vinetur

¿Qué champán elegirán en estas fiestas?

miércoles 14 de diciembre de 2022

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Champán es sinónimo de celebración. Y es que a pesar de que existen otros espumosos igualmente buenos, como por ejemplo el cava, lo cierto es que cuando queremos celebrar algo con burbujas, la frase en cualquier parte del mundo es la misma y es que ¡hay que celebrarlo con champán!

¿De dónde viene el champán?

La región donde se produce este espumoso se sitúa en el nordeste de Francia, en la región más septentrional del país. Las *maisons* más importantes se sitúan en Reims y Epernay, dos ciudades donde se cultivan las tres variedades de uva permitidas para el champán: la Pinot noir, la Chardonnay y la Pinot Meunier.

¿Qué hace especial a este espumoso?

En primer lugar su historia. Se dice que fue Dom Perignon, un monje benedictino que vivió en la región de Champagne entre 1638 y 1715, el que por casualidad descubrió la doble fermentación.

Por otro lado, la región donde se produce el champán tiene un clima extremo y un suelo calcáreo, aportando a las uvas una mineralidad muy particular. Además es una de las zonas vinícolas de mayor latitud de Europa, que en 2016 fue declarada Patrimonio de la Humanidad.

Otras curiosidades que ayudan a distinguir un champán de cualquier otro espumoso son las profundas bodegas donde envejece, la gran diversidad de viñedos o sus complejos aromas.



¿Champán *non vintage* o *millésime*?

Dependerá de lo que te quieras gastar y del tipo de champán con el que quieras brindar. Si te decantas por un *non vintage*, es decir cualquier champán sin año de cosecha, tienes que saber que se elaboran utilizando dos tercios de Pinot noir y Pinot Meunier y un tercio de Chardonnay. Y que en la mezcla participan vinos de tres o más cosechas. Cada *maison* controla su propia mezcla creando un estilo que repite año tras año, ya que el consumidor espera encontrarlo en cada una de las botellas. Por otro lado, el envejecimiento de estos espumosos tiene lugar entre dos y tres años.

Si por el contrario te decides por un *millésime* tienes que saber que su precio será mayor al non vintage por las siguientes razones:

- Se utilizan las mejores uvas de los viñedos más selectos.
- Todas las uvas que se emplean son del mismo año, utilizando sólo la Pinot noir y la Chardonnay por su mayor finura.
- Casi todas las maisons envejecen sus champagnes millésime dos años más que los non vintage, lo que da lugar a un sabor más intenso, con aromas más complejos y un cuerpo voluminoso.

- No todas las añadas son buenas para elaborar estos tipos de champán ya que el clima no es lo suficientemente bueno para ello. Se suele elaborar este tipo en cuatro de cada diez cosechas.

Otro de los puntos en los que poner atención a la hora de decantarse por este tipo de champán es su categoría: **vendimia regular** (se diferencian porque llevan el año de cosecha y el nombre de la maison) o **vendimia excelente** (llevan el nombre de prestige cuvée o tete cuvée).

¿Blanc de blancs, blanc de noirs o rosé?

El champán *blanc de blanc*, como su nombre indica se elabora exclusivamente con la uva blanca, el Chardonnay. Por el contrario el *blanc de noir* procede exclusivamente de uvas tintas, en la mayoría de los casos Pintor noir.

El *rosé* por el contrario emplea Pinot noir y Chardonnay para su elaboración. Estos tres estilos pueden ser tanto *non vintage* como *millésime*.

¿Y el dulzor?

En la etiqueta llevan siempre la indicación de dulzor. En orden descendente sería así: Doux (dulce), Demi-Sec (moderadamente dulce), Sec(ligeramente dulce), Extra Dry (casi seco), brut (seco), Extra Brut o Brut Nature (totalmente seco).

Algunos consejos



Si buscas un estilo de champán cremoso y estructurado prueba con un Krug.

Si por el contrario prefieres un estilo más ligero prueba con un Tatittinger.

Si quieres brindar con un estilo de cuerpo medio puedes optar por un Mumm.

Mencionar que esto solo son tres recomendaciones mías, hay muchas más marcas de todos los estilos y para todos los gustos. ¡Salud!