

EL CAVA: CONTEXTO DE UNA NUEVA ERA, ORIGEN Y DESTINO

Cataluña es un país europeo situado en el nordeste de la Península Ibérica, entre los Pirineos, el Mediterráneo y las sierras occidentales de los valles fluviales que bajan de los Pirineos y Aragón. Limita al sur con el País Valenciano, del que lo separa el río Ulldecona, ya que la cuenca del Ebro, río que desemboca al sur del país, marca un referente bien distinto del de sus tierras del norte y el oeste. Actualmente forma parte del Estado español en su mayor parte, pero una de sus zonas históricas pertenece a la República Francesa: la región conocida como Catalunya Nord (comarcas del Vallespir, el Rosselló, el Conflent y parte de la Cerdaña), tierras que fueron cedidas por el rey español Felipe IV a Luis XIV de Francia por el Tratado de los Pirineos (1659). Podría decirse que su vecindad con Francia ayudó a la creación de un espumoso por el método tradicional, pero no sería del todo cierto. Otros países estaban más cerca de la Champagne que Cataluña, eran «más vecinos» (Bélgica, Mosela y Rin) pero optaron por otros métodos de imitación más fáciles cuando intentaron hacer espumosos. También podría decirse que en el siglo XIX la migración francesa hacia Cataluña fue importante, pero eso no era ninguna novedad en el principado: francos, gascones y occitanos han migrado a Cataluña desde bien antiguo. Cataluña ha

sido siempre un país de acogida, la gente ha llegado a sus tierras y se ha integrado por y en el credo comunitario catalán, de manera diferente y mucho mejor que en el castellano o el andaluz feudal, como bien denunciaron Ortega y Gasset, Miguel Delibes y otros. Con oficios y profesiones como carpinteros, boteros, agricultores, boticarios, médicos y periodistas, muchísimos franceses han llenado las comarcas de lo que hoy llamamos el «País del Cava» de apellidos galos; podemos encontrarlos en la Conca de Barberà y en el Penedès, pero también en el Empordà. Cataluña es un país ancestral con cultura y lengua propias que se formaron y desarrollaron en el devenir de los siglos, pero su personalidad original, que ha ido evolucionando hacia el catalán actual, tiene su origen más remoto en la romanidad. El arqueólogo Miquel Tarradell —con gran perspicacia, como dejó escrito mi maestro y amigo Jan Read— afirmó: «Si nosotros [los catalanes] somos un pueblo latino es porque durante siete siglos vivimos bajo la gran influencia civilizadora de los romanos, y no porque se nos asignara un rol nacional desde los tiempos de Adán y Eva».

Esto, que ha perdurado en la personalidad de los catalanes durante dos milenios, forma parte de su etnología y de su *écran*; de ahí sale el magnífico ejemplo socializador y humanista que es la catalanidad, especialmente fuerte, perseverante y firme en su mundo rural. Un *élan* nacional que en el mundo del vino ha desarrollado una cultura, una industria y un comercio de importancia capital en la historia mundial del vino. La llegada de Escipión a las costas de Tarragona el 218 a.C. inició el proceso al que hacía referencia Tarradell. La unión con los pueblos iberos y celtas, más los griegos asentados —como en el caso de Empúries—, generó finalmente la civilización romana en esta provincia conocida pronto como Tarraconensis, que generó una influencia grande en el resto de la Península. El tér-

mino «Aragón» tiene su etimología precisamente en esta palabra, *Tarraconensis*. Cuando llegaron los romanos, la presencia ibera estaba muy extendida por todo el territorio catalán. Can Fatjò (castillo de Mont Rubí), la Cadira del Bisbe (Premià de Mar), Can Olivé (sierra de Collserola) y el castillo de Banyoles, entre otros, son algunos de los muchos yacimientos identificados de poblados iberos.

Una parte muy importante de la catalanidad es el vino, que desde el inicio estuvo presente como cultivo principal y como alimento. Los iberos ya conocieron su técnicas y prácticas gracias a la orientalización, el fenómeno por el que los pueblos del oriente mediterráneo, los fenicios, hebreos y jonios, transmitieron la cultura de la viña y el vino a los pueblos del Mediterráneo occidental. Por ejemplo, los fenicios llevaron al occidente mediterráneo la garnatxa peluda; los jonios, la moscatel, que plantaron en Empúries, y los hebreos, la macabeo.¹ Así, durante la era romana el vino fue esencial en la sociedad de la provincia *Tarraconensis* y, al igual que en el resto del imperio, su ordenación del territorio con el *ager* y el *saltvs*, la centuriación y la implantación de las *villae rusticae*, de las cuales son buena muestra, entre muchas otras, la villa romana de Teià de Mar y su *cella vinaria* de Vallmora (donde se cultivaba la variedad picapoll, ya citada por Plinio el Viejo). También tenemos pruebas de su consumo y su comercialización con la urbe,² y restos arqueológicos, como la prensa de biga o de Cato, situada en la entrada a Vilafranca del Penedès, en su avenida de Tarragona, a solo 600 m de la sede del Consejo Regulador de la D.O. Cava. Antecedentes que dejarían una huella vinícola imborrable en el carácter catalán.

