



EL CHAMPAGNE, MOMENTOS DE CELEBRACIÓN

por Nuria Gené

Centro de Información del Champagne

Dice la historia, que es a partir del siglo XVIII, cuando el champagne se convierte en el vino imprescindible para los momentos de fiesta y celebraciones únicas. La Marquesa de Pompadour lo convierte en un “colaborador” más del éxito de sus fiestas campestres: en el baile de disfraces ofrecido en el Hotel de Ville en 1739, se consumieron nada menos que 1.800 botellas de champagne. Más tarde, en plena Belle Epoque, nadie concebía ya pasarse sin este vino efervescente, llamado familiarmente “Champ”. De aquí pasó a estar presente en festivales de cine, en eventos que reúnen a dignatarios y celebridades en todo el mundo e incluso hasta en momentos íntimos personales.

Greta Garbo, Audrey Hepburn, Jeanne Moreau, Marilyn Monroe o Juliette Binoche, entre otras muchas, han sido a menudo heroínas amantes del champagne. Marlene Dietrich decía en sus memorias que amaba el champagne porque “daba la impresión de que era domingo y de los mejores días estaban por llegar”. El champagne es también protagonista principal de muchas novelas desde las de Henry Miller a las de Hemingway, y en nuestros días desde las de John Le Carré a Ian Fleming, padre de James Bond, en cuyas películas el champagne está omnipresente.

Por qué los champagnes son únicos. De su origen, a las tradiciones que han hecho de ellos símbolo del arte de vivir; de los hombres que dieron sus nombres a las reglas a las que obedecen, de la finura de su efervescencia a los ensamblajes (mezcla de los vinos de base) que preceden a su elaboración; de la diversidad dentro del mismo terruño a la región de Francia donde la vid se cultiva como una huerta. Todo distingue un champagne. Descubrirlos y conocerlos mejor es apreciarlos aún más.

En la elaboración del champagne sólo tres cepas están autorizadas: el Pinot Noir, uva tinta de zumo blanco, mayoritariamente ubicada en la Montaña de Reims y la Côte des Bar, da a los vinos aromas de frutas rojas y les proporciona cuerpo, sustancia y estructura. El Pinot Meunier, uva tinta de zumo blanco también, procedente sobre todo del Valle del Marne, y caracterizada por su suavidad, ofrece al vino redondez y bouquet. Por último, el Chardonnay, uva blanca, principalmente ubicada en la Côte des Blancs, es la cepa de la finura. Sus matices son florales, a veces minerales.

A partir de la materia base, cada maison o viticultor, o incluso cooperativas, proponen varias cuvées. Cada una resulta de un ensamblaje diferente, pero todos corresponden al estilo de su creador, del jefe de cava, y del espíritu de la casa. Así, el Brut “no millesimé” o sin añada es el más representativo de este estilo. Resulta generalmente de un ensamblaje de varios años y de varios

pueblos o cruz. El Millesimé, o Champagne de añada, se compone únicamente de vinos procedentes del mismo año. No todos los años dan lugar a un millesimé; el Champagne Millesimé se elabora únicamente cuando las vendimias son excepcionales. Los champagnes millesimés son vinos de gran carácter.

El champagne rosado, original por su color y su carácter estructurado, resulta de la maceración con uvas tintas o de la adición de vino tranquilo tinto de Champagne. La cuvée especial, con o sin millesimé, se compone de vinos más sutiles. El semiseco se distingue del brut por su sabor ligeramente dulce.

El champagne no tendría sentido sin la presencia mágica de las burbujas, sin el don de la efervescencia. Este proceso es fruto de la lenta acción de las levaduras en el frescor de las bodegas. Bailarinas inagotables ascienden por el vino para dibujar en la superficie un “collar de perlas”, liberando de esta manera los aromas afrutado o florales.

En su origen, la fermentación natural de los vinos, iniciada en otoño, disminuye con el frescor invernal de las bodegas conservando los vinos una parte de azúcar. Con la llegada de la primavera y del calor reanudaban su fermentación. Durante esta segunda fermentación, que se produce en botellas herméticamente cerradas y no en barricas, la efervescencia queda encerrada hasta la apertura de la botella. Todo el genio champenois reside en el dominio a lo largo de los siglos, de este fenómeno natural del que nace la extrema finura de las burbujas y su excelente persistencia.

Para apreciar todas estas cualidades, es imprescindible usar la copa adecuada. Esta debe ser de forma tulipa, que permita a las burbujas dar vueltas y revueltas, y a los aromas expresarse libremente. Estas copas para que estén perfectas, deben ser aclaradas con agua caliente y dejarse secar de forma natura.

Los champagnes se deben conservar en un lugar fresco, fuera del alcance de la luz. Allí aguantarán varios años. Pero no es imprescindible, puesto que su crianza se desarrolla bajo la vigilancia del productor en las cavas subterráneas. Los champagnes se sirven frescos, jamás helados. La temperatura ideal es de 8 a 10 grados, llegándose a este enfriamiento después de sumergirlos unos 20 minutos en una cubitera, o después de 3 horas en el frigorífico. Jamás deben guardarse en el congelador.

Uno de los aspectos más atractivos del champagne es su envoltura, su vestido: curvas sensuales, largo cuello brillante sujetando un collarín, perfil del tapón, precinto de alambre, etiqueta elegante. Su vidrio grueso y oscuro, permite conservar la efervescencia y protegerlo de la luz. Al abrir una botella su luminosidad nos atrae, al verlo imaginamos todas las alegrías que nos regalará. El oído reacciona al murmullo de las burbujas, el ojo las observa evolucionar hasta la superficie del cristalino líquido dorado, rosado o pálido. Atención... hay que pararse unos instantes, apreciar los aromas antes de degustar, descubrir todos los matices de un sabor. El champagne más que un vino es la celebración de los sentidos.

En España durante 2003, se consumieron más de 2 millones de botellas de champagne. Todos los datos indican que 2004 será un año de importante crecimiento, con más marcas y calidades cada vez más presentes en el mercado español y con un gusto más marcado por parte de los consumidores, a través del consejo inestimable de los profesionales, de convertir este vino en un acompañante imprescindible en aperitivo, como “copa”, en comidas y cenas, y siempre cuando exista algún evento importante de celebración.