

LOS VINOS ESPUMOSOS DE SANT SADURNÍ D'ANOIA

FRANCESC BURGADANS

En la región vinícola del Penedés –la más conocida de Catalunya pero no la única que elabora ese tipo de producto– se da un vino peculiar, hasta cierto punto ajeno a nuestras tradiciones vitivinícolas aunque ahora, cuando ha superado el siglo de vida, se intente darle carta de identidad diferenciada y marchamo de tradicionalidad. Ese vino, que a diferencia de la mayoría de nuestros caldos, es un vino espumoso, es el que antiguamente había dado en llamar champán o «champagne» y que, después de una polémica virulenta, larga y judicial con los franceses, se vio obligado a cambiar de apelativo para pasar a llamarse «cava» que es el nombre catalán –con un equivalente más genérico en castellano– de las cuevas y galerías en las que se guardaban las botellas de este tipo de vino¹.

Para empezar a entender la existencia de este tipo de vinos –que los franceses reivindican altivamente a pesar de ser conocedores de la fragilidad de sus argumentos– deberíamos primero tener claros unos cuantos conceptos sobre el vino en general que, además, nos ayudarán a entender las tradiciones y costumbres que se han generado a su alrededor.

El primer bloque de consideraciones es de carácter edafoclimático.

¹ En Catalunya se utilizaba el término celler para designar la bodega. La cava solía estar excavada en el propio terreno y, por lo tanto, se aproximaba más al concepto de cueva. Probablemente, de ahí la denominación.

Y permite entender la razón de que el vino sea parte tan importante de nuestra cultura. La vid (*Vitis vinifera*) es una planta que para vivir necesita climas suaves pero de una cierta sequedad. Por tanto, su distribución se dio –inicialmente– en ciertas zonas templadas del globo. Las mismas que originalmente acogían también el trigo y el olivo, amén de otras plantas y animales. Así pues, esa es una de las claves que hicieron posible la definición del modelo alimenticio de la zona mediterránea que habitamos. Posibilitando que la tecnología agrícola y alimentaria hiciese esa selección en función de las posibilidades de los productos. El trigo por su capacidad de producir grandes cosechas con poco esfuerzo (el rendimiento ecológico es un argumento poco usado en la justificación de las preferencias alimenticias), el olivo por su versatilidad² y la viña por su capacidad de crecer en sitios insólitos y –ahí entrará en juego la cultura– de generar placer en forma de fruto y, después, en forma de zumo fermentado.

De esa trilogía seleccionada por el hombre saldrían las dos bebidas que, según los arqueólogos, identificarían el mundo helénico. En primer lugar, la cerveza³. Una bebida que

hoy, gracias a la tecnología, consumimos en forma espumosa (como el cava) pero que, antiguamente, a falta de envase apropiado y tecnología idónea, debió ser consumida en forma de bebida más o menos «tranquila»⁴, dependiendo del momento de la elaboración⁵. Y en segundo lugar, el vino. Con unos condicionantes de elaboración y consumo semejantes a los de la cerveza aunque, al necesitar un prensado previo para la extracción del mosto en vez de una fermentación en recipientes más o menos cerrados como la cerveza, su tendencia espontánea fuese la de desprender el gas.

Pero conviene destacar dos cosas. Que la vid no es exclusiva del ámbito mediterráneo⁶ como lo

hoy. hecha con avena o cebada, Diodoro de Sicilia afirma que «si en algún terreno no era posible plantar la viña, Osiris enseñó que con la avena se podía elaborar una especie de vino no muy distinto del verdadero vino por la alegría que infundía a los bebedores y por los efectos que producía».

⁴ La necesidad de diferenciar las bebidas espumosas de las demás ha llevado a que estas últimas reciban el nombre de tranquilas. En referencia a su comportamiento en ser vertidas en la copa.

⁵ Justamente será esa dependencia del momento de la elaboración junto con el «rendimiento ecológico» y los efectos euforizantes, lo que convertirá al vino y la cerveza en elementos festivos, con capacidad de congregar a la tribu o colectivo en el momento de su elaboración, cata o consumo.

⁶ De hecho, es ampliamente conocido que la filoxera es un enemigo de la vid que convive con ella en América y que, cuando llega a nuestros viñedos, a finales del siglo XIX, provoca una gran catástrofe agrícola que solo se supera basándose en pies de viña americana (la filoxera llega a través del suelo) sobre los que se injertan acodos de viña europea, ya seleccionada, y mejorada por los viticultores antes de la plaga.

² Conviene recordar que el aceite de primera prensada se empleaba, en la antigüedad, para comer, el de segunda para los cuidados corporales y el de orujo, obtenido una vez triturado el fruto, para iluminar.

³ No todo el mundo está de acuerdo en que la cerveza fuese anterior al vino. Al menos, la cerveza tal como la entendemos

FREIXENET



S. SADURNÍ DE NOYA

demuestra la producción emergente de las zonas templadas del hemisferio austral, y que, si en el Mediterráneo hemos llegado a la cultura del vino, es gracias al desarrollo de una tecnología que los otros ámbitos desconocían.

Esa tecnología tiene dos facetas. La primera, la agrícola. Con toda la técnica de cultivo. La segunda, la vinificadora. Con toda la técnica de fermentación y conservación del producto resultante.

Resulta evidente que sin la primera, que consigue racimos más grandes y jugosos que los de la planta salvaje, francamente exigüos, no habríamos ido a ninguna parte. Para desarrollar tecnología de elaboración de un producto, hace falta disponer de cantidades suficientes (nuevamente el rendimiento ecológico) para poderla primero investigar y después aplicar.

Parece indiscutible⁷ que la tecnología agrícola no buscaba el vino sino la mejora de los frutos⁸. Quien sabe si esperando hacer realidad la imagen de los exploradores de Moisés volviendo de las tierras fértils con racimos que sostenían entre dos hombres. Como tampoco la tecnología del trigo debió buscar inicialmente la cerveza.

En uno y otro caso, no obstante, las incipientes técnicas de conservación llevarían inexorablemente al descubrimiento del derivado. En el caso del trigo por la necesidad de impedir la acción de los gorgojos y la

posterior germinación. Una necesidad que llevaría a la elaboración de la harina y la sémola, y a partir de ellas, de los panes. Primero ázimo y luego fermentado. En el caso de la uva por la necesidad de impedir la putrefacción y la posibilidad de guardar el zumo, donde seguían presentes los principios sápidos del fruto.