La Edad Media vino a afirmar este carácter que había nacido en la romanidad, época en la que perseveró la tradición catalana del mestizaje con las culturas externas, mucho más que en el centro de la Península, donde lo godo

tuvo un papel más dominante que lo latino en la futura castellanidad, que fue perdiendo buena parte de su latinidad. Justo al contrario de lo que pasó también entre los francos y sobre todo los normandos, entre los cuales lo latino (lengua, leyes, costumbres) ocupó una posición dominante sobre lo germánico. En la futura catalanidad dominó lo latino, y el papel recesivo lo tuvo el godo. Cuando acabé el trabajo de campo y de investigación para mi libro *Els vins de l'arc mediterrani. D'Alacant a Montpeller*, quedé con Joan F. Mira en el restaurante del puerto de Borriana (en la Plana) para comer un exquisito arroz marinero caldoso y darle el manuscrito original para que tuviese la gentileza de escribir el prólogo, y así lo hizo. El gran escritor y erudito de la antigüedad clásica me preguntó: «¿Qué es lo más te ha llamado la atención de tus viajes por *l'arc*?». Pensé en lo mucho que me había impresionado la restauración del patrimonio vinícola del Pla de Bages; en sus obras de piedra seca o viva (las *tines del bosc* y las *barraques de la vinya*); en la belleza del paisaje del país cátaro, en la ordenación del territorio vitivinícola del Languedoc; en la atmósfera pura de Menorca y la impresionante y poderosa naturaleza del mar en Formentera; y en el compromiso ético de los *vignerons* del Minervois y de Corbères. Pero le dije que lo principal era ese poder intangible que sentí en Cataluña (la herencia de la romanidad), algo que, le dije, se sentía, se veía en todo: en las viñas, en las prácticas agrícolas, en el *mas*, en los horarios de trabajo, en la alimentación; así lo creía y sentía, y así se lo dije a Joan F. Mira, que, a su manera, transmitió esta idea en el prólogo. La nueva civilización que llegó con el cristianismo fue también, en la Cataluña romana tardía, una manifestación de este *écran*; los iniciadores de la nueva era, sant Eulogi y sant Fruitós, tienen un significado patriarcal, más allá del espiritual, que fue en realidad una continuidad del antiguo *Volkgeist* latino. Los

francos necesitaron convertirse en masa al cristianismo dirigidos por su rey en el 496 después de Cristo, y lo hicieron colectivamente, gremialmente —actitud muy germánica—, ansiosos de captar la herencia romana. Como dijo José Jiménez Lozano citando una frase atribuida al pequeño rey bárbaro Teodorico: «Los godos listos quieren ser como los romanos; los romanos idiotas quieren ser como los godos». Y así Francia se convirtió, junto con Cataluña, en la gran heredera de Roma, y fue Francia la que transmitió más tarde esa herencia y, con ella, civilizó a los hombres del norte, a los vikingos, a quienes convirtió en normandos que llevaron el francés, una lengua latina, a Inglaterra.

La Edad Media y el desarrollo del feudalismo tuvieron en Cataluña particularidades que mostraban la continuidad del *legos* romano (los *usatges* era una de sus manifestaciones, pero también lo eran los *síndics*), por lo que a veces se la llamó la Roma de Hispania. Pero también la huella germánica dejó su impronta en el sistema de transmisión hereditaria —las obligaciones del *hereu*—. La constitución de la corona de Aragón entre los condados catalanes y el reino de Aragón, y más tarde los reinos de Valencia y Mallorca, contribuyó a crear el *corpus* vitícola catalán. Si gracias a la política talasocrática de esta confederación llegaron nuevas variedades desde el oriente (la malvasía y la monastrell del Peloponeso), las recién llegadas se sumaron a las variedades propias surgidas en tierras catalanas (parellada, trepat, xarel·lo) y a las que allí habían llegado en la antigüedad (moscatel, macabeo, picapoll), y también a las que se incorporaron desde Aragón (garnacha y cariñena).

La Edad Media y el Renacimiento consolidaron la intensidad y la extensión de la viticultura en Cataluña, y más tarde comenzaron su expansión comercial. Todo lo cual define a Cataluña como un país vinícola muy importante en la historia; por todo ello no es de extrañar que en

la década de 1870, cuando nació el cava, la primera provincia en superficie vitícola fuera la de Barcelona, y también la provincia más productora de vino en España, a veces igualada algún año por la de Zaragoza y seguida también de cerca por la de Valencia.

Hoy Cataluña sigue siendo uno de los países vitivinícolas más importantes del mundo, y en la actualidad lo es más que nunca. Tiene 129.849 hectáreas de viñedos en sus doce denominaciones de origen: Empordà, Costers del Segre, Alella, Pla de Bages, Conca de Barberà, Tarragona, Terra Alta, Montsant, Penedès, Priorat, la regional D.O. Catalunya y la D.O. Cava, que tiene un 10% de su superficie vitícola fuera de Cataluña.

La década de 1870 estuvo en España marcada por la restauración monárquica alfonsina, cuyo sistema perduró hasta la instauración de la Segunda República, aunque en la última década de esta fase histórica, de 1920 a abril de 1931, hubo un sistema de transición obligada en el que lo que tenía que venir ya existía dentro del sistema, que había sido puesto en cuestión por las fuerzas sociales y políticas democráticas que habían ido insertándose en su propio funcionamiento, a pesar del bloqueo con que sus élites intentaban impedirlo. Todo lo cual tuvo una grandísima importancia en la viña, el vino y el cava. La modernización y la creación de riqueza hispanas, consecuencia del desarrollo industrial de los países europeos avanzados, estaban en España distribuidas irregularmente. Cataluña y el País Vasco eran las regiones donde más efectiva fue la industrialización, así como la modernización subsiguiente. La mayor parte de la población española en esa época (el 70%) pertenecía al sector primario, especialmente a la agricultura; esta experimentarían un gran crecimiento de la demanda gracias a la expansión del comercio, provocada por las rentas producidas por la expansión industrial y la extensión del ferrocarril.

