vinetur

La mujer que cambió el rumbo de la historia del Champagne

Gracias a su carácter inquieto, ambición y astucia “la Dama del Champagne”, Madame Clicquot, consiguió innovaciones únicas para su época

viernes 25 de enero de 2019

ESCRITO POR CARLOS ÁGUILA MUÑOZ



La viticultura en la región de Champagne comenzó en serio en el siglo VII con la fundación de monasterios. El vino era una fuente importante de ingresos para el clero, por lo que los bosques se despejaron para ser plantados con vides.

En el siglo XVII, un monje, Dom Pérignon, introdujo nuevos métodos para producir vino espumoso. Al combinar varias variedades de uva en un conjunto, pudo aprovechar el proceso de fermentación. Luego pasó a usar botellas más sólidas y tapadas con corcho. Pero el "vin du diable" aún no había sido completamente domesticado. La levadura formaba filamentos pegajosos y dejaba un depósito que enturbiaba el vino terminado. Madame Clicquot cambiaría todo eso.

A principios del siglo XIX, el Código de Napoleón y los códigos de conducta burgueses obligaron a las mujeres francesas a vivir a la sombra de sus esposos.

Barbe-Nicole, Madame Clicquot, nació en Reims en 1777, en el corazón de la Champaña. El padre, Nicolas Ponsardin, era un rico comerciante textil que aspiraba a entrar en la aristocracia.

En 1798 se casó con François-Marie Clicquot, cuyo padre tenía intereses en la banca y el comercio. También era propietario de viñedos en Bouzy y una pequeña empresa vinícola, creada en 1772.

Madame Clicquot había sido educada para ser una perfecta esposa y madre burguesa. Al igual que su flamante marido, procedía de una familia profundamente devota. Pronto dio a luz a su única hija, Clémentine.

Pero, gracias a su carácter inquieto, ambición y astucia, su marido le permitió participar en su gran plan: producir sus propios vinos y champanes y venderlos por Europa como productos de lujo. Bajo su guía, las ventas aumentaron de 8,000 botellas al año en 1796 a 60,000 en 1804.

En 1805 enviudo a la edad de 27 años, hizo un buen uso de su carácter para establecer un nombre que logró alcanzar un estatus icónico entre los aficionados al champán.

Philippe Clicquot, destrozado por la muerte de su hijo, se planteó cerrar la bodega, pero lo descartó ante la disposición de Madame Cliquot de arriesgar toda su herencia para recuperarla. El suegro puso una condición: la joven viuda debía someterse a un aprendizaje de cuatro años. Se asoció con Alexandre Fourneaux, que había dominado el arte del ensamblaje.

La viuda Clicquot sus primeros años a cargo fueron desastrosos. Europa estaba en guerra y el bloqueo naval obstaculizó gravemente el comercio, tomó decisiones arriesgadas para sortear los barcos militares y acceder a los puertos con mayor demanda. Pese a ello, fue imposible remontar la empresa. Monsieur Clicquot acudió de nuevo a resucitarla invirtiendo fuertes sumas de dinero.

Desafortunadamente, en el verano de 1812, el zar ruso Alejandro I en guerra con Napoleón, impuso un embargo al vino embotellado francés. Para esquivar la medida, empacó las botellas de champán en barriles de café. Pero no fue suficiente para evitar que 60,000 botellas de inventario excedente se acumulen en las bodegas. Se necesitaba algo espectacular. Después de que Napoleón Bonaparte fue enviado al exilio en Elba, la compañía fletó un barco holandés, para transportar 10.550 botellas a Königsberg (actual Kaliningrado) y esperó hasta poder dar el salto a San Petersburgo. Clicquot especificó que ningún otro vino debe ser llevado. Todo el envío fue vendido rápidamente. Cuando finalizó el conflicto sus competidores se pusieron en marcha, Clicquot llevaba semanas de ventaja, y los rusos ya se habían enamorado de su champán.