Un zumo del que, del mismo modo que en el caso del trigo, la tecnología acaba obteniendo pan y cerveza, se obtendrá el vino y el vinagre⁹. Probablemente de forma casual en los primeros intentos, pero afinando cada vez más esa tecnología para obtener el producto deseado y en las condiciones mejores para su consumo.

Por lo tanto, ya tenemos dos de los elementos que determinan la aparición de los vinos en genérico. La posibilidad ecológica y el desarrollo de una tecnología mínima de mejora y explotación.

A partir de ahí, podemos entrar en lo que yo denomino la «historia fina» del producto. Constatar, analizar y explicar porque cada región, comunidad o etnia lo trata diferente. Un trato diferencial que, obviamente, tiene sus raíces en la cultura. Pero también en las matizaciones que pueda introducir la propia naturaleza en los dos elementos básicos antes citados.

Solo dos ejemplos de lo que apunto. Aquí no se trata de desarrollar una tesis sobre la historia del vino. Pero son dos ejemplos que nos servirán después para analizar la historia de los vinos espumosos.

Hay, decía, una franja templada del planeta en la que la vid crece de forma satisfactoria. Pero esa franja no es homogénea. A medida que

nos alejamos del ecuador, las condiciones (hoy los enólogos hablan de la integral solar, es decir, del total de horas de sol que recibe la planta) se hacen más duras en cuanto a la luz disponible. La maduración, entendida como momento en que la uva alcanza ese número óptimo de horas de sol, se retrasa en el tiempo. Con el riesgo de las primeras heladas y de que los porcentajes de azúcar necesarios para la fermentación no sean siempre suficientemente altos. En términos coloquiales podríamos decir que la uva suele «quedarse verde».

Pero también a medida que nos acercamos al ecuador, las condiciones se endurecen. Ahora en lo que respecta a la también necesaria humedad y a unas temperaturas altas que favorecen su evaporación. Los porcentajes de azúcar que se acumulan en el fruto son extraordinariamente altos debido a la escasez de agua y, por tanto, la subsiguiente fermentación resulta especialmente intensa y precoz en el tiempo.

La respuesta «fina» de la naturaleza a esta diversidad de condiciones dentro del ámbito de la vid no puede ser mejor. Variedades de uva blanca en las regiones más septentrionales¹⁰ y variedades de uva negra en las más meridionales.

El segundo ejemplo hace referencia a la tecnología. Los mostos de las zonas situadas más al norte de la franja son, por definición, más pobres en azúcar y, por lo tanto, de fermentación más difícil. Un hecho que determinará que allí se deba enriquecer ese vino con adición de azúcares¹¹ para garantizar un producto digno, pero también hará que, en el mundo de la cocina, se utilice el

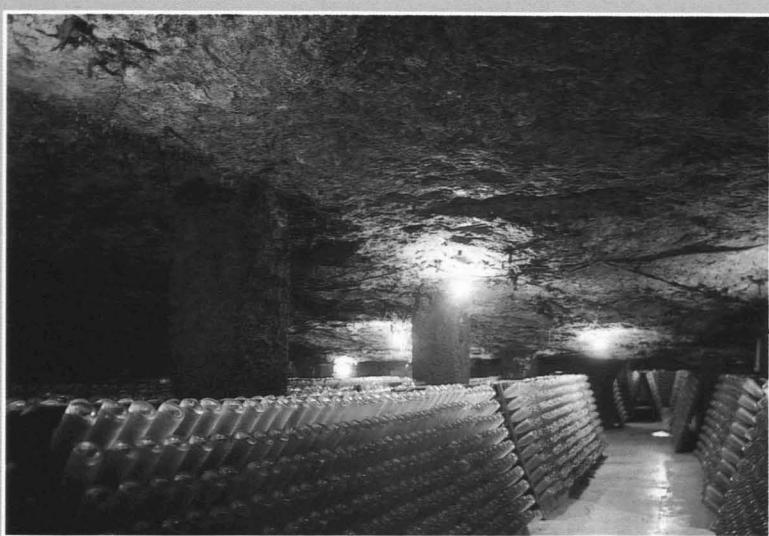
⁷ Aunque la abundancia de leyendas sobre el descubrimiento de las propiedades euforizantes de muchos productos pueda hacer pensar en una sistematización de esa búsqueda. Pero tanto el monje abisinio observando el estado de excitación de sus cabras al consumir las semillas del cafeto como la preventión de nuestros pastores catalanes en las tierras bajas a dejar que sus ovejas coman frutos rojos demasiado maduros (la fermentación alcohólica se inicia en el fruto cuando supera el punto de madurez máxima), en especial los madroños, nos deberían alertar sobre un excesivo simplismo a la hora de aventurar hipótesis.

⁸ Esa ha sido y es una constante de la mejora agrícola. Recordemos que las patatas eran originalmente del tamaño de una trufa y los melones, como una naranja. Una de las vías de mejorar el rendimiento ecológico.

⁹ Ese es un elemento generalmente olvidado pero que también define nuestra panoplia alimentaria de forma claramente mediterránea. Baste recordar, para destacar su importancia, su papel potabilizador del agua. Los soldados del Calvario mojan una esponja en vinagre (cierto que también en hiel) no tanto para mortificar a Jesucristo sino porque esa es la bebida que ellos toman habitualmente para prevenir enfermedades. Agua con vinagre. La versión «pobre» de lo que los patricios ricos hacen con el vino.

¹⁰ Es una forma de poder aprovechar mejor la luz del sol dejando que penetre en la cutícula para hacer la función clorofílica que crea los azúcares. Similar a lo que, en otro ámbito, se da en la pigmentación de la piel humana.

¹¹ Es el proceso denominado «chaptalización» del que hablaré más adelante en tanto que es un proceso fundamental para la elaboración de vinos espumosos.



agraz, zumo de uva verde o poco madura con el que, originalmente, se confeccionaban las mostazas, el conservante más utilizado en Europa central y nórdica¹².

En la zona más meridional, en cambio, los mostos son mucho más ricos en azúcar y suelen producir vinos de alta graduación que, inevitablemente, derivaran en vinagre a poco que falle la tecnología de conservación. De ahí que, a pesar de la presencia del agraz en las cortes y mesas nobles de la península ibérica, lo que realmente caracterice nuestro recetario clásico y popular sean los escabeches preparados con buen vinagre de vino.

Hay pues un sinfín de adaptaciones, más o menos locales, de un modelo general de cultura del vino. Unas adaptaciones que generan la maravillosa diversidad de productos y tradiciones que giran alrededor de la uva. Los vinos espumosos son una de ellas.

