

RESUMEN

El vino espumante elaborado por el método tradicional del “champenoise”, trata básicamente de una segunda fermentación activada por levaduras que generan anhídrido carbónico al consumir el azúcar que fue agregada intencionalmente dentro de la botella, dicha botella debe encontrarse cerrada o taponada de manera tal que no exista escape del gas hacia el medio, para así formar el perlaje persistente y el característico bouquet del vino espumante natural.

Este método se le atribuye su descubrimiento a “Pierre Dom Pérignon”, él era Abad de la Abadía de Hautvillers cuando desarrolló la técnica. Pérignon selecciona las mejores parcelas y perfecciona los métodos de trabajo para perfeccionar su producto, entonces describe las reglas de "El arte de tratar bien la viña y el vino de Champagne", que fue publicado en 1718 tres años después de su muerte.

Con el paso del tiempo la elaboración del vino espumante fue mejorando y perfeccionando con la aparición de grandes personajes que aportaron cada uno con técnicas que hasta el día de hoy se siguen utilizando en todo el mundo, además del creciente cambio y mejoramiento de la tecnología es que se puede mejorar el proceso de producción y minimizar costos de producción.

El denominativo “Champagne” es utilizado para vinos espumantes fabricados solamente en la región de Champagne – Francia, el cultivo de las variedades de uva que se utilizan para su fabricación están delimitadas. Se formaron sindicatos de grandes marcas de Champagne y sindicato de negociantes de vino de Champagne que juntos formaron la Unión de grandes casas de Champagne. Posteriormente los viticultores y los negociantes crean el CIVC, el Comité Interprofesional de los Vinos de Champagne. Es decir que en el resto de Francia y el resto del mundo el vino espumante no puede considerarse o tomar el nombre de “Champagne”, de cierta forma este nombre está patentado.

Con el avance de la tecnología fueron implementados otras técnicas de elaboración del vino espumante, tal el caso del método “Charmat”, mediante este método el gas se produce en tanques de re-fermentación y se fracciona al final del proceso, al contrario del método tradicional, sin embargo es el tradicional el más utilizado debido a que la autólisis de las levaduras se lleva a cabo de una manera más eficaz, por lo tanto el espumante se enriquece dando un mejor y agradable perlaje de espuma y aromas característicos.

Dentro de la ingeniería de Alimentos se busca dar mayor valor agregado a los productos, y la producción de vino espumante en Bolivia es muy escasa, de ahí la satisfacción de todos y cada uno de los precursores del espumante y el propio autor de este trabajo, que personas interesadas y productores se interesen y beneficien para que la producción del espumante se haga conocer y crecer en el país.