

Vinos espumosos

Del champán al cava y a otros vinos con burbujas

Ismael Díaz Yubero

Los vinos espumosos son los que tienen burbujas o, lo que es lo mismo, dióxido de carbono disuelto. Antes de continuar vamos a aclarar que la espuma se puede producir naturalmente o se puede introducir de forma artificial, pero a los producidos de esta manera no nos vamos a referir. Solo vamos a considerar los vinos en los que las burbujas aparecen como consecuencia de la fermentación.

El vino con burbujas persistentes fue considerado defectuoso durante mucho tiempo. Su aparición tenía lugar en unas determinadas zonas y circunstancias, que simplificándolas se producen cuando se para la fermentación y después se reanuda, lo que puede suceder cuando las bajas temperaturas de otoño o invierno paran la actividad de las levaduras y vuelve un cierto tiempo después, generalmente cuando la prolongación de la longitud de los días, y el mayor número de horas de sol, las reactiva.

El hecho de que los vinos que sufrían este proceso fuesen considerados averiados, llevaba consigo su no comercialización y casi siempre su destrucción, o utilización en la fertilización de las tierras. Si alguien los bebía no encontraba virtudes que les hiciese presumir de ellos, pero esto no significa que no existiesen excepciones que los valoraban positivamente, como Cleopatra y Cesar que brindaban con un espumante néctar calificado como *vinum tirillants*, o como los interesantes comentarios de Virgilio, el autor de la Eneida, Las Bucólicas y las Geórgicas, que un poco antes del comienzo de nuestra era, calificó a este vino de *spumanten plateram*.

Hay una cita de Lucano, muy interesante, que en Farsalia habla del *indomitum Meroe cogens spumare*



Falernum, que en castellano quiere decir *el indómito Falerno* se convierte en espumoso mezclándolo con la *Meroe*, que es una vid originaria de Etiopía, que se añadía en forma de uvas pasas, con lo que programaban la refermentación y la consecuente formación de burbujas.

Hay referencias escritas en el año 522 después de Cristo, sobre la devolución de una partida de vino egipcio por la presencia de burbujas, además de alguna cita en manuscritos, que hacen mención a vinos afectados por procesos diabólicos o de brujería, que parecían hervir al escanciarlos, pero sobre todo lo que hay es una falta de información sobre un fenómeno suficientemente conocido, desde hace mucho tiempo pero muy poco publicitado.

El vino con burbujas se apreciaba en Grecia, porque la espuma el sabor y el alcohol invitan a la concupiscencia. También en Francia, los *petillants*, además de en la Champagne, en el Loira, Borgoña y Rin; en España en Galicia, con vinos blancos; y en Castilla y Navarra con claretes. En Alemania, Austria, Suiza, Italia y Yugoslavia con diferentes denominaciones, se elaboraron históricamente vinos con burbujas

A finales del siglo XI se habla en diferentes documentos de la segunda fermentación del vino. En concreto Jean Bodel escribió "El Juego de San Nicolás", en el que hace referencia a una costumbre de la región de Picardía, en donde se desarrolla la obra. Cuenta que en una ocasión, en una taberna uno de los personajes dice *"Mira como el vino se come su espuma. Salta, chispea y bulle, mantenlo en la boca y sentirás el placer que proporciona un buen vino"*.

En el siglo XIV, el teólogo gerundés Francesc Eiximinis, expuso su doctrina en "Lo Crestià", que tuvo una gran aceptación entre los reyes de la Corona de Aragón y fue muy seguido por el Papa Benedicto XIII. En uno de sus capítulos, titulado "Como usar bien la bebida y la comida", describe un vino que obtenía introduciendo un racimo de uvas en un vino ya fermentado, que tenía la particularidad de producir unas burbujas, que al autor no le parece que sean un defecto. Un poco después, ya en el siglo XV hay una referencia a un vino conocido como el *Blanquette de Limoux* que se caracterizaba por su cualidad de producir cosquilleo en el paladar y proporcionar en la boca sensación de frescura. Una característica general de los vinos anteriormente mencionados es que se produjeron muchas veces por azar, y casi nunca como consecuencia del empleo de técnicas enológicas.

Finalmente hay un documento de la Royal Society de Londres, fechado en 1662, en el que un miembro, llamado Christopher Wren, hace saber al resto de los asociados que si a un vino se le añade azúcar o melaza, se le proporciona la propiedad de hacerlo espumoso.

EL MÉRITO DE DOM PERIGNON

La producción de vino en las abadías era una práctica corriente durante el medievo. Lo producían sobre todo para destinarlo a la consagración, pero el excedente, con frecuencia abundante, era para consumo de los frailes y en algunos casos para la venta. En algunos conventos había verdaderos especialistas en viticultura, que utilizaban técnicas avanzadas para su época, como se cuenta de la escuela de los monjes de Borgoña, que para elegir los terrenos más apropiados para el cultivo del viñedo procedían a introducir la tierra en la boca y tras la cata, seleccionaban el lugar de plantación. Por este procedimiento procedieron a hacer una especie de catastro, con las características de las diferentes parcelas, que se extendió fuera de las propiedades de la iglesia y su inclusión fue solicitada por muchos agricultores, que cultivaban las variedades óptimas en cada terreno. Aún hoy es frecuente que a esta práctica se le atribuya la calidad de algunos varietales muy conocidos.

Pierre Perignon ingresó en la orden benedictina cuando tenía 19 años, en 1657, y muy pronto le trasladaron a la abadía de Hautvilliers situada en las proximidades de la ciudad de Epernay, en la región de Champagne. Se cuenta, pero no está comprobado, que entre las funciones que le encomendaron a Dom Perignon estaba la de obtener un buen vino blanco a partir de uvas tintas y la de evitar que tras los fríos invernales, aparecieran burbujas en los vinos.

Tras muchas pruebas, para evitar la transmisión de los pigmentos de las pieles al vino y haciendo mezclas de diferentes variedades, consiguió un excelente vino blanco, pero no conseguía evitar la formación de dióxido de carbono y por lo tanto de gas. Cuando los vinos tenían burbujas eran considerados de mala calidad y se exportaban a Inglaterra, en donde eran





Sir George Etheredge que emplea la palabra *sparkling* y en el Diccionario Inglés del siglo XVIII se le da el significado de “*formar hilos en un vaso y desprender pequeñas burbujas*”; con la particularidad de que la segunda fermentación que se produce ya en la botella.

El vino espumoso fue una novedad en el mundo de los vinos, que hasta entonces habían sido considerados como un alimento que aportaba energía, en algunos casos como potabilizador de aguas y en otros como medicina para tratar determinadas enfermedades, pero con el invento del champán, se inicia la consideración del vino como placer, lo que se refleja incluso en los precios, porque un litro de vino normal no llegaba a costar en Francia la cuarta parte de un salario, en tanto que por los nuevos espumosos era necesario pagar cuatro jornales, aunque hay que reseñar de que esta comparación es indicativa, porque los precios de los vinos, y el montante de los jornales, eran muy variables en las diferentes regiones francesas.

