



## Los espumosos Italianos



**Esteban Martinavarro**

Gerente de Vinya Natura

Legamos a Italia para hacernos eco de sus vinos espumosos más reconocidos como son **Prosecco** y los **Franciacorta**, si bien hay que decir que decir no son los únicos, también podemos encontrar los Spumante d'Asti DOCG o los Lambrusco aunque suelen ser de inferior calidad.

**Prosecco** es un vino espumoso que proviene de la región de **Veneto** en el norte de Italia y también en algunas partes de la región de **Friuli-Venezia Giulia**, situada en el norte.

Prosecco se elabora bajo el método **Charmant** utilizando la variedad de uva **Glera**, que debe estar presente en al menos el 85% del coupage. Otras uvas permitidas que componen el 15% restante son **Bianchetta Trevigiana**, **Glera Lunga Verdiso**, **Perera**, y las variedades internacionales **Chardonnay**, **Pinot Bianco** y **Pinot Grigio**.

### Franciacorta

El emperador Carlo Magno nombró así a esta región como apelativo cariñoso que quería decir "la pequeña Francia". Si eres un enamorado del Champagne, sin duda estos serán tus espumosos italianos preferidos.

Producidos en **Lombardía**, la región vecina a Veneto, esta región elabora vinos complejos, intrigantes y muy serios bajo el método tradicional, en su mayoría con uvas tradicionales de Champagne (**Pinot Noir**, **Chardonnay**, junto con **Pinot Bianco**). Estos vinos que por el momento son poco conocidos en nuestro país, podrían ser el secreto mejor guardado de Italia.

Se someten a una fermentación secundaria en la botella y envejecen durante un largo tiempo, mínimo 18 meses, antes de ser liberados. Con un estado **DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita),

estos vinos se someten a algunas de las normas más estrictas de toda Italia.

Sin embargo, existen diferentes tipos de Franciacorta: el **Millesimato**, el **Rosé**, el **Satén** o el **Reserva**. Por ejemplo, el Satén no alcanza las 5 atmósferas de presión que al igual que el Rosé, tiene un mínimo de 24 meses de crianza.

Por su parte, el Millesimato se cría un mínimo de 30 meses y el Reserva, 60 meses. Finalmente existe el Franciacorta "**Dosaggio Zero**", al que no se le añade ni azúcar ni licor de expedición después del degüelle.

Una buena muestra de ellos son los elaborados por el **Marchese Antinori** en **Montesina** (Lombardía) son ideales con los aperitivos, crustáceos, bivalvos, pescados y algunos arroces.



[www.tintorera.wine](http://www.tintorera.wine)