

## ¿CÓMO SE DEBE SERVIR EL CHAMPÁN?

Al inicio de la última década del siglo XVII, los venecianos y los turcos otomanos se encontraban, como ya entonces era casi habitual, inmersos en una nueva guerra y los venecianos lograban apoderarse de una parte importante de Grecia. La barbarie de ambos contendientes era obvia: los turcos almacenaron su pólvora en el Partenón de la Acrópolis ateniense y los venecianos lo bombardearon. La pólvora estalló y el Partenón quedó en ruinas.

### **EL ORIGEN**

Sin embargo, simultáneamente, ocurrían otros hechos más agradables que resultarían importantes para el futuro de la humanidad. Newton publicaba sus 'Principia', posiblemente la obra científica más importante jamás escrita y, a otra escala de hechos, en el año 1690, Pierre Pérignon, el maestro bodeguero de la abadía benedictina francesa de Hautvilliers, conseguía desarrollar un sistema para cerrar las botellas de vino mediante un corcho obtenido de la corteza de alcornoques, a la vez que lograba dominar un procedimiento para eliminar las levaduras del vino sin que se perdiera su contenido en ácido carbónico. Ello posibilitó poder dejar fermentando las botellas de vino selladas con corcho, con lo que aquellas se iban cargando en su interior de un alto contenido en ácido carbónico: era el inicio de los procesos que, posteriormente, dieron lugar a la compleja tecnología de la obtención del champán. Desde entonces, el champán (y su hermano menor, el cava) han sido un símbolo importante de placer, buen gusto y felicidad para los seres humanos. Para corroborarlo, una cifra: en el año 2007 se vendieron 338,7 millones de botellas de champán francés en todo el mundo,

Un buen champán, bien elaborado, puede conservarse mucho tiempo. Hace poco conocimos que unos buceadores habían encontrado unas botellas en un buque hundido en el Báltico y uno de ellos relataba: "Estaba fantástico... con un sabor muy dulce, se notaba roble y tenía un aroma muy fuerte a tabaco. Y unas burbujas muy pequeñas". Según los expertos la forma de la botella indica que era de finales del siglo XVIII, entre 1772 y 1785, con un 98% de posibilidades de que fuese Veuve Clicquot. Si ello es así el valor comercial de esa botella superaría los 50.000 euros.

Entre los signos distintivos que un buen catador analiza en el champán y que, además, le confieren un mayor o menor valor económico, está el desarrollo, forma, tamaño, continuidad, comportamiento y muerte de las columnas ascendentes pobladas de finas burbujas. Los aspectos científicos de ello, ya los tratamos en esta sección hace algunos veranos con el título de 'La vida de una burbuja de champán' y pueden ser consultados en el canal Ciencia y Salud de La verdad digital. Lo que vamos a comentar hoy es el modo de servir el champán y cuál es el pronunciamiento de la Ciencia al respecto.

### **GOURMETS**

Si las burbujas consisten esencialmente en dióxido de carbono, será importante conservarlas lo más posible. Por ello, aparte de la forma de copa y de la temperatura de la bebida, el modo de verter el líquido desde la botella a la copa puede tener su importancia. Lo usual en bebidas carbónicas como la cerveza es dejarla resbalar por las paredes del vaso mientras que, en el caso del champán, lo clásico es verterlo verticalmente en la copa.

Sin duda hay opiniones para todos los gustos. Una cualificada es la de Guillaume Ranvier el responsable de las bebidas y alimentos del Hotel Hyatt Regency Paris-Madeleine de Paris, en el animado Boulevard Malesherbes, del corazón de París, cuyo Cafe M & Champagne Bar ofrece unas 30 variedades de champaña con precios que van de 100 a 300 euros la botella. Ranvier no sigue el procedimiento más clásico ya que siempre sirve el champán deslizándolo por la pared interior de la copa.

Y, científicamente, parece que tiene razón. Journal of Agriculture and Food Chemistry es una buena revista dentro del grupo de las editadas por la poderosa American Chemical Society, y está dedicada especialmente a la química agrícola y alimentaria. En uno de sus últimos números ha publicado una investigación titulada 'On the Losses of Dissolved CO<sub>2</sub> during Champagne Serving', es decir, 'Sobre las pérdidas de CO<sub>2</sub> disuelto al servir champán'. Y los resultados experimentales avalan la opción "cervecera" de Ranvier en contra de la opción "clásica".

### **INVESTIGACION**

Para comenzar hay que destacar la gran calidad del grupo investigador y del lugar de la investigación. Los centros de investigación participantes son prestigiosos, de Reims, en pleno centro vinícola francés, y son el Laboratorio de Enología y Química Aplicada y el Laboratorio de Termomecánica, ambos de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Reims, aparte del Grupo de Espectrometría Molecular y Atmosférica del CNRS. El equipo investigador, un total de seis investigadores, cuenta como director con el prof. Gerard Liger-Belair un experto bien conocido internacionalmente, quien en el año 2004 ya publicó un libro sobre la ciencia del champán.

El punto de partida son las burbujas y el CO<sub>2</sub> disuelto que deben preservarse lo más posible. Liger-Belair y sus colegas estudiaron tres variables: forma de la copa, temperatura del champán y forma de servirlo (clásica, con la copa vertical, o como si fuera cerveza, con la copa inclinada y el champán resbalando por la pared). En cada caso estudiaron la cantidad de CO<sub>2</sub> que quedaba disuelto en el champán al ser servido mientras que con una cámara con termografía infrarroja también midieron las pérdidas gaseosas de CO<sub>2</sub>. Aparte de la publicación en la revista indicada la investigación se ha presentado también en un Congreso anual de la American Chemical Society en Boston.

¿Y cuáles han sido las conclusiones?. La primera, evidente, que es mejor una copa estrecha que una ancha, a fin de minimizar las pérdidas de CO<sub>2</sub>. La segunda, la gran importancia de que la bebida esté fría para que se conserve el CO<sub>2</sub> disuelto. Y la tercera, la que contradice ideas comunes anteriores no contrastadas, que es mejor servir con la copa inclinada y resbalando por la pared de la copa que servir del modo clásico.

Un dato para los curiosos: Para la investigación se utilizaron botellas de champán de la añada del 2008 de la Cooperative Nogent l'Abbesse. ¿Cuántas?. No se indican, pero los investigadores agradecen al célebre establecimiento de Reims Le Champagne Pommery por "el suministro de las muestras para las investigaciones".