En las bodegas de la empresa Ruinart, en Reims, hay un cuadro en el que se aprecia en el suelo una primitiva botella de champán. Es copia de uno pintado por Jean François de Troy titulado “*Le dejeneur d’ huitres*” que se conserva en el Museo Condé de Chantilly, creado en 1735 por encargo de Luis XV. Teniendo en cuenta el marco de lujo, que refleja la pintura, hace que pueda considerarse muy prestigiosa a esta bebida, pero lo verdaderamente importante es que el nuevo vino espumoso inicia un nuevo sentido del placer. Champagne primero y luego otros muchos vinos espumosos, en muchos países vitivinícolas empiezan a estar, por esta época, en las mesas más prestigiosas.

bastante apreciados, aunque para el gusto de los expertos de la época eran considerados como inferiores.

Cuenta la leyenda que en una de las catas el monje llamó a sus compañeros y exclamó “Vengan rápido. Estoy bebiendo estrellas!” Y les ofreció un vino excelente, que se diferenciaba de los anteriores porque no solo era burbujeante. Para muchos fue un auténtico descubrimiento y empezó a considerarse este vino como una delicia, pero hay bastantes dudas de que esto fuera así, porque muchos atribuyen su éxito a la inducción programada de una segunda fermentación, que es el verdadero motivo de la estabilización de las burbujas.

El caso es que a finales del siglo XVII el vino de Champagne toma carta de naturaleza, especialmente en Inglaterra empieza a ser muy apreciado y se le reconoce como especialidad, que se obtiene utilizando técnicas nuevas de vinificación.

La primera vez que se cita por escrito al vino de Champagne como una nueva especialidad burbujeante fue en 1676 por

ENVASADO DEL CHAMPAGNE

Hasta finales del siglo XVII el vino se conservaba y transportaba en barriles. Excepcionalmente algunos vinos muy selectos se guardaban, y sobre todo se servían, en botellas de cerámica o de vidrio, generalmente de forma esférica, que en muchos casos eran obras de muy alta artesanía, hechas mediante la técnica de soplado. A principios del XVIII la botella de vidrio se empieza a emplear con cierta frecuencia, pero sucede que el vino más selecto, el champangne, no puede embotellarse porque el envase no resiste la presión del anhídrido carbónico. Las botellas estallaban y, además, era frecuente que cuando lo hacía una se produjese una reacción en cadena y explotasen muchas. El champagne recibió los nombres de “vino diablo”, “salta tapones” y “rompe botellas”. Para evitar los efectos negativos fue necesario dar más grosor a las paredes, para que puedan resistir presiones de hasta seis atmósferas.

Para cerrar las botellas de vino en general, se empezó a utilizar el corcho que tiene la propiedad de proporcionar un cierre hermético y una muy larga duración de la estanqueidad. La apari-

En la actualidad las bodegas de la Champagne siguen siendo muy dinámicas con grandes avances en el cultivo, con incidencia cada vez mayor de la viticultura biológica, de la vendimia, el tratamiento de las uvas y la renovación de los métodos de crianza con aparición de le champagne de “terroir”, para competir con los de las grandes bodegas

ción del champagne creó otro problema, porque fue necesario dar a los taponos un diámetro mayor que el que se les da a los empleados a encerrar vinos tranquilos, evitando de esta forma los efectos de impulsión que se produce por la presión. Como el resultado no siempre era satisfactorio se hizo necesario sujetar el corcho al cuello de la botella, mediante una cuerda, un alambre o una mordaza metálica, lo que obligó a hacer un reborde en la boca de la botella.

Tanto la botella de vidrio como el tapón de corcho contribuyeron a la mejor conservación de la espuma y ello hizo que se comercializase cada vez más vino, porque según algunas estimaciones en 1710 solo se embotellaron 10.000 botellas, pero el crecimiento anual, aunque no he encontrado cifras de los años sucesivos, es evidente que creció considerablemente. A ello contribuyeron también las técnicas de cultivo y el mejor conocimiento del proceso de fermentación.

La primera firma de champán la creó Nicolas Ruinart en 1729 en Épernay y durante toda la segunda mitad del siglo XVIII se crean muchas más bodegas especializadas. La comercialización de estos vinos se generaliza, gracias a la promoción hecha por las bodegas, pero también por los elogios de personajes tan influyentes como reyes, escritores, políticos y comerciantes. Bollinger, Pommery, Perrier, Clicquot, y algunas firmas más, que todavía siguen estando presentes, entran en el negocio, hacen grandes inversiones y difunden el champán por el mundo.

Para entonces se había avanzado mucho en el conocimiento de estos vinos. Cader de Vaux explica la necesidad de añadir azúcar, Chaptal (el inventor de la chaptalización que tanta competencia desleal hace a los vinos españoles) perfecciona el método, Pasteur descubre y describe las levaduras, François de Chalons y Robinet d'Épernay experimentan con el licor de expedición, Maumené y Salleron perfeccionan la técnica para refermentar en botellas y cada vez los vinos de la Champagne son mejores y más perfeccionados.

Surgen controversias. Los puritanos critican el nuevo placer que proporciona este vino y los epicúreos y libertinos critican a

los puritanos. En consecuencia, se crea una polémica, que tiene como resultado final la conclusión de que es un vino superior, que merece la consideración suficiente para tenerlo muy en cuenta en cualquier celebración. Como el champagne no podía llegar a todo el mundo el llamado método *champegnoise* se copió en todos los países vitivinícolas y surgieron, hacia la mitad del siglo XIX, las bodegas elaboradoras de champagne en muchos puntos de la geografía, porque además del método se copió hasta el nombre.

En la actualidad las bodegas de la Champagne siguen siendo muy dinámicas con grandes avances en el cultivo, con incidencia cada vez mayor de la viticultura biológica, de la vendimia, el tratamiento de las uvas y la renovación de los métodos de crianza con aparición de le champagne de *terroir*, para competir con los de las grandes bodegas y cada vez mayor producción de los *millésimé*, los *rosé* y en general los de calidad diferenciada.

Son también reseñables los Cremant, que son los espumosos franceses producidos fuera de la Denominación de origen Champagne. Hay unas veinte zonas autorizadas para producir estos vinos y entre ellas destacan Borgoña, Alsacia, Jura, Burdeos, Loira y Limoux.

LOS PAÍSES ELABORADORES DE CHAMPAGNE EN EL SIGLO XIX

Muchas bodegas europeas se sintieron atraídas por el nuevo vino, sobre todo cuando se corrió la voz de que fuera de la región de origen ya se estaba haciendo. Los bodegueros más ricos empezaron a contactar con las empresas francesas. Lo hacían para colaborar con ellas de diversas formas económicas, a cambio de que les transfiriesen la técnica.

