

Champán

Todos los derechos reservados.

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley.

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Título original: *Champagne: A Global History*

Diseño gráfico Gloria Gauger

Champagne: A Global History, de Becky Sue Epstein
fue publicado originalmente en inglés por Reaktion Books,
Londres, 2011, 2025 (2.ª ed).

© Becky Sue Epstein, 2011, 2025

Derechos acordados a través de Asterisc Agents
en nombre de Reaktion Books

© De la traducción, Juan Manuel Bellver

© De las ilustraciones, Carlos Baonza

© Ediciones Siruela, S. A., 2026

c/ Almagro 25, ppal. dcha.

28010 Madrid.

Tel.: + 34 91 355 57 20

www.siruela.com

ISBN: 979-13-88032-78-3

Depósito legal: M-13.838-2026

Impreso en Cofás

Printed and made in Spain

Papel 100% procedente de bosques gestionados
de acuerdo con criterios de sostenibilidad

Becky Sue Epstein

CHAMPÁN

Una historia burbujeante



Traducción del inglés
de Juan Manuel Bellver

Ilustraciones de Carlos Baonza

Siruela

Libros del Tiempo

Índice



Burbujeando hasta la cumbre: el champán y otros grandes vinos espumosos	9
1. Los orígenes del champán	19
2. El culto y la cultura del champán	27
3. El champán se consolida	35
4. El champán y el resto de los vinos espumosos	48
Intermedio: cómo se elaboran el champán y el vino espumoso	57
5. Guerras, sociedad y gusto: tensiones alrededor del champán en el siglo xx	66
6. Estilo y elegancia	88
7. El papel del champán en la expansión mundial del vino espumoso	95
8. Beber hoy: qué, dónde y cómo	111
Comprar, conservar y servir vinos espumosos	121
Con qué maridar el champán y el vino espumoso	130
Recetas clásicas de cócteles con champán y vino espumoso	133
Fuentes	137
Agradecimientos	141
Brindis final del traductor, <i>por Juan Manuel Bellver</i>	143



Burbujeando hasta la cumbre: el champán y otros grandes vinos espumosos



El champán es el vino espumoso más prestigioso del mundo. Durante más de trescientos años, ha sido el vino símbolo de estatus por excelencia para todas las celebraciones: Nochevieja, una boda, un gran cumpleaños, un aniversario importante, un acontecimiento deportivo, el bautizo de un barco, incluso el final feliz de un viaje en globo aerostático. Durante la mayor parte de ese tiempo no hubo nada que rivalizara con el encanto del champán, la calidad y cantidad de su producción y su amplísima distribución... hasta las últimas décadas. Ahora, el corcho festivo que salta en dichas ocasiones podría ser de champán... o de *prosecco* o cualquier otro vino espumoso local.

En la primera parte del siglo XXI, la producción comercial de vino con burbujas se ha globalizado y extendido por todas las regiones vinícolas del mun-

do. La calidad sigue aumentando en todas partes, y también el consumo. Además, se ha dado otro paso adelante: los espumosos de todo tipo ya no se reservan únicamente para ocasiones especiales. Han superado barreras históricas de tiempo, lugar y circunstancia, y tanto los champanes como otros vinos del mismo estilo se sirven ahora como aperitivos cotidianos, para *brunches*, cumpleaños y clubes de lectura, y para bodas, cenas y galas.

Sin embargo, el champán se ha mantenido en la cima de la pirámide de los espumosos en términos de calidad y deseo. Sus productores han trabajado incansablemente durante siglos para mantener ese estatus. Para que los mejores espumosos sigan siendo aspiracionales para todos, las casas de champán y los principales productores de vino espumoso promocionan regularmente sus productos mediante apariciones en producciones de cine y televisión. También patrocinan premios y eventos, y se asocian con marcas de entretenimiento, deporte y moda.

Por ejemplo, se sabía que en sus películas James Bond bebía exclusivamente lo mejor de lo mejor. Bollinger es conocido como el champán emblemático del agente 007, aunque ocasionalmente tomaba un Dom Pérignon de añada. Durante un breve periodo de tiempo, Bond disfrutó de Taittinger —imitando a su creador, Ian Fleming—, hasta que en una escena de *Desde Rusia con amor* (1963) se vertió veneno en la copa de Tatiana Romanova, momento en el que la relación de 007 con aquel champán también expiró.

