

Nueve espumosos para un brindis magistral (¡y no falta el champagne!)

De Albacete a Montes de Toledo, de Rueda al Penedés pasando por Champagne... algunas de las mejores apuestas para el descorche durante estas navidades

ANA MARCOS



PUBLICADO 29/12/2021 11:11

ACTUALIZADO 29/12/2021 11:11

El efecto "espumoso" en España es imparable. Atrás quedó aquel tiempo en el que las bodegas nacionales penaban por llevar el distintivo "Cava" en sus etiquetas si no elaboraban en la zona catalana prescrita (salvo contadas excepciones históricas). Actualmente, también debido a las medidas más relajadas de los Consejos Reguladores en cuanto a variedades y tipos de vinos permitidos, fuera de Cataluña **muchas bodegas han vuelto la vista hacia los espumosos para elaborarlos con su tipismo y sus uvas autóctonas.** Al fin y al cabo, el método *champenoise*- con el que se elabora el champagne o el cava-, no tiene secretos, aunque aquí deba llamarse Método Tradicional por imperativo legal.

Todo esto, ha provocado que un sinfín de casas en toda nuestra geografía hayan comenzado a comercializar unos **espumosos con sello propio, personalidad y carácter.** El cava sigue ahí y traemos algunos a estas páginas junto con el champagne, el rey indiscutible en estos últimos años si hablamos de actos sociales y celebraciones.

Se están haciendo **cosas muy interesantes** en distintas zonas españolas, desde Albacete a los Montes de Toledo e, incluso, en Rueda. Como siempre, **seleccionados y catados,** hay espumosos de diferentes precio y atributos, pero **todos son perfectos para brindar por el 2022.**

MÁS INFO



Vinos perfectos para regalar: siete estuches ya preparados para que triunfes

Siete grandes vinos para grandes celebraciones: el secreto está en la copa

2) Noc Brut Rosé 2018

Bodegas Noc/ D.O.

PVP recomendado: 16,95 euros

Es **el primer espumoso rosado de uva tempranillo** elaborado mediante el método *champenoise*, por obra de los enólogos Ignacio de Miguel- director de la bodega- y Jaime Notó, uno de los creadores de Anna de Codorníu. También es **el primer "Brut" de los Montes de Toledo.** Criado sobre lías entre 2- 18 meses, es un cava de autor con grandes características: untuoso, sutil, con volumen, 'golosón' (aunque es seco) y fácil de beber. Buen desprendimiento de burbuja. **Toda una novedad en el mercado.**

Noc Brut Rosé.



<https://www.vozpopuli.com/gastropoli/espumosos-brindis-champagne.html>