con un sustrato rocoso de pizarra y basalto y protegidos por una arenisca superficial.

**Izar-Leku** (lugar de las estrellas en euskera) es el último proyecto de Artadi junto la familia Zapiain-Alustiza en Zarautz (Guipúzcoa) para elaborar un vino espumoso partiendo de un vino base elaborado con uvas **Hondarrabi Zuri**, es decir un txakoli.

# HONDARRABI ZURI

Es la variedad blanca autóctona del País Vasco con la que se elabora el vino Txakolí.

Esta uva está amparada por las dos denominaciones de la zona, la **Getariako Txacolina** donde es mayoritaria y la **Bizkaiko Txakolinala**.

Hondarrabi Zuri («Zuri» en Euskera significa blanco) es el nombre de la uva principal para la elaboración del Txakoli. Una uva muy bien adaptada al clima marítimo y fresco, prácticamente exclusiva de esta zona.

Las primeras referencias escritas de esta uva son del año 1783 y ya se conocía en los dos lados de los Pirineos.

Una teoría muy extendida es que originariamente es de la zona de **Madiran y Juranson**, dos comunas francesas y que fue introducida en el país a través del pueblo de Hondarribia (y de ahí su nombre).

La Hondarrabi Zuri es una uva con muy buena acidez, como corresponde a una uva blanca cultivada en una zona de clima fresco, procedente de una vid poco productiva (rara vez supera los 8.000 kg/ha).

No desarrolla mucho alcohol sus vinos suelen tener entre 12 y 13°, lo que al mismo tiempo los hace más ligeros y amables en boca.

De brotación tardía, los racimos son de tamaño mediano y muy compacto, con bayas esféricas de color verde amarillentas.

Las viñas suelen estar cultivadas en espalderas y en suelos de pizarra y arcillosos-arenosos.

Hoja tamaño mediano con 5 lóbulos y densidad alta.

Pigmentación media.

La vendimia para elaborar vino blanco con la variedad Hondarrabi Zuri se suele realizar a mediados de Octubre.

Lo que sí está claro es que la Hondarrabi Zuri es diferente a todas las demás uvas de su entorno y que tiene una interesante capacidad para desarrollar vinos con calidad y potencial de guarda, como están demostrando cada vez más bodegas de las tres denominaciones.

Hasta hace poco, se utilizaba para elaborar vinos blancos jóvenes, pero con las últimas vendimias se elaboran **vinos blancos con barrica**.

Los vinos de Hondarrabi Zuri se caracterizan por sus intensos y elegantes aromas afrutados y florales típicos. Además, presentan una equilibrada acidez con potentes notas y matices que no dejan indiferente a nadie.



**Esta variedad es conocida con sinónimos como:  
oudanabi, ondarrabi zuri, ondarrabi txuri, ondarrubi zurilla,  
ondarabiya zuriya, tocuri, txuri. zuri.**



# FICHA DE CATA

---

- **Nombre:** Izar Leku
- **Añada:** 2016.
- **Variedad:** 100% Hondarrabi Zuri.
- **Elaboración:** Viñedos situados en Zarautz, en parral, asentados en terrenos de laderas orientadas al sureste, sobre suelos de arcilla con un sustrato rocoso de pizarra y basalto y protegidos por una arenisca superficial.  
Vendimia manual en cajas de 10 kg.  
Selección de racimos y bayas.  
Maceración en frío durante 24-48 horas.  
Prensado muy suave con uvas enteras.  
Decantación del mosto y fermentación en tanques de acero inoxidable durante 10-12 días a 16°C de temperatura.  
Conservación 6 meses en depósitos inoxidables con sus lías finas.  
Después se realiza el tiraje para su posterior fermentación en botella.
- **Crianza:** "En rima" 30 meses, con sus lías.  
Primer degüelle Septiembre 2019, sin licor de expedición.
- **Graduación:** 12.5% Vol.
- **Producción:** 13.300 botellas.
- **Premios:** 93 puntos en The Wine Advocate.
- **Consumo:** hasta el 2030.