La restauración monárquica de 1876 proporcionó una estabilidad política que, de haberse aprovechado para democratizar España y crear un régimen de cobertura social —que la desamortización de Mendizábal había eliminado 35 años antes—, hubiese generado un país mejor. Pero no fue así, y como señala Gerald Brenan en su histórico ensayo *El laberinto español*, fue el causante de las tragedias españolas del siglo xx. Pero en Cataluña el proceso que permitía pasar de una sociedad agraria, tradicional y comercial, al capitalismo y a la industrialización, como ha señalado Ramon Gabarrou, tuvo unas características profundamente particulares.

Superficie y producción vitícola de Cataluña en 1877

Provincia	Hectáreas	Hectolitros producidos	Hl/ha
Barcelona	104.507	1.780.619	17
Tarragona	55.473	1.300.000	23,5
Lleida	40.665	527.865	12
Girona	20.533	394.716	20
Total Cataluña	221.178	4.003.200	

Supone el 14,8 % de la superficie vitícola española, que en ese momento era de 1.492.925 hectáreas.

Los historiadores señalan que el golpe militar que dio el general Martínez Campos en Sagunt con la idea de reinstaurar la monarquía produjo estabilidad política, muy notable después de los años del interregno liberal que van desde el fin del absolutismo a la proclamación de la Primera República, como continuación de la gloriosa revolución de 1868. Es un decir, claro está, pues la paz social estuvo ausente, y la civil también. La Restauración significó un pacto que instauró el bipartidismo entre las castas que dirigían España. Pero los problemas quedaron ocultos, la sistemática rivalidad entre

liberales, carlistas y realistas fue sustituida por la cruel lucha entre los patronos industriales y sus obreros. Pero en el *camp català* la cosa parecía distinta. La lucha de las partidas de unos y otros, de *trabucaires* y rebeldes, fue sustituida por un impulso que trataba de poner la producción agraria al servicio de los infernales logros de la revolución industrial. El sistema del *hereu* sirvió de gran ayuda a la hora de dar estabilidad a estas relaciones y fue el nexo de unión entre el *camp català* y las urbes, que en esa época crecieron continuamente (la comarca del Penedès-Anoia tenía en 1877 una población de 94.496 habitantes y el Barcelonès, 375.217 habitantes.³ La institución del *hereu*, que incluye sus ventajas y obligaciones y además supone garantías y protección para los segundones y su legítima, junto con la estabilidad que esta institución proporcionaba al hombre del campo vinculado a una parcela indivisa, es, ha sido y será siempre, desde los tiempos del cónsul Camilo y de César, una garantía de estabilidad. El *pagès català* surgió como alguien que era sujeto y no objeto; Josep Pla señalaba en su trabajo sobre las islas mediterráneas que el Estado tardaba —y a veces no lo lograba— penetrar en la estructura agraria *pagesa*, especialmente en las islas (como Mallorca). Bastantes políticos y académicos olvidan en muchas ocasiones que las ideas jacobinas producen resistencia entre la *pagesia*, y no es cuestión de tradicionalismo, ni de falta de inteligencia, ni de actitud reaccionaria, sino de estructura, porque los *pagesos* son, y ejercen, una función, y como dicen los antropólogos, eso crea una estructura, pues no hay estructura sin función. En cambio, la *pagesia*, los *hisendats* y los jornaleros son muy receptivos a las ideas girondinas, pues las sienten como propias, útiles, cercanas, porque lo son.

Todo ello jugará un papel capital en el nacimiento del cava, un producto industrial (muy industrial: necesita una producción secuenciada) que nacería en el campo, no en la

urbe, y que fue hijo de un sistema económico que, aun modernizado, hundía sus profundas raíces en la estructura agraria. A veces se olvida el valor de la cultura y de la idea girondina de país, pero los ejemplos son determinantes. En la década de 1840 el gobierno de Madrid intentó centralizar España, y lo hizo con gran fuerza y poder. Ese esfuerzo resultó en la provincialización del territorio; el dominio de los partidos de la guardia civil sobre los judiciales; la eliminación del derecho civil catalán; la eliminación del idioma catalán en la universidad, la iglesia, la escuela y la administración. Fue así como se encontraron con una rebelión que casi alcanza el grado de revolución, la de los *matiners*, que, iniciada el *camp català*, unió a republicanos, progresistas y a carlistas en partidas de *trabucaires* que dominaron comarcas enteras y llegaron a ocupar ciudades como Cervera y Terrassa. Finalmente fueron dominados a finales de la década, pero mostraron una característica fundamental: la cohesión del *pagès català* en torno a las ideas del país, un factor que luego tendría gran influencia en la *renaixença* y en el *noucentisme*, movimientos que ejercerían una gran influencia en la creación del cava y en su triunfo. En la tabla anterior vimos la gran importancia de la estructura agraria catalana en la década de 1870. La de los *matiners* fue sin duda una rebelión girondina, una manifestación de la fronda menestral, popular, *pagesa* y pequeñoburguesa. La viña era prácticamente un monocultivo: monocultivo en la provincia de Tarragona, y el primer cultivo en cuanto a superficie agraria en la de Barcelona. Por su parte, en la provincia de Girona fue donde tuvo la vid el mayor crecimiento entre 1857 y 1877. La sociedad agraria catalana tenía una gran capacidad cultural. Además de la praxis empírica de sus civilizadas prácticas culturales agrícolas, recibía una información actualizada y eficaz de las culturas, hechos y corrientes políticas y culturales desarrolladas en Europa y América

