

# Vinos espumantes

Ing. Agr. Alcides Llorente

Los espumantes son vinos especiales, cuya característica más visible es la espuma que se produce cuando son destapadas las botellas.

Si esta espuma que produce la secuencia de burbujas proviene de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) **agregado artificialmente**, el vino espumante es **artificial**.

Si en cambio este gas carbónico (CO<sub>2</sub>) ha sido producido por fermentación en el propio vino espumante, es **natural**.



## El Champagne

El **Champagne** es la denominación de un vino espumante de la región de la champaña francesa, pero que, en general y en todos los idiomas hace referencia a un vino espumoso.

En el mundo se producen innumerables vinos espumosos, muchos de los cuales pretenden imitar al **Champagne**, pero la buena champaña posee un incomparable sabor a uvas, frescas y delicadas.

Apenas contiene azúcar, el justo para equilibrar su leve acidez. Su aroma es extraordinariamente poderoso y, sin embargo, el perfume que desprende de la copa es tan delicado y fresco, como el sabor del líquido.

Además contiene la perfecta presión de burbujas que ascienden en delgados hilillos desde el fondo de la copa. El efecto de conjunto es absolutamente redondo, pese a que el vino es en extremo seco y jamás empalaga. Ningún otro vino posee estas cualidades reunidas, ni cualquiera de ellas el mismo grado de perfección.

## Historia

Las cepas de la champaña francesa figuran entre las más antiguas de Europa. Durante la Edad Media se elaboraron vinos que eran similares a los borgoñas, pero no llegaron a destacarse como los de aquella región. En esa latitud tan septentrional, la cosecha era tardía y la uva no tan rica en azúcar. Se dejaba fermentar lentamente y en los últimos estadios del proceso, sobrevinía el invierno, cuyos rigores interrumpían la fermentación.

La característica de la champaña estriba en que con el advenimiento de la primavera y el gradual ascenso de las temperaturas, el mosto-vino empezaba a fermentar de nuevo. Es lo que se llama la fermentación secundaria que confería su carácter espumoso al vino.

El abate benedictino Domingo Pérignon en 1668 era el maestro de bodega de la abadía de Hautvilliers y fue quien inventó la práctica del embotellado al descubrir que el vino tendía a fermentar y formar burbujas en la primavera siguiente a la cosecha. Burbujas que ascendían y danzaban interminablemente en la copa. No era una explosión de gas instantánea; las burbujas aparecían desde el fondo desplazándose como pequeñísimas perlas hacia la superficie donde se dispersaban formando una corona.

Qué había sucedido?, el gas carbónico, al carecer de espacio para volatilizarse, se había disuelto en el vino. Al destapar la botella y ganar ese espacio, este gas

---

retenido, lo hace lentamente y en forma de burbujas.

El abate Dom Pérignon era ciego; pero esto no le impidió apreciar la cantidad de burbujas y su persistencia ya que al beber por primera vez su producto artesanal manifestó entusiasmado “ ***¡estoy bebiendo estrellas!...***”.

Fue además el primero en utilizar corchos en lugar de tapones de telas empapadas en aceite y se le atribuye también el inventar la botella de champaña de vidrio grueso capaz de soportar la presión interior.

El champagne es entonces, un vino espumante natural. Como se dijo, el origen de las micelas de gas carbónico que forman la espuma, se deben a una segunda fermentación sobre un vino base elaborado con la mejor tecnología.

Si esta refermentación se realiza en la botella que llegará al consumidor, estamos ante el método clásico, tradicional, llamado “***Champenois***”.

También se puede realizar el proceso refermentativo en grandes recipientes por los sistemas ***Charmat*** o ***Chaussepied***.

El primero, el método “***Champenois***”, es artesanal, requiere de la mano del hombre experto y la calidad del espumante es excepcional. Con este método tradicional en botella se elaboran los champagnes de calidad; con los otros métodos en grandes recipientes se elaboran los champagnes comerciales que compiten con los primeros sólo en el precio pero no en las bondades cualitativas que los caracterizan.

Así lo certifican los grandes champagnes franceses, ya que pueden ostentar este nombre sólo los elaborados por el método clásico en botella, y en la región de origen del llamado con razón el champagne.

### **El vino base**

Debe ser un excelente vino; y un buen vino nace en el viñedo y se hace en bodega. **En el viñedo** nace con la elección de variedades nobles como Pinot negro, Chardonnay, Sauvignón, Semillón, con la elección adecuada del suelo y con el aporte del viñador manejando los recursos tecnológicos para lograr un buen racimo.

**En la bodega**, también el técnico debe saber aplicar oportunamente la tecnología disponible para extraer del grano de uva toda su potencialidad cualitativa, es decir, toda su calidad oculta.

Así se esmera en verificar la evolución de la madurez, en la delicadeza del cosechador para cortar el racimo, en la temperatura baja para la recolección, y en el transporte.

