

Vino de reyes

Rey de los vinos,
vino de reyes, el
único que hace a las
mujeres más bellas
después de beberlo

■ Apología del champagne

Estoy bebiendo estrellas!, dicen que dijo el célebre monje Dom Pérignon cuando bebió, por primera vez, un vino que, tras segunda fermentación, se había convertido en champagne. Cierta o no, la anécdota no solo es una de las tantas asociadas a la mítica bebida, sino una excelente síntesis de lo que se siente al beberla.

Tal vez, sea esa sensación la que ha hecho del champagne (castellanizado como champán o champaña) el vino y la bebida por excelencia a la hora de las grandes celebraciones, los me-

jores encuentros y agasajos, los festejos para recibir un nuevo año, es decir, un sinónimo de alegría y fiesta. Se ha dicho que solo verlo nos hace imaginar las alegrías que nos brindará. Es que se trata de una verdadera celebración de los sentidos: el murmullo de las burbujas es percibido por el oído; su ascenso hasta la superficie del líquido cristalino y la apreciación del color, sea dorado, rosado o pálido, por la vista, que también distingue el carácter ligero o denso del vino. La nariz percibe los diferentes aromas que puede tener -de bosques

TEXTO: WALDO ANSALDI*



o de cítricos- y diferencia la almendra fresca de la violeta. En el paladar, antes de beberlo, es posible apreciar, mediante el gusto, la frescura, el burbujeo, la persistencia en boca, los matices del sabor.

Quizás por eso y por la construcción histórico-cultural acerca del consumo del champagne, asociado a reyes, aristócratas, grandes burgueses, activos, pintores -Henri Toulouse-Lautrec lo tomaba incluso mezclado con cognac y absenta; el checo Alfons Mucha es autor de la bellísima litografía *Moët & Chandon Wine Star* (1899)-, el *bon vivre*, la *belle époque*, la bohemia, la sofisticación, más una buena carga de erotismo, el champagne se encumbró. Antaño era, junto con el caviar, sinónimo por excelencia de la vida lujosa, tan asociada a la que el sociólogo norteamericano Thorstein Veblen llamó, a fines del siglo XIX, la clase ociosa.

Qué es y cómo se hace

Técnicamente, el champagne es un vino espumoso o efervescente, chispeante, resultante del *assemblage* (mezcla) de vinos y cosechas. En su elaboración se emplean solo tres variedades de uvas: pinot noir, pinot meunier, uvas negras de zumo blanco, y chardonnay, uva blanca, que hacen su segunda fermentación (según el *méthode champenoise*) dentro de la misma botella. Todo el proceso debe observar una serie de normas y restricciones muy estrictas.

Únicamente puede denominarse así -pues es una Denominación de Origen Controlada, DOC- al vino producido en la región francesa de Champagne, al norte del país (a unos 200 km al noreste de París), atravesada por el río Marne. El área vinícola -34.000 ha, de las cuales 31.000 están cultivadas- fue delimitada en 1927. Adicionalmente, el nombre de la región deriva del latín *campania*, es decir, campo abierto y llano.

La calidad de la tierra de Champagne es la que les otorga a sus cosechas unas cualidades tan especiales. Se suma a ella el clima frío, equilibrado con la suavidad atlántica continental, con una humedad relativa constante,

Apología del champagne | VINO DE REYES

lo cual permite madurar las uvas a una temperatura media de 10° C. Es tan delicado el proceso que con solo un grado menos la uva no podría desarrollarse y completar su ciclo de maduración.

El proceso de elaboración comienza con la correcta y delicada cosecha de las uvas, obligatoriamente a mano, para no producir ni siquiera el mínimo daño a la piel de las pinot (lo cual podría generar vinos de diferentes tintes de color). Las uvas deben ser sanas y bien seleccionadas, recurriendo a las primeras de cada cosecha, cuando los niveles de azúcar son más bajos y los ácidos más altos. De inmediato -salvo que quiera elaborarse un rosado- se pasa al prensado, operación también rápida y medida. Según las normas de calidad establecidas en 1983, se necesitan 160 kilos de uvas para lograr 1 hectolitro de mosto o jugo.

La primera prensada se conoce como la *cuvée*.¹ Los siguientes 410 litros corresponden a la *première taille* y la última parte, 206 litros, a la *deuxième taille*.