Aunque por razones obvias muchos de los contactos se ocultaron, parece que fue Alemania el primer país que empezó a hacer champagne. Hay constancia de que en 1789 un maestro bodeguero de Maguncia fue a visitar a su cuñado a Francia, aprovechó para interesarse por el vino espumoso y aprendió

mucho, tanto que en cuanto volvió a su tierra, utilizando las variedades de uvas blancas locales, probó con éxito la elaboración del primer champagne alemán. También se sabe que la primera producción a escala industrial la hizo Georg Frederich Kessler en 1826, en la bodega que tenía en Esslingen, aunque previamente había colaborado, aportando capital, en el desarrollo de la bodega francesa de Cliquot Ponsardin. Su producción, en 1842, con uvas totalmente alemanas fue de 140.000 botellas, lo que en esa época era una cantidad considerable.

También hubo bodegueros alemanes que una vez conocido el método de producción decidieron instalarse en Francia, sobre todo comprando terreno y bodegas. Algunos prosperaron de tal forma que muchos años después, en la actualidad, las bodegas que fundaron siguen en el negocio y algunas con tanto éxito como Bollinger, Geldermann, Heidsieck, Krug, Mumm, Roederer o Taittinger.

La variedad de uva preferida para elaborar los espumosos alemanes es la Riesling por su equilibrio entre su acidez y su sabor frutado muy agradable, además de que produce vinos muy aromáticos. También es muy importante el suelo, que en parte de la cuenca del Rin es de esquistos, de composición y estructura parecidos al cretáceo de la región de Champagne.

Hay dos tipos de vinos espumosos alemanes, que son el *Qualitätsschaumwein* (*Sekt*) que se refiere a vinos elaborados con uvas alemanas generalmente Pinot blanc, Pinot gris y Pinot noir y sobre todo con Riesling y el *Schaumwein* o vino de calidad básica, aunque a los dos se les aplica indebidamente el término *sekt*, sobre todo después de que el Tribunal Europeo de Justicia decidió que este distintivo de calidad también se podía aplicar a vinos elaborados fuera de Alemania.

La producción de vino espumoso se ha incrementado en Alemania de forma espectacular. Según un informe del ICEX en 1989 había 403 productores de espumosos y en la actualidad la cifra total se triplica con unas 35 bodegas de tamaño considerable que producen más de un millón de botellas.

Alemania es claramente importadora de vino espumoso, procedente sobre todo de Francia, España e Italia. Su consumo *per capita* está muy próximo a las seis botellas por habitante y se estima que una de cada cuatro botellas que se producen en el mundo se consume en Alemania. Casi todos los espumosos alemanes se producen por el sistema de granväs, en tanque cerrado.

ITALIA FUE PRECOZ EN LA PRODUCCIÓN DE ESPUMOSOS

En Italia se presume, aunque es discutible, de ser el país que más pronto empezó a elaborar champagne fuera de Francia.

Se atribuye a Camillo Gancia la producción del llamado *spumante d'Asti* con la misma técnica que Dom Perignon. Entre sus seguidores están Antonio Carpené, en 1868, que lo hizo en su bodega de Conegliano y Guilio Ferrari, en 1902, en Trento, que siguen siendo iconos de la historia vinícola italiana y precursores de los *spumanti sechi* actuales, siguiendo el método de la refermentación en botella y utilizando sobre todo uvas de la variedad Chardonnay y Pinot noir.

En 1975 un grupo de productores entre los que estaban los sucesores de Gancia, Carpené y Ferrari fundaron el Instituto Italiano del *Spumante Classico* para proteger a los elaborados con el método de la refermentación en botella y promover el conocimiento en Italia y en el extranjero de las diferencias de calidad con otros vinos, con una marca de calidad incrustada en la botella.

Por otra parte, con el nombre de *prosecco* y con uva de la variedad *glera*, en las regiones del Friuli, Venezia Giulia y Veneto se elabora un espumoso con D.O.C. y si es de algunas zonas puede ser D.O.C.G (Denominación de Origen Controlada y Garantizada). El método de elaboración es el Martinotti (Charmat, en grandes envases), pero en cualquier caso es un vino muy moderno, ya que con las características actuales se elabora desde la década de los setenta del siglo pasado, porque el que se hacía hasta entonces era dulce o semidulce y actualmente es seco, aromático, frutado y con un moderado grado alcohólico, que ha tenido muy buena acogida en Italia y que se ha difundido por Estados Unidos a donde se empezó a exportar al comienzo de este siglo.

Hay tres tipos de prosecco. El *spumante* que es la variedad más apreciada que puede contener uvas de las variedades pinot blanco o gris, el *frizzante* o *gentile*, ligeramente burbujeante y el *calmo* o tranquilo, que es sin burbujas y se elabora en muy poca cantidad. Recientemente también hay un prosecco envasado en lata de tamaño similar al que se utiliza con la cerveza y algunos refrescos

"CHAMPAGNE" EN RUSIA

La fama del "nuevo" vino llegó a Rusia y el zar Alejandro II creó, por *ukase* (decreto) del 25 de noviembre de 1870, una finca para uso de la familia real. Contrató a expertos franceses y en 1896 se empezó a producirse champagne en Rusia para uso exclusivo de la familia real. La primera remesa fue de 25.000 botellas y se la etiquetó con el nombre de "Abrau", que es el nombre del lago a cuya orilla se instaló la bodega.

Con la revolución rusa huyeron los franceses, pero sus alumnos rusos ya habían aprendido y la fábrica Abrau-Durso continuó elaborando champagne aunque el destino ya no era la familia real. El champagne era para el pueblo y Stalin decidió

que cada ruso (doscientos cincuenta millones) tendría una botella al año. Tardó un poco en conseguir el objetivo porque era difícil pasar de los sesenta millones de botellas, aunque con la construcción de una gran bodega en las proximidades de Moscú se llegó a los doscientos millones de botellas en 1980, lo que ya es una cantidad considerable, por lo que se registró la marca "Champán Soviético" que se sigue utilizando, aunque solo en Rusia. Francia protestó por la transgresión de la legislación, que protege a las Denominaciones de Origen, y se llegó al acuerdo de que se utilice en caracteres cirílicos y que no se pueda usar con caracteres latinos. Rusia todavía no pertenece a la Organización Mundial del Comercio OMC, por lo que en un futuro próximo tendrá que haber nuevas negociaciones para el uso de esta denominación.

