

SÓLO LO MEJOR

EDITOR: MANFRED WEBER-LAMBERDIÈRE FOTOGRAFÍA: ULRIKE HOLSTEN

Universo Grand Cru.

Los mejores champanes y los Grandes Cafés de Nespresso son, en realidad, más parecidos de lo que aparentan. El escritor culinario afincado en París, Manfred Weber-Lamberdière, explora un mundo de semejanzas epicúreas.

Eric Verdier se gana la vida como sumiller en París. Ofrece opiniones expertas como: “El primero tiene una nota cálida aunque oscura y profunda, como un Château Latour de 1959. El segundo tiene leves matices de albaricoque seco y galleta como los que encontramos en un Dom Pérignon joven, y el tercero tiene una acidez atrevida como un Vouvray”. Estos términos enológicos normalmente se aplican a buenos vinos, pero aquí pueden servir para describir tres cafés excepcionales: el primero un Gran Café de Kenia, el segundo de Etiopía y el tercero de México.

Nada escapa a los afinados sentidos de un experto enólogo profesional, que se reconoce amante del café, como Verdier. Puede adivinar a ciegas la cosecha de un café de Nueva Caledonia, deducir qué planta produjo los granos de una taza de café de calidad superior y detectar reminiscencias aromáticas de “guisantes de olor, caramelo y cedro”.

No es una coincidencia que el lenguaje descriptivo que ha ido surgiendo lentamente para la degustación de buenos cafés tenga sus raíces en el mundo del vino. Los expertos en el fruto de la vid han creado un lenguaje rico y variado, además de preciso, que eclipsa fácilmente al utilizado para describir otros sutiles placeres.

Es difícil transmitir con palabras sencillas las esencias, tanto del café como del vino. Incluso en la actualidad, los científicos no son capaces de determinar con exactitud cuántas sustancias se pueden degustar, teóricamente, en el aroma de un café. En principio, acordaron que unas mil, por ser éste un número redondo. Sólo se puede encontrar un nivel similar de complejidad en el vino. Esto impulsó a Nespresso a consultar al especialista en champán de fama mundial Richard Juhlin. Nadie sabe más sobre champanes Grand Cru que Juhlin. El sueco ha catado más champanes que nadie, una proeza reconocida en el Libro Guinness de los récords. Para escribir su magnífico libro sobre champanes realizó una minuciosa labor con más de 4.000 botellas de champán, convirtiéndose en un maestro indiscutible de los mejores vinos espumosos del mundo.

El nuevo culto que rodea los granos marrón oscuro está tan alejado del café filtrado como el zumo de uva lo está del champán. Naturalmente, el champán Grand Cru tiene un precio muchísimo más elevado que una libra de un Gran Café. Krug, Bollinger, Dom Pérignon y Ruinart ofrecen su gama normal de champanes a precios que oscilan entre los 80 y los 800 euros. A partir de ahí se abre una escala de precios ilimitada... Por ejemplo, una botella de “Exclusive de Ruinart” cuesta 1.100 euros. Los aficionados al champán más exclusivo deberán



desembolsar 10.000 euros por un Vintage Bellecart-Salmon de 1959 (por la botella, no por el viñedo). Los magnates del champán adoptan un planteamiento muy sencillo. Refinan incesantemente la selección de uvas, un ejemplo extremo es el ya mencionado Ruinart, y aceptan sólo lo mejor de las seis mejores regiones Grand Cru para la producción de los vinos Chardonnay. Los precios de estos champanes de altísima calidad también vienen determinados por la antiquísima ley de la oferta y la demanda. Este también es el caso del cuvée Bellecart-Salmon de 1959, que fue nombrado oficialmente “Champán del Milenio” en un evento organizado por Richard Juhlin. La demanda puede ser baja, pero siempre es mayor que la oferta, que es extremadamente limitada. Lo que hace que los precios se disparen. Algo parecido le ocurre al precio del café gourmet más exclusivo del mundo, el “Kopi Luwak”. Estos raros granos de Indonesia tienen una procedencia sumamente interesante. Un pequeño marsupial que vive en los árboles, la civeta de palmera, consume cerezas de café (y excreta las que no puede digerir, granos ligeramente fermentados). Este inusual método de recolección al parecer produce un aroma muy especial, que da como resultado un precio récord por kilo de hasta 1.000 euros. Obviamente, la oferta de este producto exclusivo es muy limitada y, presumiblemente, el café elaborado con granos “reciclados” de esta forma (por no mencionar los precios) sólo atrae a un pequeño grupo de entusiastas del café en el mundo...