por medio de la información que les suministraban los «lectores». La época de la Restauración supuso en España un giro en contra de lo que sucedía en Europa. Fue un sistema creado para controlar y frenar el progreso político de los derechos y de la democracia. Pero como dijo el sociólogo italiano Gaetano Mosca en 1895, «todos los clanes de las clases dirigentes tiene que inclinarse ante el sufragio universal una vez que ha sido instituido y también, si la ocasión lo requiere, defraudarlo». Y eso es precisamente lo que hicieron Cánovas del Castillo y su sistema, aprovechando la situación social y cultural, pues el 46 % de la población masculina era analfabeta y, en el caso de la femenina, ese porcentaje llegaba al 66 %. Pero para sorpresa de los clanes dirigentes de la Restauración, sociedades como la catalana tenían resortes estructurales y de solidaridad horizontal muy poderosos, basados en su *heritatge* y su capacidad de adaptación a la cognosis de la creatividad y el progreso. La Restauración creó conceptos folclóricos y chauvinistas que facilitaban la manipulación de la sociedad (en el País Valenciano, la idea del «Levante Feliz»), y se acabó reescribiendo el discurso histórico en casos como el de los moriscos, un cambio que en parte se hizo para impedir la creación de una idea democrática colectiva. Estas y otras ideas y conceptos llegaron a las clases populares agrícolas a través de los «lectores»: el fracaso y la represión de las revoluciones democráticas europeas de las décadas de 1850-1870 expandieron la aparición de maestros, periodistas y activistas políticos por toda Europa. Con libros, periódicos y tratados técnicos contaban y leían a las gentes las novedades, tendencias, pensamientos y noticias de lo que sucedía en el mundo. En su excelente trabajo sobre la elaboración de vinos espumosos catalanes antes de 1900, Emili Giralt afirma que una de las causas de la creación del cava fue el hecho de que la población catalana tuviera conocimiento de la literatura enológi-

ca francesa (y agraria, como menciona el mismo Giralt) que enseñaba un pensamiento aplicado al desarrollo de vinos.

Y fue precisamente allí donde ya existía esta estructura social rural-comercial donde surgió el cava. En la década de 1860, en Cataluña, al igual que en otras zonas del mundo, se hicieron intentos, pruebas y elaboraciones para imitar el *champagne*. Estas imitaciones —que en aquel momento no eran otra cosa— se hicieron en los diversos territorios siguiendo los más variados métodos: gasificando vino, añadiéndole compuestos minerales (magnesio), elaborando espumosos en grandes depósitos con adición de azúcar y licor (el procedimiento del gran vas: de grandes envases), y también por el método champanés... La imitación generalizada fue debida a la fama y al éxito comercial obtenidos por el espumoso de la Champagne. El *champagne* fue en el XIX el vino de toda una época y el más famoso, y seguramente sigue siéndolo hoy en día. Las causas del éxito fueron varias y todas importantes, por ser consecuenciales, ya que el *champagne* es un vino de proceso.

La primera mejora en su proceso fue resultado del gran desarrollo vivido por la enología desde el momento en que Antoine-Laurent Lavoisier logró explicar las bases de su «combustión», lo cual hizo que la concepción de la enología empírica, que venía de los tiempos medievales y de Arnau de Vilanova, diera un salto hacia una base científica. «Enología» es un neologismo creado durante la expansión cultural de la Revolución francesa, en paralelo a otro neologismo: *gastronomie*. Antoine-Alexis Cadet de Vaux aún titula su libro *L'Art de faire les vins*, a pesar que Chaptal ya había titulado al suyo *Traité d'oenologie* (el mismo De Vaux lo cita en su trabajo). La aportación de los químicos e ingenieros industriales de la época, como Jean-Antoine Chaptal, Louis Joseph Gay-Lussac y otros, será capital en el desarrollo de la enología en general y en la del cava en

particular. Estas mejoras, unidas a las que las *maisons de la Champagne* habían creado en la clarificación (pupitres) y *degorgé* (herramientas de degüello), y que analizaremos con todo detalle en el capítulo correspondiente, permitieron lograr un incremento de la seguridad en el proceso la producción y expedición del *champagne*, que así se consiguió estabilizar, cosa que garantizó el éxito de su comercialización. Pero también facilitó el trabajo de las imitaciones. Los que trataban de copiar tenían como objetivo lograr un producto que obedeciera a una tipología estandarizada (tal gusto, tanta cantidad de espuma, tal cierre) y por tanto se podía copiar hasta la maldad para obtener alguna clase de sucedáneo artificial. Dado que en aquel entonces los nombres de marcas de origen no estaban protegidos, a cualquier copia se la podía llamar incluso «champagne», aunque ni en gusto, ni en aroma, ni en vista tuviesen los vinos de imitación así llamados nada que ver con el original.

La segunda causa de su fama y éxito fue la divulgación y dispersión de su uso debido a las guerras napoleónicas. Los ejércitos de Napoleón marchaban, como su general decía, sobre su estómago. Los soldados franceses, dada su relación tan especial con el vino, no concebían salir de campaña sin cargar vino en sus mochilas. «Pas de vin, pas de soldats!», exclamaban antes de salir de campaña para garantizarse el vino. De los países productores de vino del Mediterráneo, ninguno ha tenido una relación tan vital, mítica y cultural con el vino como Francia. Puede que Italia también, en el sentido costumbrista y doméstico, pero ni cultural ni míticamente se pueden comparar con los franceses. Los años en que los oficiales del ejército francés estuvieron ocupando los Estados de opereta —es decir, los pequeños principados alemanes, y también Rusia e Italia— mostraron su afición por aquella bebida chispeante, gloriosamente festiva, sabrosa y refrescante. Y ese gus-

to y afición fueron adquiridos por las élites y comerciantes de estos países. El incremento en su consumo y en su comercio provocó deseos de emulación en toda Europa.