El jugo es extraído por leve compresión de los granos, seleccionando sólo el 50% del mosto escurrido que es el de mejor calidad. Se propicia la fermentación del caldo con levaduras seleccionadas del género *Saccharomyces* y fundamentalmente a baja temperatura (entre 15 y 17 °C). Estos vinos son estabilizados luego de haber realizado el *coupagef* o cortes de vinos del año entre sí o con vinos más estacionados según la preferencia de los expertos como para lograr la armonía necesaria para un buen champagne.

### **La champanización**

Se denomina así a la toma de espuma del vino base. Es un proceso químico-biológico que requiere del agregado de azúcar de caña (sacarosa) y de levaduras seleccionadas. El azúcar es consumido por la levadura en fermentación originándose el

---

dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). Este gas es soluble en el vino, aumentando este valor a medida que aumenta la presión. La sobrepresión es la que provoca el estampido característico al descorchar, la emisión de burbujas y la formación de la espuma.

El azúcar a agregar se calcula con exactitud puesto que de su desdoblamiento depende la presión final que debe ser la suficiente y necesaria para que al producto se lo califique como **"espumante"**.

La levadura que se utiliza es especialmente seleccionada y pertenece al género *Saccharomyces ellipsoideus*, variedad *Bayanus*. La actividad fermentativa debe controlarse con la regulación de la temperatura entre los 10 y 12 °C. Entre los 60 y 90 días que requiere esta lenta refermentación se verifica esta evolución mediante un *afrómetro* (manómetro), que permite medir la presión interna de la botella. Cuando esta llega a las seis atmósferas de presión, ha concluido el proceso.

### Maduración y crianza

La botella acostada recibe sobre sus paredes el cuerpo de las levaduras junto con las borras producidas por esta actividad microbiana. El champagne mejora su bouquet a través del tiempo gracias a este íntimo contacto de estas dos fracciones. La levadura utiliza su glucógeno para poder sobrevivir y esta autólisis aporta las sustancias aromáticas que lo perfeccionan.

A temperatura de Cava (14-16 °C), el champagne estará desde un año a cuatro o más años madurando.

Y aquí radica la gran diferencia con los sistemas desarrollados en grandes recipientes. La superficie de borras en contacto con el líquido es mucho mayor en la botella que en el tanque de gran volumen. Por lo tanto los productos de la autólisis son cedidos con mayor proporcionalidad.

### Deposición de las borras

Para limpiar el champagne de las borras es necesario conducir los sedimentos a través del cuello de la botella hacia el tapón.

Las botellas son colocadas en pupitres especiales y sobre las ranuras que sujetan el cuello se gira cada envase 1/8 de vuelta por día, inclinándolo cada vez más hacia el plano vertical. Por acción de la gravedad las borras van lentamente desplazándose hacia el pico de la botella, asentándose dentro de un opérculo de plástico que facilita la extracción del depósito.

Esta operación requiere un trabajo diario e individual (botella por botella) por 45 días.

### Degüello

La botella en posición invertida es llevada a una cámara frigorífica donde se le baja la temperatura aproximadamente a cero grado centígrado. Luego, siempre en posición invertida, se le lleva a una mezcla frigorífica a veinte grados centígrados bajo cero (-20 °C), sumergiéndose sólo el pico. Se forma un tapón de hielo y la botella puede volver a la posición normal, sin que las borras se revuelvan en el resto del líquido.

En este momento se hace el **degüello** que consiste en sacar la tapa y por la presión interna (6 atmósferas) se produce la expulsión del tapón de borras.

Queda así el champagne limpio.

---

### Tipificación del champagne

El volumen perdido con el degüello se repone con un *licor de expedición* con un alto contenido de azúcar.

Según los mililitros agregados por botella se darán distintos grados de abocamiento tipificándose el champagne como *Naturef*, *Brutf*, *Secof*, *Demi Secf* o *Dulcef*.

### Tapado y bozalado de la botella

Se utiliza corcho de primera calidad, asegurándose su estabilidad con un bozal de alambre.

### Algunas sugerencias para el servicio

El champagne es una bebida para tomar en todo momento. En las comidas, en las ceremonias y en la intimidad de una cena.

Si no se bebe el día de su compra se debe conservar la botella en buenas condiciones, temperatura baja y constante (10-15 C), preservándola de la luz directa.

La temperatura ideal para beberlo es de 6 a 9 C. El enfriamiento debe ser progresivamente lento; los cambios bruscos lo perjudican.

Una cubitera con hielo es el mejor refrigerante para mantener la botella en la mesa.

Un buen champagne una vez servido, presenta una espuma persistente. Las burbujas que se desprenden del fondo hacia la superficie deben ser persistentes y muy pequeñas, formando una fina hilera que asciende muy derecha y con rapidez.



### Tipo de copa

Debe ser de cristal fino, transparente y sin ningún tipo de grabado. De bastante profundidad y alargada. De boca estrecha, para que las burbujas concentren el aroma. Brillantemente elaborado, el Champagne es un vino feliz que no necesita pretexto para irradiar felicidad y alegría de vivir a su alrededor.