Grand Cru y Gran Café

Mientras algunos sienten pasión por el café de latitudes meridionales, otros prefieren el vino espumoso de climas septentrionales. El hogar del mejor y más famoso vino espumoso del mundo se extiende a lo largo de más de 34.000 hectáreas y está dividido en cuatro zonas: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côtes des Blancs y Côtes de Bar. Las regiones superiores son los 17 Grands Crus seguidos por los 41 Premiers Crus. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay son las únicas variedades de uvas sembradas. Por lo general, los champanes, como los Grandes Cafés de Nespresso, se elaboran componiendo una mezcla, no de granos de café, en este caso, sino de vinos de diferentes regiones y cosechas. En cambio, un Blanc de Blancs se compone únicamente de uvas Chardonnay blancas (pero se puede combinar la uva de docenas de lugares distintos). Antes de que esté listo para la venta, el champán se debe almacenar con levadura en la botella durante al menos 15 meses y los champanes de crianza durante al menos tres años. Según los requisitos de calidad de Nespresso, sólo el 2 por ciento de las zonas de cultivo de café del mundo reúnen los requisitos necesarios para ser consideradas regiones Gran Café de Nespresso. Los viñedos de producción de champán representan sólo el 0,5% de las zonas de cultivo vinícola del mundo. Existen 317 áreas de producción de champán con un cociente de calidad

de 80 a 100. Sólo 17 áreas pueden utilizar el término Grand Cru y otras 44 pueden producir Premiers Crus. En definitiva, los mejores crus sólo constituyen el 30% de la producción total de champán.

En cualquier caso, las definiciones de Grand Cru y Gran Café giran en torno al terreno, la variedad de uva o café, las condiciones climáticas (sol, lluvia, etc.), el grado de madurez y, un factor clave, la densidad de cultivo. Mientras los cafés de menor calidad pueden conseguir un nivel aceptable de calidad con 6.000 plantas por hectárea, un Gran Café con más de 3.000 plantas por hectárea es impensable. De la misma manera, un champán mediocre se puede obtener con 70 hectolitros por hectárea, mientras que una región Grand Cru producirá la mitad, como mucho. En cuanto a los requisitos climáticos de precipitaciones y horas de sol, éstos son bastante estrictos: Un Gran Café arábica deberá recibir de 1.500 a 2.000 mm de lluvia al año, mientras que en el caso del champán mucha lluvia puede suponer un problema y los productores necesitan de 1.500 a 1.600 horas de sol al año.

De la misma forma que el champán alcanza su madurez durante la fermentación en bodega, el café verde adquiere cualidades completamente nuevas durante el proceso de tueste. Cuando se calienta a una temperatura de 250 grados centígrados, cada grano individual se transforma en un laboratorio de reacciones en miniatura. A 60 grados, los primeros enlaces glucosídicos comienzan a degradarse, es una etapa importante puesto que los azúcares componen hasta el 40 por ciento del café. A 100 grados, una gran parte del agua del grano se evapora. A esto le sigue lo que se conoce como la reacción Maillard. Los azúcares y las proteínas se descomponen y reaccionan entre sí para crear el típico aroma de café tostado. Cuando la temperatura sube a 150 grados, los ácidos orgánicos se liberan del grano. Se forma dióxido de carbono que ejerce una presión de 20 bares contra las paredes celulares del grano. Cuando los granos salgan del cilindro de tueste habrán perdido el 20 por ciento de su peso, pero habrán aumentado su volumen hasta un 100 por cien.

