



# LAS MIL CARAS

## de las burbujas italianas

COMERCIAL CBG IMPORTA Y DISTRIBUYE EN ESPAÑA UNA EXCELENTE SELECCIÓN DE VINOS ITALIANOS: 'SPUMANTI FRANCIACORTA', 'PROSECCO' Y 'SPUMANTI', ELABORADOS TODOS ELLOS CON DIFERENTES MÉTODOS Y DE GRAN TRADICIÓN

**B**urbujas suaves, doradas, caprichosas, que cosquillean el paladar y despiertan las papilas... Aquéllas de los mejores vinos espumosos italianos las importa y distribuye en España la empresa **Comercial CBG**, especializada en la distribución en nuestro país de productos italianos de alta calidad.

De las zonas vinícolas destinadas a la elaboración de vinos 'Spumanti' que abarca el país trasalpino, destaca aquella denominada Franciacorta, un territorio ubicado al sur del Lago de Iseo, en el norte de Italia, dedicado a la viticultura desde tiempos inmemorables. Herederos de esta antigua tradición, los viticultores de hoy creen en el potencial de la zona e invierten recursos para potenciar el **Spumante Franciacorta DOCG (Denominación de Origen Controlada y Garantizada)**, que han sabido elaborar, envejecer y posicionar de una forma justa en los mercados nacionales e inter-

nacionales. El 'Spumante Franciacorta' se elabora con el **método 'champenoise'**, el cual consta de una doble fermentación y se realiza botella por botella. En una primera fase, el vino es embotellado con levadura y el 'liqueur de tirage', un licor almibarado que sirve de alimento a éstas. Le sigue la segunda fermentación, la 'toma de espuma', un proceso que exige tiempo, además de ser realizado al abrigo de la luz en la profundidad de cavas adecuadas. Allí las botellas son suavemente rotadas durante varios días o semanas, lográndose que el depósito de borra de la segunda fermentación se desprende del fondo de la botella y se deposita en el pico. Después de dejar reposar las botellas, se efectúa el proceso final, llamado 'dégorgement', en el que se congela el pico de la botella donde se ha acumulado la borra y se destapa, haciendo que la presión de adentro expulse el sedimento al abrir la botella. Entonces se agrega el licor que le da el gusto más

### Novedad en CBG

**C**omercial CBG lanzará en octubre, de cara a la campaña de Navidad, el **Spumante Rosé Extra Dry Shah-Mat de Cantine Maschio**, un vino rosado con poco color fácil de beber, acorde a las últimas tendencias. Procedente de Treviso, su fermentación se realiza con el método 'charmand'. De color rosa antiguo, perlage fino y persistente, con perfume intenso y sentidos de levaduras, bouquet amplio de rosa y violeta. De sabor fresco y pleno, con notas de fresa y frambuesa. Ideal como aperitivo, con entradas, risottos, carnes blancas, con dulces de fruta y nata. Graduación alcohólica de 11,5% vol.





seco o dulce y se vuelve a cerrar la botella con un corcho más grueso, el agrafe de alambre y se pone la etiqueta.

Otro método utilizado para la elaboración de los vinos espumosos es el 'charmand', también de doble fermentación. El proceso se realiza en grandes cubas de acero inoxidable y el producto se embotella inmediatamente. Este método se utiliza para producir vinos como el Prosecco, el llamado 'Spumante', que se asemeja a los 'Spumanti Franciacorta' por

su burbuja vivaz, o también el **Lambrusco**. El Prosecco es un vino espumoso blanco que toma el nombre de la uva con la que se elabora. Del método 'charmand' se obtienen las versiones 'Brut', 'Extra Dry' y 'Dry', según la cantidad de azúcar usada para la fermentación en autoclave. El Prosecco se produce sólo en la zona del Trevigiano, delimitada por las ciudades de Conegliano, Valdobbiadene y Vittorio Veneto, en la región de Véneto. En cambio, los 'Spumanti' son vinos con

gas disuelto. El gas se consigue a través de una segunda fermentación dentro de la botella cerrada (o a veces en depósitos cerrados de algunos hectolitros), por lo que el CO<sub>2</sub> que se produce, no pudiendo escapar, se disuelve en el líquido, como es el caso del Lambrusco. La segunda fermentación en botella se consigue añadiendo azúcar, embotellando el vino antes de que haya terminado de fermentar o cerrando la cuba de fermentación antes de que ésta termine. ●

## Algunos de los 'Spumanti' distribuidos por COMERCIAL CBG

### Cuvée Imperiale Max Rosé (Guido Berlucchi, S.p.A.)

Procedente de la región de Lombardia, se elabora con **Pinot Nero Oltrepò Pavese 35%**, **Chardonnay di Franciacorta 30%** y **Chardonnay Trentino 35%**. Envejece en contacto con las levaduras como mínimo durante 18 meses y, después del degüello, las botellas reposan en la bodega durante 2 meses. De color salmón tenue, es un vino complejo, vivo, con notas marcadas de fruta madura y levaduras. De sabor lleno, aterciopelado, con agradable cuerpo. Ideal desde el aperitivo hasta el postre. Con una graduación alcohólica de 12,5% vol., se aconseja servir a una temperatura de 6/8° C.



