MasterClass de Espumantes

DEL LENGUAJE COMÚN AL LENGUAJE DEL VINO

NIVEL DE AZÚCAR (sensación en boca)	MUY SECO	SECO	LIGERAMENTE DULCE (un toque)	SEMI SECO (más dulce)	DULCE
					
NOMBRE EN EL VINO (término técnico)	**Brut Nature**	**Brut**	**Extra Dry**	**Sec / Demi-Sec**	**Doux**
GRAMOS DE AZÚCAR POR LITRO (g/L aprox.)	0 – 3 g/L	0 – 12 g/L	12 – 17 g/L	17 – 32 g/L	+ 32 g/L
CÓMO SABE (lenguaje común)	Muy fresco, limpio y sin dulzor. Destaca la acidez y la mineralidad.	Fresco, equilibrado y seco. Es el estilo más común y versátil.	Suave, fresco, con un ligero toque dulce que lo hace muy amigable.	Más frutal y redondo, con un dulzor notorio pero equilibrado.	Dulce, frutal y muy fácil de tomar. Ideal para quienes prefieren sabores dulces.

ACIDEZ

- **Alta** — Más fresco, vibrante y salivante.
- **Media** — Equilibrado, agradable y versátil.
- **Baja** — Más suave y redondo en boca.

PERFIL DE AROMAS

- **Frutal** — Manzana, pera, frutas blancas.
- **Floral** — Flores blancas, acacia.
- **Crianza sobre lías** — Pan, galleta, tostado.
- **Notas más complejas** — Frutos secos, brioche.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 6°C y 8°C para disfrutar mejor sus burbujas y frescura.

MARIDAJE DE VINOS ESPUMOSOS

CON COMIDA Y POSTRES CHILENOS

BRUT NATURE
(0–3 g/L)

Muy seco, alta acidez, fresco y mineral.



Ostras y mariscos frescos

Realza la frescura del mar y su salinidad.



Ceviche chileno

La acidez del espumante equilibra la frescura y potencia los sabores cítricos.

EXTRA BRUT
(0–6 g/L)

Seco, refrescante y elegante.



Machas a la parmesana

La acidez limpia la grasa y realza su sabor.



Empanada de pino

La burbuja equilibra la intensidad de la carne.

BRUT
(6–12 g/L)

Equilibrado, fresco y versátil.



Pastel de choclo

La frescura contrasta la cremosidad y resalta sus sabores dulces.



Quesos chilenos semimaduros

Equilibra la grasa y realza sus sabores.

DEMI-SEC
(12–32 g/L)

Suave, frutal y ligeramente dulce.



Salmón ahumado

La ligera dulzura equilibra la salinidad del salmón.



Kuchen de manzana

La dulzura armoniza con la fruta y la canela.

DULCE
(+32 g/L)

Aromático, expresivo y dulce.



Foie gras (confitado)

La dulzura equilibra la intensidad y la grasa.



Leche asada

La dulzura y la acidez crean un maridaje perfecto.

REGLA GENERAL DE MARIDAJE CON ESPUMANTES

1. **Dulzor del plato y del espumante**

   Mientras más dulce el plato (o postre), más dulce debe ser el espumante.

2. **Acidez del espumante**

   La acidez del espumante limpia el paladar, equilibra la grasa y resalta los sabores.

3. **Intensidad del plato**

   Platos delicados con espumantes más secos. Platos intensos o postres con espumantes más frutales y dulces.

MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMANTES

CÓMO SE HACEN LAS BURBUJAS Y QUÉ CARACTERÍSTICAS APORTA CADA MÉTODO

MÉTODO TRADICIONAL
(Champenoise)

Segunda fermentación en la botella.



Tiempo típico sobre lías
mín. 9 meses
(frecuente: 12–36 meses o más)

TIPO DE BURBUJA





Muy fina, persistente y cremosa.

AROMAS Y SABORES TÍPICOS



Pan, brioche, levadura, frutos secos, notas tostadas, fruta madura, gran complejidad.

MÉTODO CHARMAT
(Tanque)

Segunda fermentación en tanque presurizado (autoclave).



Tiempo típico en tanque
1–6 meses
(según estilo)

TIPO DE BURBUJA





Fina a media, viva y abundante.

AROMAS Y SABORES TÍPICOS



Frutas frescas, cítricos, manzana, pera, flores blancas. Perfil aromático directo y expresivo.

MÉTODO ANCESTRAL
(PET-NAT)

Una sola fermentación que termina en la botella.



Se embotella antes de finalizar la fermentación. El CO_2 natural queda atrapado en la botella.

TIPO DE BURBUJA





Media a gruesa, más suave y rústica.

AROMAS Y SABORES TÍPICOS



Fruta fresca y espontánea, notas de levadura, fermentación, a veces turbidez. Perfil auténtico y variado.

EL MÉTODO NO SOLO CREA LAS BURBUJAS:
INFLUYE EN SU TIPO Y TEXTURA, LOS **AROMAS** Y LA **COMPLEJIDAD** QUE PERCIBIMOS EN LA COPA.

@wineclubchile

tiendawineclub.cl