Los vinos logrados a partir de la *cuvée* definen el estilo y las características de cada fabricante. Se trata, usualmente, de secretos celosamente guardados en la memoria de los "maestros de bodega", encargados de catar los vinos cuantas veces sea necesario hasta alcanzar el mejor producto.

Tras un reposo de algunas horas, comienza el efectivo proceso de vinificación con el *débourbage* o decantado de sólidos, que no es más que una clarificación natural que deja el mosto listo para la fermentación alcohólica, la cual se efectúa en cubas de roble o de acero inoxidable. La temperatura debe ser controlada en 17° C, a fin de asegurar la conservación de los aromas.

Le sigue la fermentación maloláctica, que redondea y suaviza el producto. El paso siguiente es la preparación de la *cuvée*, ensamblando (*assemblage*) los vinos de los diferentes crus o viñedos de la Champagne, de las tres variedades (*noirs* y *blancs*) de uvas. Es este el paso más importante en la elaboración de la exquisita bebida: el hacedor decide qué porcentajes de cada uva mezclará y de qué cosechas serán.



Al comenzar la primavera siguiente a la vendimia se realiza el *tirage*, esto es, el añadido, al vino base, del *liqueur de tirage*, una solución de levaduras de la región y una cantidad variable de azúcar de caña. Se procede al embotellado con una cápsula o tapón provisorio. A partir de allí, ya en la botella, se desencadena una nueva fermentación, etapa durante la cual las levaduras se descomponen, generando sustancias olorosas y sápidas, al mismo tiempo que el gas carbónico producido se disuelve cada vez mejor y produce presión (la *prise de mousse*, algo así como "toma de espuma") y da lugar a lo que poste-

riormente será el perlado fino (burbujas) y duradero en la copa, típico de esta bebida.

Las botellas deben permanecer en cavas subterráneas, colocadas en rimas, a una temperatura constante de 10° C y, conforme al reglamento de denominación de origen, durante un año como mínimo, aunque, de hecho, las casas de mayor prestigio extienden ese tiempo hasta 6 e incluso 8 años de cava. Para obtener un champagne destacado, la segunda fermentación debe producirse muy lentamente, según la ecuación mayor lentitud de la fermentación = burbujas más pequeñas y calidad superior.

Si bien la borra es importante en la producción del champagne, en algún momento debe ser eliminada. Ahí es cuando acontece la llamada, en Francia, *remuage*, pasaje de las botellas a los pupitres -estanterías que son una especie de tableros con orificios-, donde son rotadas parcialmente por un operario usualmente muy experimentado, el removedor (*remeur*), para que la borra tome contacto con el vino y vaya deslizándose hacia el cuello de la botella. Recientemente, el tiempo mínimo de crianza ha sido establecido en 15 meses para los champagnes tipo *brut*, y de tres años para los de añada.

El degüello (*dégorgement*) es una delicada operación: las botellas son sacadas del pupitre y el cuello -en el cual se ha acumulado el sedimento (poso o lies)- es congelado sumergiéndolo en una solución frigorífica a temperatura bajo cero. Puestas en posición vertical, las botellas son destapadas (de manera manual o mecánica) y así la presión interior del gas carbónico expulsa ese trozo de hielo con todo el sedimento acumulado, dejando al vino plenamente claro, limpio, sin rastros de borra.

La cantidad de sedimento expulsada es reemplazada, en cada botella, por una similar de *liqueur d'expédition*, una solución de azúcar de caña empleada para el afinado o contenido final de azúcar, de proporción variable según el tipo de champaña que se quiera elaborar.

Originariamente, el champagne era *sec* o *demi-sec*. El *brut* comenzó a producirse a fines del siglo XIX, por influencia de los ingleses, siendo hoy el tipo por excelencia.

El paso final es el encorchado y encapsulado definitivo, sujetándose el corcho y la cápsula al cuello de la botella mediante una canastilla o bozal de alambre. Se completa el paso con el etiquetado. Técnicamente, el champagne ya está en condiciones de ser consumido, pero es frecuente un nuevo traslado a las cavas para completar el envejecimiento, variable de acuerdo con el tipo que se quiera producir y con alguna norma especial del fabricante al respecto.