La disolución de la Unión Soviética y la crisis mundial complicaron la producción de espumoso ruso, porque Ucrania y otros países productores de vino base, dejaron de abastecer las bodegas y hubo que diversificar compras. En 2005 un magnate ruso adquirió la mitad de la propiedad de la bodega Abrau-Durso, (la otra mitad sigue siendo propiedad del Estado), modernizó las instalaciones, empezó a refermentar en botella en cantidades considerables y la calidad del producto mejoró. Sin embargo, aunque ha actuado como locomotora de la calidad,

reintroduciendo el método champanés, la cantidad producida todavía es pequeña, porque hay otras seis bodegas que producen más espumoso de Abrau-Durso. En general las grandes bodegas rusas utilizan el método charmat, que consiste en refermentar, añadiendo azúcar y levadura en tanques presurizados, consiguiendo en veinticinco días la finalización del proceso que dura dos o tres años si se hace en botella. La publicidad asegura que es un espumoso más democrático, que satisface el gusto de los consumidores de vinos jóvenes y frescos, que pueden adquirirse por unos tres € la botella, es decir la tercera parte del precio del espumoso ruso clásico.

Hay muchos más países productores de vinos espumosos, prácticamente todos en los que se cultiva la vid, pero algunos destacan por sus producciones, por su calidad o por su incidencia en el mercado internacional. Australia produce espumosos muy variados: blancos, rosados y tintos, dulces y secos ligeros y con cuerpo, casi todos por el método charmat y algunos por el clásico. Las principales variedades son pinot noir y chardonnay y las zonas más productoras son Tasmania, Yarra Valley y Adelaida Hills. Nueva Zelanda ha optado por el espumoso producido por el método clásico y con las variedades clásicas de la región de Champagne. Lo mismo ha hecho Sudáfrica que ha impulsado los espumosos de alta



Denominación de origen

Elige Calidad, elige etiquetas de seguridad



Real Casa de la Moneda
Fábrica Nacional
de Moneda y Timbre

Departamento de Ventas
Tel: 91 566 65 64 - www.fnmt.es





calidad. En Estados Unidos destaca California en donde hay viñedos y bodegas implantados por productores de champagne en Francia o de cava en España, que siguen el método de la refermentación en botella aunque también hay bodegas que han preferido el método charmat. Argentina, Chile, Brasil, Uruguay, Canadá, Hungría, Letonia, Portugal y algunos países más también producen espumosos, casi siempre por el método charmat y generalmente con importantes incrementos anuales de producción.

LOS PRIMEROS CHAMPANES ESPAÑOLES

La revista "El Campo" publicó, a mediados del siglo XIX, que el primer champán español lo elaboró un labrador, apellidado Benjumea, en Puebla de Cazalla; y Llano Gorostiza cuenta que Martín José de Zabala, natural de Tudela, más o menos por entonces hizo con vino blanco, azúcar, ácido tartárico y bicarbonato una bebida que se atrevió a llamar champán.

En la segunda mitad del siglo XIX se empezó a producir vino espumoso en Cataluña y según Emili Giralt en su libro "L'Elaboració de vins escumosos catalans abans de 1900", concurrieron las primeras marcas en la exposición de vinos celebrada en Madrid en 1850, pero unos años más tarde en 1859, en la Exposición Agrícola de Barcelona se presentaron 106 expositores de vinos espumosos. Se le llamaba champán, champagne o champaña, y también se recurrió a otras denominaciones como champaña o xampany, pero no fue hasta 1872, cuando según José Peñín, Josep Raventós perfecciona el proceso y empieza a embotellar el vino producido por el método champanés.

La burguesía catalana seguía prefiriendo el champagne francés, pero, a un precio mucho más contenido, se empe-

La revista "El Campo" publicó, a mediados del siglo XIX, que el primer champán español lo elaboró un labrador, apellidado Benjumea, en Puebla de Cazalla; y Llano Gorostiza cuenta que Martín José de Zabala, natural de Tudela, más o menos por entonces hizo con vino blanco, azúcar, ácido tartárico y bicarbonato una bebida que se atrevió a llamar champán

zaba también a consumir el "champagne Codorniv (terminado en v) y el champaña Ezcaba, navarro, que poco a poco se fueron apreciando en todo el país aunque compitiendo con imitaciones de otros vinos con burbujas, casi siempre muy poco ortodoxos.

Había un problema que consistía en que las variedades españolas tradicionales de uvas no se prestaban para la elaboración de espumosos de calidad, pero la filoxera vino a solucionar, en parte, el problema. En Cataluña y concretamente en el Penedés muchas variedades tintas fueron sus-

tituidas por las variedades Perellada, Macabeo y Xarel'lo, blancas, mucho más adaptadas a la nueva elaboración, como lo demuestra el hecho de que siguen siendo las más utilizadas actualmente.

Las buenas perspectivas de negocio, una vez conocidas las técnicas de producción, animaron a bodegueros de diferentes partes del país a producir espumosos pero sobre todo en las regiones en las que ya existían grandes bodegas. En Jerez Pedro Domecq se tomó muy en serio el negocio, contrató a expertos franceses y por primera vez se vinificó a baja temperatura. Los hermanos Vergara patentaron, en 1891, la fórmula del vino espumoso y la marca Champán Continental. Sandemán, en colaboración con su filial de Oporto empezó a producir y a exportar. Sin embargo, su vida no fue muy larga, porque de los clásicos solo resistió hasta mediados del siglo pasado Pedro Domecq.

Llano Gorostiza en su libro "Los vinos de Rioja" refiere que en 1857, en la Exposición de Agricultura de Madrid se presentaron vinos espumosos riojanos, entre los que destacaban los de D. Baldomero Espartero, duque de la Victoria, que junto con el bodeguero Marqués de Murrieta, dicen en la Rioja, que elaboraron el primer espumoso español. Cuando la filoxera castigó los viñedos franceses algunos empresarios se trasladaron a La Rioja y entre otras empresas se crea "Sauvignon Frères et Cie", que contrató a un enólogo francés que empezó a elaborar por el método champánés. Esta empresa fue posteriormente adquirida por Bodegas Bilbainas, que se prestigió por la elaboración de sus marcas Lumen y Royal Carlton.

Cuenta Peñín que un hecho importante para la difusión del nuevo vino y su producción especializada en Cataluña fue el hecho de que la casa Codorniu recibiese de las manos de la reina María Cristina el título de "Proveedor de la Casa Real", lo que sirvió para que naciesen o se desarrollasen otras bodegas y que tomase naturaleza una de las industrias más prosperas de Cataluña. El producto tuvo éxito, se empezó a publicitar en el extranjero y las exportaciones a Alemania,

Francia e Inglaterra se complementaron primero y luego se superaron con las destinadas a Estados Unidos, con la particularidad de que según las estadísticas oficiales en 1911 las ventas de espumosos españoles superan, por primera vez, las cifras de los importados

El llamado "Champagne Español" se convirtió en un importante competidor del francés y en 1959, doce bodegas francesas lideradas por Bollinger denunciaron ante los tribunales ingleses a la empresa Vinos Costa Brava, exportadora del Champagne Perelada. Los ingleses dieron la razón a los franceses pero todavía el nombre de Champán siguió usándose por las bodegas españolas y como muestra de ello, en 1965 en la Plaza de Cataluña había un gran anuncio de Champán Lavernoya.