En 2008, Moët & Chandon encargó al diseñador Karl Lagerfeld que ideara una copa de champán para Dom Pérignon basada en el pecho de la supermodelo Claudia Schiffer: una actualización de la copa tipo *coupe* —poco profunda— que supuestamente se diseñó con la forma del pecho de María Antonieta. Más tarde, en 2014, los atributos de Kate Moss fueron celebrados cuando el restaurante 34 Mayfair creó su propia copa para beber burbujas.

Antes del siglo XXI, el concepto de «champán bar» parecía evocar un lujo excesivo. Con la proliferación de los vinos espumosos y el aumento de su consumo, hoy existe al menos un bar que solo sirve champán en prácticamente todas las grandes ciudades del mundo, así como en un significativo porcentaje de las áreas metropolitanas de segunda fila de todo el planeta. Y estos establecimientos están evolucionando de continuo para atraer y conservar clientes.

Le Dokhan's está considerado como el primer bar de champán que abrió en París, en 2010, con una carta de cincuenta champanes; actualmente presume de disponer de cerca de doscientas referencias. Otro ejemplo es Harvey Nichols, unos grandes almacenes londinenses fundados en el siglo XIX, que ahora cuenta con extensas cartas de champán en sus restaurantes en varias ubicaciones del Reino Unido y en sus sucursales de Oriente Medio y Asia. El bar Fifth Floor en su local de Knightsbridge, en Londres, se ha renovado recientemente y se ha convertido en un salón alegre y cómodo para los clientes, con una amplia carta

que incluye champán y espumosos ingleses. Aunque no todos los grandes almacenes tienen un bar así, los bares de champán se han convertido en algo normal en la vida urbana como reflejo de la proliferación de los vinos espumosos y de sus consumidores.

No todo el vino espumoso es champán, aunque exista una tendencia a llamarlo así. El champán es uno de los muchos vinos espumosos del mundo. Se produce en la región francesa de Champagne, a unos 160 kilómetros al este de París.

En teoría, cualquier vino espumoso puede ser tan bueno como cualquier champán, o incluso mejor..., aunque los productores de Champagne llevan tanto tiempo haciéndolo que muchos de sus vinos espumosos no solo son mucho más famosos que los de otras regiones, sino que además son de mayor calidad. Para reforzar su identidad, algunos de los grandes espumosos de otros países tienen nombres propios.

Por ejemplo, los vinos espumosos originarios de Cataluña se llaman cava o Corpinnat;¹ el norte de Italia

¹ La palabra está compuesta por dos conceptos: *Cor* (corazón), la cuna donde empezaron a latir los primeros espumosos de España, hace más de 130 años; y *pinnat*, que proviene de la raíz etimológica *Pinnae*, que se refiere al origen del topónimo Penedès, documentado ya en el siglo x como Penetense. Este adjetivo latino deriva de *pinna*, que significa peña o roca y que, aplicado al Penedès, equivale a un territorio rocoso. Corpinnat es una marca colectiva de la Unión Europea y asociación de viticultores que distingue grandes vinos espumosos de calidad elaborados en el

tiene *prosecco* y *asti* (entre otros); *sekt* es un espumoso popular en Alemania y Austria. En todas estas regiones, los vinos espumosos se elaboran principalmente con uvas autóctonas de la región. Aunque las bebidas espumosas pueden hacerse a partir de muchas cosas, este libro limita su análisis a vinos elaborados con uvas de parra tradicionales (*Vitis vinifera*), no con uvas de mesa ni con otras frutas.

En Champagne, los vinos espumosos se elaboran sobre todo con uvas *chardonnay* blanca y *pinot noir* tinta, con cantidades menores de otra uva tinta, *pinot meunier*, que a menudo se mezcla con otras uvas «permitidas», aunque sean usadas rara vez o bien en pequeñas cantidades. Sin embargo, esta costumbre está cambiando, y las opciones de ensamblaje² se están ampliando debido a innovaciones en los viñedos y en los procesos de vinificación. Además de los champanes tradicionales monovarietales elaborados con *chardonnay* o *pinot noir*, también hay muchos más champanes de solo *pinot meunier*; y se están ensayando estilos adicionales de champán.

En Estados Unidos y otras regiones vinícolas del

corazón del Penedès (Cataluña), a partir de uva 100 % ecológica, vendimia manual y vinificación íntegra en la propiedad. (*Todas las notas son de los editores en castellano*).

² El ensamblaje, corte o *coupage*, en inglés *blending*, es el arte de combinar dos o más vinos o variedades de uva para crear un producto final superior y más complejo que sus partes individuales.

