vinetur

# Champagne, características y virtudes

viernes 22 de noviembre de 2013

ESCRITO POR TANINOTANINO VINOS INTELIGENTES

*por **Jesús García Gallego***

*En esta tercera entrega sobre los vinos espumosos, no vamos a tratar el método de elaboración del Champagne (método champanoise o tradicional), puesto que éste ha quedado perfectamente explicado en el artículo anterior, pero si vamos a explicar las múltiples características y singularidades, que hacen de este vino un producto único y diferente al resto de los espumosos que se elaboran en el mundo, lo que unido al "método tradicional" de elaboración, lo han convertido en una auténtica leyenda que ha marcado toda una tradición centenaria en el mundo de la enología.*

El Champagne, tiene su origen en la región francesa con dicho nombre, una zona vinícola al norte de Francia, de clima muy frío que convierte la viticultura en una actividad más difícil que en otros territorios. Hay que tener en cuenta que es la región vitivinícola más fría del mundo, el límite donde se puede cultivar la vid. con una temperatura media anual de 11 º C, ya que por debajo de una media de 10 º C las cepas no sobreviven.

**Para proteger los viñedos de las bajas temperaturas se utilizan habitualmente dos sistemas:**

- Estufas en las viñas para calentar el aire.

- Riego por aspersión para que el agua, al transformarse en una pequeña capa de hielo, proteja las hojas y los brotes jóvenes del frio extremo.

Aunque cultivo de la viña se remonta a finales del siglo III, el vino, tal como lo entendemos hoy en día, tiene su origen a principios del siglo XVIII, de la mano del monje benedictino Don Perignon, de la Abadía de Hautvilliers. Aunque no hay certeza de que haya sido literalmente el descubridor de esta forma de elaboración, pues, como vimos en el artículo anterior existen antecedentes que le disputan la autoría. Sin embargo, lo que es indiscutible, es que gracias a sus observaciones y a los cambios introducidos a partir de ellas, sentó las bases para la elaboración de este vino tal como lo conocemos hoy en día.

En primer lugar, observó que debido a las duras condiciones climatológicas de la región, la fermentación del vino en las barrica se interrumpía por el frío antes de haber consumido todos los azúcares, y se reanuda con la llegada de la primavera, cuando estaba ya embotellado, convirtiéndose en un vino con gas por la presencia del anhídrido carbónico. También, comprobó que estos vinos se conservaban y transportaban mejor en botellas que en barricas, propiciando la sustitución de las antiguas por unas más gruesas de lo habitual, e introdujo la utilización del tapón de corcho, más resistente a la presión.

Además, fue el primero en realizar la **“selección de varietales”** y, en desarrollar el sistema de **“cuvée**” de distintas viñas y zonas para obtener un solo vino y, finalmente, también fue el primero en utilizar uvas tintas para elaborar vinos blancos (**Blanc de Noir**).

Los cambios continuaron con el tiempo, y a finales del siglo XVIII, el maestro bodeguero de la importante bodega **“Viuda de Clicquot**”, introdujo diferentes procedimientos relativos a la crianza y la conservación, como el uso del pupitre, la técnica del removido y la determinación de forma precisa y estandarizada de la cantidad de licor de expedición, lo que permitiría una posterior mejora en la elaboración y comercialización del Champagne.

*continuará...*

## *Jesús García Gallego*

*Es escritor, experto en viticultura, enología y gastronomía.*

*Autor del libro "Enología, maridaje y cata de vinos"*

**"*Enología, maridaje y cata de vinos*"**

***Datos del libro***

*Editorial: IC EDITORIAL*

*Lengua: ESPAÑOL*

*ISBN: 9788483641507*

*Año edicón: 2013*

### *Sinopsis*

*Conseguir en el lector unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía para mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector; para contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos: tendencias de la gastronomía y enología, haciendo especial hincapié en Andalucía y Málaga en concreto.*

***COMPRAR EL LIBRO AQUÍ***

*© Todos los textos redactados en este artículo son propiedad intelectual de* ***Jesús García Gallego***