Hubo que buscar un nombre y no fue fácil porque cuando ya parecía que había unanimidad en el término cava, una impugnación del gobierno griego alegó que la palabra kába se aplica a unos vinos de producción antiquísima, aunque afortunadamente se desestimó porque los vinos sgrriegos con esta denominación, en ningún caso son espumosos y además el término no se refiere a un tipo de vino porque se aplica al envejecimiento de muchos.

En 1972 se creó el Consejo Regulador de los vinos Espumosos y al finalizar esa década se adoptó el nombre de "cava" como propio de su Denominación de Origen. En 1986 una Orden del Ministerio de Agricultura reserva la palabra cava para "los vinos espumosos de calidad, elaborados por el método tradicional, de acuerdo con la normativa de la CEE y la española, en una región determinada". La "región" en la que se podían elaborar esos vinos estaba formada por los municipios de las cuatro provincias de Cataluña más dos de Zaragoza, dos de Navarra, tres de Álava y dieciocho de La Rioja. En 1991 se añadieron los municipios de Requena (Valencia) y Almedralejo (Badajoz).

Fuera de la Denominación de Origen se elaboran vinos espumosos en El Bierzo, uno con chardonnay y godello a partes

Cuenta Peñín que un hecho importante para la difusión del nuevo vino y su producción especializada en Cataluña fue el hecho de que la casa Codorniu recibiese de las manos de la reina María Cristina el título de "Proveedor de la Casa Real", lo que sirvió para que naciesen o se desarrollasen otras bodegas y que tomase naturaleza una de las industrias más prosperas de Cataluña

iguales y otro con godello y doña blanca. También se hacen espumosos en Rías Baixas; en Rueda con la variedad verdejo; en Cigales y en Toro; en la comunidad valenciana; en Alicante concretamente en Marina Alta hacen un blanco espumoso con muy poca graduación alcohólica; en Castilla-La Mancha hacen uno denominado Cueva en Villanueva de Alcardete, con una gran diversidad de variedades nacionales y extranjeros.

En Andalucía, en Jerez se hace un espumoso etiquetado como "La Charanga", que se fermenta en botas de oloroso y después pasa cuatro años en rima. En la actualidad se trabaja con la producción de uvas, sobre todo con la zalema, típica de Huelva, que se considera muy apropiada para producir vinos espumosos en las albarizas de Jerez, por la similitud en composición y textura con las tierras "craie" (tiza), que es la tierra típica de la región de Champagne. Otros interesantes espumosos son los elaborados en la proximidad del Tajo de Ronda, en Grazalema y en la Alpujarra y en todos los casos citados anteriormente se pretende siempre elaborar vinos de alta calidad.

En 2017 se registra en la Unión Europea Corpinnat (de Cor = corazón y pinnat de pinnae, de Penetense = del Penedés) para diferenciarse del resto de los cavas inscritos en la D.O. y acoger a los más selectos de producción ecológica. Está formada por nueve bodegas que tienen la pretensión de referenciar a los grandes espumosos de calidad diferenciada.

MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS

Solamente nos referiremos a los espumosos en los que las burbujas se producen en el vino, lo que significa que no consideramos los espumosos en los que se inyecta el dióxido de carbono, es decir los obtenidos por un procedimiento exterior. Nos concretamos en los naturales.

Para conseguirlos hay diferentes métodos de elaboración, que son la consecuencia de distintas técnicas que van a influir en las características del producto final y diferenciar las calidades, que se van a apreciar directamente en el tamaño, consistencia y persistencia de las burbujas y además en el sabor, aroma y textura, caracteres que están condicionados sobre todo por las características de las uvas empleadas, por el suelo, por el clima en que se han producido las uvas y por el proceso de fermentación, lo que va a influir en las características organolépticas de producto final.

MÉTODO ANCESTRAL

Para que los mostos fermenten es necesaria una temperatura mínima y si la fermentación ha comenzado y bajan las temperaturas por la influencia del invierno la fermentación se detiene

por inactivación de las levaduras. Si embotellamos el vino en ese momento, la subida de las temperaturas por calentamiento, natural por la llegada de la primavera o artificial, se reactivan las levaduras que consumirán azúcar y la convierten en alcohol y se formará dióxido de carbono, es decir burbujas, que se quedarán en el vino al no poder escapar de la botella.

Aunque el método, como su nombre indica, es ancestral se ha puesto de moda recientemente y los vinos **pet-nat** (abreviatura de *pétillant naturel*) son buscados por los amantes de los vinos modernos que han encontrado en ellos un retorno a lo "natural". Es una vuelta a los más ancestrales espumosos, los describieron y apreciaron en el antiguo Egipto y se produjeron y rechazaron, por averiados, en muchas regiones en los que durante el invierno bajan considerablemente las temperaturas.

Este método de elaboración de espumosos, también conocido como **Rurale o Asti** en Italia, **Dioise y Gaillacoise** en Francia, se ha vuelto a poner de moda con la ventaja de que la regulación de las temperaturas permite elaborarlos en cualquier lugar del mundo, aunque los inviernos sean cálidos.

METODO TRADICIONAL

Es el más prestigiado de todos. Es el utilizado por las D.O Champagne y Cava. Se parte de un vino tranquilo que se embotella para conseguir una segunda fermentación, inducida por la siembra de levaduras *Sacharomyces cerevisiae* y algunas otras especializadas y unos gramos de azúcar para facilitar la fermentación, lo que constituye el llamado licor de tiraje. Se cierra la botella con un tapón especial y se coloca en unos pupitres (rimas), de tal forma que los posos procedentes de las levaduras muertas se depositen en el cuello. Transcurrido el tiempo necesario para que el dióxido de carbono producido se haya integrado en el vino, como mínimo nueve meses según la legislación de la UE, se congela el cuello sumergiéndolo en un líquido a unos 20-25° bajo cero, se quita la tapa se eliminan las lías (sedimento congelado), se introduce el llamado licor de expedición, constituido por vino añejo con más o menos contenido en azúcar, según el espumoso que se quiera producir (brut, seco, semisecco...) y se tapa con un corcho especial y característico sujeto con una mordaza. Para que el licor de expedición se mezcle adecuadamente con el vino se deja en reposo unos meses y a continuación se etiqueta, estando ya las botellas dispuestas para ser comercializadas.