LA HISTORIA DE LOS VINOS ESPUMOSOS

En realidad, debemos hablar de vinos espumosos mal que les pese a los franceses que bien quisieran tener una cierta exclusividad, al menos histórica y tradicional. Ellos, que tienen incluso fijada la fecha en que «su» Dom Perignon inventó el «champagne», no aceptan que se les hable de otros vinos espumosos. A pesar de sus «blanquettes» o «mousseux»¹³ sostienen que solo hay un vino en origen que merezca ese nombre. El que Dom Perignon puso en marcha. El champagne que se produce en la región del mismo nombre. Todos los demás, son derivados.

Para entender cuan falsa es esa afirmación, debemos pararnos un momento en la bioquímica del vino.

El mosto de la uva completamente madura¹⁴ tiene una gran cantidad de azúcares simples responsables de

su gusto dulce. Esos azúcares, cuando la uva se prensa y se rompen los granos, entran en contacto con las esporas de levaduras que, de forma espontánea se han acumulado sobre la piel de los granos. Y empiezan una fermentación. Las moléculas de azúcar simple se convierten paulatinamente en alcohol, suministrando energía a las levaduras que así viven, crecen y se multiplican. Pero ese azúcar se acaba y las levaduras, faltas de alimento, mueren. O se enquistan, que para el caso es lo mismo. La fermentación se detiene. Si las levaduras responsables del proceso han sido las correctas, tenemos el vino. Generalmente, incluso en condiciones naturales, esa simbiosis es correcta y el proceso funciona sin mas problemas.

Esa fermentación tiene un requisito. Ausencia de oxígeno. El principal enemigo del vino. Quien hace que se estropee. Que se «pique». Un accidente que, en algún caso y si se combina con la presencia de otra levadura útil al hombre, puede acabar produciendo vinagre.

En realidad, esa condición de anoxia es fácil de cumplir. La propia fermentación produce gas carbónico que expulsa el oxígeno. Con el peligro, sobradamente conocido, de que ese nuevo gas se acumule en bodegas y lagares. De ahí la costumbre de bajar a ellos con una candelilla encendida o con un animal de compañía que, al estar mas cerca del suelo, detecta antes la acumulación del susodicho carbónico, mas pesado que el resto de gases.

Pero ese no es el punto que nos interesa. La fermentación también puede pararse de otra manera. Por un descenso de temperatura¹⁵ que lleve a las levaduras a un estado de letargo que detiene su actividad bioquímica. Una posibilidad tradicionalmente no deseable pero que, en algún caso, podemos utilizar en beneficio propio.

¹³ Vinos que, sin ser de la región de Champagne, utilizan la misma tecnología y a los que la legislación impide aplicar el nombre.

¹⁴ Cuando la uva no está completamente madura, conserva en la pulpa de sus granos o en los hollejos y la rapa, otro tipo de substancias más complejas y diversas que serán las responsables de los aromas florales o vegetales de la gran mayoría de los vinos blancos que consumimos.

¹² Una de las otras cosas que permitió la chaptalización fue la preparación de vinagres de vino que acabarían por desplazar al agraz.

¹⁵ Hoy en día, no sólo se detiene así la fermentación, sino que se regula la velocidad a que se produce. Es lo que se denomina «fermentación controlada».

Ese hecho es el que debió llevar, en su momento, al descubrimiento de los primeros vinos espumosos. Porque hay que destacar que ese tipo de vinos era ya conocido por los romanos. Y su elaboración, a menudo accidental, se mantuvo a lo largo de la Edad Media¹⁶. Aunque no supieran o pudieran aprovecharlos al no disponer de tecnología de conservación adecuada. Los mediterráneos veían que el vino que envasaban en ánforas tras la fermentación, a menudo presentaba problemas cuando llegaba la primavera. Algunas ánforas especialmente bien selladas explotaban y muchas otras contenían vinos que presentaban un punto de gas. Lo que hoy, técnicamente, denominamos «aguja». Con el mismo punto picante que se apreciaba en el vino acabado de fermentar y que hoy, también técnicamente, denominamos «vi novell» o vino nuevo¹⁷.

Ahora, después de los trabajos de Pasteur, somos capaces de explicar lo que pasa allí. En el segundo caso, el del vino nuevo, el que se consume o empieza a consumir alrededor del día de San Martín¹⁸, la justificación –irrelevante para la historia de los espumosos pero importante para entender que no se rechazase un producto que hubiera podido ser calificado fácilmente de «alterado»– está en la cantidad de carbónico producido en la fermentación que queda disuelto en el líquido. Después de



la fermentación, al no haber un periodo de reposo que lo vaya eliminando, lo detectamos al consumirlo. Es, por tanto, un gusto al que los elaboradores de vino estaban habituados desde los mismos orígenes. E insisto, no tanto por placer como por necesidad. El desconocimiento de la botella y el corcho como envase de conservación y el hecho de que tanto la ánfora romana como después la bota o tina mediterránea¹⁹ fuesen porosas²⁰, hacían que el vino no pudiese acumular mucho gas y además, fuese lo que hoy denominaríamos un artículo perecedero. Que había que consumir, tina a tina, dentro del ciclo anual y a medida que fuese necesario. Por motivos de consumo o de conservación.

La tradición que hoy han copiado los franceses quería que los hombres peregrinasen, desde finales de octubre, de bodega en bodega para

¹⁶ En sendos textos de Eiximenis y Turmeda datados en 1340, el primero habla de vinos «formigalejants» (=hormigueantes) mientras el segundo se refiere a vinos «subtils» (=sutiles) o «saltironants» (=saltarines). Una clara alusión a la presencia de burbujas y a la sensación que provocan en nariz y boca.

¹⁷ Otra de las constantes mediterráneas que los franceses quieren suyas a partir de la aparente tradición del «beaujolais», inventada por un grupo de periodistas exiliados a la región durante la guerra europea.

¹⁸ Ese día, manda el refranero que se tape la bota, es decir, que considera que la fermentación se ha acabado. De hecho, se tapa el vino porque se salca del lagar donde fermentaba y se traspasa a las botas o barricas donde empezará el proceso de conservación que, secundariamente, será además, de afinado y maduración en virtud del material del recipiente. La madera de roble.

catar los caldos de cada productor²¹ acabados de elaborar y, ocasionalmente, comprarlos. Evidentemente, en las primeras catas del año, debería abundar el vino con un cierto toque carbónico.

Pero en primavera, y voy al primero de los casos que antes apuntaba, el fenómeno solía repetirse. Algunos vinos que habían pasado el invierno sin problemas, volvían a presentar ese punto de aguja que tanto gustaba a los romanos y que era como el que tenía en los primeros momentos. También Pasteur nos permite explicarlo.