La tercera causa estructural del éxito fueron los casi 100 años de paz que vivió el continente europeo entre Waterloo y el inicio de la Primera Guerra Mundial, en lo que se ha dado en llamar «el siglo de paz europeo». No fue tan pacífico, de hecho, pues esta paz fue rota por cortos pero intensos y duros conflictos que producirían grandes influencias geoestratégicas, especialmente en el futuro (las guerras balcánicas producirían la independencia de Grecia, Bulgaria y Rumania, mientras que las guerras austro-prusiana y francoprusiana darían lugar al nacimiento del imperio alemán y a la unificación italiana). Pero sí fue casi un siglo de paz, ya que estos conflictos no suman juntos ni tres años de guerra. Esta paz generó una confianza en el desarrollo económico, el establecimiento de relaciones más estrechas entre los países gracias a las nuevas redes de transporte (el barco de vapor y el ferrocarril) y los medios de comunicación (el telégrafo y los periódicos), junto con las mejoras en la alimentación y la salud, todo lo cual creó una sensación de bienestar desconocida. Es así como el XIX, gracias a esta paz, fue tan distinto al conflictivo siglo XVIII, y no digamos a la centuria de la violencia que sería posteriormente el XX. La paz genera confianza y felicidad, esperanza y gloria, y para brindar por ello no había en aquel tiempo nada más festivo que una copa de *champagne*, cuya frescura, viveza, luminosidad creaba la chispeante impresión de que el mundo podía ser feliz o, al menos, mejor. Hacer *champagne* de imitación fue, sin duda, una motivación más que suficiente para aquellos que rápidamente quisieron aprovecharse de su éxito y su fama.

El cuarto factor que influyó en el éxito mundial del *champagne* y que también contribuyó a provocar tantas

imitaciones fue la revolución industrial europea del «siglo de la paz». A comienzos del siglo XIX la producción de *champagne* ya alcanzaba las 600.000 botellas al año. En 1840 la producción había llegado a los 6 millones de botellas. La revolución industrial significó una nueva forma de fabricar bienes que se caracterizaba por el maquinismo industrial movido por las energías que generaban el carbón y la máquina de vapor. La producción de más bienes en más cantidad y en menos tiempo, y con una calidad y homogeneidad desconocidas hasta entonces, y a menor precio, se tradujo en un incremento de la cantidad de bienes producidos. Estos bienes, a su vez, se vieron beneficiados por la expansión del comercio, a la que ayudaba muchísimo la extensión de las redes ferroviarias a partir de 1830 y muy pronto la de la navegación a vapor. En 1840 Francia tenía 3.000 km de líneas de ferrocarril del total de los 7.000 existentes entonces en el mundo. En 1843 se inaugura la primera línea de ferrocarril internacional, que conectaba Aquisgrán con Bélgica; en 1848 las líneas ferroviarias francesas quedan conectadas con las del imperio alemán, por lo que se podía viajar de Burdeos a Berlín sin bajar del mismo tren. Y también se pudo desde entonces comercializar cajas de vino a través del ferrocarril, enviando un pedido de cajas de *champagne* desde Reims a Zúrich o Roma sin cambiar de tren. En 1863 Francia ya tenía 80.000 km de líneas ferroviarias. Las comunicaciones fueron más rápidas gracias al invento de Samuel Morse, que en 1832 puso en marcha el telégrafo eléctrico. Las noticias viajaban ahora con rapidez y estrechaban las relaciones entre los países, sectores y mercados, especialmente cuando en 1870 —dos años antes de la producción del primer cava— se tendieron los primeros cables telegráficos que conectaban Europa con América y la India.

En 1880 la Champagne ya producía anualmente 20 millones de botellas. El *champagne*, por tanto, fue imitado

por su fama y éxito, pero también por su gusto y modernidad. En el siglo XIX la elaboración del *champagne* era la más avanzada enológica entre los vinos, por la necesidad misma de su proceso, al tratarse de un vino obligatoriamente embotellado. La consecuencia fue, naturalmente, su calidad, su aroma y su frescura, que atrajeron a decenas de miles de consumidores en todo el mundo. El *champagne* es el vino del siglo XIX al igual que el burdeos, el sherry y el alikant fueron los del siglo XVII; o el madeira, el oporoto, el Málaga y el fondillón fueron los vinos de la Ilustración. La idea de imitar el *champagne* vino también como consecuencia de una de sus más atractivas características: su burbujeante espuma, que producía un frescor y una agradable suavidad palatal, y a la vez una deliciosa sensación cosquilleante. Hoy no es fácil percibir lo atractivo que era tomar una bebida con espuma, puesto que actualmente las hay a miles. Pero en aquel tiempo la espuma la tenía el *champagne*, y una bebida con espuma era un éxito comercial seguro. Por ello comenzó a ser copiado en muchos países del mundo a partir de 1850. En algunos casos fue porque los productores locales querían hacer un verdadero *champagne*, para satisfacer la afición de los ricos y pudientes; así ocurrió en Rusia, fielmente aficionada al *champagne*; en otros casos, como en California, porque su distancia de la Champagne hacía entonces imposible su importación (para llegar a California había que dar la vuelta al Cabo de Hornos, y hasta la construcción del ferrocarril continental americano no se pudo ni siquiera llegar con facilidad a la costa del Pacífico); en otros casos, se imitaba porque se quería participar en el negocio. Y es así como en Italia, Alemania, Bélgica, Portugal y España se pusieron en marcha estas iniciativas, las diversas imitaciones. También en Francia se imitó, fuera de la Champagne, pues a partir de 1820 la producción de espumosos se extendió por la Bor-

goña, Alsacia, el Loire, Aquitania e incluso Burdeos. Muchas imitaciones eran del tipo *crémant*⁴ (un espumoso elaborado por el método champanés con menos presión de atmósferas, entre 3,5 y 4, pero generalmente 3,6, que también fue elaborado en la propia Champagne).