## FICHA DE CATA

---

- **Notas de cata:** Es un vino de color pálido con reflejos dorados y velados verdes esmeralda. En nariz encontramos notas de cítricos, sutiles notas de hierba fresca y hierba buena, delicados aromas tostados, con un marcado final de piedra de sílex. En boca, amplia y jugosa sensación con volumen y untuosidad. Burbuja fina, envolvente y cremosa. Energía estructural dando largura y persistencia salina en final de boca.
- **Maridaje:** Aperitivos como el caviar, el foie de pato, la mousse de trucha y los patés de lechazo. Por supuesto con pescados y mariscos, ostras, salmón ahumado, sushi y ensaladas frescas (sin mucho vinagre).

Por contraste y dado que este espumoso tiene una acidez alta, a mucha gente le puede seducir tomarlo con una chuletas de cordero o un lechazo asado. Respecto a los quesos, casan mejor con los quesos de corteza enmohecida y de pasta blanda como el Brie y el Camembert.

El de cabra, especialmente el de media curación, gana frescura y realza el aroma del espumoso.

No se debe tomar con alcachofas, comidas picantes o especiadas.





# VEUVE AMBAL BLANC DE NOIRS

**Bodega Veuve Ambal**

*AOC Crémant de Bourgogne, Francia*

**Uvas: 80% Pinot Noir, 20% Gamay**

## LA BODEGA

Descubrir la historia de **Famille Piffaut Vins & Domains** es retroceder en el tiempo, allá por el 1820.

La familia **Ninot** crea una "Casa de Vino de Borgoña". Posteriormente fue transmitido a Charles Ninot quien lo desarrolló y le dió su nombre.

**Anne Marie Ninot**, su hija, nació en Rully en 1859, en el corazón de las regiones vitivinícolas de Borgoña. 20 años después se casó con un banquero parisino, Antoine Emile Ambal, al cual seguirá a París y tendrán dos hijos.

Mujer pionera, desarrolló la reputación de los vinos espumosos de Borgoña, mucho más allá de las fronteras de la región.

Tras la muerte de su esposo, Marie regresó a su pueblo natal de Rully, donde aún vivía su hermano, dueño y comerciante de vinos de Borgoña, donde vió los inicios del método del champagne. Marie estaba interesada en ello y decidió crear su propia "**Maison Veuve Ambal**" en 1898, para elaborar vinos espumosos.

Para empezar, produjo vinos espumosos con método champenoise de alta calidad, tanto tintos como blancos.

Desde entonces dirigió la empresa y ya en 1929 surge la primera transmisión a **Charles Roux**, su emprendedor y ambicioso nieto, quien fuera en 1988 el que adquirió la **Casa Rivarose** en Provenza, el referente espumoso mediterráneo.



Tras la muerte de Anne Marie, ya en la segunda transmisión, **Eric Piffaut**, nieto de Charles Roux, se unió a la familia empresarial en 1980 y se convirtió en CEO en 1988.

Visionario, proporciona a la empresa fincas vinícolas y contribuye a aumentar la notoriedad de la denominación.

Gracias a él hoy Veuve Ambal es el **primer productor** y la **primera marca** de Crémant de Bourgogne.

Por allá en el 2005, la familia invierte en un sitio ultramoderno y se instala en Montagny-lès-Beaune y luego adquiere la **Casa André Delorme**.

En el 2010 **Aurélien Piffaut**, hijo de Eric, se embarca en otra nueva aventura, la de la adquisición de **Maison Prosper Maufoux**, que marca nuevas ambiciones en vinos finos de Borgoña. Representa a la sexta generación de la familia y tiene el dinamismo de su tatarabuela Marie Ambal.

Actualmente la empresa adopta una nueva identidad: la familia **Piffaut Vins & Domains**. A día de hoy ha crecido tanto, que llevan 4 casas históricas en varios parajes de Francia:





# AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE

Complicado hablar de espumosos y no hacer referencia a Champagne. Pero hoy estamos aquí para hablar de Francia, de espumosos, de burbujas, pero no de la Appellation Champagne, sino de la Appellation “**Crémant**”.