Lo que ha sucedido es que la fermentación se detuvo, en su momento, sin haber agotado el contenido de azúcar. Y con las levaduras en estado de letargo al ser la interrupción provocada, en la mayoría de casos, por la llegada del frío. Naturalmente, la vuelta de la primavera y la subsiguiente elevación de temperaturas provoca la reiniciación de dicha fermentación, con la consiguiente formación de nuevo carbónico y, ocasionalmente, la explosión de la ánfora o la salida brusca del tapón de la bota.

¹⁹ Esa sí inventada por los galos hacia el siglo III d.C. si hemos de hacer caso a las crónicas de Plinio el Viejo. La referencia coincide con el abandono de la ánfora como recipiente, a finales del siglo II.

²⁰ La necesidad de impedir una porosidad excesiva llevaba a untar las ánforas por dentro con pez o resina (como las botas de cuero). Un proceso que, generalmente, debía acabar afectando al vino pero que se aceptaba como mal menor. Incluso, entre los romanos, se potenciaba cuando el anfitrión preparaba el vino para el «simposium» mezclándolo con agua y otros productos aromáticos.

²¹ No voy a descubrir aquí los excelentes trabajos de Amades donde esas tradiciones están recogidas fiel y exhaustivamente. A ellos remito al lector.

Es a todas luces evidente, que ese proceso no podía darse en las zonas más frías del territorio del vino entre las que están las originarias del «champagne» puesto que, aunque la temperatura era baja, la poca concentración de azúcar hacia que este se agotase enseguida. Además, si bien en nuestras latitudes las cavas son un lugar fresco, ese criterio, establecido por comparación con la temperatura exterior, se invierte en aquellas zonas, pasando a ser las cavas un lugar cálido donde las cortas fermentaciones agotaban el azúcar. De hecho, la gran aportación de Dom Perignon a la cultura del vino sería la solución de ese problema mediante la «chaptalización» que explicaré dentro de unas líneas. Porque ahora lo que interesa retener es que el proceso de esa segunda fermentación, previa la detención por acción del frío, es característico de la mitad norte de la península ibérica o de la italiana. Ahí debió ser donde, espontáneamente, se conoció por primera vez lo que hoy llamaríamos un vino espumoso.

Pero ese vino seguía teniendo un grave problema. El de su conservación. Los recipientes, que a duras penas garantizaban la estanqueidad a los vinos tranquilos, eran incapaces de retener el gas carbónico que no estuviese disuelto. Por tanto, esos caldos se consumían en fiestas muy puntuales y sin una fecha fija en el calendario. El vino nuevo se podía catar en las primeras «espichadas²²». El de aguja en las fiestas de iniciación de la primavera, especialmente las de Carnaval. O en las ferias que, en la región de Champagne, reunían los rebaños de toda la región para las transacciones comerciales. Algo que, probablemente, también pasaba en nuestras latitudes, sobretodo en las regiones ganaderas del norte. El resto del año, el

vino presentaba las condiciones habituales, a las que solo escapaba aquella bota que, por suerte, mantenía el vino incólume, permitiendo su lento envejecimiento²³.

Aún hay más. Esa conservación se hacía más difícil si el vino era de baja graduación, como en las regiones de Francia que hoy reivindican los espumosos. Los vinos que las abadías galas enviaban al monarca francés eran, aparte de blancos²⁴ y muy suaves²⁵, extraordinariamente delicados debido a su migrado grado alcohólico. De ahí la importancia del proceso de «chaptalización» que, ese sí, parece que debemos a Dom Perignon. Pero no tanto como una genialidad sensorial sino como la respuesta tecnológica a una necesidad de mercado. La de garantizar que, a pesar de las inclemencias del tiempo que pudiesen impedir la maduración suficiente de la uva, habría vino disponible cada temporada.

Dom Perignon descubre que la adición de azúcar al mosto, al aumentar la concentración de ese ingrediente, permite alcanzar una mayor graduación alcohólica en el producto resultante y, por tanto, un vino más estable en composición y producción. Escaso como es en aquellos tiempos el azúcar²⁶, el

monje consigue ese efecto concentrando el mosto mediante la destilación, cuyos principios empiezan a conocerse en occidente gracias a la importación de tecnología de los árabes²⁷. El posterior enriquecimiento del mosto natural con ese preparado permite garantizar un porcentaje de azúcar suficiente y regular que supone, de paso, un vino suficiente y regular, cosa que no le va nada mal al prestigio de su abadía de Hautvillers, en Epernay, y al suyo propio.

Pero es evidente que ese descubrimiento no equivale al del vino espumoso. Lo único que hace es posibilitar que un fenómeno como el de la segunda fermentación²⁸ garanticte una producción mínimamente estable y ecológicamente rentable. Unos objetivos que Dom Perignon consigue con ese avance tecnológico y con otro más sutil. El «coupage». La mezcla de diversos vinos de propiedades y graduaciones distintas para conseguir un producto híbrido pero regular y al gusto de los potenciales consumidores. Pero no nos engañemos, ese vino de diseño no ha llegado aún a su meta. Para que llegue a ser un vino espumoso, hace falta reunir la información dispersa –cosa en la que las órdenes monásticas eran expertas a través de los cambios de destino de sus miembros y sus peregrinaciones a distintos lugares de la cristiandad²⁹– y tener los requisitos tecnológicos

²³ Ese envejecimiento no tenía nada que ver con el que hoy reciben nuestros vinos. Aquel sólo tener como resultado final un vino rancio. Un vino excepcionalmente si entendemos que raramente podían escapar a la acción del oxígeno que los avenagras.

²⁴ En tanto que esas eran las uvas dominantes.

²⁵ La maduración incompleta de la uva deja productos que dan al vino una cierta acidez que contribuye a crear en la boca una sensación de frescor. También esos productos son los responsables de los aromas vegetales, extraordinariamente volátiles, de los vinos blancos. Los tintos, en cambio, tienen el aroma de la madera que los ha acogido y en la que han envejecido.

²⁶ Habrá que esperar a la ida de la caña de azúcar a América para que los mercados europeos estén razonablemente abastecidos de azúcar como para afrontar esa necesidad. En aquellos momentos, el azúcar es un producto quasi medicinal, propio de las farmacopeas europeas a las que ha llegado a través de los árabes. El común de los mortales endulza sus productos con miel. Recordemos, en el campo de los vinos, la aparición y mantenimiento del hidromiel.