Nuevo Mundo, los vinos espumosos pueden elaborarse con cualquier uva permitida en esa región. (El término «Nuevo Mundo» se refiere a regiones vinícolas fuera de Europa). Si carecen de sus propios nombres de propiedad, estos espumosos que no son champán se denominan simplemente «vinos espumosos»: un término genérico para un vino efervescente sin referencia a un nivel de calidad particular ni a una designación geográfica.

Erróneamente, a menudo se asume que, sin un nombre designado como *champagne* o *prosecco*, un vino espumoso no es nada de lo que sentirse orgulloso, pero eso está muy lejos de la verdad. Hoy, el espumoso inglés pisa los talones al champán, al igual que los mejores espumosos producidos en California, Italia y otras partes del mundo.

¿Por qué tanta gente percibe el champán como el vino espumoso de mayor calidad? Y si tantos consumidores se confunden con facilidad, ¿por qué los productores de espumoso que no es champán no se aprovechan de ello?

Por desgracia, algunos lo hacen. Pero no es realmente champán a menos que la etiqueta diga que es de Champagne, Francia, y lleve un código de registro que comience con las letras RM, NM o CM. (Las etiquetas de vino están rígidamente reguladas).

Históricamente, los vinos espumosos más caros y mejor clasificados del mundo se han producido en la región de Champagne. Además, la gente de Champagne lo ha publicitado durante cientos de años. Duran-

te más de un siglo, los productores franceses de esta bebida han luchado por mantener su propio nombre propietario, para mantener su calidad y sus delimitaciones geográficas. Hoy, los mejores productores de otras regiones y países han acordado que no utilizarán la palabra *champagne* en sus etiquetas.

Sekt, cava y *crémant* son términos familiares en los países de la UE, y se están haciendo más conocidos en Estados Unidos, el Reino Unido y el resto del mundo. *Crémant* es ahora el término para ciertos espumosos (no champán) producidos en otras regiones de Francia. *Sekt* se usa en Alemania y Austria. Cava y Corpinnat son espumosos españoles de calidad regulada. *Cap Classique* es el término sudafricano para sus espumosos de calidad.

El Reino Unido y Estados Unidos no han escogido nombres propietarios simples, de una sola palabra, para sus vinos espumosos, lo cual —cabría argumentar— no ayuda a la percepción mundial de sus productos... aunque el término *English Sparkling Wine* sí es una categoría definida en el Reino Unido.

El champán se hizo famoso por primera vez como un vino algo dulce a finales del siglo XVII, y su demanda aumentó de manera constante a lo largo del siglo XVIII. Durante el siglo XIX, cuando mejoraron las técnicas de elaboración y la moda lo reclamaba, los elaboradores produjeron champán semiseco (*demi-sec*). Más tarde produjeron primero el estilo *extra dry* y finalmente el muy seco *brut*, que se hizo extraordinariamente popular en el siglo XX. Hoy, el

estilo de vino espumoso más conocido en el mundo es el *brut*.

La tendencia actual se orienta hacia un estilo todavía más «natural», etiquetado como *non-dosage*³ (o su equivalente en otros idiomas). Este estilo es posible por el cambio climático, con una estación de crecimiento más larga que permite que las uvas, en muchas regiones, se desarrollen y alcancen una maduración más completa.

Los champanes y los vinos espumosos presentan muchos colores, con matices que van del pajizo pálido pasando por el amarillo hasta el dorado. Los vinos espumosos rosados se han puesto muy de moda en los últimos tiempos y se vuelven más populares cada año. Los espumosos rosados van desde el naranja claro y el rosa pálido hasta el albaricoque, el salmón, el rosa intenso e incluso un rojo claro y transparente, dependiendo del estilo de producción y de qué uvas se utilicen. La mayoría de los champanes rosados se elaboran ahora en estilo *brut*.

El consumo y el gasto en vino espumoso han mostrado una tendencia al alza en todos los continentes, a la vez que reflejan los altibajos de la economía. El aumento es más notable en las zonas del mundo donde la occidentalización cultural ha crecido de forma más determinante, aunque la tendencia refleja tanto

³ El *dosage* (o dosaje) es el «toque final» que determina el nivel de dulzor y el equilibrio del champán o cava antes de su encorchado definitivo.

modas de lujo como la mayor disponibilidad de vinos espumosos de menor precio.

La explosión del vino espumoso es un fenómeno maravilloso. Sin embargo, con la mayor disponibilidad llega la necesidad de más información: ¿cuándo y dónde se originaron el champán y otros vinos espumosos, y cómo se elaboran? Y, por supuesto, ¿qué vinos espumosos debería uno comprar, pedir y servir, ya sea antes de una comida o con ella, o en cócteles?