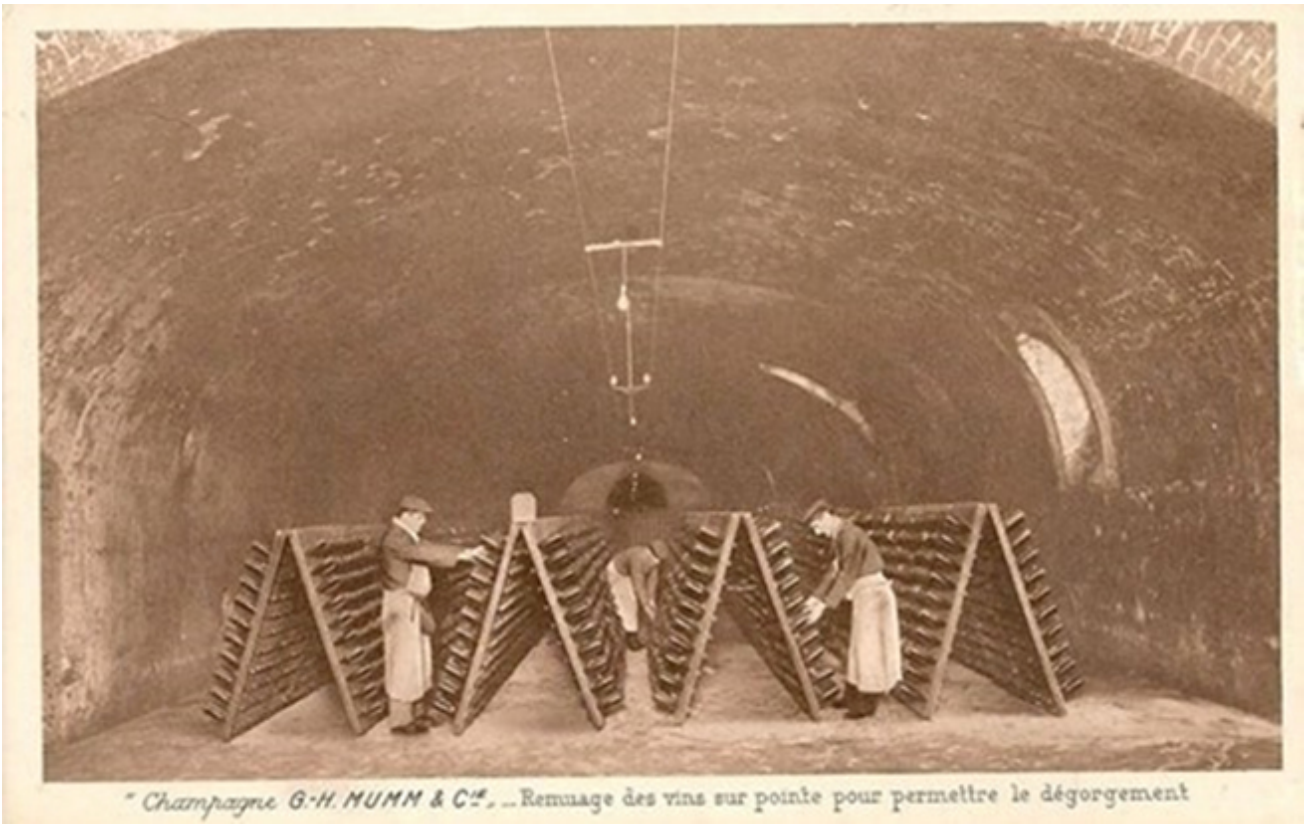
Con la derrota de Napoleón, el Congreso de Viena fue convocado para decidir sobre las nuevas fronteras de Europa. Las negociaciones comenzaron en septiembre de 1814 y pronto se convirtieron en una gran fiesta que se prolongó hasta junio de 1815. El champán era muy solicitado y la reunión resultó ser una gran operación de promoción para el vino. Se convirtió en un ingrediente esencial para las festividades en los tribunales europeos, pero pronto fue absorbido por toda la alta sociedad y luego por la burguesía adinerada. Por la Belle Époque se encontró champaña en cabarets, restaurantes e incluso burdeles. Sin burbujas, faltaba algo en una fiesta, evento deportivo o ceremonia.