En la búsqueda de la armonía

El resultado tiene que reunir, en armonía conjunta, los aportes de las tres uvas que componen el champagne: la finura, la delicadeza, la elegancia, los aromas frescos y la acidez de la chardonnay; los aromas de frutas rojas, la expresividad, la estructura y el cuerpo de la pinot noir; y la suavidad, la redondez y el *bouquet* de la pinot meunier. Los champagnes en los cuales predominan vinos chardonnay son más frescos y livianos, mientras los dominados por vinos de pinot noir son más voluptuosos y de mayor cuerpo. Tal vez por eso se ha dicho que el champagne es equiparable a una orquesta, un todo armonioso en el cual la totalidad de los instrumentos guardan un perfecto equilibrio.

Los champagnes se clasifican también en: de cuerpo, de espíritu, de corazón y de alma. Los de cuerpo son sensuales, estructurados e intensos, con matices del bosque, especias o frutas rojas. Los de espíritu son alegres, chispeantes, delicados y ligeros, con notas cítricas y vegetales. Los de corazón son generosos, calurosos, con aromas de panadería, canela y miel (suelen ser rosados o semisecos). Los de alma son maduros, complejos, ricos, con aromas de especias exóticas y delicadas, correspondiendo a champagnes de añadas extraordinarias, reservas especiales.

Hay algunas variantes, según el *assemblage*: *blanc de blancs* (elaborado solamente con vinos de uvas blancas chardonnay); *blanc de noirs* (en el cual se utilizan solo vinos de uvas tintas pinot meunier y/o pinot noir); y *rosé* (rosado, de elaboración más larga -diez años- y costosa).

Como se ha visto, el rey de los vinos es un *assemblage* de vinos y cosechas, es decir, sin añadas. Excepcionalmente, cuando se trata de un año de muy buena cosecha se lo elabora solo con la de ese año: es el llamado champagne de añada, *vintage champagne* y/o *millésimé*.

Los mejores champagnes provienen de los viñedos que se encuentran a lo largo de Marne: Châteay-Thierry hasta Epernay y Côte des Blancs hasta Montagne de Reims.

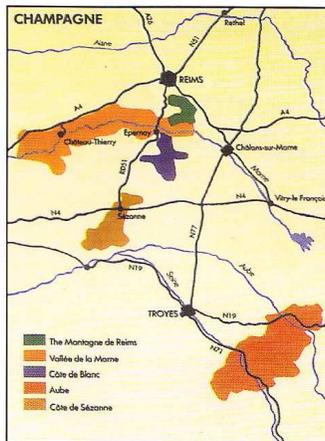
Apología del champagne | VINO DE REYES

El proceso arriba reseñado corresponde al método original y tradicional de elaboración del champagne, el *méthode champenoise*. Pero hay una segunda forma de producirlo, la del *méthode chaussepied* o Charmat (también llamado autoclave, *cuve close*, o método del tanque). El método Charmat –industrial, antes que artesanal– es más rápido y más económico que el *champenoise*. Así, el vino puede estar en el mercado en pocas semanas. De allí la diferencia de precios respecto de los elaborados con el método tradicional. En su favor se argumenta que produce espumantes más límpidos (el vino está en contacto con las borras durante escaso tiempo), frescos y frutales (sin las notas complejas a biscocho y levadura propias de los grandes champagnes *champenoise*) que reflejan fielmente la calidad de los vinos de base (*cuvée*) empleados. Las diferentes botellas de cada partida no presentan diferencias, pues todas contienen el vino proveniente de un mismo tanque. En cuanto a las burbujas, ellas son más grandes y agresivas en boca.

Una historia corta dentro de una larga historia

El champagne como tal tiene, en el tiempo histórico, una historia corta que se inserta en una mucho más larga. Si se trata de ir hasta los orígenes conocidos, los primeros habitantes de la Champagne fueron los celtas, según parece bebedores de vino griego. En 57 a. C., Julio César invadió y ocupó la Galia y los *champenoises* se sometieron, reconociendo el poder romano en Durucortorum, la actual Reims, devenida primero cuartel general del César y luego capital de la Galia Belga. En los alrededores de la ciudad, los nobles romanos construyeron villas en las cuales cultivaron vides y comenzaron a elaborar los primeros vinos.

En 1284, la región se incorporó al reino de Francia. La decisiva –para la historia europea– Guerra de los Cien Años (1337-1453) afectó fuertemente a Champagne, en particular a su industria del vino, que vivió uno de los



peores momentos de su historia. También fueron malos años los del siglo XVI, cuando una terrible combinación de crudos inviernos, bandoleros y pestes arrasó con pueblos y aldeas. Para entonces, la región producía unos vinos “claros, ligeros, frescos y vibrantes”, blancos, sobre todo en el valle del Marne; tintos en la montaña de Reims; y el llamado “gris”, elaborado con uvas blancas y tintas, posiblemente rosado entonces, y base del que luego devendrá famoso espumante, ya que se maceraba el mosto con la piel u hollejo.