Estamos hablando de una AOC poco conocida en España y una tipificación de vino no muy nombrada en este lado de los pirineos.

Crémant es la nomenclatura que se emplea en grupos de vinos espumosos elaborados con la misma técnica que los vinos de Champagne pero fuera de la región de Champagne.

Su nombre hace referencia a la cremosidad y, aunque se elabore a partir del método tradicional o método champenoise, no se le permite utilizar este nombre (el champenoise).

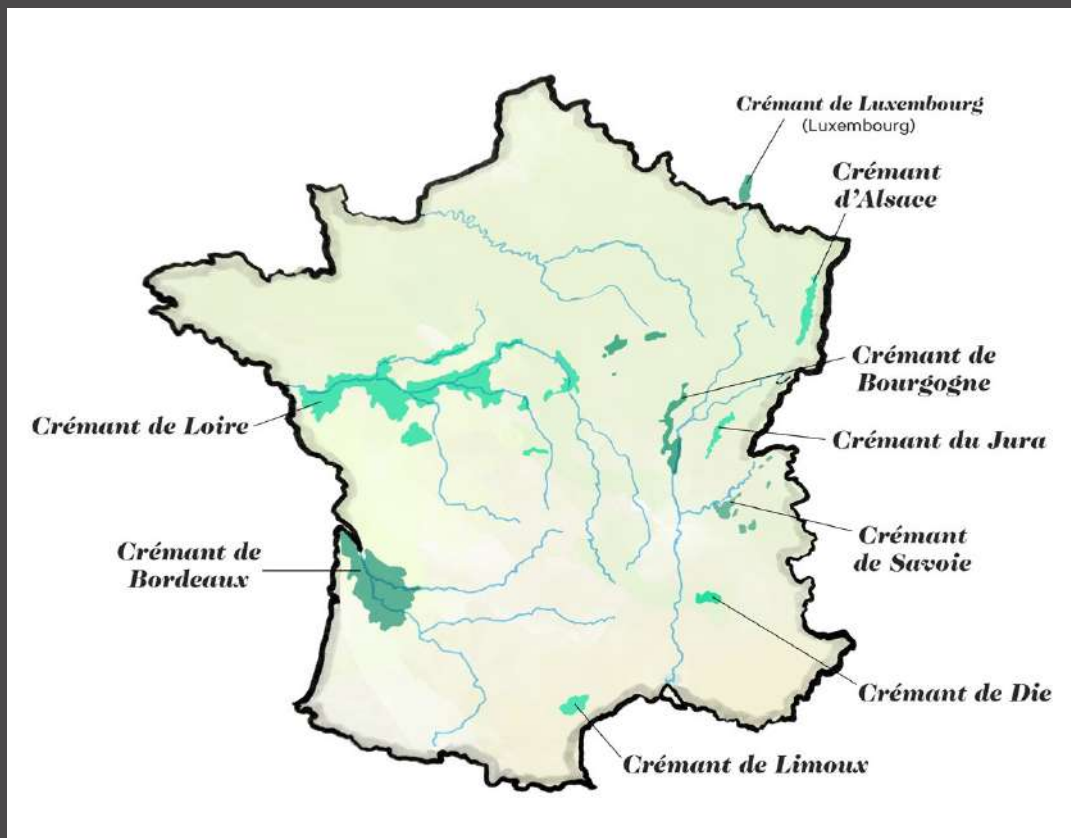
Lo cierto es que, originalmente, se le otorgó el término Crémant por su menor presión de dióxido de carbono (2-3 atmósferas), ofreciendo una sensación de burbujas más suaves y aportando mayor cremosidad. Hoy por hoy, los vinos de esta AOC tienen la misma presión que el Champagne (5-6 atmosferas).

Y si creemos que Crémant no hay más que uno, estamos equivocados. En realidad, **hay 8**.

Son todos AOC Crémant, pero cada uno de una región específica. ¡Ojo! No todas están en Francia.