La mayoría de estas imitaciones se hicieron por el camino fácil: bien mediante la gasificación, o bien por el método de gran vas o grandes envases (por el depósito donde se fermentaba). Pero a diferencia del método champanés o tradicional, donde la segunda fermentación se hace en la botella, la calidad obtenida por esos otros procedimientos no es la misma, y en los espumosos dosados (adicionados con azúcar) la calidad es incluso muy inferior, pues los obtenidos por el método del gran vas resultan mejores si son espumosos secos. Naturalmente, la adopción de esos métodos se hizo por evitar los costos, el proceso de manipulación (el gasto o inversión sociocultural), el tiempo, las financiaciones y toda la complejidad que trae consigo hacer espumosos por el método champanés de segunda fermentación en botella.

Presiones atmosféricas de los diferentes espumosos

Tipo	Presión y características.
<i>Perlant</i>	Menos de 2,5 atmósferas. A veces gasificado artificialmente, se produce para evitar el impuesto sobre los vinos espumosos existente en algunos países.
<i>Pétillant</i>	Entre 2,5 y 3,5 atmósferas. Debe tener una espuma persistente, aunque ligera, y de burbujas pequeñas.
<i>Crémant</i>	3,6 atmósferas y a veces 4,5, pero lo normal es que estén entre 3,4 y 4.
<i>Mousseux</i> (espumoso)	3,5-6 atmósferas. Es una calificación de tipología vinícola: un vino es tranquilo (es decir, sin espuma) o espumoso.

En inglés, el vocablo *sparkling* se utiliza para todos y cada uno de los diversos conceptos franceses de la primera columna del cuadro.

La imitación más vulgar e interesada fue la de gasificación, pues la inversión necesaria para gasificar un vino tranquilo es mínima, y la producción, instantánea. Pero el resultado es francamente horrible. Además del egoísmo especulativo e interesado de los fabricantes de este tipo de espumosos, estaba también la imposibilidad de inventarse el complejo *know how* del *champagne*. No es lo mismo copiar el producto que el proceso. Una cosa era *capturer l'effervescence* en una botella, y otra muy diferente aprender a hacer este tipo de vino desarrollado durante 300 años en una región concreta, poseedora además de una cultura e identidad específicas. La Champagne es una civilización en sí misma.

Los imitadores se vieron estimulados por el ansia de los consumidores de espumosos, muy abundantes y destacables en las zonas mineras de Bélgica, León y Silesia. Los mineros gustaban de este vino más que de cualquier otro, pues su seco paladar y su espuma liberaban sus ardientes gargantas de los polvos y silicios que tenían que tragar al realizar su duro trabajo. En estas zonas los gasificados, gracias a su pronta elaboración y su bajo precio, fueron intensamente consumidos hasta que los espumosos naturales elaborados por el método tradicional o por el sistema del gran vas acabaron imponiéndose gracias a su natural proceso y a que son saludables. Los métodos del gran vas y el tradicional fueron desarrollados en cada país teniendo como referencia el proceso natural champanés. Por lo tanto, no fue el mismo en todas partes, y son muy diferentes el gran vas de Rusia, con su proceso gran vas ruso, del *Sekt* alemán. Y fue también muy especial el desarrollo que tuvo la elaboración del vino espumoso en Cataluña, ya que en este país se hizo siguiendo el método tradicional.

En Alemania el camino escogido fue el intermedio en-

tre el método champanés y el especulativo gasificado. Los valles del Rin y el Mosela son hoy en día elaboradores del buen espumoso alemán que conocemos como *Sekt*. En 1826, Georg Christian Kessler, un renano que había trabajado en la casa Clicquot desde 1807 en los duros años en que esta madame del *champagne* enviudó y adquirió el título por el que la conocemos, también como marca, ayudó con la contabilidad, la compra de vinos y la gestión de la bodega a la famosa viuda y le recomendó la compra de viñedos en Heilbronn (Württemberg), de la famosa finca Neuhoff y también de algunas pequeñas vinerías en Esslingen. En 1826 Kessler se separó mercantilmente de la *maison* Clicquot y estableció la C.G. Weinkellerei (la más antigua bodega elaboradora de este tipo de vinos en Alemania), y así nacieron los vinos espumosos alemanes que hoy conocemos como *Sekt*. En alemán, espumoso se dice *schaumig*, y vino espumoso, *Schaumigwein*. Esta popular bebida tiene una sinonimia por la que se la conoce mundialmente y al instante: cuando pides un *Sekt* en Alemania, todo el mundo te entiende. Como otros grandes vinos, el *Sekt* tiene sus leyendas, y según decía John Ford, cuando son más importantes que la realidad, lo que se imprime son las leyendas. En 1830, Ludwig Devrient, actor emblemático del romanticismo alemán, fue a cenar a su restaurante berlinés preferido, el Lutter und Wegener, y citó alegremente una estrofa del Falstaff shakesperiano que acababa de interpretar: «Dame una copa de *sack*, granuja». El camarero, que no conocía la cita y no sabía el nombre en inglés del jerez, le sirvió una copa de su habitual espumoso. La historia se contó una y mil veces por toda Alemania, primero en el mundillo teatral, luego entre los grandes escritores románticos alemanes y finalmente fue tomada por las bodegas como una manera elegante de divulgar sus vinos. Y así, una leyenda más se

incorporó a la mitología mundial del vino; es posible que no fuese cierto, pero a la sentencia de John Ford, el gran Homero del cine, se une el certero refrán italiano *se non è vero, è ben trovato*.

