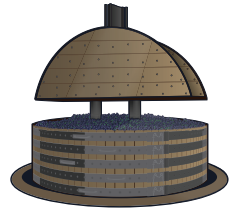


## LOS INICIOS

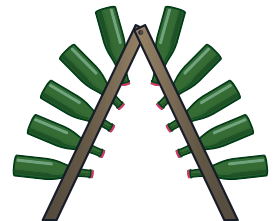
- **Principios del siglo XVII:** Champagne inventa un método de prensado que permite obtener vino blanco a partir de uvas negras. El «vino gris» producido de esta manera es reconocido como de gran calidad.
- **1668: Dom Pierre PÉRIGNON** es quien inicia las prácticas que prometen la excelencia de los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



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

## EL CONTROL DE LA EFERVESCENCIA

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



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

## LAS INVESTIGACIONES CONTEMPORÁNEAS

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



Desde el siglo XIX, las etapas de elaboración del Champagne se dominan y no han cambiado. Pero el sector del Champagne sigue innovando tanto en el perfeccionamiento de las herramientas de elaboración como en soluciones que permiten reducir su impacto en el medio ambiente.