Los vinos espumosos elaborados por este método son los que alcanzan los mejores precios del mercado ya que nadie discute que su calidad es superior. Champagne, Cava, los Cremant franceses, los Cap Classique de Sudáfrica, algunos italianos, rusos, neocelandeses, norteamericanos y de algunos otros países siguen este método, también conocido como champagne, traditionnelle, classique o clásico.

MÉTODO TRANSFER

El proceso es idéntico al del método tradicional hasta que, tras eliminar las lías, después de la segunda fermentación, se vacían las botellas en un tanque presurizado y a baja temperatura se procede a la clarificación. A continuación, se añade el licor de expedición para todo el volumen del tanque, tras lo que se procede a un nuevo embotellado, que ha de hacerse bajo presurización para que el dióxido de carbono, y por lo tanto las burbujas, se mantengan integradas en el vino.

Este método que tuvo su origen y sobre todo su desarrollo en Estados Unidos, tiene la ventaja de que ahorra costes, especialmente en mano de obra y que el envasado es más fácil de realizar en botellas pequeñas (de 0,25, 0,33, 0,50 litros) o en las muy grandes, pero la calidad del vino no llega a ser la obtenida por el método tradicional, por lo que cada vez se utiliza menos.

MÉTODO CHARMAT

Se diferencia del método tradicional y del transfer en que la segunda fermentación no se hace en botella. Se hace en un tanque cerrado y presurizado y con temperatura controlada,

en donde se añade el licor de tiraje y comienza la segunda fermentación. Una vez terminada esta, que generalmente es muy corta, los vinos se clarifican por frío, se añade el licor de expedición y se procede al embotellado que ha de hacer bajo presurización.

El proceso es rápido, ahorra costes y se emplea sobre todo en grandes producciones por lo que, aunque su calidad es inferior a los espumosos obtenidos por los métodos anteriores, son muy competitivos en precio. En España también se conoce como Granvás y en Italia, en donde es el más utilizado, como Martinotti ya que de esta forma se elabora el prosecco. También es de producción generalizada en Alemania en donde con este sistema hacen el sekt.

MÉTODO CONTINUO

Es una modificación del anterior, que se desarrolló en Rusia cuando se decidió elaborar el "champán soviético". El vino pasa por diferentes tanques presurizados en las distintas etapas de producción. El ahorro en costo y tiempo es considerable, pero la calidad es inferior a la de los métodos anteriores. Se utiliza, además de en Rusia, en algunos vinos espumosos alemanes y portugueses.

CANALS & MUNNÉ PRESENTA DOS NOVEDADES CAPACES DE EMOCIONAR

Recientemente la bodega CANALS & MUNNÉ de Sant Sadurní d'Anoia, conocida por la extraordinaria calidad de sus cavas, vinos y licores, premiados en innumerables concursos nacionales e internacionales ha sacado al mercado el nuevo cava PRIDE y el nuevo vino XAREL-LO VERMELL.

Un cava y un vino perfectos para desayunar, hacer el aperitivo, comer, merendar, cenar o acompañar cualquier acontecimiento en cualquier época del año.

El cava PRIDE, un Brut Gran Reserva cosecha 2005 es para disfrutarlo con quién realmente se desee, sin importar sexo. Deséa a quién quieras. Ama la diversidad. Respétate a ti mismo. Bébete la vida. Nuestra gratitud al colectivo LGTBI por hacernos más libres.

El Vino XAREL-LO VERMELL. Cosecha 2019. Un vino muy emblemático de la DO. Penedés con marcada personalidad y de aromas intensos, que recupera una variedad ancestral muy olvidada. Un vino muy exclusivo y singular, diferente para paladares exigentes. Una apuesta de CANALS & MUNNÉ por la excelencia y la cultura del vino.

!! LO CELEBRAMOS BRINDANDO JUNTOS !!

Canals & Munné

• Más que una bodega •

www.canalsimunne.com



LAS BOTELLAS, EL TAPÓN DE CORCHO Y LAS COPAS

El vino espumoso exige hermeticidad del envase. Por este motivo hasta que no se encontró uno adecuado su comercialización estuvo muy limitada. La botella de vidrio vino a solucionar el problema, pero fue necesario cambiar la forma, porque hasta entonces habían sido cilíndricas y el grosor de sus paredes, porque han de ser suficientemente gruesas para aguantar la presión interior, que es muy alta. Forma y grosor de las paredes son características de las botellas de todos los vinos espumosos porque es necesario que además que además de contener el vino lo haga adecuadamente y que permita su conservación.

LAS BOTELLAS Y SU TAMAÑO

Durante mucho tiempo la capacidad de las botellas champagne y en general de todos los espumosos fue de 0,75 litros y esta capacidad tenía una razón de ser, porque hay que tener en cuenta que las botellas iniciales se hacían por soplado y la capacidad respiratoria de los artesanos, teniendo en cuenta el necesario grosor del vidrio, impedía hacerlas de mayor volumen. La medida se estandarizó en el Imperio Británico que inicialmente fue el mayor consumidor de champagne, porque como medida de volumen empleaban el galón real, que equivale a seis botellas de

0,75 l. (4,5 litro) Consecuencia de ello es que las cajas generalmente son de seis botellas, es decir: un galón.

En la actualidad, aunque el tamaño de la botella es variable la inmensa mayoría sigue teniendo la capacidad tradicional, pero es cierto que el comportamiento del vino tiene una cierta dependencia del tamaño, porque a menor capacidad de la botella menor es la cantidad de aire respecto al líquido y como consecuencia la oxidación se produce más

CUADRO 1 TAMAÑO DE LAS BOTELLAS DE VINOS ESPUMOSOS

1. Cuarto o Benjamín.	Capacidad: de 18 a 20 cl.
2. Medium.	Capacidad: 60 cl.
3. Estándar.	0,75 cl
4. Magnum.	1,5 L. Equivalente a dos botellas estándar
5. Jeroboam.	3 L. -Equivalente a cuatro botellas estándar
6. Réoboam.	4,5 L.-. Equivalente a seis botellas estándar
7. Matusalem.	6 L.-. Equivalente a ocho botellas estándar
8. Salmanazar.	9 L.-. Equivalente a doce botellas estándar
9. Baltazar.	12 L.- Equivalente a dieciséis botellas estándar.
10. Nabuconodosor.	15 L. Equivalente a veinte botellas estándar
11. Salomón.	18 L. Equivalente a veinticuatro botellas estándar
12. Melchizédec.	30 L. Equivalente a cuarenta botellas estándar





lentamente, o lo que es lo mismo la evolución es más lenta, permitiendo por tanto durante más tiempo la apreciación de las cualidades.

Si importa el tamaño, como en casi todo. Hay distintas designaciones del nombre de las botellas en función de su capacidad. No hay unanimidad, pero la que exponemos en el cuadro adjunto es seguramente la más aceptada.

