

CHAMPAGNE: DEL VINO TRANQUILO AL VINO EFERVESCENTE

LOS INICIOS

- **Principios del siglo XVII:** Champagne inventa un método de prensado que permite obtener vino blanco a partir de uvas negras. El “vino gris” producido de esta manera es reconocido como de gran calidad.
- **1668: Dom Pierre PÉRIGNON** es quien inicia las prácticas que prometen la excelencia de los vinos de Champagne:
 - ▶ Atención a la calidad de las uvas
 - ▶ Ensamblaje razonado
 - ▶ Vinificación esmerada
- **Finales del siglo XVII:** se empieza a utilizar los tapones de corcho en el Champagne.



Los productores de Champagne, preocupados en conservar y transportar mejor sus vinos, los ponen en botellas más que en barriles. La efervescencia de la fermentación del vino se atrapa en la botella y se revela solamente en las copas. La aristocracia se encaprichó entonces con este vino espumoso. Esta efervescencia temprana es aún muy aleatoria, pero los productores de Champagne buscarán controlarla...

EL CONTROL DE LA EFERVESCENCIA

- **Principios del siglo XVIII:** las cristalerías francesas adoptan un método de fabricación procedente de Inglaterra. Las botellas obtenidas son más resistentes y por lo tanto permiten contener mejor la presión.
- **1816:** se inventan “mesas de removido” (convertidas posteriormente en pupitres) para llevar el depósito de lías al cuello de la botella. El “degüelle” permite a continuación eliminarlo.
- **1837: Jean-Baptiste FRANCOIS**, un farmacéutico de Châlons, utiliza el densímetro para medir la cantidad de azúcar que debe añadirse al vino para obtener una efervescencia óptima.
- **1844:** se inventa la placa de bozal (cápsula), mantenida por un bozal de hilo de hierro.
- **1850: Edme-Jules MAUMENÉ**, un químico de Reims, crea el afrómetro, un aparato que permite medir la presión en las botellas.
- **1857: Louis PASTEUR** comienza sus trabajos sobre las fermentaciones. Descubre posteriormente la existencia, la función y el funcionamiento de las levaduras que permiten, finalmente, el control de las fermentaciones del vino.



Emile MANCEAU, un enólogo de Champagne, demostró más tarde que las levaduras tienen diferentes apetitos y comportamientos en función de la composición del vino y del terroir del que proceden.

LAS INVESTIGACIONES CONTEMPORÁNEAS

- **Actualmente:** en su búsqueda de la excelencia, el sector Champagne afina su comprensión y su control, en particular, en el prensado, la selección de las levaduras, la función del oxígeno, los intercambios gaseosos, los gustos de luz, etc.



Desde el siglo XIX, las etapas de elaboración del Champagne se dominan y no han cambiado.

- ▶ Pero el sector del Champagne sigue innovando tanto en el perfeccionamiento de las herramientas de elaboración como en soluciones que permiten reducir su impacto en el medio ambiente.