En 1668, el monje benedictino Pierre Pérignon fue nombrado abad de Hautvillers. Es el primer nombre clave en la historia del actual champagne. No se sabe bien cuánto y qué hay de verdad y de leyenda en su vida, que transcurrió exactamente a lo largo de los mismos años que Luis XIV, el Rey Sol, el monarca que impulsó el absolutismo –recuérdese su célebre expresión *L'Etat c'est moi* (“El Estado soy yo”)– y ordenó transformaciones urbanísticas en París y la construcción de Palacio de Versailles. Ambos nacieron y murieron en los mismos años: 1638 y 1715.

De las muchas cosas que se dicen de Dom Pérignon, una refiere a su ceguera, la cual no habría sido obstáculo para que al probar una uva, se decía, supiera de qué viñedo procedía. Otras leyendas le atribuyen la invención del método *champenoise*, el em-

pleo de tapones de corcho (asegurados con un cordel), provenientes de España, en reemplazo de los hasta entonces usuales de madera embebidos en aceite, y la adopción de botellas de vidrios de mayor espesor, fabricadas en Inglaterra. Estos dos cambios los habría introducido como medio de evitar el estallido de las botellas. Hay literatura a favor y en contra de esas innovaciones por parte del abad de Hautvillers... En cuanto a su hipotética invención del método *champenoise*, hay quienes dicen que, en rigor, lo que hizo fue mejorar una técnica ya existente. Patrick Forbes, un historiador de la Champagne, sostiene que la fermentación en botella adjudicada a Dom Pérignon ya era practicada por los ingleses desde veinte o treinta años antes.

Lo que sí está fuera de duda es que el monje estableció nuevas normas de vendimia y elaboración del vino de la Champagne, cuya aplicación convirtió a este en un vino de lujo. Esas reglas, conocidas como *El arte de tratar bien la viña y el vino de Champagne* y publicadas póstumamente en 1618 por el canónigo Godinot, prestaban especial atención a la forma de vendimiar. Fueron el resultado de su experiencia vitivinícola en la abadía. En el proceso de vinificación, el modo de aplastar las uvas generaba vinos coloreados, no blancos perfectos. Se dice que por entonces todos los champagnes eran rosados, justamente porque el tiempo que insumía la quita de los hollejos hacía que los vinos tomaran ese tono. El gran aporte de Dom Pérignon fue modificar tanto la vendimia cuanto la vinificación para superar el problema. Entre las nuevas reglas que fijó pueden señalarse la selección de las mejores parcelas; podar abundantemente la viña, la cual no debía superar los 90 cm de altura; vendimiar con las máximas precauciones, dejando las uvas intactas, sujetándolas por el pedúnculo y procurando recogerlas lo más frías posible, esto es, temprano por la mañana; emplear una mesa de mimbre en el viñedo para seleccionar las uvas, eliminando las podridas y las dañadas, las hojas y toda materia indeseada, prefiriendo las uvas peque-

ñas a las grandes; extender telas húmedas sobre los racimos expuestos al sol para conservarlos frescos; procurar instalar la prensa cerca del viñedo, posibilitando el traslado a pie de las cestas a pie (en su defecto, preferir burros o bien mulas a caballos, por ser estas más nerviosas); no oprimir el racimo y no tolerar, bajo ningún pretexto, la maceración perjudicial al sabor del mosto; prensar las uvas varias veces de modo eficaz, rápido y suave (esencial para la calidad del vino), guardando separadamente el mosto resultante de cada prensada. La última regla fue decisiva para el champagne. Según el abad, la primera prensada debía hacerse con los pies. Ella producía el *vin de goutte*, el más delicado y con menos cuerpo. Las dos prensadas siguientes –primera y segunda *taille*– también daban vinos de buena calidad; no así las siguientes, generadoras del vino de prensa, inservible para producir vinos de calidad.