LOS TAPONES

Hay una leyenda que afirma que en el siglo XVIII un monje francés hizo el Camino de Santiago siguiendo la Ruta de la Plata. Al pasar por Extremadura descubrió las planchas de corcho que unos operarios obtenían del alcornoque. Pensó que era el material ideal para hacer el tapón para las botellas, en la que su colega Dom Perignon embotellaba su vino. Le llevó una plancha y desde entonces el corcho se convirtió en el material ideal para conservar el champagne y en general todas las botellas de vino, sobre todo de los buenos.

El corcho es la corteza del alcornoque (*Quercus suber*) y forma un conjunto celdillas poliédricas delimitadas por una membrana muy flexible, lo que le proporciona elasticidad, estanqueidad, impermeabilidad y aislamiento térmico. Es decir, las cualidades esenciales para tapar una botella, en la que se quiere que el vino conserve sus propiedades. Hay varios tipos de tapones que se agrupan en las siguientes categorías: tapones naturales, naturales multipieza, naturales colmatados, cabezudos, técnicos, aglomerados y tapones de cava y vinos espumantes que tienen forma de champiñón.

El actual tapón de la mayoría de los vinos espumosos, y en todos los casos de champagne y el cava, está compuesto por un cuerpo cilíndrico de aglomerado de corcho que lleva adheridas en su extremo inferior dos arandelas de corcho natural. En el fondo del corcho, en el caso de los cavas hay dibujada una estrella de cuatro puntas, pero cuando la fermentación en

botella ha sido corta se sustituye por un rectángulo. En los vinos producidos por los sistemas granvás el distintivo es una circunferencia. Para los vinos gasificados es un triángulo.

Para sujetar el corcho e impedir que la presión le haga saltar, se utiliza una especie de jaula de alambre llamada morrión, que fue diseñado por Adolphe Jaqueson en 1844. Generalmente lleva una tapa de metal incorporado en la parte superior.

LAS COPAS

Es muy importante el recipiente en el que se bebe un espumoso, sobre todo si es de calidad. Salvo que se esté muy borracho hay que evitar beberlo directamente de la botella, sobre todo de la forma de los ciclistas que han ganado una etapa lo distribuyen. No vale cualquier vaso ni cualquier recipiente, es necesario que sea de cristal fino y que tenga una determinada forma.

Con más o menos conocimientos y apreciación de aromas y sabores, siempre se intentó que una bebida "glamurosa" se escanciase en recipiente adecuado, porque una buena calidad, una forma y un tamaño adecuados, influyen notablemente en la apreciación organoléptica.

Cuentan que la primera copa especializada que se utilizó fue encargada por María Antonieta y se la hicieron en porcelana. Dicen que mandó que se hiciese mediante un vaciado de la teta izquierda de Madame **Pompadour**, que al parecer era más perfecta que la derecha. En honor a tan famosa cortesana la copa recibió su nombre y así, aunque ha caído en desuso, se la sigue conociendo. Es una copa muy abierta con un ligero reborde. Fue la elegida desde los años veinte del pasado siglo, hasta que casi finalizado el siglo, cuando se cayó en la cuenta de que su gran diámetro, desproporcionado con la altura, dejaba escapar las burbujas y el aroma del vino y nació la copa **flauta**, larga y estrecha, que se puede sujetar con la mano sin que se derrame el líquido, incluso cuando se producen movimientos bruscos, obligados en los brindis y en las expresiones

efusivas. Convive con la copa **tulipa**, que es la preferida de los gourmets, porque su anchura en el centro y su estrechamiento en la boca mantiene mejor la temperatura y su curvatura permite que se concentren los aromas y que el carbónico no se escape. En mi opinión, entre pechos y flautas, para beber un buen espumoso es preferible la tulipa.

Hay un problema que consiste en que no todos los vinos espumosos son iguales, porque pueden ser blancos o rosados, jóvenes o con crianza o con muy larga crianza, muy secos, secos o dulces, blanc de blanc o blanc de noir..., y cada uno tiene sus exigencias, por lo que, si somos perfeccionistas tenemos que tener en cuenta estas circunstancias y si no lo somos mucho, la copa tulipa, en general, va perfectamente.

LOS VINOS ESPUMOSOS EN LA GASTRONOMÍA

Lo primero que debemos tener en cuenta es que hay muchas clases de vinos espumosos, que se distinguen sobre todo por su calidad. Los hay buenos y menos buenos y algunos hasta malos. También pueden ser más o menos secos, en función de la fermentación, que puede haber terminado con los azúcares o que siga habiendo una cantidad más o menos grande y de la adición de licor de expedición, cuando esta práctica se hace (como es el caso de los champán y de los cavas). También va a depender del método de elaboración, del tipo de uva o uvas utilizado y hasta del tratamiento que haya tenido el vino, una vez que salió de bodega.

Pasaron los tiempos en los que la principal función de un vino espumoso era ser el objeto material de un brindis. No importaba mucho como fuese, porque lo fundamental era que tuviese burbujas y además que al abrir la botella hiciese ruido y, a ser posible, que el tapón fuese muy lejos. Normalmente se bebía al final de las comidas en las que se celebraba algún acontecimiento, desde una boda a un homenaje y en cualquier caso para celebrar el nuevo año y acompañando a las doce uvas.

Cava y, ocasionalmente, champagne fueron los espumosos que se bebieron en España, desde finales del siglo XIX hasta que pasó, la guerra, la posguerra y el final de la dictadura (a veces también sidra espumosa, pero a los efectos de este artículo no cuenta). Luego nos fuimos haciendo ricos y empezamos a poder elegir entre los alimentos y las bebidas. Surgieron líderes de opinión y nos contaron que el cava (o el champán) era un magnífico aperitivo, que podía acompañar a toda una comida, que además había un cava específico para armonizar con cada plato y que se podía integrar, como un ingrediente más, en algunas preparaciones culinarias que nuestros cocineros, que ya se habían puesto a la cabeza de la gastronomía mundial, ofrecían en sus cartas e incluso se popularizó su uso en la preparación de cocteles siguiendo la costumbre francesa y como réplica al ya famoso Kyr Royale.

El champagne y el cava siguen conservando para los mayores la imagen, aunque quizás un poco más lejana, de que cada sorbo es un viaje fantástico a las fiestas lúdicas del pasado. Pero la imagen general ha ido cambiando y los vinos espumosos cada vez más se acercan a la de los demás vinos, aunque conservando la imagen de ser los ideales para las celebraciones

La imagen del "glamour" unida a los espumosos está identificada con el champagne. Las burbujas, las joyas y la belleza femenina y un punto de erotismo acompañan al champagne. Lo reflejan muy bien los posters de Toulouse Lautrec para el cabaret Moulin Rouge, la imagen del caballero bebiendo champagne en el zapato de tacón altísimo de la vedette, la frase de Coco Chanel que afirma que solo bebe champagne en dos ocasiones "cuando está enamorada y cuando no lo está"... El mundo anglosajón siguió el ejemplo y por eso James Bond cuando tiene que marcharse, para realizar una acción heroica ordena a su bella acompañante, que asoma entre las sábanas, que mantenga todo caliente menos el champagne, o Julia Roberts en *Pretty Woman* que en la alfombra de la suite lo bebe con delectación y para terminar, aunque hay muchos más ejemplos, la imagen de los protagonistas de *Gossyp Girl* que llenan la bañera con espuma para darse un baño *sparkly*.

