

# El País

VINOS ›

## El gran baile de las burbujas

Amaya Cervera

22 DIC 2019 - 00:00 CET

El abanico que puede llevarse a la mesa estas Navidades es más amplio que nunca. Aquí hay champanes, cavas y otros espumosos españoles y del mundo para todos los gustos y bolsillos. Una selección de una de las categorías más dinámicas en el universo del vino.



## Sumarroca 2016 Brut Reserva

---

**Xarel·lo, parellada, macabeo, chardonnay. 9,50 euros.**



Un cava de libro y amplia disponibilidad. Con 24 meses de crianza, es un comodín perfecto para estas Navidades. Procede de viñedos propios. Prueba de su regularidad y relación calidad-precio, figura desde hace una década como el cava oficial de The Wine Society, uno de los clubes de vinos más antiguos del mundo. Afruitado, panadería, equilibrado, fresco y con buen final.

## 8A Moscato de Ochoa (MdO) 2018

---

**Bodegas Ochoa. Sin DO. Moscatel de grano menudo. 12,50 euros.**



Versión española de los Moscato d'Asti a cargo de una bodega que ha desempeñado un papel clave en la recuperación de la moscatel navarra. El carbónico es el natural de una fermentación que se para con frío. Burbujas dulces y bajas en alcohol (5,5%) para un trago goloso (melocotón, flor blanca) y ligero para el aperitivo o el postre.

## Lumen 2017 Brut

---

**Bodegas Bilbaínas. DOCa. Rioja. Garnacha. 14,95 euros.**



El primer espumoso con el sello de Rioja tras la reciente aprobación de esta categoría en la denominación. Bodegas Bilbaínas (Codornú) recupera la marca histórica con la que empezó a elaborar espumosos en el Barrio de la Estación de Haro en 1913. Y lo hace con un juvenil y vivaz blanc de noirs (blanco elaborado con uvas tintas) de garnacha con dejes de frutillos rojos, perfecto para el aperitivo.

## De Nit 2017 Rosé

---

**Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia. Xarel·lo, macabeo, parellada, monastrell. 15,50 euros.**



Esta marca cambió muchos conceptos sobre los espumosos rosados en España. Su originalidad radica en que la base son uvas blancas a las que se añade una pequeña proporción de vino tinto de monastrell. De esta manera se consigue un producto sofisticado, de color muy pálido, vibrante y equilibrado. Muy buena relación calidad-precio para recibir de una forma diferente a la familia y los amigos. El color marca la diferencia.

## AA Bruant 2017 Reserva Brut Nature

---

**Alta Alella. DO Cava. Pansa blanca (xarel·lo). 15,90 euros.**



Cava natural (sin sulfitos añadidos) de una única fermentación, lo que implica que todo lo que hay en la botella procede únicamente de la uva. El círculo responsable se cierra con el cultivo orgánico de las viñas al norte de Barcelona. Limpio, manzana asada, toques melosos y paladar agradablemente tostado con final salino.

## Dominio de la Vega Reserva Especial 2014 Brut

---

**Dominio de la Vega. DO Cava. Macabeo y chardonnay. 18,50 euros.**



Una de las zonas de mayor crecimiento para el cava fuera de Cataluña, Requena (Valencia) se beneficia de la frescura de sus viñedos situados por encima de los 700 metros. Este Dominio de la Vega con 24 meses de crianza es un buen ejemplo de la calidad que se consigue en la región. Muy buena tensión en boca como contrapunto a las notas tostadas y opulentas. Perfecto para acompañar carnes blancas.

## Izar-Leku 2015 Brut Vintage

---

**Bodegas y Viñedos Artadi. Sin DO. Hondarrabi zuri. 22 euros.**



Un espumoso con vistas al Cantábrico y una de las grandes novedades del año. Es la respuesta de Artadi al reto de elaborar un blanco en Zarautz (Gipuzkoa). Al ver los niveles de acidez de la zona, se decidieron por las burbujas. El resultado es un vino afilado y salino (casi yodado), con mucha tensión en boca y rabiosa juventud, ideal para aficionados deseosos de explorar. El nombre en euskera, que añade romanticismo a la historia, quiere decir “lugar de estrellas”.

## Colet Navazos 2016 Extra Brut

---

**Colet Navazos. DO Classic Penedès. Xarel·lo. 24,30 euros.**



El trabajo conjunto de Colet Viticultors y Equipo Navazos permite establecer una original conexión entre el Penedès y Jerez. La xarel·lo local se enriquece con un pequeño toque de palo cortado en el licor de expedición que aporta un leve carácter oxidativo y una textura cremosa y resbaladiza. Muy especial el final con recuerdos salinos. Este vino, además, gana con unos meses de desarrollo en botella.

## Ferrari Brut

---

**Ferrari F.lli Lunelli, Trento. DOC (Italia). Chardonnay. 28,50 euros.**



Uno de los espumosos más famosos de Italia, el fundador Giulio Ferrari creó esta firma en 1902 en la región de Trentino a imagen y semejanza de las grandes maisons de Champagne y fue el primero en llevar a cabo importantes plantaciones de chardonnay en la zona. Este brut, el básico de la casa, es su mejor tarjeta de presentación: fresco, elegante, con buen equilibrio y fina burbuja. Una opción tan diferente como segura.

