

Dossier Formación vinos.

Champagnes.

El champán es un vino espumoso, recibe su nombre de la zona en la que se produce, Champagne en Francia, y por normativa solo se puede producir ahí.

Para hacer este vino se suelen utilizar 3 uvas: Chardonnay, Pinot noir y Menier.

El método de producción es diferente a la de otros vinos y se puede resumir en estos pasos.

- 1) Se vinifica
- 2) Se embotella, añade levaduras y cierra con un tapón a presión.
- 3) La levadura se come el azúcar del vino y genera CO₂.
- 4) Ese CO₂ se integra de manera natural al vino creando las burbujas.
- 5) Se descorcha, añade licor de expedición, y vuelve a cerrar para consumo del cliente.

Dentro del champagne encontramos varias tipologías, siendo las mas significativas:

- a) B.S.A. Brut Sin Añada.
- b) Blanc de Blancs, Solo se utiliza la uva blanca Chardonnay.
- c) Rose, Utilización en mayor medida de uva o vino a base de Pinot Noir.
- d) Vintage, Cuvee prestige & Millesime, Vino de añadas especiales.

Cavas.

En nuestra carta de Champagnes encontramos también el cava. Este vino, no es un champagne, pero si es un vino espumoso producido en España. Se puede producir en varios puntos de la geografía española, pero la región mas conocida es la de Sant Sadurni D'anoia.

El método de producción es parecido al del champagne tan solo varían un par de procesos.

En cambio, las uvas son totalmente diferentes. Macabeo, Xarel-lo, Perellada son las tres mas comunes.

Vinos Blancos.

Existen varios métodos para hacer vino blanco, dependiendo de la zona, o de los materiales utilizados durante el proceso, también puede variar el tipo de uva según la denominación de origen.

Se pueden reducir en los siguientes pasos:

- 1) Se recoge la uva y se transporta a la planta de proceso.
- 2) Las uvas se introducen en unos depósitos de inox.
- 3) Se prensan las uvas y por la parte inferior de los depósitos se extrae el vino.
- 4) Muy importante controlar la temperatura en todo momento.
- 5) Posteriormente, se puede embotellar directamente o traspasar a depósitos para envejecer el vino.
- 6) Después de ese envejecimiento se embotella.
- 7) Se vende o envejece de nuevo en botella.

Vinos Tintos.

Al igual que en los vinos blancos existen varias maneras de producir vino tinto. La forma más común es mediante fermentación espontánea.

- 1) Se recoge la uva y se transporta a la planta de proceso.
- 2) Las uvas se introducen en unos depósitos de inox.
- 3) Se prensan las uvas y se deja fermentar dentro del depósito junto con las pieles y semillas.
- 4) Muy importante controlar la temperatura en todo momento.
- 5) El vino se extrae por la parte inferior de los depósitos.
- 6) Posteriormente, se puede embotellar directamente o traspasar a depósitos para envejecer el vino.
- 7) Se vende o envejece de nuevo en botella.