

Los vinos del diablo

Las apasionadas burbujas en el vino llegaron de Oriente





[« anterior | siguiente »](#)

Chema Ferrer

Vulgarmente se les conocía como salta taponos, o vinos del diablo, y todo porque las botellas estallaban y los taponos saltaban derrochando todo el vino. Se les conoce desde antiguo y derivan de una vinificación natural en la que únicamente contaban los azúcares propios de la uva y las levaduras salvajes.

Actualmente, los vinos vivos o espumosos siempre se clasifican según su técnica de producción y se concretan en tres tipos: el método tradicional o champanoise, utilizado por cavas y champañas, el método charmat o gran vas, donde la fermentación donde obtiene su carbónico se hace en grandes cubas para luego embotellarlo y, por último, los gasificados. Siempre se olvida el método original y más antiguo de obtener vinos espumosos, aquel que utilizaron Cleopatra y Marco Antonio para acompañar sus apasionadas noches Alejandrinas (porque con César solo bebía el vino más afamado de la antigüedad, el falerno). La receta viajó a Occidente y, que se sepa, se elaboró por primera vez en 1531 por los monjes benedictinos de la abadía provenzal de San Hilario, vinificando las variedades de uva blanca que cultivaban desde el tiempo de los romanos. Actualmente, este vino recibe el nombre de Blanquette de Limoux y para su preparación se utilizan únicamente uvas blancas de la variedad mauzac. Los franceses tuvieron a bien en ponerlo en valor con el marchamo de Método Ancestral y dándole una denominación de origen. Este está considerado como el origen del champaña y por lo tanto el espumoso más antiguo del mundo, ya que en esta abadía fue donde pasó un tiempo Dom Perignon en 1668.

Método Ancestral en Requena

Carlos Cárcel, enólogo de la bodega del mismo nombre en el Rebollar, realizó un viaje en el tiempo, ya que ofreció a su esposa un vino espumoso parejo al de aquella faraona en el día de sus esponsales. Lo bautizó con el nombre de su amada, Pilar Amigó. Podemos aprovechar este para descubrir las diferencias con el método tradicional. La región de Champaña es muy fría y Dom Perignon, después de volver de la abadía de San Hilario a la suya con la receta, tuvo que ideárselas para provocar una fermentación añadida que supiera el escaso poder alcohólico de sus vinos. Este se realizó y realiza añadiéndole al mosto ya fermentado el licor de tiraje, una mezcla de azúcar y levaduras provocando una segunda fermentación y haciendo que esta se lleve a cabo en la botella. Esto se hace también con el cava, aunque como aquí se obtendría más grado si se cosecharan las vides en su sazón se solventa vendimiando antes. Carlos Cárcel deja madurar bien su macabeo y vinifica y embotella antes de que acabe su fermentación. Esta se termina lentamente en las botellas dispuestas en rima y durante un año. La acumulación de levaduras en el cuello de la botella es abundante, así que no queda otra opción que hacer el degüello a mano, una a una. No cabe duda, que la bodega Carlos Cárcel, adscrita a la D.O. Utiel-Requena, produce una escasa joya vinícola. Solo poco más de un millar de botellas se encorchan al año. La historia de este vino es una historia de pasión, como aquel que arrebatadamente se vivió a orillas del Nilo. Afortunados los que puedan brindar con él en este tiempo en el que se celebra el amor.