vinetur

Champagne, la historia de cómo se embotellaron las estrellas

viernes 21 de enero de 2022

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



"¡Venid rápido, hermanos! ¡Estoy bebiendo estrellas!", exclamó dom Pérignon la primera vez que probó ese vino espumoso al que conocemos por el nombre de champagne o champán. Mientras las delicadas burbujas de este líquido dorado se deshacían en su boca don Pierre Pérignon, un monje benedictino que habitó la abadía del Hautvillers (Francia) en el siglo XVI, imaginaba a qué sabían las estrellas.

Cualquiera que haya probado el champagne entiende lo que sintió el viejo monje. Este vino blanco o rosado espumoso fabricado en el noroeste de Francia y protegido por la Unión Europea sigue conquistando siglo tras siglo los paladares de todo el mundo. Se elabora con una mezcla de uvas pinot **meunier, chardonnay**, **pinot noir** y **gris, arbanne** y **petit meslier.**

El secreto y origen de su espuma es la **doble fermentación** (método champenoise), la primera en la cuba para el vino base y la segunda en la botella para las burbujas. Es decir, la primera fermentación es la habitual en todos los vinos, se realiza en grandes depósitos y ocurre cuando el zumo de uva o mosto de uva se transforma en vino, es decir el azúcar de la uva se transforma en alcohol y se libera gas carbónico. La segunda fermentación es lo mismo, pero el gas carbónico no se libera, se queda en la botella pues es esta donde se ocurre la fermentación, y no en depósitos. Para esta segunda fermentación en la botella, se le añaden azúcares y levaduras al vino base para reactivar la fermentación y se introduce en botellas. La fermentación produce CO_2, pero el corcho que cierra la botella impide que este se disipe y por tanto el gas se disuelve en el líquido.



Durante varias semanas se gira cada botella un cuarto de vuelta dos veces al día y se colocan en estantes con distintos grados de inclinación. de esta forma las levaduras se expanden por todo el vino y los sedimentos se acumulan en el cuello de la botella. Estos sedimentos se eliminan mediante el proceso de **degüelle.** Primero el cuello de la botella se congela a menos 20 grados bajo cero, después se descorcha y la presión del gas acumulado expulsa los sedimentos que se encuentran en la parte congelada. El champagne se devuelve a la botella y se cierra de nuevo con otro corcho. Ya esta lista para ser descorchada.

Este delicado y minucioso proceso tiene muchos años de tradición. Pero ¿cómo se llego a encerrar el sabor de las estrellas en una botella?

Origen del champagne



Estatua de Winston Churchill, gran amante del Champagne, frente al Big Ben de Londres

Ese "líquido de estrellas" que el monje Dom Pérignon saboreó un día en las bodegas de la abadía de Hautvillers era, en realidad, el resultado de muchos siglos de experimentos vinícolas. La región francesa de Champagne o Champaña, que da nombre a la popular bebida, se encuentra en una latitud límite de las regiones vitivinícolas.

La zona fue ocupada por los romanos en el siglo I a.C. y se considera que fueron ellos quienes comenzaron allí el cultivo de la viña. Como revelan las crónicas de la época, con la llegada de los francos, cuyo rey celebró la conquista levantando un vaso de vino, la tradición continuó. A lo largo de la Edad Media las abadías tomaron el testigo de la producción, entre ellas, la famosa de Hautvillers, que fue fundada en el siglo VII.

En los sótanos de la abadía, custodiados por el célebre Pierre Pérignon se guarda la producción de vino. Este monje era ante todo un curioso, que hoy seguramente sería un científico o un químico y decidió experimentar con la creación de los vinos. Existe un debate abierto sobre el origen del llamado **método champenoise,** es decir, el proceso de doble fermentación y degüelle del que ya hemos hablado. Los hay quienes atribuyen su invención al monje y quienes consideran que este solo contribuyó a su perfeccionamiento. Sea como fuere, todas las teorías apuntan a Hautvillers y a Pérignon.

La versión más extendida explica que el vino de uva blanca burbujeante ya existía en la región. Sin embargo, en una época en la que no se conocía la química actual, muchas botellas explotaban por la acumulación de gas sin que los bodegeros entendiesen por qué. Pérignon se habría empeñado en descubrir el origen de las burbujas y diseñar un método que evitase los estallones. Casi todos le atribuyen el mérito de crear **botellas con un cristal más grueso y un corcho grueso sujetado con una tira metálica**, tal y como hoy sigue conservándose el champagne.

Se conoce que a los vecinos al otro lado del canal de La Mancha, los ingleses, tenían predilección por los vinos espumosos que venían de aquella región francesa. Así pues su producción se fue extendiendo y popularizando, hasta que en **Nicolas Ruinart fundó en 1729 la primera firma de champagne.** Y llegando ya a a comienzos del siglo XX, el champagne se había convertido en una bebida tan popular y elegante que

era la favorita de los zares rusos.

Pero si este glamuroso, brillante y burbujeante espumoso ha llegado a nuestros días para seguir brindando con él, puede que se deba a la intervención de otro inglés. El presidente de Inglaterra durante la Segunda Guerra Mundial, **Winston Churchill**, era un fanático del champagne, tanto que cuenta la leyenda que bebía dos botellas al día. Así cuando animaba a sus tropas a la ardua tarea de desembarcar para luchar contra las tropas nazis exclamó: **"Recuerden cabelleros, no es Francia por lo que luchamos es por el Champagne."**