En España hemos sido menos ostentosos, pero también hemos hecho nuestros pinitos, porque en 1966, cuando al cava todavía se le llamaba champán, Los Brincos hicieron una canción muy popular y en los guateques de lujo, entre sorbito y sorbito bailábamos pegados, que es bailar. Un poco más tarde todos los años se esperaba por la prensa, la publicidad y el público en general, el anuncio de Navidad de las burbujas Freixenet, en el que no se escatimaba ni en el sueldo de la protagonista, ni en el vestuario, ni en la duración del spot.

El champagne y el cava siguen conservando para los mayores la imagen, aunque quizás un poco más lejana, de que cada sorbo es un viaje fantástico a las fiestas lúdicas del pa-

sado. Pero la imagen general ha ido cambiando y los vinos espumosos cada vez más se acercan a la de los demás vinos, aunque conservando la imagen de ser los ideales para las celebraciones.

Concretándonos en el cava, aunque lo podemos extrapolar al champagne, se le han ido encontrando utilidades muy concretas. Pueden acompañar perfectamente a los aperitivos, especialmente con casi todas las tapas crudas, fritas, en tempura, en pinchos o en cazuelitas, con los que son recomendables los más secos, como el jamón y las chacinas, especialmente si son de ibérico, con las salazones de pescado, desde las de anchoas a las de atún, con las sopas, las ensaladas si no tienen excesiva cantidad de vinagre, con los arroces, porque van muy bien con las paellas y los arroces caldosos, las pastas, con los mariscos especialmente con los moluscos crudos, todos los pescados grasos como el atún o el rodaballo y con los blancos, con las carne rojas, blancas o de caza, asadas o guisadas. Los postres admiten vinos semidulces, pero muchas preparaciones reposteras pueden acompañarse también con los secos o muy secos. Es un buen acompañante de todas las cocinas europeas orientales o americanas, siempre que no tengan exceso de picante. Se puede tomar en el desayuno (el de ostras con cava son un icono del lujo y de la más alta gastronomía), como entrante de las comidas con todos los platos y por supuesto con los postres y como protagonista tradicional se sigue imponiendo para los brindis y celebraciones.

El cava y el champagne no son vinos para guardar, porque la complejidad de su proceso productivo hace que su conservación sea limitada. Es variable el periodo de conservación, pero es conveniente que no supere en ningún caso los dos años. Lo ideal es mantenerlo en armarios refrigerados, en los que se indican las condiciones ideales para cada vino, pero si esto no es posible la temperatura de conservación debe ser fresca, alrededor de 16°, en un lugar oscuro, seco, ventilado, sin olores y sin vibraciones.

Hay discusión en cuanto a la posición de la botella, porque mientras algunos recomiendan que sea en posición horizontal para que el corcho esté en contacto con el vino, otros expertos creen que hay que evitar precisamente este contacto, y mantenerlas verticales, para que el vino no adquiera el sabor del corcho.

En todos los casos los vinos espumosos evolucionan y lo reflejan en el color, que con el tiempo pasa de ser un punto verdoso a un amarillo dorado. La evolución, controlada, se ha podido producir en la bodega de origen, pero si esto ha ocurrido en casa, con un cava o champagne joven, esta evolución indica que es el momento de abrirlo, antes de que adquiera tonos ámbar, en cuyo caso el vino ha perdido una gran parte de sus cualidades, lo que también se refleja en el corcho que se hace inelástico y contrae su forma perdiendo diámetro en la base.

En función de la cantidad de azúcar, casi toda ella añadida en el licor de expedición, porque es bueno que la fermentación haya terminado con una transformación total de los azúcares, los cavas pueden ser **Brut Nature con** 0-3 gramos por litro; **Extra Brut** si tiene menos de 6 gramos de azúcar; **Brut:** hasta 12 gramos; **Extra Seco:** entre 12 y 17 gramos de azúcar; **Seco:** entre 17 y 32 gramos; **Semi Seco:** entre 32 y 50 gramos y **Dulce** cuando tiene más de 50 gramos de azúcar por litro. Es frecuente presumir de que se aprecia el más seco, de tal forma que el brut nature, sin adición de licor de expedición, tiene una imagen muy buena entre los gastrónomos, pero la realidad, y en eso coinciden muchas bodegas, no es el que más se produce, naturalmente porque no es el más demandado.

En cuanto a la temperatura, como es lógico, no hay unanimidad porque cada uno tiene derecho a tener sus gustos. Es un vino que hay que beber frío pero sin exagerar, porque la temperatura muy baja dificulta la apreciación de los aromas. Son importantes las circunstancias en las que lo bebamos. Cuentan los que lo han bebido en un yate de lujo en alta mar y en ambiente festivo que debe estar casi helado, pero en condiciones normales, si el cava es joven y muy seco los 6° C es una temperatura muy adecuada, que puede subirse hasta los 8° C, en el caso de los cavas de reserva y en los que la cantidad de azúcar sea alta.

LOS VINOS ESPUMOSOS EN EL MERCADO MUNDIAL

Hay que reconocer que el champagne es el líder mundial. No en cuanto a cantidad exportada, porque le supera el cava y sobre todo el prosecco, pero si en valor y sobre todo en imagen.

Según un informe del Observatorio Español del Mercado del Vino la región de Champagne factura casi la mitad del negocio mundial de vinos espumosos con 149 millones de botellas (12% del volumen total) comercializadas en 2017, cantidad superada por España con 156 millones de botellas de cava y sobre todo por Italia, con 273 millones de prosecco. En los últimos años Italia ha aumentado muchísimo su producción, duplicándola ampliamente desde 2009 a la actualidad.

El prosecco está causando sensación en el mercado mundial, porque, aunque no puede competir en calidad con el cava, ni con el champagne, tiene la ventaja de ser mucho más barato, fresco y muy agradable. Se comercializa muy bien en su país de origen, pero también en Estados Unidos, Reino Unido y Japón. La iniciativa italiana ha sido extraordinaria en lo que se refiere a la producción y a la comercialización. Se han atrevido a envasarlo en lata, lo que a juicio de los expertos es inaceptable pero el mercado manda y el éxito es incontestable. Seguramente porque el futuro para este vino es prometedor Freixenet se ha lanzado a elaborar su propio prosecco para aumentar sus ventas de vinos espumosos. ■