### III Lustros Finca Font de Jui Gran Reserva 2012 Brut Nature

---

**Gramona. Corpinnat. Xarel·lo, macabeo. 29,50 euros.**



Todo en este vino sirve al propósito de las largas crianzas: la mejor xarel·lo (la uva más longeva) como base y el envejecimiento con tapón de corcho para ir más allá de los 70 meses. En su día fue cava de paraje calificado; ahora reivindica terruño (es un vino de finca) bajo el paraguas de Corpinnat. Elegante, complejo y persistente, con la cremosidad que distingue a esta casa histórica de Sant Sadurní d'Anoia y, muy importante, con capacidad de guarda.

### Drappier Brut Nature

---

**Drappier. Champagne. Pinot noir. 34,90 euros.**



Jordi Melendo, autor de la Guía Melendo del Champagne augura un flechazo casi seguro con el espumoso francés más famoso (y el inicio de una amistad que irá a más) con este blanc de noirs, blanco elaborado a partir de uvas tintas de la Côte des Bar. Drappier, maison fundada en 1808 y gran defensora de la variedad pinot noir en esta zona meridional de la Champagne, la transforma en un trago amplio y sabroso, con más anchura que verticalidad.

### Taika 2013

---

**Castell d'Encús. DO Costers del Segre. Semillon y sauvignon blanc. 39,90 euros.**



Todo es original en este espumoso elaborado con viñas de altura del Pirineo leridano y uvas francesas de clima frío. Es un método ancestral (una sola fermentación) pero que, en un alarde tecnológico, envejece 60 meses y tiene las mismas atmósferas de presión que un cava o un champán. El estilo es puro, cítrico y vibrante, poco marcado por la crianza, con burbuja pequeña y fina.

## Louis Roederer Brut Premier

---

**Louis Roederer. Champagne. Pinor noir, chardonnay, pinot meunier. 39,90 euros.**



La mayoría soñamos con Cristal, la mítica Cuvée Prestige de esta maison de Reims, pero bebemos el Brut Premier que, a fin de cuentas, no deja de ser un excelente comienzo. Considerado el mejor champán sin añada en formato mágnun y el favorito de muchos sumilleres para servir por copas, la presencia de vinos de reserva con un paso por madera le da una vinosidad característica que no está reñida en absoluto con la elegancia y la sofisticación.

## Jacques Selosse Brut Initial Grand Cru Blanc de Blancs

---

**Jacques Selosse. Champagne. Chardonnay. 150 euros.**



Anselme Selosse ejemplifica la fuerza del movimiento de los champanes de viticultor y su capacidad para escalar a lo más alto de la pirámide en calidad, personalidad y precio. Este Initial es una gran introducción a su estilo de espumosos de corte oxidativo con paladares rectos, larguísimos y delineados.

## Recaredo Reserva Particular 2007 Gran Reserva Brut Nature

---

**Recaredo. Corpinnat. Macabeo, xarel·lo. 54,90 euros.**



La etiqueta más clásica de Recaredo, creada en los años sesenta con más macabeo que xarel·lo, marcó la filosofía de la casa de elaborar espumosos de añada, secos y de largas crianzas (¡aquí, más de 125 meses!). La opción ideal para quien quiera tener un gran vino blanco y disfrutar de su complejidad y desarrollo en copa: anisados, brioche, hidrocarburo, con peso en el paladar y burbuja muy sutil.

## Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru

---

**Bruno Paillard. Champagne. Chardonnay. 59 euros.**



Esta casa relativamente joven (se fundó en 1981) y pionera en Champagne en indicar la fecha de degüelle en sus etiquetas maneja como pocas el arte del ensamblaje gracias a su histórico de vinos de reserva. Aquí la reina blanca de la región, la chardonnay, se viste de tiros largos gracias al uso exclusivo de viñedos con la máxima calidad. Elegancia al cuadrado gracias a su mineralidad, fantástica acidez y sutil cremosidad que conquista.

## Billecart-Salmon Brut Rosé

---

**Billecart-Salmon. Champagne. Chardonnay, pinot noir, pinot meunier. 63 euros.**



Aunque caros y escasos, no hay duda de que los champanes rosados confieren cierta distinción extra. La casa Billecart-Salmon es el referente de un estilo fresco y frutal que no renuncia a la cremosidad y elegancia. Lo consiguen con la adición de un pequeño porcentaje de vino tinto Coteaux Champenois, y de hecho fueron pioneros en introducir este método en 1954. Bonito color asalmonado con aromas cítricos, de hierbas y frutillos rojos.

## Tarlant Zero Brut Nature

---

**Tarlant. Champagne. Pinot noir, pinot meunier, chardonnay. 47 euros.**



Gran representante de los champanes de viticultor, esta firma familiar lleva defendido su independencia desde principios del siglo XX. Benoît Tralant y su hermana Mélanie cultivan 14 hectáreas y elaboran champanes muy puros sin suavizar su acidez natural con fermentaciones malolácticas o azúcar en el licor de expedición. Este Zero es una gran tarjeta de presentación de ese estilo afilado y vibrante que no deja a nadie indiferente.