²² Operación de insertar una cánula en la parte alta de la bota para poder catar el vino y conocer su evolución. Una vez hecha esta cata, el orificio se taponaba con cera u otro producto que garantizase una cierta estanqueidad.

²⁷ Conviene recordar aquí que son los monjes que vuelven de tierra santa los que traen a occidente el alambique y los que amplían su campo de aplicación pasándolo de la farmacopea a la producción de licores y otras finalidades científicas. Quiere la tradición que sea San Patricio quien, antes de llegar a Escocia la tecnología del whisky, la implante en Irlanda, la tierra a la que vuelve de los santos lugares donde ha conocido tanto el artificio como sus formas de utilización en la destilación.

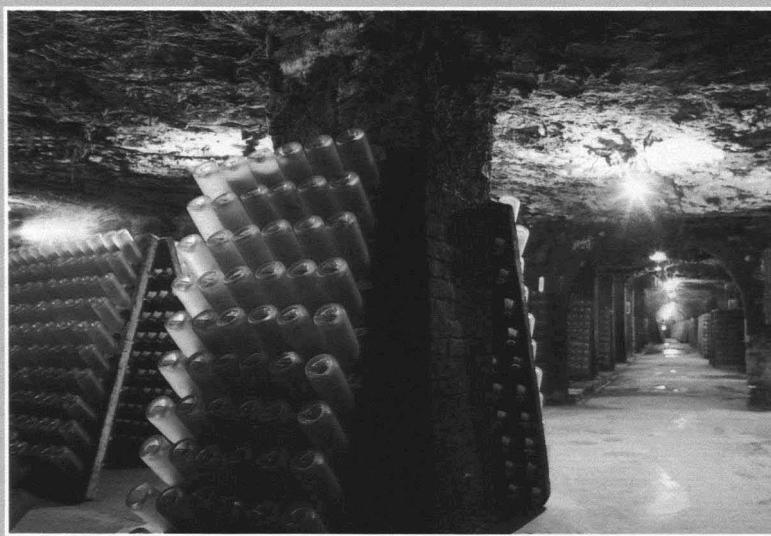
²⁸ Nótese que inicialmente Dom Perignon no utiliza esa «chaptalización» para fabricar espumosos sino para garantizar el suministro. Será necesario otro estadio de evolución para llegar a esa conclusión.

²⁹ Ese es otro de los mitos que convendría revisar. El de la movilidad limitada de las personas en la Edad Media. Que se desplazase poca gente no debería ser sinónimo de desplazamientos cortos.

suficientes para hacer realidad esa posibilidad. Y todo ello al margen de tener la necesidad de obtener ese tipo de producto. Necesidad inexistente en las regiones más meridionales que ya disponen de los vinos nuevos y de aguja. De ahí el lugar, diría que predestinado, del nacimiento del «champagne».

Habría, por tanto, una evidente necesidad de mimetismo (la misma que luego experimentarán otras regiones del sur, tanto italianas como españolas, cuando el «champagne» se consolide como un vino noble) asociada, unos años más tarde, a la voluntad fagocitadora de la cultura gastronómica y enológica francesa que no dudará en proclamar como suyos platos³⁰ y vinos que provienen de otras culturas. Un hecho que explicaría que el producto naciese en esa región a pesar de ser fruto de los adelantos tecnológicos concebidos en otras regiones. Una afirmación que se exemplifica en el vidrio y el corcho.

El vidrio conoce todo su esplendor en Italia. Ese país desarrolla una tecnología –importada de Oriente al parecer– que permite la construcción de los primeros recipientes de perfume y que, en poco tiempo, desarrolla la botella de mayor tamaño y destinada a contener otros líquidos. Esa botella, en función del mayor o menor grosor de sus paredes, pue-



de resistir presiones relativamente altas. Solo hay que saber taparlas adecuadamente. Algo que los intentos iniciales con trapos prensados y lacra no acaba de lograr. Pero se ha resuelto una parte del problema. Al menos potencialmente.

Que esa tecnología, en su expansión por Europa, llegue a la Champagne a través de los monjes venidos de Italia o de los ingleses que a su vez la reciben de Portugal junto con sus primeros vinos de Porto, no parece demasiado importante. Lo realmente remarcable es que esa tecnología se expande por Europa y, allí donde es necesaria, se aprovecha. Hay al respecto una leyenda no confirmada³¹ sobre un supuesto viaje de Dom Perignon por el sur de Europa que le habría puesto en contacto con esa tecnología y con la del corcho.

Lo mismo pasará con ese segundo avance tecnológico que permitirá elaborar los vinos espumosos. El corcho, que se obtiene de los alcornoques, no crece en la región de la Champagne. Por tanto, difícilmente podían ser los monjes o vinateros³²

de la región quienes inventasen el tapón. Quiere la historia más consensuada que fuesen los catalanes –aunque algunos hacen pasar esa tecnología por Portugal y, nuevamente, por el Reino Unido– quienes desarrollaron la industria del corcho³³.

Pero tampoco aquí parece relevante si la llegada a la Champagne se produjo por

una u otra vía. Incluso si esa utilización del corcho como tapón³⁴ se hizo en primer lugar con el vino de la región o si ya en otros sitios se utilizaba. Lo importante es que la asociación de las dos tecnologías permitió conservar los vinos espumosos naturales³⁵. O los que, a caballo de la posibilidad técnica de su conservación, se crearon a imagen y semejanza de los ya existentes. Ese sería el caso del «champagne».

Una reflexión que guardaría paralelismo con la cada vez más extendida creencia de que en gastronomía y enología solo triunfan de forma relativamente rápida aquellos productos que vienen a substituir a otros ya presentes en el referente de las poblaciones que los reciben. Dicho en términos coloquiales y sin que ello sea equivalente a una acusación de plagio, concepto inexis-

abadias las que disponían de tierras, mano de obra y tecnología suficientes.

³³ De hecho, probablemente sería una tecnología desarrollada en toda la península ibérica seca –la zona del alcornoque–, con diferentes finalidades.

³⁴ La elasticidad del corcho permite que, una vez introducido en un orificio, la presión que hace sobre sus paredes impida el paso de líquidos y ofrezca resistencia a su desplazamiento y expulsión.

³⁵ Hay que suponer que los vinos espumosos enriquecidos fueron posteriores a los naturales. Por pura lógica.

³⁰ Sin entrar en el caso flagrante de la mayonesa, conviene recordar que las tortillas denominadas «a la francesa» serían originarias de Sevilla y que muchos platos de la alta cocina francesa son copias mejoradas de platos regionales que los cocineros de la corte, cortos de ideas, importaban descaradamente escondiendo los verdaderos orígenes.

