vinetur

El degüelle y el descubrimiento del método champenoise

viernes 14 de mayo de 2021

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Para hablar del degüelle, hay que comenzar por el principio: "el Método Champenoise", que además de utilizarse para elaborar el Champagne, se utiliza en la elaboración de otros vinos espumosos cómo el Cava (en España) o el Franciacorta (en Italia).

¿En qué consiste el "Método Champanoise"?

El Método Champanoise, también llamado "Tradicional" es el sistema clásico mediante el cual se consigue un vino espumoso a través de una segunda fermentación que se produce en el interior de la botella.

Una vez realizada la primera fermentación, a los vinos se les añade una mezcla de levaduras y azúcares conocida como "licor de tiraje". Estas levaduras se encargarán de transformar el azúcar en alcohol y gas carbónico, que quedará dentro de la botella.

Después de 6-8 semanas, tiempo necesario para que termine esta segunda fermentación en botella , las botellas se colocan en posición horizontal donde permanecen un tiempo mínimo de 24 meses (crianza en botella).



Durante este periodo el gas carbónico, obtenido por la segunda fermentación, se irá integrando en el vino. Por otro lado se generan aromas terciarios, debido a la autolisis de las levaduras.

Cuando el vino espumoso está listo, se lleva a cabo el removido o "remuage", que consiste en ir girando progresivamente la botella hasta dejarla en posición vertical (boca abajo). De esta forma se logra depositar todos los sedimentos en el cuello de la botella. Este procedimiento antes se hacía manualmente, y actualmente se utilizan los Gyropalettes. Después de esto, es cuando viene el degüelle, del que hablaremos hoy.



El degüelle es el procedimiento mediante el cual se eliminan los sedimentos que el removido ha concentrado en el gollete de la botella.

¿Cómo se realiza el degüelle?

Las botellas se sumergen en una solución muy fría (a -27ºC) congelando el cuello de la botella con los sedimentos. Posteriormente se abre la chapa de la botella y por la presión interna se expulsa el hielo con todos los sedimentos.

Después del degüelle viene el dosage, que consiste en añadir "licor de expedición" (una mezcla de vinos reserva de la bodega y azúcar, o licor).

De esta forma se consigue reponer la pérdida de vino que se ha producido en el degüelle además de determinar el tipo de espumoso que se va a elaborar.

El contenido de azúcar del "licor de expedición" es el que determinará el tipo de espumoso.

En el caso del Champagne podrá ser Extra Brut, Brut, Extra dry, Seco, Semi seco, Dulce.

Luego, se agita la botella para que el "licor de expedición" quede bien integrado y se deja reposar 3 meses antes de sacarlo a la venta.



Degüelle a máquina

¿Cómo se descubrió el método champenoise?

Fue un descubrimiento accidental del siglo XVII. Para mejorar los aromas frutales de los vinos, se tendía a embotellar muy rápido, incluso antes de que hubiera terminado la primera fermentación. De modo que se producía una 2ª fermentación en botella de manera accidental. Así dicen que se "inventó" el Método Champenoise.

Lo que ocurría con estos vinos, en un principio no se entendía y se les llamaba popularmente como "vinos del diablo" o "salta-tapones". Poco a poco se fue entendiendo en qué consistía la segunda fermentación y se fueron introduciendo cambios en la producción, la forma de la botella (ya que en ocasiones se rompía por la presión y al no poder saltar el tapón) el corcho, el embotellado etc.

Estos vinos espumosos, eran bastante turbios, ya que tenían sedimentos en su interior, que no se eliminaban (ya que no hacían el proceso del degüelle). Fue a partir del siglo XIX cuando se empezaron a retirar los sedimentos.



¿Cómo se comenzó a eliminar estos sedimentos?

Se colocaban las botellas en unas mesas especiales que permitían a los operarios girar las botellas e inclinándose hasta que quedaran en posición horizontal para después de meses, abrirlas y retirar los sedimentos.

Era un proceso largo, y tenía que ser gente muy experimentada y con bastante fuerza en las manos. Ya que después de eliminar los sedimentos había que tener la velocidad y la fuerza para volver a tapar la botella lo más rápidamente posible. De lo contrario perdería el gas.

Hoy en día este proceso ha cambiado muchísimo. Se utiliza hielo para no tener que abrir la botella hacia abajo, y chapas en lugar de corchos. Además suele ser un proceso



Degüelle manual

¿De dónde viene el término degüelle?

El término francés "degorgement", tomado de la enología italiana, como muchos otros relacionados con el método clásico y la tradición de Champagne, podría traducirse literalmente como "descarga" o "derrame".

Nunca mejor dicho, este término también nos da una idea de lo que les ocurre a las botellas de espumosos.