Otro monje, Dom Jean Oudard (1654-1742), responsable de la bodega de la abadía de Pierry, perfeccionó la técnica de embotellado, añadió el licor de tiraje y optó por el tapón de corcho. En 1728, un edicto real autorizó el transporte de vinos en botellas (en lugar de toneles), empleando cestas para 50 o 100 de ellas. Las posibilidades del cambio fueron rápidamente advertidas por Nicolas Ruinart –sobrino del monje benedictino Dom Thierry Ruinart, de la abadía de Dom Pérignon–, fundador, en 1729, de la prime-



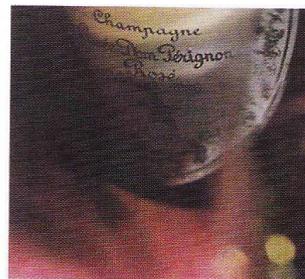
El aristócrata de los espumosos

Bien ganados son los calificativos del champagne, rey de los vinos, vino de los reyes, aristócrata de los espumosos. Es una bebida cara: usualmente, entre 23 y 300 euros, pero una botella de Dom Pérignon rosé, Magnum 1992, cuesta 623,75 euros; una de Dom Pérignon Oenot-hèque, Magnum 1973, 945,11 euros (no olvide multiplicar por cuatro, si solo tiene pesos argentinos). Una de champagne más añejo, como el Dom Perignon Cuvée bi-centenaire 1743-1943, se consigue en Ámsterdam a US\$ 1.919,26. Los tres son *millésimé*. El champagne es caro por la calidad, por los tiempos de envejecimiento. Técnicamente, porque solo el kilo y medio que se necesita para producir una botella cuesta unos nueve euros, sumándose costo industrial, botella, corcho, etiqueta, caja, gastos de venta, costos financieros de los

años de estacionamiento, ganancia del bodeguero y del comerciante...

Se dice de él, entre otras cosas, que acompaña muy bien carnes blancas, pescado, postres, y que el rosado es perfecto para el faisán y el pato, que favorece la digestión, que por ser ligero no oculta las virtudes de los alimentos, que permite concluir la comida feliz porque las burbujas hacen que el alcohol fluya más rápidamente por la sangre, y que, comer con champagne es siempre maravilloso. Puede beberse acompañado de algunos quesos –camembert, cheddar, gruyère, prefiriendo un *demi-sec* para el primero y un *brut* para los otros dos– o de nueces de nogal o de Cajú. Pero lo máspreciado es con un plato de ostras, sinónimo de afrodisíaco.

Un consejo: bébase bien fresco –entre 5 y 7 grados, algo más si es dulce–, para lo cual suelen alcanzar 20-30 minutos en un balde con hielo, o bien medio día en la parte menos fría de la heladera. Si se sirve muy frío o helado, pierde todo el sabor;



si caliente, se hace pesado, pierde aroma y burbujas.

Pero si de sofisticadas conclusiones se trata, quizás ninguna mejor que la de la mítica Marlene Dietrich: “El champagne nos da la impresión de que hoy es domingo y que los mejores días están por venir. Si usted se encuentra en la terraza de un restaurante parisino con vista sobre los árboles y un sol otoñal, y se hace servir un Dom Pérignon bien enfriado en una buena copa, usted se sentirá la persona más lujuriosa del mundo”.

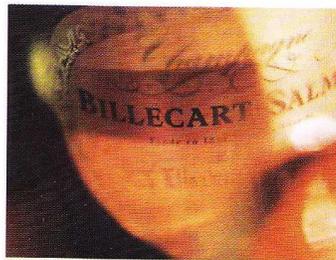
ra *maison* elaboradora de espumosos en Champagne.

En la corte francesa el champagne se impuso rápidamente, en buena medida gracias al Marqués de Sillery, reputado por su buen gusto, y a Madame Pompadour –que bebía, a razón de, al menos, una botella diaria del *rosé* elaborado por Claude Moët– y afirmaba que el champagne “es el único vino que hace a las mujeres más bellas después de beberlo”. También Luis XV y Luis XVI fueron notables bebedores del que será llamado el vino de los reyes. Tras la Revolución, Napoleón Bonaparte, su madre y su esposa Josefina fueron entusiastas del Moët, tanto que la firma creó, en su homenaje, el *brut* imperial.

Empero, dos problemas serios seguían sin solución: el del estallido de las botellas –“trabajo del diablo”, se lo llamaba, responsable de grandes pérdidas económicas– y la eliminación de los sedimentos. El primero fue resuelto en

1836 por el farmacéutico J. B. François, quien logró controlar la fermentación excesiva, al descubrir la proporción exacta de azúcar a añadir para la segunda fermentación dentro de la botella. También fueron decisivos los estudios de Pasteur sobre fermentos.