³¹ Los datos biográficos directos sobre Dom Perignon, en honor a la verdad, son muy escasos. Los otros, generalmente laudatorios, son muy poco fiables.

³² Generalmente ambas acepciones coincidían en aquellos tiempos ya que eran las



tente en aquellos años, los franceses inventan un vino espumoso porque en muchas regiones de la Europa meridional ya existen unos vinos espumosos de reputación. Pero ese nuevo vino merece ocupar un lugar en la historia de la enología por dos razones. Porque es el primer vino que consigue una cierta exclusividad territorial que se traduce en un nombre propio³⁶ y porque es el primero que utiliza una tecnología de conservación en botella tapada con tapón de corcho.

El proceso de elaboración, conocido como método champenoise, funciona de la siguiente manera. Tras una primera fermentación normal y corriente en tina, lagar o barrica, de la que se obtiene un vino común, ese vino se somete a tres procesos. Un primero, no obligatorio aunque practicado asiduamente en la actualidad, de mezcla de diferentes vinos³⁷ en la proporción que el bode-

guero determine³⁸, un segundo de adición de azúcar que vuelva a permitir la actividad bacteriana y, finalmente, una nueva inoculación de levaduras, esta vez seleccionadas por el hombre, que reinicia la fermentación. Los dos últimos no tendrían ningún sentido si no tuvieran lugar en la atmósfera cerrada de la botella en que el futuro «champagne» queda encerrado. El gas volvería a evaporarse y el azúcar a agotarse dejando nuevamente un vino tranquilo.

No es ese el caso y las levaduras, en su proceso de fermentación, producen el gas suficiente –su presión no debe sobrepasar la resistencia de la botella– como para convertir el vino en espumoso. Pero cuando el azúcar se acaba, los microorganismos mueren. Por eso, en las cavas, se empieza el proceso de decanta-

el macabeo y la parellada. Modernamente, y para conseguir una mayor similitud con el «champagne» amén de otras propiedades, se ha empezado a utilizar, con la autorización del Consejo Regulador, el chardonnay, una variedad francesa muy apreciada en la vinificación en blanco. Algunos productores, abandonando la denominación «cava», han empezado a incorporar la variedad por excelencia del «champagne», el Pinot Noir.

³⁶ Hasta ese momento se habla de «vinos de» tal o cual región. El «champagne» será el precursor de los vinos que reciben el nombre de la región que los produce, cosa que, además, garantiza una cierta exclusividad en la elaboración. Justamente el argumento que utilizaron en su momento los franceses para prohibir que la palabra «champagne» englobase una gama de productos amplia. O las palabras «Cognac», «Burdeos» o «Sauternes».

³⁷ En el caso del Penedès, esas variedades de vino, las tradicionales, son el xarel-lo,

ción. Las botellas, inicialmente colocadas en posición horizontal para la fermentación, pasan a los «pupitres»³⁹ donde se van inclinando de forma progresiva, al tiempo que se las somete, simultáneamente, a un ligero movimiento de rotación. Ambas operaciones con una finalidad muy clara, ir decantando hacia el gollete de la botella los posos o lías que forman los microorganismos muertos⁴⁰.

Cuando este proceso termina, al cabo de unas semanas, y todos los posos se han acumulado inmediatamente debajo de la cápsula⁴¹, se procede al «degorjat» (del francés, degorger) que consta de tres fases. En la primera se retira el tapón de la botella y, aprovechando el empuje del gas, se expulsan los posos con un poco de líquido⁴². La botella pierde, por tanto, una parte de su contenido, que será repuesto en la segunda fase.

Esta consiste en la incorporación del llamado «lícor de expedición». Una mezcla del propio vino espumoso, azúcar y algún que otro destilado, que dará las peculiaridades de cada elaborador o marca. Ese momento es el que permite diferenciar, en función del azúcar que incor-

³⁹ Son unas tablas con agujeros oblicuos en su superficie en los que, una vez dispuestas aquellas en plano inclinado pronunciado, se van insertando las botellas «en punta», es decir, aquellas que ya han acabado la segunda fermentación.

⁴⁰ Son los posos que caracterizan los «vinos turbios», unos vinos con un punto de carbónico que habría que incluir en la categoría de «vinos nuevos» y, por tanto de espumosos. También en este caso son debidos a la fermentación en botella que impide el filtrado a que se someten los vinos fermentados en tina o barrica antes del embotellado.

⁴¹ Aunque tradicionalmente el proceso requería un tapón para cada fase (el primero aguantado en el gollete por una «grapa» o pinza y el segundo por el «morrión», denominado así por su parecido con un bozal), actualmente el primer tapón de corcho se sustituye por un tapón de corona idéntico al que tapa las botellas de cerveza.

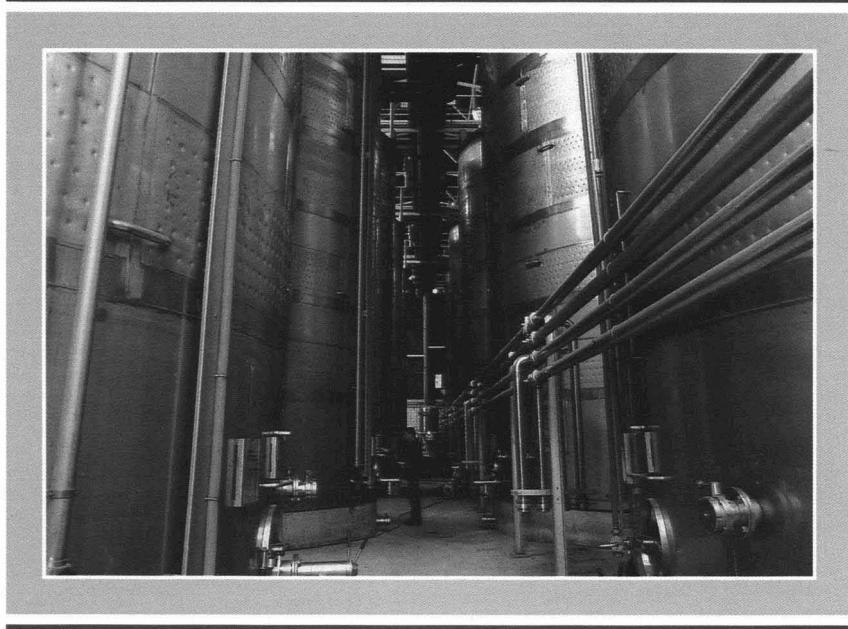
⁴² La tecnología actual congela con nitrógeno líquido o algún otro refrigerante, el gollete hasta una cierta distancia de la superficie (la que ocupan los posos) y destapa la botella para eliminar ese fragmento helado. Además, al estar frío el líquido restante, la pérdida de gas es mucho menor y, por consiguiente, la de líquido arrastrado por él.

pore, las diferentes variedades de «champagne» o de cava. Tradicionalmente, lo más socorrido era rellenar las botellas con el contenido de otra botella del mismo tipo y sin adición de azúcar. Con ello se conseguía lo que hoy conocemos como un «brut nature». Pero las exigencias del mercado en los diferentes momentos han hecho aparecer diversos tipos de espumosos que oscilan desde el extra-dulce destinado a mercados nórdicos habituados a vinos con gran cantidad de azúcar residual fruto de las vendimias tardías y la sobremaduración del racimo en bodega⁴³ al brut nature en función de la cantidad de azúcar que queda en la botella una vez tapada nuevamente. Ahora con un corcho nuevo.