El *Sekt* alemán y sus *Kellerei* son vinos modernos y de alta calidad. Destacan los producidos por la gran casa Henkell & Söhnlein de Wiesbaden, la bella ciudad renana. También las bodegas Faber, Kenderman y la pequeña Zimmerman y la gran Languthh del Mosel hacen estupendos espumosos. He tenido la fortuna de trabajar con ellos y sus organizaciones, y he comprobado personalmente que sus procesos enológicos y su tecnología son altamente profesionales, seguros y avanzados. Gran parte de la tecnología de la segunda fermentación y sus condiciones se ha desarrollado allí, y muchos enólogos de grandes cavas y *maisons* de la Champagne ha hecho sus *stages* en el Rin y el Mosela, y eso se nota después en la técnica de sus casas y sus espumosos. Ello es de mucho valor en el análisis de la expansión de los espumosos por el mundo gracias al *champagne* y al deseo de imitarlo.

Podemos preguntarnos, por tanto, ¿por qué razón estos vinateros (Kessler contrató como *maître de chai* (jefe de bodega) en Clicquot a un paisano suyo, Antoine Müller, que con el tiempo sería un nombre mítico en la industria del *Sekt*), que conocían y habían dirigido grandes *maisons* en la Champagne, no hicieron su espumoso por el método champanés? Es cierto que no siguieron el camino de los fraudes gasificados, pero tampoco adoptaron el método tradicional, como haría Cataluña 50 años después. Está claro que es más costoso elaborar espumoso en una botella que en un gran depósito. La producción del *champagne* y la del cava se hacen en un envase individual, botella por botella, mientras que el gran vas permite la producción de miles de litros en cada depósito (50.000,

100.000, 150.000 litros cada vez). Hay que recordar también que Kessler conocía el negocio y sabía cuáles eran sus costos, pero también cuáles sus ingresos y sus beneficios. Alguna cosa debió de considerar Kessler como un impedimento, algo que no le garantizaba repetir con éxito el método champanés en su país. No sería por el clima, pues el de algunas zonas de la Champagne es aún más crudo que el del Rin medio. ¿Tal vez fuera por las diferencias de suelo? Es posible. Pero no hay que descartar otra posibilidad importante: la falta de un *écran* colectivo en el Hesse renano como el que existía en la Champagne o como el que ese método encontró luego en Cataluña. Alemania, en esa época, todavía no había vivido la transformación democrática de sus movimientos ilustrado y humanista, que traería la revolución democrática de 1848 y que sería masacrado por la reacción de las monarquías imperiales. En el momento de la creación del *Sekt* lo que había eran organizaciones feudales, cuyas cortes resultaban escasamente representativas. Es posible que este sea el motivo. Pero sea como fuere, finalmente el *Sekt* escogió la senda y no el camino.

Hoy en día es una industria que ha producido 500 millones de botellas anuales en la década de 1990, y aunque la mayoría son para su mercado interior, bastó para crear afición y gusto entre los alemanes por el vino espumoso. De hecho, es el país del mundo que más consume vinos de este tipo y el primer importador de cava (33 millones de botellas en 2015), a las que debemos añadir más 12,6 millones de botellas de *champagne* importadas (2012). El propio crecimiento de la producción de *Sekt* es espectacular.

Evolución de la producción de *Sekt*

Año	Producción (millones de botellas)
1970	137
1977	238
1987	338
1991	438
1994	490
2000	374

En comparación, el *champagne* alcanza una producción anual de 307 millones de botellas (2014) y el cava, de 244 millones (2015). Pero si el *Sekt* alemán fue resultado de su *Volkgeist* en esa época, al menos no apostaron por el vino espumoso gasificado artificialmente, y aunque esta clase de espumoso fue elaborado en muchos países europeos, ya en esa época (1839) el químico e ingeniero Josep Roura advirtió que el espumoso gasificado no triunfaría. De hecho, ese tipo de vino barato fue desapareciendo a medida que iban consolidándose los métodos naturales, capaces de producir mejores resultados. Desde luego, la gasificación de vino sirvió para satisfacer las necesidades inmediatas pero no dejó ninguna afición consolidada, a diferencia de lo que hicieron el *champagne* primero, el *Sekt* alemán después y finalmente el cava.

En algunos países el gasificado (*gasato* en italiano) fue el primer espumoso que se elaboró, y así sucedió también en España; en Cataluña, León y Villaviciosa de Odón (Madrid) se hicieron espumosos mediante la gasificación. En Barcelona, comerciantes e importadores de vinos como Ansaldi y Nually elaboraron los primeros espumosos catalanes pero, como bien señala Emili Giralt en

Vinyes i vins, mil anys d'història, «és lògic, per tant, de suposar que els vins escumosos de fabricació pròpia eren en realitat vins gasats i no pas elaborats en cava pel procediment xampanyès». La prensa, como señala el propio Emili Giralt en el citado trabajo, decía que el auténtico champaña costaba en Barcelona 24 *reals*, mientras que el champán de imitación tenía un precio 14 *reals* la botella. El citado Josep Roura, que tendría gran influencia en el progreso y mejora de la enología en la primera mitad del XIX, decía en su «Memoria sobre los vinos y su destilación y sobre los aceites» (1839) que nueve décimas partes del espumoso que se consumía en Francia y fuera de ella con la denominación *champagne* era fabricado con aparatos de gasificación, los mismos que se empleaban para la obtención de agua de *Seltz* o bebidas carbónicas.

