



LESEIGNEUR Fabrice

# LA ARQUITECTURA DEL *champagne*

Cuando hablamos de la arquitectura de un champagne nos referimos a su estructura, a aquello que sustenta un vino, lo que los franceses llaman *assemblage*. El ensamblaje es la mezcla de las distintas uvas de diferentes parcelas y añadas. El resultado final de este ensamblaje se llama *cuvée*, un acto creativo y la línea argumental de un champagne, porque un champagne es un espacio inventado,

una arquitectura de trazo aparentemente simple.

En los 357 municipios clasificados de la Champagne, el 90% del viñedo está en manos de *vignerons* (pequeños productores independientes) y sólo el 10% pertenece a las grandes casas. Si hablamos de la estructura del sistema, este dato es relevante ya que equilibra el inmenso poder que tienen las 360 maisons frente a los casi 16.000 *vigne-*

rons, de los cuales sólo 4.629 elaboran su propio vino. También hay 43 cooperativas en activo. Como puede verse la convivencia es obligada y la diversidad inabarcable. Durante los últimos trescientos cincuenta años y vendimia tras vendimia, unos y otros han creado una biblioteca infinita de vinos, dando lugar a estilos muy variados. Sin hablar de marcas concretas, hay nombres propios de champagne que pueden llegar a ser mezcla de 50

vinos de las tres variedades habituales: pinot noir, meunier y chardonnay, obtenidos de una veintena de viñedos, de 3 a 10 cosechas distintas, y éste es sólo un ejemplo.

Los productores de este espumoso de lujo experimentan con la estructura de sus vinos analizando los resultados de cada cuvée y su evolución en el tiempo. Un champagne puede ser elaborado de multitud de formas, la síntesis de la técnica es la siguiente: puede ser vinificado en depósitos de acero inoxidable o en barricas de roble, con *battonage* o sin él, con maloláctica o sin ella, con vinos de reserva criados, en barrica o en botella. Puede ser coupage de variedades o de una sola, los "champagnes sin añada" pueden dar saltos temporales ya que son el *assemblage* de 2 hasta más de 20 añadas, o de una sola añada, los llamados *millésimé*. Blanc de Blancs si es 100% chardonnay, Blanc de noirs si es 100% pinot noir y/o meunier; Rosés de *assemblage* de vinos blancos con vinos tintos o rosados, o de sangrado. Champagnes que pueden tener *dosage* o no y en caso que tengan se clasifica en: Extra-Brut, Brut, Extra-seco, Seco, Semi-seco o dulce. La materia prima de un vino puede combinarse de todas las maneras posibles, son uvas que pueden proceder de distintas parcelas clasificadas como Grand Cru, Premier Cru o Cru. Y finalizamos con la elaboración en rima, el famoso y copiado método Champenoise también llamado Tradicional de segunda fermentación en botella, proceso que dura desde 15 meses para los champagnes sin añada, hasta tres años para los *millésimés*, pero también puede alargarse décadas.

En definitiva, elaborar un champagne es es-



Divers

*No menos importante es la forma de la botella, que habla de un espacio mediante el cual el champagne se desmarca de otros vinos, pues ésta es la representación externa de su prestigio. La botella destaca las dimensiones del vino y se muestra como traje que cubre el enigma, muchas veces en una representación ostentosa de lo que quiere exhibir.*



cribir un vino. Un proceso largo y complejo, pero que sigue una estructura sorprendentemente lógica. La arquitectura de un champagne es la gestación de un espacio, una construcción que pasa de generación en generación y donde cada una se siente dueña del tesoro que recibe. Al principio se mantiene un catálogo fiel a sus antepasados pero con el tiempo se inicia el conflicto, los cambios de perspectiva, el querer transformar un vino en algo más pero sin perder su identidad. Existen líneas paralelas entre una y otra generación, conexiones con la historia que pesan sobre cada champagne. Porque la historia de un champagne es la historia de su estilo.

Cada champagne es una versión distinta y única del territorio, que es el elemento común a todos los vinos, son los eslabones invisibles con la tierra. No se puede hablar de champagne sin entender el suelo, un terruño calizo, que es la *craie* (tiza), expresión de la mineralidad que sustenta los vinos, calidad que aporta finura y elegancia a un champagne diferenciándolo del resto de espumosos del mundo.

Hasta aquí podemos ver que son muchos los elementos que intervienen en el concepto estructura de un champagne. Se puede considerar la metáfora arquitectónica para hablar de las entrañas de un vino, pero poner-

los a todos en la misma línea es arriesgado porque la región es un conjunto de calidades muy variadas, actores en un mismo escenario pero con filosofías y quehaceres distanciados. Algunos de ellos han exhibido su extraordinario talento mostrando respeto y respetándose a sí mismos, la única manera de elaborar un vino con integridad.

### Champagne, un vino lleno de sutilezas y complejidades

La enorme cantidad de marcas y estilos de champagne puede generar confusión y dejar al bebedor con cierta perplejidad ante una biblioteca infinita. Esta complejidad crea bebedores incapaces de descifrar los signos subyacentes que el productor intenta representar en su vino. Cualquiera que decidiera atravesar ingenuamente el territorio *champenoise* sólo lo haría en una dirección, perdiéndose sus múltiples posibilidades, pues este vino se mueve en muchas direcciones. La estructura burocrática en Champagne está también muy bien diseñada: *maisons, vigneron*s y cooperativas apuntan en la misma dirección, moviendo sus hilos en este laberinto de intereses para seguir siendo los pioneros en su ambicioso sueño de trascender: un exclusivo vino espumoso, símbolo incuestionable del lujo y del éxito. El único que pue-

de llamarse champagne porque entre todos construyeron un sistema protegido y cerrado de los intrusos que querían usurparles su prestigio.

Bajo cada champagne subyace una estructura y el misterio mejor guardado de cada casa, su estilo. Por algo ha sido, a lo largo de varios siglos, el vino más valorado estando presente en coronaciones de reyes, en la mesa de nobles y en grandes acontecimientos haciendo gala de su *savoir-faire*.

El propósito de este vino, lleno de sutilezas y complejidades, es seguir en lo alto del podio, levantando la cabeza y enviando un mensaje a los bebedores, como dijo Baudelaire: "Ir hacia delante y siempre en busca de lo nuevo".<sup>14</sup>

### SOBRE EL AUTOR

Isabel Chuecos-Ruiz (Barcelona, 1970) es arquitecto y sommelier. Ha trabajado en la Sala VIP del aeropuerto de BCN y escribe sobre champagne para revistas especializadas, desde un punto de vista alternativo utilizando la literatura para hablar de las conexiones invisibles que el vino traza con nosotros. @ChuecosRuiz