Esa es la tercera fase. La colocación del tapón al que acompañaran el resto de aditamentos (cápsula, «morrió», etiquetas, etc.) que dejarán el producto listo para el consumo una vez haya descansado un tiempo en la propia cava.

Debería pues quedar claro que ese tipo de vino, al margen de los entresijos comerciales que lo acotan a la región de la Champagne, puede elaborarse en cualquier zona de la región templada en la que el vino sea susceptible de, en forma espontánea o ayudado por la tecnología enológica, presentar una segunda fermentación hecha en botella⁴⁴.

Pero esos vinos de la región francesa de la Champagne tenían una ventaja doble. La falta de una tradición popular y el hecho de que la corte francesa lo aceptase como uno de los caldos «oficiales» de la misma. No era un tipo de vino popu-



lar por una doble razón. En primer lugar por tratarse de un vino escaso, pero también porque los procesos de elaboración, mantenidos en secreto durante mucho tiempo por la comunidad monástica⁴⁵ no estaban al alcance del pueblo que, por las razones apuntadas ya hace algunas líneas, no había creado tradiciones alrededor de ese tipo concreto de vinos. Además, conviene recordar que a lo largo de los siglos XIX y XX la elaboración del vino hace desaparecer paulatinamente las botas de los puntos de venta o consumo⁴⁶. Los vinos que se precian se expenden embotellados.

Como garantía de origen y de calidad. Por lo tanto, las tradiciones báquicas que tienen la bota o la tina como centro de atención, van extinguéndose o sufren una profunda transformación. Una extinción especialmente rápida –si es que hubo alguna vez tradiciones ligadas al «champagne» o los vinos espumosos– en un vino que ha de recurrir obligatoriamente a la botella.

⁴³ Es el proceso por el que nosotros elaboramos las pasas, que después se pueden prensar y, vinificar como suele hacerse en Jerez, los higos secos o los dátiles.

⁴⁴ Justamente la tecnología moderna ha permitido algunos ensayos de producción en gran escala más o menos correctos. Es el método conocido como «grand-vas» consistente en provocar esa segunda fermentación en un recipiente cerrado, aprovechando los principios de la tecnología cervecera. Pero no han conseguido gran aceptación y son prácticamente inexistentes en el mercado europeo.

Pero el «champagne» –y esa si que es una peculiaridad que no comparte con el resto de vinos espumosos– tiene la suerte de ser aceptado, primero por las cortes europeas y, después de la revolución francesa, por la burguesía emergente que busca imitarlas. A ello ayudan una serie de leyendas y rumores sobre su carácter especialmente euforizante y desinhibidor y el hecho de que, siendo como es dulce en los primeros tiempos, se considere especialmente adecuado para las cortesanas y la vida fácil.

Sea como fuere, el «champagne» llega a finales del siglo XIX en plenitud de facultades y absolutamente aceptado por las clases altas europeas, hecho que genera en las capas menos favorecidas, un deseo evidente de compartir ese «privilegio de la naturaleza» con ellas. De ahí que empiece a establecerse una tradición –mas de familia que de tribu– de consumir ese vino en las fiestas señaladas⁴⁷ y en los ambientes canallas o picarones de la «Belle Epoque»⁴⁸.

⁴⁵ El mismo planteamiento que se da con los licores, aguardientes, vinos fortificados, la mayoría de ellos de origen monacal y, con procesos de elaboración muy complejos y absolutamente secretos.

⁴⁶ Muchos locales donde se vendía vino tenían hasta no hace demasiado tiempo, botas de las que podía comprarse vino a granel.

⁴⁷ Navidad y fin de año son, con toda probabilidad, las más frecuentes.

⁴⁸ Aún hoy el formato de media botella no tiene excesiva aceptación comercial. Parece que en parte porque ese era el que se destinaba a las casas de citas. Justo con capacidad de llenar las dos copas que tomaba la pareja como preludio del encuentro amoroso.

LOS VINOS ESPUMOSOS DE SANT SADURNÍ

La llegada de este tipo de vino espumoso a la región del Penedès⁴⁹ hay que situarla en la época anterior a la llegada de la filoxera (1887) a esa región, aunque la verdadera eclosión sería posterior a esa catástrofe. Habiéndose iniciado la plaga en las regiones francesas con el consiguiente descenso de su producción, los vinos del Penedés, hasta entonces básicamente destinados a las colonias americanas, empezaron a ser reclamados desde otros lugares y, por tanto, a ser valorados económicamente.

Con aplastante lógica de mercado, la busca del máximo beneficio llevó a buena parte de los agricultores y vinateros del Penedés a intentar entonces la aventura del «champagne». Elaborar, con la tecnología de la región de origen, entonces ya sobradamente conocida, un vino que se asemejase al «champagne»⁵⁰. Se trataba tanto de aprovechar la caída de las ventas de aquella zona, como de atender las necesidades crecientes de refinamiento de una sociedad catalana que, a caballo de la revolución industrial, era cada vez más rica. Una política que continuará una vez superada la terrible plaga de la filoxera y que se verá favorecida por el curso de la historia europea en general y española en particular, durante el siglo XX.

Pero el «champagne» había empezado a elaborarse unos años antes en la zona del Penedès que rodea Sant Sadurní d'Anoia. Josep Raventós i Fatjó, fundador de la

marca Codorníu, tiene reconocido el honor de haber sido el primero en elaborarlo, el año 1872. Siete años antes de que su hijo, Manuel Raventós i Domenech lo pusiese a la venta. Un lapso que tiene su explicación en la necesidad de ajustar el producto pero también en los últimos coletazos de la guerra carlista que inestabilizaron la región.

