vinetur

Champagne ¿en copa de vino?

La copa más adecuada para el Champagne

jueves 5 de abril de 2018

ESCRITO POR ABRAHAM MUINELO



Recientemente fui invitado a un maridaje en **Chateau Cheval Blanc** el cual comenzó con un champagne servido en copas de vino. Tras escribir un artículo sobre la degustación; **Ruinart Blanc de Blancs**, **Petit Cheval Blanc 2014**, **Château Quinault l'Enclos 2011**, **Château Cheval Blanc 2004** y **Château d'Yquem 2014**, a varios lectores les llamó la atención que un champagne se sirviese en este tipo de copas.

Sin embargo, en la mayoría de las catas y presentaciones de cava, champagne y otros espumosos a las que asisto en España, se utiliza la conocida como copa de flauta en cualquiera de sus variantes.

Así pues, en nuestra línea de divulgación de la cultura del vino, me pareció interesante diferenciar los conceptos, tipologías, pros y contras de cada copa.

EL MÉTODO CHAMPENOISE

Con el permiso de los romanos, que ya contaban con un método similar para sus vinos petillant (espumosos), el champagne se elabora bajo el **método champenoise** cuyo nombre proviene de la región de **Champagne-Ardenas**. Este método se conoce como "método tradicional" cuando nos referimos al cava y otros vinos espumosos que lo utilizan.



Simplificando el concepto, en la elaboración se realiza **una segunda fermentación en botella** para lo cual se añade antes una mezcla de azúcar y levaduras, denominado **licor de tiraje**.

El CO_2 que producen las levaduras se integra con el líquido generando burbujas y esa sensación cremosa que tienen los vinos que se elaboran por el método champenoise.

Cabe subrayar que la inmensa mayoría de los vinos espumosos del mundo siguen esta metodología, aunque también existen otros métodos, como por ejemplo el **Charmat**, que usa depósitos, siendo un concepto diferente, ya que la integración del CO_2 tiene mayores limitaciones.

¿CUÁL ES LA COPA MÁS ADECUADA PARA EL CHAMPAGNE?

Pues depende de lo que busquemos.

Las **copas en forma de flauta** que asociamos al champagne, son perfectas desde el punto estético y para la exhibición de la burbuja, pero en realidad su forma estrecha limita algunos aromas y sabores.



Por otra parte, si usamos las tipo **Pompadour**, copas bajas y de boca ancha como la de la izquierda, sobre exponemos el champagne por lo que las burbujas se escapan y también perdemos los aromas. Es por ello que este tipo de copas, conocidas también como "María Antonieta", están ya en desuso aunque algunos nostálgicos la defienden para vinos con mucho carbónico.

Así pues, a quienes les importe la degustación por encima de la imagen y la expresividad de la burbuja, **una copa de vino blanco es ideal para el champagne**. Una boca estrecha —para facilitar la concentración de aromas y mantener la burbuja— y **apertura en la base para permitir al vino expresarse** en una mayor área sin perder temperatura.



Abraham Muinelo catando champagne en Chateau Cheval Blanc

Para los más escépticos, cabe destacar que este concepto, además de tener una base científica, también lo aconseja en sus catas **Élise Losfelt**, enóloga de sexta generación y especialista en champagne de una de las casas más mediáticas del mundo.

También **Jean-Baptiste Lecaillon**, refiriéndose al **Champagne Louis Roederer**, en la que afirmaba que las copas de flauta limitaban su aireación y potencial, por lo que promovía el servicio en copas de vino blanco. En la misma línea opina **Hugh Davies**, presidente y enólogo de **Schramsberg Vineyards**.

Una variante más atrevida es la que propuso **Dominique Demarvill**, de **Veuve Clicquot**, quien promovió un vaso/copa combinando flauta esférica de Jamesse y su vaso de vino tinto.

¿QUÉ DICE LA CIENCIA?

Para finalizar, como no podía ser de otra manera, mostraremos algún dato científico. Como ya sabemos, el dióxido de carbono (CO_2) y los compuestos orgánicos volátiles resultantes del flujo de gases que escapan durante la fase líquida en forma de burbujas invaden progresivamente el espacio libre superior.

Así pues, en la **universidad de Reims** analizaron las muestras del espacio químico que queda arriba de una copa en la que se ha vertido champagne. Quince minutos después de servir 100 ml de champagne en una copa alta y en una copa baja, separaron los componentes del gas para analizarlo.

Mediante la **tećnica de cromatografía de gases y un detector de conductividad termal**, midieron el gas carbónico y el etanol. Además, se aplicó una innovadora técnica avanzada de **imágenes infrarrojas**. La concentración de gas carbónico que se encontró era significativamente mayor en la copa alta.

También se examinó la **temperatura del champagne** y como cabía esperar, al descender la temperatura descendía la concentración de vapores de etanol. Sin embargo, lo sorprendente fue que la temperatura no influía el nivel de gas carbónico encontrado en la copa.

Simplificando el concepto, en este estudio los científicos muestran las ventajas de la copa alta sobre la baja. Y si desarrollamos esta base científica y nos importan más las características organolépticas asociadas a gusto y aroma que la expresividad de la burbuja, todo indica que la copa de vino blanco, por concepto y apertura, es la más adecuada para degustar champagne.



Imagina un **Roederer Cristal Brut** un **Armand de Brignac Brut Gold o Krug Clos d'Ambonnay** en una copa de vino blanco. Quizás no proyecte tanto glamour pero varios estudios sugieren que sensorialmente es lo más indicado.

Una vez más, tratando de divulgar la cultura del vino y promoviendo un consumidor informado que pueda degustar en su máxima esencia, aprovecho la ocasión para enviaros un afectuoso saludo.