Pero gran parte de lo que se consumía no era lo real. Madame Clicquot llevó a los estafadores a la corte y continuó innovando. Originalmente no había etiquetas en sus botellas. En 1798, la firma comenzó a marcar sus corchos con un ancla, agregando un sello de cera verde como una característica adicional. Durante gran parte de 1811, un cometa era visible en el cielo nocturno, supuestamente el signo de una cosecha sobresaliente. Clicquot apodó su producción "le vin de la comète" y agregó una estrella

al corcho, junto con las iniciales VCP, como en Veuve Clicquot-Ponsardin.

Dos innovaciones consagraron a la viuda Clicquot como la gran dama del champán

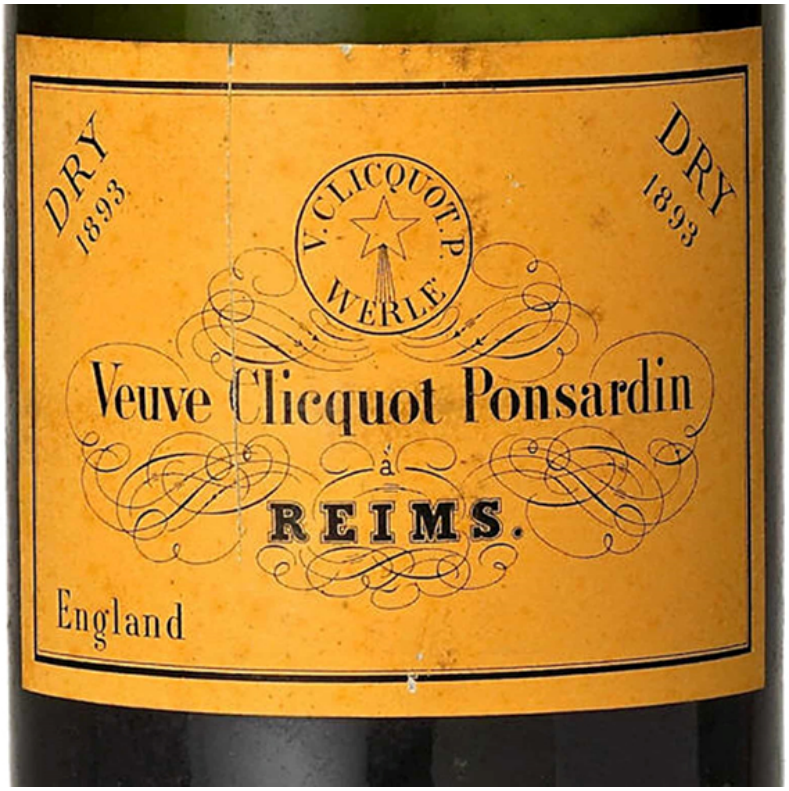
En 1816 con la ayuda de su hombre de la bodega, Antoine-Aloys de Muller, Madame Clicquot perfeccionó el arte del 'remuage' o. Las botellas se colocaron en los orificios de un pupitre inclinado para mantenerlas en ángulo y en girarlas cada día un octavo de vuelta, durante seis a ocho semanas. Las lías poco a poco se asentaron en el cuello de la botella. Luego se sacó el corcho, se retiró el sedimento y se agregó licor (una mezcla de vino y azúcar). Una vez que se perfeccionó esta técnica, el champán quedó muy claro. Con algunas mejoras menores, este método todavía se usa hoy.



Hacía un lustro que se había registrado la primera patente para fabricar botellas en serie. Ello permitió uniformar su tamaño (antes siempre diverso, al elaborarse mediante la técnica del soplado) y contribuyó a simplificar la producción de la bebida.Clicquot pudo así aumentar su oferta y extender el consumo de champán de la corte a las clases medias.



Para diferenciarse aún más de sus competidores, identificó sus botellas con una etiqueta –algo inédito– amarilla, un guiño al color de los edificios de San Petersburgo.



Murió en 1866, los herederos de sus socios siguen gestionando el negocio que lleva su nombre.

Bibliografía The Guardian y La vanguardia