En Francia hay varias denominaciones de Crémant:

- Crémant d'Alsace, el que posee la mayor producción,
- Crémant de Bourgogne, del que elegimos en esta selección.
- Crémant de Loire, del que hablaremos en una próxima temática.
- Crémant de Limoux.
- Crémant du Jura, otra temática pendiente en Vinópatas.
- Crémant de Bordeaux.
- Crémant de Die.
- Crémant de Savoie.



Sin embargo, no es solo en Francia que hay Crémants, sino también en Luxemburgo, Se llama **Crémant de Wallonie**. Muy difícil de conseguir, lo dejaremos para otra ocasión....

Y, como sabemos que os gusta la información detallada y aquí somos muy cuidadosos, os detallamos las regulaciones de todas las AOC.

Afortunadamente, el Consejo Regulador de Crémant es un poco menos estricto que el de Champagne.

La calidad de estos vinos ya proviene de las leyes acerca de la elaboración de los vinos franceses en general. Y aunque la norma regional puede variar, los vinos de Crémant deben cumplir 4 requisitos tales como:

1. La cosecha manual de uvas.
2. Un prensado de racimo entero.
3. Una extracción de mosto limitada.
4. Un mínimo de 9 meses de envejecimiento.

A grandes rasgos parece todo muy uniforme, pero cada Crémant tiene sus particularidades. ¿Quieres conocerlas? Vamos a ello.

## Crémant d'Alsace

Alsacia, en nuestra opinión, es una de las regiones de Francia con más encanto. Está localizada en el extremo noreste de Francia, en las estribaciones de las montañas de los Vosgos. Aparte de sus vinos blancos alsacianos, esta región también produce Crémants ¡y mucho! En realidad, más del 50% de la totalidad de Crémant francés es producido en Alsacia.

Las uvas suelen madurar muy bien en Alsacia, gracias a su clima seco y soleado.

Los suelos son de los más variados y de esta forma pueden aceptar una gran variedad de uvas. Las aceptadas en la normativa para el Crémant d'Alsace son:

- Blanco: pinot blanc, auxerrois, pinot gris, riesling, chardonnay, pinot noir.
- Rosé: 100% pinot noir.

El vino de Alsacia puede ser tanto mono como plurivarietal, pero la mayoría de ellos son coupages que utilizan la pinot blanc como base.

## Crémant de Bourgogne

En esta AOC se admiten las siguientes uvas:

- Blanco: chardonnay y pinot noir con uso ocasional de gamay, pinot blanc, sacy, pinot gris, aligoté.
- Rosé: pinot noir y, a veces, gamay.

Borgoña ha estado produciendo vinos durante casi dos mil años en un mosaico de suelos que son la base de sus prestigiosas denominaciones. Los espumosos de Borgoña existen desde hace unos doscientos años y se encuentran principalmente en Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire y Rhône.

Son vinos que pueden variar desde los más frescos y crujientes, un estilo más norteño, hasta vinos más redondos, un estilo más sureño. Elaborado con el método tradicional, y en general con las uvas chardonnay y pinot noir, comparten similitudes con los primos ricos y norteños de Champagne.

## Crémant de Limoux

Hablamos de una región que posee una larga historia en la elaboración de vinos espumosos. Limoux, localizado en la región de Languedoc-Roussillon, se encuentra en las montañas más frías de los Pirineos, en el sur de Francia.

**Blanquette Méthode Ancestrale** y **Blanquette de Limoux** son dos vinos tradicionales elaborados principalmente con la variedad mauzac.

El Crémant de Limoux es elaborado principalmente con la chardonnay, chenin blanc, mauzac y pinot noir, siendo estas dos últimas uvas de mezcla.

Las uvas admitidas para su elaboración son:

- Blanco y rosado: chardonnay, chenin blanc, mauzac (llamado localmente blanquette), pinot noir.

## Crémant de Loire

En este espumoso se utiliza como variedad principal la chenin blanc, aportando aromas a limón, membrillo, pera, miel y manzanilla. Aunque se admiten muchas uvas en su elaboración, la chenin blanc es la gran estrella.

- Uvas primarias: chenin blanc, cabernet franc, pinot noir.
- Otras: chardonnay, cabernet sauvignon, arbois, pineau d'aunis, grolleau, grolleau gris.