Esto fue posible gracias a la extensión de un invento de los judíos rusos, que elaboraban desde antaño lo que conocemos como el agua *seltzer*.⁵ Muchos recordamos que antiguamente en los bares había una máquina de agua con un compresor que hacía aquella «agua con gas» que se podía beber solamente por el frescor de su gusto y porque salía fría, gracias al enfriamiento de la máquina. También se mezclaba con licores (cazalla) y helados. Aquel invento que los judíos orientales llevaron al imperio austrohúngaro y a Estados Unidos (donde creó la gran industria *seltzer* norteamericana: refrescos, bebidas, *wine-coolers*)⁶ en su huida de las persecuciones de los papas y zares rusos, fue copiado por los gasificadores que fabricaban imitaciones del *champagne*. Es una técnica que permite mezclar gas con vino. En los países danubianos la población judía creó una bebida compuesta de gas y vino, muy popular, llamada *Spritz*, que se hacía con vino blanco seco y agua mineral carbónica y que fue la bebida de

moda en los restaurantes judíos del Danubio hasta el *Anschluss* austriaco y la expansión del nazismo por la Europa oriental. Pero esta bebida ha sido determinante en la creación de muchas otras. Lo ha señalado Claudia Roden en su magnífico trabajo *El libro de la cocina judía*: «En Rusia la producción de agua carbónica era una industria judía que los emigrantes se llevaron consigo a América. La llamaban *seltzer* y era la bebida más famosa porque la embotellaban en botellas de sifón de vidrio azul y verde». En Rusia y en América hubo mucho tiempo vendedores ambulantes que llevaban colgados de sus hombros unos depósitos metidos dentro de cubos. Contenían el agua a presión, y vendían esa bebida para refrescar los gazzates de los paseantes sedientos. En este contexto, no es de extrañar que el científico Josep Roura (químico e ingeniero) se dejara convencer por esta técnica y adquiriera en Francia, en 1834 y por encargo de la Junta de Comercio para la cátedra de química de la escuela de esa institución, «un aparato que sirve para saturar el vino de anhídrido carbónico». Por todo lo cual, no es de extrañar que el champán de imitación se extendiera y fuera presentado en las exposiciones nacionales e internacionales que tan en boga estuvieron en la mitad del XIX. En la exposición nacional de Madrid celebrada en 1850 se presentó un champán del industrial de Terrassa Antoni Galí, que el jurado consideró «una feliz imitación del champán aunque de escasa espuma; su ebullición se sostiene bastante tiempo para que compita con su modelo aunque sea menos azucarado y espirituoso sobresaliendo demasiado en estas cualidades, pero haciéndose acreedor de la medalla de bronce en su sección competitiva».

Siete años después, en otra exposición celebrada en Madrid se presentaron dos expositores de vinos espumosos, el ya citado de Villaviciosa de Odón, que no obtuvo

ninguna distinción, y el del barón de Cuatro Torres de Tarragona, que presentó un vino parecido al *crémant* que, «con las propiedades de su clase», obtuvo al menos una distinción honorífica modesta. En la exposición agrícola de Barcelona organizada por el Institut Agrícola Català de Sant Isidre hubo dos expositores de espumosos entre el total de 106 expositores vinícolas: el barón de Quatre Torres y Agustí Costa, de Sant Vicenç dels Horts (Baix Llobregat), que no obtuvieron distinción alguna. En este contexto internacional, influido en Cataluña por el desarrollismo mercantil e industrial europeo, acabaría naciendo el cava.

Diferentes tipos de elaboración de espumosos

Tipo	Origen	Proceso
<i>Méthode champenoise</i> o método champanés	Champagne	Producir la segunda fermentación en una botella envasando un vino tranquilo con levaduras.
Método tradicional	Cataluña	Similar al champanés.
<i>Méthode ancestrale</i> o rústico	Limoux	Es una elaboración de vino base mediante las técnicas comunes de vinificación de caldos tranquilos a media fermentación. En la segunda fase este vino base, que todavía contiene azúcar residual, se transforma en vino espumoso de ligera presión. La fermentación secundaria —o toma de más espuma— se produce en las botellas sin adición de azúcar (sin añadir licor de tiraje), y el proceso se detiene simplemente eliminando las levaduras. El sedimento es insignificante y no hay degüelle.

Tipo	Origen	Proceso
Gran vas	Francia	Consiste en producir la segunda fermentación en un gran depósito lleno de vino tranquilo con azúcares y levaduras. El depósito del gran vas está presurizado y lleva motores que lo agitan para que se mezclen bien todos los componentes añadidos al llenar el depósito. Se le llama también método <i>charmat</i> .
Gran vas modelo ruso	Rusia	El vino base se obtiene según la fórmula general. La fermentación secundaria es un proceso lento y continuo. Después de la adición de azúcares y levaduras, el vino circula por una serie de tanques de fermentación, con anillas de roble, o de cerámica y celulosa, que absorben las levaduras y fermentan el azúcar del vino que circula a través de los tanques. Al salir de esta serie de depósitos de fermentación el vino contiene solo una pequeña cantidad de levaduras muertas, y ya es efervescente y espumoso. A la toma de espuma le sigue una fase de enfriamiento y estabilización. Antes de embotellarlo, el vino se almacena en un tanque compresor y se embotella bajo presión. El taponado y la expedición se hace después de su filtrado.
<i>Prosecco</i>	Italia	Muy parecido al método gran vas. La segunda fermentación se produce en los depósitos. También recibe el nombre de método italiano, y algunos lo llaman método <i>charmat</i> .
Gasificado, <i>gasato</i> , con gas	Centroeuropa	Adición mecánica de gas carbónico mediante una máquina compresora a fin de conseguir una bebida con burbujas artificiales.