Una vez que se completa el tueste, el desafío real es liberar todos los aromas potenciales creando sólo la mezcla correcta. Es un arte refinado. Los profesionales que trabajan con ambas bebidas se afanan en combinar características contradictorias: fuerza y elegancia en el caso del champán, delicadeza e intensidad en el del café. Lo que hace excepcional a los Grandes Cafés arábica de Kenia es su refinada acidez y una ligera nota afrutada, pero tienden a carecer de fuerza. Por el contrario, el mejor arábica de Tanzania tiene un cuerpo robusto y una acidez relativamente salvaje. Juntos crean un Gran Café muy equilibrado (como Richard Juhlin y muchos amantes de Nespresso pudieron comprobar durante la degustación de Oâ, el Gran Café Limited Edition 2007).

Crema versus “bulles”

Son las “bulles” (“burbujas” en francés) las que hacen del champán la bebida festiva más codiciada del mundo. Esta efervescencia es el resultado de la fermentación secundaria en la botella. La mejor forma de conocer el proceso de producción es realizar un recorrido por las interminables bodegas de los grandes fabricantes de champán de Reims y su área circundante.

Un único aspecto marca la diferencia. Existen vinos espumosos en todo el mundo, desde Italia, (Prosecco) hasta España (Cava) o Argentina, muchos de los cuales se elaboran según el ‘méthode champenoise’ (método tradicional utilizado en Champagne). Sin embargo, ninguno es comparable a la “Bebida de Reyes” (los reyes franceses solían ser coronados en Reims). Aquí, la naturaleza juega un papel esencial. El champán adquiere su particular ligereza principalmente por su almacenamiento en bodegas de piedra caliza. Tardaríamos más de un día en recorrer a pie el complejo de bodegas propiedad de la marca Mercier (37 kilómetros).

Los científicos estiman que una botella contiene entre uno y once millones de burbujas que son encerradas con una presión de 5 bares (un neumático de coche tiene alrededor de dos bares). Esta efervescencia se forma gracias a microscópicas impurezas del cristal. Las pruebas demuestran que no sucede nada en botellas de cristal esterilizadas clínicamente, que producen un champán sin fuerza. En un depósito de cristal lavado de forma normal (preferiblemente secado con un paño de cocina de algodón), las burbujas suben a la superficie ocupando un volumen de cinco litros (en una botella de 0,70 litros). He aquí un hecho de sobra conocido por los expertos: Cuanto más pequeñas sean las burbujas, más cabida hay para el disfrute en la lengua y el paladar. Algo parecido ocurre con la crema, la espuma que se forma en la superficie de un buen espresso. Es necesaria una presión de al menos 19 bares para que el aire penetre en el café y forme una capa de espuma, que sólo será de primera calidad si supera la prueba del azúcar. El azúcar debe permanecer suspendido en la superficie de la crema durante al menos 10 segundos antes de hundirse. Para Nespresso este es un requisito básico de todas las máquinas que llevan el nombre de la marca. Son estas efímeras cualidades, las de la crema y las burbujas, las que ofrecen la prueba definitiva de una calidad superior.

Richard Juhlin es un profundo conocedor de ambas bebidas. Cuando no está tomando su marca favorita de champán, está disfrutando de un espresso excepcional (en este caso el Ristretto de Nespresso), que le transporta rápidamente a un universo de sabores y sensaciones parecido al del champán. Detecta “galleta y coco” en la crema del Ristretto, y observa una reminiscencia de un añejo y excelente vino de Borgoña: “Es concentrado, robusto y ahumado, con matices de aceituna, tabaco y sándalo”.