



## EL ENSAMBLAJE EN CHAMPAGNE, CREACIÓN DE UNA CUVÉE

por Fernando Rubio

Dom Pérignon fue el pionero del arte del ensamblaje, al utilizar vinos de procedencias diferentes. Usaba la técnica de cata de uvas para escoger las que se deberían prensar juntas, tintas y blancas, mezclando así uvas y no mostos para crear la cuvée.

Hoy en día las vinificaciones se realizan por separado, por un lado cada variedad y por otro cada terruño, el ensamblaje de los vinos para crear las cuvées tiene gran importancia. Se trata de buscar un vino base equilibrado muy aromático, con acidez elevada y de bajo grado alcohólico, teniendo en cuenta que en la segunda fermentación en botella (toma de espuma) se gana uno o dos grados de alcohol y aromas de crianza sobre sus lías (autólisis).

Los encargados de realizar las cuvées son los maestros bodegueros “chef de cave”, que catan por separado cada una de las diferentes vinificaciones haciendo los coupages armónicamente para cada tipo de cuvée.

Los maestros bodegueros guardan celosamente el secreto de sus cuvées, respetando siempre los siguientes factores y consideraciones:

- Características organolépticas de los vinos monovarietales

*Chardonnay*: aporta elegancia, untuosidad, frescor y finura.

*Pinot Noir*: proporciona estructura, acidez, peso de fruta, fuerza y profundidad.

*Pinot Menier*: es la más aromática, posee gran potencial de envejecimiento y es la encargada de pulir las aristas de las anteriores.

- Calidad de las añadas

La mezcla de diferentes cosechas da la posibilidad de complementar faltas o excesos de acidez.

- Terroir

Cada terroir aporta sus propias notas características y son catalogados según su calidad. Grands Crus 100% de calidad, Premiers Crus entre el 90 y el 99% de calidad.

- Si los vinos han hecho o no la maloláctica: los vinos que no la han hecho poseen una mayor acidez y son más longevos.

Según las formas de crear la cuvée se obtendrá el estilo de champagne:

- Brut Non Millesimé: elaborados por mezclas de diferentes cosechas, variedades u orígenes, han de ser envejecidas al menos un año.
- Millesimé: se elabora exclusivamente en cosechas excepcionales. Permite mezclar vinos de diferentes orígenes y variedades pero siempre del mismo año. Ha de permanecer en bodega al menos tres años.
- Rosé: con o sin Millesimé se obtienen de la mezcla de vinos tintos y blancos, o por vinificación en rosado.
- Blanc de Blancs: se elabora exclusivamente con la variedad Chardonnay.
- Blanc de Noirs: mezcla de vinos procedentes en su mayoría de uvas tintas vinificados en blanco.
- Grand Cru: procedente de viñedos calificados al 100% de calidad en la escala de los Crus.
- Premier Cru: sus uvas proceden de viñedos catalogados entre un 90 y 99% de calidad.
- Prestige o Deluxe: se elaboran con los mejores vinos en los mejores años.