vinetur

¿Por qué el champán sigue siendo el vino espumoso más venerado?

Un viaje por la historia y la cultura de la bebida más popular del mundo

viernes 27 de octubre de 2023

ESCRITO POR ROBERT BEIR



Durante siglos, el champán ha sido la personificación de las bebidas de celebración. Originario de la región de Champaña, en el norte de Francia, el ascenso a la fama de este vino espumoso es tan efervescente como la propia bebida. Su influencia cultural aumenta año tras año y culmina con la celebración anual del #DíaDelChampán, por lo que resulta apropiado comprender los complejos factores que contribuyen a su atractivo mundial.

Contrariamente a la creencia popular, los viñedos fríos y poco iluminados de la región de Champaña no siempre fueron el epítome del lujo. Hasta el siglo XVII, la proximidad geográfica de la región a París era su única ventaja. Producía vinos a menudo ácidos y faltos de cuerpo, pero servibles y envejecidos principalmente en barricas de roble. El punto de inflexión llegó en la abadía de Hautvillers, donde un monje llamado Dom Perignon descubrió el método de la fermentación secundaria. Aunque la química subyacente a la formación de dióxido de carbono no se comprendió hasta que Louis Pasteur la explicó dos siglos más tarde, Dom Perignon fue lo suficientemente astuto como para darse cuenta de que algo extraordinario estaba ocurriendo en sus barricas de vino. La introducción de tapones de corcho fue su solución para preservar las "inexplicables burbujas" que a veces hacían explotar las botellas. "Estoy bebiendo estrellas", exclamó, una frase que resume la extraordinaria transformación que experimentó el vino.



Innovaciones e influencia

Otras figuras clave también han dejado una huella indeleble en el mundo del champán. Madame Clicquot, frustrada por el aspecto turbio de sus vinos, desarrolló el proceso de "estrujado", consistente en girar las botellas para liberar el sedimento y obtener una bebida clara y brillante. Su influencia, como la de Dom Perignon, ha trascendido el tiempo; Veuve Clicquot sigue siendo una marca popular en la actualidad.

Si la innovación técnica ha sido vital para la industria del champán, también lo ha sido el respaldo real. Los monarcas europeos adoptaron este vino efervescente para grandes banquetes y celebraciones, ofreciéndole un escenario en el que mostrar su elegancia.



Una celebración mundial

Creado en 2009 por Chris Oggenfuss, bloguero y educador californiano especializado en vinos, el #ChampagneDay se ha convertido en un fenómeno mundial. Países como Estados Unidos, Francia, Japón e Italia suelen dominar las celebraciones de este día, pero el encanto del champán cautiva a entusiastas de todo el mundo. Este reconocimiento universal como la bebida de celebración por excelencia subraya la exclusividad y calidad excepcional de la bebida.

Uvas y normativa

El vino comienza como una mezcla compuesta predominantemente por uvas Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Regida por estrictas normas de denominación de origen controlada (AOC), la segunda fermentación debe producirse en botellas individuales para cumplir el criterio de Champagne.

En los últimos años, los productores de Champagne se han centrado en la viticultura sostenible. Con el cambio climático afectando a la región, casas como Ruinart están invirtiendo en prácticas regenerativas para mitigar el impacto ambiental. La gestión ecológica y la restauración de la flora y la fauna locales han demostrado ser beneficiosas para aumentar la resistencia de las vides a la variabilidad climática.

El paisaje moderno

Aunque el Prosecco y el Cava tienen grandes volúmenes de producción, el Champagne reina en prestigio. En un mundo que cambia rápidamente, tanto climática como culturalmente, la Champaña se mantiene firme, impulsada por su calidad sin parangón y su encanto intemporal.

Combinando patrimonio, innovación y proclividad a la celebración, el champán no sólo ha sobrevivido, sino que ha prosperado. Ya sea por el meticuloso trabajo artesanal o por las tradiciones centenarias, las razones son numerosas, pero la conclusión singular: El champán es, y probablemente seguirá siendo, el vino de celebración por excelencia.