



Carmen, esposa del gerente Manuel Martínez, «degüella» una botella y la coloca en una dosificadora para rellenar las pérdidas. :: A. G. / AGM



Tras la fermentación, los posos se depositan en el cuello de la botella. Tras congelarlos, se eliminan retirando el tapón provisional. :: A. G. / AGM

pedición (vino y azúcar). Tras ponerle el característico tapón de corcho, el morrión (un alambre que refuerza el tapón contra las embestidas del gas y una envoltura o caperuza hecha de aluminio y pvc, el espumoso es etiquetado y queda listo para su distribución. Luego, sólo queda degustarlo.

Como anticipo Manuel Martínez apunta: «El blanco tiene la frutalidad que le aporta la malvasía el moscatel. Y no es ácido en absoluto. Y el rosado tiene aroma a tomate confitado y confitura de ciruelas». Por cierto, el bodeguero aconseja no tomar el espumoso al uso, con los postres, sino al principio de la comida o cena, con un entrante, un marisco, un pescado... También recomienda, para sus espumosos y todos en general («no voy contra el cava catalán», repite), «meter la botella al frigorífico como máximo la noche antes de consumirlo».



Manuel Martínez muestra una botella de Galtea espumoso rosado, a la izquierda; y de Galtea espumoso blanco, a la derecha. :: A. G. / AGM

PASO A PASO

► **Recolección.** Agosto del 2008. Se cosecha la uva y el caldo se deja tres meses en depósito o bodega.

► **'Cupaje'.** Enero del 2009. Mezcla de variedades. Para el tinto, malvasía, moscatel y chardonnay; y para el rosado, cabernet-sauvignon, syrah y merlot.

► **Tiraje.** Añadir azúcar y levadura.

► **Llenado.** De las botellas. Y se le pone un tapón de corona.

► **Reposo.** Se ponen las botellas en posición horizontal o 'en rima' un mínimo de nueve meses.

► **Aclarado.** Octubre del 2009. Las botellas pasan un mínimo de tres meses boca abajo o 'en punta'.

► **Degüelle.** Noviembre-diciembre. Se ponen las botellas boca abajo en un congelador a 20 grados bajo cero. Los posos se convierten en un cubito que se retira quitando el tapón con un abridor.

► **Rellenado.** Se repone el líquido perdido con licor de expedición.

► **Taponado.** Con una palanca, se pone un tapón de corcho.

► **Morrión.** Alambre del tapón.

► **Lavado.** Se limpia la botella con un baño de agua descalcificada.

► **Secado.** Durante un día.

► **Encapsulado.** Se pone una caperuza de aluminio y PVC.

► **Etiquetado.** Fecha de degüelle.

► **Más información.** Bodegas Serrano. Teléfono 968 55 62 98 y web: www.bodegaserrano.com



Las botellas se colocan durante un mínimo de 9 meses «en rima», a la derecha; y 3 semanas «en punta», a la izquierda. :: A. G. / AGM