### Cellarius Brut (Guido Berlucchi, S.p.A.)

Procedente de Lombardia, se elabora con uvas **Chardonnay de Franciacorta 35%**, **Chardonnay Trentino 45%**, **Pinot Nero Oltrepò Pavese 5%** y **Pinot Bianco Alto Adige 15%**. Madura durante 36 meses, de los cuales 30 en contacto con las levaduras, además de 2-3 meses en botella después del degüello. De color amarillo paja con tenues reflejos dorados, de aroma intenso con notas a fruta blanca. Llano, suave, con agradables notas de fruta ácida y cortaza de pan. Ideal desde el aperitivo hasta el postre. Graduación alcohólica de 12,5% vol., se recomienda servir a una temperatura de 6/8° C.



**abundante espuma lúcida,** aroma de fruta escarchada y flores dulces. En el paladar es suave, con fondo aromático de fruta. Ideal como aperitivo y con postres, tiene una graduación alcohólica de 11% vol. Se recomienda servir a 6/8° C.

### Petalo Il Vino dell'Amore (Distilleria Bottega, S.r.l.)

Procedente de Véneto, se elabora con uvas **Moscato dei Colli Euganei**. De color amarillo paja con leves matices rosas, burbujas finas y muy persistentes, aroma a flores, fruta y uva Moscatel. En boca es dulce, delicada, con retrogusto de rosa. Es un **vino dulce espumoso**, adecuado para celebraciones, y combina bien con postres. Graduación alcohólica de 6,5% vol., se aconseja servir a 6/7° C.



### Cuvée Storica Franciacorta DOCG (Guido Berlucchi, S.p.A.)

Procedente de Franciacorta, se elabora con uvas **Chardonnay 95%** y **Pinot Nero 5%**. Se embotella en la primavera siguiente al año de la vendimia y se afina en contacto con los fermentos durante un mínimo de 24 meses; después del vaciado de la botella, reposa en bodega durante otros 2 meses. De color amarillo paja con ligeros reflejos verdosos, es un vino fresco, rico, elegante, discretamente persistente y de mediana intensidad. En nariz se perciben sentidos de frutas de pulpa blanca con notas de fruta tropical y ligeras matices especiadas. De gran frescura y agradable acidez, suave y equilibrado, con sentidos finales de cítricos, se aconseja para aperitivos. Excelente también para acompañar platos de arroz o pasta y carnes blancas, mariscos y quesos frescos o de mediana curación, exaltando los sabores. Graduación alcohólica de 12,5% vol., se recomienda servir a 8° C.



### Prosecco di Conegliano DOC (Cantine Maschio)

Procedente de las colinas de la zona de Conegliano y Valdobbiadene, se elabora con uva **Prosecco**. De color amarillo oro pálido, con **espuma cremosa y burbuja finísima**, es intenso y fragante, con notas de ceceo confitado y flores de acacia. De sabor elegante, blando y afrutado, es óptimo como aperitivo e ideal para acompañar platos de pescado y crustáceos, así como fruta fresca. Graduación alcohólica de 11% vol., se recomienda servir a 6/8° C.



### Prosecco Spumante Extra Dry (Cantine Maschio)

Procedente de Véneto, se elabora con uva **Prosecco**. De color paja claro, con

### Spumante Secco Tre di Terre Verdiane (Cantine Ceci)

Procedente de Emilia Romagna, se elabora con uvas **Pinot Nero** vinificada en blanco, **Malvasia** y **Sauvignon**. Después de la fermentación, se deja reposar hasta diciembre-enero, para que se purifique de forma natural de las sustancias impuras. Después se coloca en sistemas isobáricos termo acondicionados, donde el vino adquiere la efervescencia [3-4 meses]. De color amarillo paja con reflejos dorados, aroma a miel, melocotón y rosa, sabor seco, fresco y equilibrado. Ideal con aperitivos, embutidos y platos de pescado. Graduación alcohólica de 12% vol. Servir a 10/12° C.