La filoxera, mientras se mantiene recluida en Francia, supone un empuje importante para el «champagne» de Sant Sadurní d'Anoia. Pero la alegría dura relativamente poco (12 años) y la filoxera ataca también el Penedés. Con un 90% de las viñas afectada, la región se enfrenta a una regeneración. La hará, con gran éxito, a partir de los pies americanos en los que injertará las variedades autóctonas. Y con una clara dedicación al «champagne»⁵¹. Hasta llegar a la situación actual en que más del 90% de la producción de nuestro país sale de esa región.

LAS TRADICIONES DEL CAVA

El repaso de la historia del producto, tanto en su aspecto más general como en el que se refiere a la región del Penedès, demuestra que el vino espumoso no tiene fiestas ancestrales vinculadas a su producción o aparición en el mercado. La disparidad de criterios a la hora de dejar envejecer o simplemente reposar los vinos, lo impide. Las verdaderas tradiciones populares quedan para el vino genérico. El vino tranquilo.

Los espumosos, y en especial el cava o «champagne» tienen lo que podríamos denominar tradiciones burguesas. Son por lo tanto tradiciones o ritos exclusivistas⁵² que el

pueblo se esfuerza en copiar. De la misma forma que la burguesía copió las costumbres y tradiciones del primer cuarto de siglo XX, en especial las que venían de París y que se centraban en la vida disipada y alegre de la bohemia de la capital francesa. Hay páginas memorables de la literatura catalana en las que se describen situaciones (comidas de Navidad, visitas a la corte⁵³, visitas de extranjeros...) en que se quiere aparejar clase o estilo presentando un vino espumoso en la mesa o a los invitados. Unas páginas que ejemplifican perfectamente la afirmación anterior y que, a veces, ayudan a entender el proceso que explico⁵⁴.

Era por lo tanto un vino destinado a solemnizar ciertas fiestas o celebraciones. Inicialmente compartiendo protagonismo con el vino rancio pero, lentamente, quedando solo en la mesa, como una muestra de poderío, modernidad e incluso, incipiente europeísmo.

Pero si alguna fiesta se ha asociado con el cava o «champagne» en Catalunya, esa es la de Navidad. De hecho, en esa fecha el vino espumoso era elevado al nivel de vino iniciático. Merced a su consideración de vino «flojo», apto incluso para el consumo femenino, el «pater familia» autorizaba a que los hijos menores –había algo más de reticencia a incorporar a las niñas al ritual dado

seguían siendo los preferidos de las señoritas de la alta sociedad barcelonesa para acompañar sus platos de pescado. En especial la «sarsuela».

⁵³ Los espumosos de Sant Sadurní entran en la corte española de mano de Alfonso XII que, al probar el vino espumoso en una visita a Reus, decide sustituir el «champagne» francés por los citados espumosos, nombrando incluso su propio proveedor real.

⁵⁴ Manuel Brunet, en su obra «Cada dia és festa» (=Cada día es fiesta) da una pista muy importante cuando afirma, refiriéndose a los espumosos catalanes: «En questa època d'anivellament social, aquest privilegi és el primer que hem vist caure. Els qui anys enrere varen tenir el valor de llançar un «champagne» de catorze rals realitzaren una obra de gran trascendència social» (=«En esta época de igualación social, este privilegio es el primero que hemos visto caer. Los que años ha tuvieron el valor de lanzar un «champagne» de catorce reales, realizaron una acción de gran trascendencia social»).

⁴⁹ A pesar de que hay documentos que certifican la presencia de viñas en el Penedès desde 975, es el decreto de Carlos III autorizando el libre comercio con las colonias americanas el que marcará la explosión vinícola de la región, aprovechando la salida al mar a través, primero de la playa de Vilanova i la Geltrú y luego del puerto de Barcelona.

⁵⁰ Esta pretensión, hoy, parece definitivamente abandonada. Ni las condiciones edafoclimáticas ni las legislaciones internacionales lo permite. Al menos bautizándolo con aquel nombre.

⁵¹ Heredera de esa decisión de optar por el vino espumoso tipo «champagne» será la opción del Penedès por los vinos blancos que se hace durante los años 60. Actualmente, está en marcha una cierta recuperación de las variedades tintas, las que antes de ese proceso se cultivaban en la región.

⁵² Ya con el cava implantado en la sociedad catalana, los vinos de aguja de Alella

el carácter disoluto del vino— catasen ese producto, a menudo mojando en él la «neula», el barquillo enroscado integrante de los trece postres que remataban la comida navideña. Una tradición que los ya mayores solían remediar utilizando el barquillo como caña con la que sorber el cava o mojándolo en él. Una clara sublimación de la ceremonia ritual practicada en ciertas fiestas de mojar la repostería seca, en general del tipo «carquinyoli», en el vino rancio.

Otra de las tradiciones, también derivada de los vinos generosos

pero que hoy se mantiene casi exclusivamente con el cava, es la de mojar la frente de los comensales con aquella parte del vino espumoso que se haya derramado en los manteleros. De forma indiscriminada en la actualidad pero probablemente haciendo la señal de la cruz en los primeros tiempos. Y con la finalidad de dar suerte a los que resulten mojados.

Esta claro, por tanto, que se trata de un vino, el espumoso, que ha incorporado, matizadas, ciertas tradiciones que antes eran propias del vino. Pero ha tenido que hacerlo en

aquellos ámbitos en los que no había tradición⁵⁵ o en aquellos donde ha actuado con más fuerza la «paganización» de las tradiciones. Y dejando claro a nuestros ojos que no son tradiciones que arranquen de la noche de los tiempos. Porque, conviene tenerlo bien presente cuando se analiza el fenómeno, estamos frente a un vino que podríamos definir como «vino tecnológico» o como «vino moderno⁵⁶». Probablemente el primero de la historia. Sin que eso suponga ningún menoscabo a su salubridad, calidad o interés.

⁵⁵ Seguramente el hábito de «bautizar» los barcos estrellando una botella de «champagne» sobre su casco no sea más que una desacralización de la bendición que antigüamente hacía, hisopo en mano, el capellán correspondiente. De hecho, durante algún tiempo, ambas tradiciones convivieron como una forma de desechar suerte al barco que se echaba a la mar.

⁵⁶ De hecho, es el «champagne» o cava el tipo de vino que pone de moda el «coupage» que hoy sirve para elaborar la inmensa mayoría de nuestros vinos, mejorando así sus cualidades. Solo los «varietales» garantizan actualmente que estén elaborados, como los vinos más tradicionales, con un solo tipo de uva.