El Crémant de Loire se elabora en las regiones de Anjou-Saumur y Touraine, en el exuberante valle del Loira.

## Crémant du Jura

Crémant du Jura, como el nombre indica está localizado en la región de Jura. Se elabora principalmente con las variedades poulsard, pinot noir, trousseau, chardonnay y savagnin.

- Uvas: chardonnay, pinot noir, poulsard, savagnin, pinot gris, poulsard, trousseau.

Es una AOC reciente, ya que no fue hasta 1995 que “Crémant du Jura” se formalizó como denominación.



## **Crémant de Savoie**

Espumoso autorizado por el Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) en junio de 2014.

Crémant de Savoie se produce en el área de la denominación de vinos Savoie, ubicada en los departamentos de Savoie, Haute-Savoie, Isère y Ain.

Se produce en Savoie y se solicita que utilicen 60% de variedades de uvas locales, con un mínimo de 40% de jacquère y el resto en alteza y chardonnay.

Las variedades aligoté y mondeuse están permitidas, además de chasselas y la molette para el departamento de Haute-Savoie exclusivamente.

## **Crémant de Die**

Crémant de Die es un vino espumoso producido en el viñedo del valle del Ródano, cuyo terruño se encuentra en el valle de su afluente Drôme.

Le Diois se encuentra en la frontera de los Alpes y la Provenza, lo que le aporta una gran diversidad biológica. En dónde se inicia la Col du Rousset (altitud 1367 metros), al norte del Diois; se considera el límite geográfico y climático entre los Alpes del Norte y los Alpes del Sur.

El verano es seco, los días son calurosos, pero las noches siempre son frescas. Por no mencionar los picos nevados durante todo el invierno hasta la primavera. En verano, las temperaturas pueden llegar hasta los 40 grados y el invierno hasta los 15 grados. Las variedades admitidas son:

- Uvas: clairette, posiblemente con algo de muscat blanc y aligote.

## **Crémant de Bordeaux**

Llegamos finalmente al más esperado de todos los crémants. No porque sea el mejor. Sino porque sé que muchas gente no tiene ni idea que en Burdeos se producen vinos espumosos. ¡Y vaya que sí!

Crémant de Bordeaux es un vino francés espumoso blanco o rosado con una denominación de origen controlada, producido en la misma área de denominación que Burdeos.

Proviene de al menos el 70% de las principales variedades de uva, con una segunda fermentación en botellas.

Nació en Burdeos por decreto del 1 de abril de 1990 y se reguló más adelante junto con la legislación y creación de los otros Crémants.

Producción: poco más de 200 hectáreas, en toda la Gironde.

- Uvas permitidas: principalmente merlot, junto con cabernet franc, cabernet sauvignon, carmenère, malbec, petit verdot, sauvignon blanc, sémillon y muscadelle.

Y después de Francia, viajamos a Luxemburgo.

## **Crémant de Wallonie**

Esta designación está registrada a nivel nacional desde 2008, por el Decreto del Gobierno de Valonia de 5 de marzo de 2008, así como por el Decreto Ministerial de la misma fecha.

Desde el punto de vista climático, Valonia es una región templada de influencia marítima que se caracteriza por veranos frescos y húmedos e inviernos suaves y lluviosos. Además, el cercano Mar del Norte provoca una inercia térmica que limita las variaciones de temperatura significativas.

Desde un punto de vista hidrográfico, Valonia está atravesada por diferentes ríos. Valonia se caracteriza por la gran heterogeneidad de los tipos de suelos y rocas que allí se pueden encontrar. Sin embargo, se enumeran la mayoría de los suelos con tendencia limosa. Ya se trate de suelos secos, húmedos o arcillosos que se encuentran principalmente al norte del surco de Sambre et Meuse o suelos limosos con carga pedregosa (calizas o lutitas) que se encuentran al sur de este mismo surco.

Para tener derecho a la denominación de vino espumoso de calidad de Valonia, los vinos deben proceder de viñas recolectadas exclusivamente en la región valona, formada por las provincias de Brabante Valón, Henao, Lieja, Namur y Luxemburgo.