El segundo fue resuelto por una mujer, Nicole Barbe Ponsardin (1777-1866), casada en 1799 –en una ceremonia realizada en la bodega, a 20 metros bajo tierra– con François Clic-



quot –hijo de Philippe, el fundador de la casa Clicquot en 1772–, de quien envió en 1804. Contra el parecer de la familia, quien quería cerrar la bodega, Nicole logró hacerse cargo de esta, toda una revolución –aun en tiempos de revolución–, pues ninguna mujer se dedicaba a los negocios, menos aún al del vino. No solo la discriminación de género: eran tiempos de guerra –las napoleónicas– e inestabilidad política, es decir, mal momento para el comercio. Esa “pobre mujer”, tomada por loca por su actitud, más conocida como la *Veuve* (la viuda) Clicquot, con su 1,47 m de estatura alcanzará, en su longeva vida, una estatura inversamente proporcional a la física, dejando tal marca en su época que llegará a ser conocida como la Gran Dame de la Champagne. Nicole Ponsardin, Madame o la *Veuve* Clicquot, no solo fue la primera mujer de negocios de los tiempos contemporáneos. También fue figura clave en la

historia del champagne. Comenzó ampliando la superficie de su viñedo, comprando vides excelentes (los nueve viñedos originales que ella compró están clasificados en la actualidad como de 100% de calidad). Inició la exportación de los vinos de la Champagne, siendo su primer destino la Rusia de los zares, país en el cual, por el bloqueo inglés, se habían agotado las existencias de la bebida. Al levantarse el mismo, un viajante de la casa Clicquot llegó a San Petersburgo con un barco cargado de champagne. Tuvo la buena fortuna de hacerlo, además, para la celebración del nacimiento de un hijo de zar, festejado así con Veuve Clicquot. Lo apodaron Clicvske y se convirtió en el preferido de la corte y los burgueses rusos. El perspicaz viajante advirtió también que todas las casas de la ciudad estaban pintadas de amarillo y, a modo de homenaje a la ciudad, le pidió a Madame que hiciera etiquetas de ese color, decisión que contribuyó a ampliar aún más las ventas. Por primera vez, las botellas de champagne fue-

ron etiquetadas. Esa etiqueta amarilla sigue siendo hoy una de las más distintivas marcas mundiales.

La señora Clicquot también impuso el champagne *rosé* (para algunos *gourmets* la única bebida con la cual puede comenzarse y finalizarse una comida), de tanto impacto que hacia el novecientos el diseñador Paul Poirret presentó una colección de alta costura nominada Rosé Clicquot.

Más importante, Madame Clicquot mejoró el método *champenoise* al introducir en el proceso de elaboración dos innovaciones suyas, las técnicas de removido y del degüello. Esta fue perfeccionada en 1876 por Henri de Muller con su degüello con hielo.

En 1850 comenzó la aplicación de la canastilla o precinto de alambre para sujetar el corcho. En 1852 el champagne empezó a tornarse universal, extendiéndose su consumo a buena parte del mundo, en particular a la Rusia de los zares, el principal mercado de exportación. Tanto que, en 1917, la revolución bolchevique no solo terminó

con la burguesía rusa sino que también afectó a las principales *maisons*, algunas de las cuales llegaron a perder hasta el 70% de su producción, incluyendo *cuvées* exclusivas, como el Brut Cristal, de Louis Roederer. Empero, encontraron pronta salida en nuevos mercados en América y Asia. Cabe señalar, asimismo, que Jean-Remy-Moët, nieto de Claude, el fundador, en 1743, de la casa que desde los años 1830 se llama Moët & Chandon -productora del celeberrimo Dom Pérignon- contribuyó sobremanera, en el siglo XIX, a la internacionalización del mercado del champagne. ■

* WALDO ANSALDI es profesor investigador de la Facultad de Ciencias Sociales de la UBA.

¹ En francés, este sustantivo significa el contenido de una cuba y se emplea para denominar al vino proveniente de una misma cuba o bien a todo el vino producido en un momento dado o en condiciones similares. En Champagne, en cambio, la expresión se aplica con otros dos significados: a) el vino del primer prensado, y b) cierta mezcla de diversos vinos o una fracción determinada de vinos en reserva para mezclar con otros.