El nombre puede completarse posiblemente con las palabras de una de las siguientes unidades geográficas más pequeñas cuyas uvas proceden, como se indica en el anexo VIII E.1 del Reglamento (CE) no 1493/1999.

# GAMAY

De acuerdo con el análisis de ADN, la gamay es miembro de la vasta familia de uvas de Borgoña producidas por Pinot Noir y la oscura variedad de uva blanca Gouais Blanc.

Por ello, también está relacionada con todas las demás Pinots, Chardonnay y Melon de Bourgogne.

La verdadera Gamay es conocida como **Gamay Noir à Jus Blanc** y se diferencia de una gran cantidad de uvas rojas conocidas como Gamay Teinturier.

Para añadir color a los vinos tintos que también se llamaban Gamay, se ha cultivado esta cepa en Borgoña, desde el siglo XIV, pero cuando algunos productores descubrieron el fraude, fue todo un escándalo.

Ciertamente, cultivar gamay es más fácil que cultivar la Pinot Noir. Y si se produce la gamay en exceso, esta tiende a dar un vino más fino y ácido.

La gamay es una cepa notablemente precoz, brotando y madurando temprano, por lo que puede florecer en regiones relativamente frescas como Anjou-Saumur y Touraine en el Valle del Loira.

Los vinos producidos son, por naturaleza, relativamente altos en acidez y pueden ser ligeros tanto en color como en tanino, lo que hace que los Gamays sean buenos cuando son jóvenes y sientan de maravilla por su frescura.





## FICHA DE CATA

---

- **Nombre:** Veuve Ambal Blanc de Noirs
- **Añada:** No vintage. Degüelle finales de 2020.
- **Variedad:** 80% Pinot Noir y 20% Gamay
- **Elaboración:** Cepas de 25 años aproximadamente.

Terruño argilocalcáreo.

Una vez recibida la cosecha, realizamos un prensado lento con ayuda de nuestras prensas neumáticas. Conservamos únicamente los primeros prensados para elaborar esta cuvée.

Llevamos a cabo una fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

- **Crianza:** La toma de espuma en botella se realiza mediante adición de levaduras y azúcar. La maduración tiene una duración de 12-18 meses en espacios termorregulados.
- **Graduación:** 12 % Vol.
- **Notas de cata:** Nariz muy expresiva. En boca ofrece sabores de frutas confitadas. Se perciben notas de pequeños frutos rojos y de especias dulces al entrar en contacto con las papilas gustativas. Posee un final rico y equilibrado.
- **Maridaje:** Ideal para acompañar un aperitivo o una carne de ave en salsa.



# ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

## ROBERTO LORENTE

### 1 ¿Cuál es su nombre y función en la bodega?

*Roberto Lorente, importador para España.*

### 2 ¿Cómo y cuándo nació este proyecto vinícola y hacia dónde os lleva?

*Es una bodega estilo Chateau con viñedos alrededor de la misma con producciones muy pequeñas, por debajo de 100.000 botellas. Son un referente en cuanto a espumosos de calidad en Borgoña y así lo estamos posicionando también en España.*

### 3 ¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?

*He tenido la suerte de estar en varias vendimia con ellos y su filosofía se basa en la selección totalmente manual, recolección en cajas de menos de 20kg, no utilizar productos químicos... para pasar a estar al menos 2 años en botella con esa segunda fermentación.*



## ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

### ROBERTO LORENTE

**4** ¿Qué crees que marca la diferencia en vuestros vinos?

*El tamaño, es fundamental para controlar el producto de principio a fin y hacer un vino de calidad.*

**5** ¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?

*El campo. Está claro que sin una buena materia prima, es imposible (sin utilizar aditivos) que salga un buen producto.*

**6** ¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?

*Viene de la fundadora de la bodega.*

**7** Elige un plato con el que armonizar vuestro vino.

*Son vinos con acidez, podría ir bien con cualquier pescado graso. Si tuviese que elegir, mi favorito es langosta con mantequilla al horno o brasa.*

