

El champagne es cosa de mujeres

El champagne es cosa de mujeres, sí, pero no el sentido en que aparece en las malas películas, como signo de la frivolidad que se nos asigna como intrínseca, sino porque algunas de las grandes marcas de este tipo de vino deben lo que son al esfuerzo y el ingenio de sus propietarias. Por ello, hoy proponemos un viaje con el que recorrer la región de la Champagne francesa.



En 1777, cuando Barbe Nicole Ponsardin nació en Reims, hacía ya casi cien que, según la tradición, Dom Perignon, el monje benedictino de la abadía de Hautvilliers, había elaborado el vino espumoso que tan famosos haría a él y a la región de Champagne, en el norte de Francia. Hija de una familia acomodada, cuyo padre pasó de monárquico ferviente a jacobino tras la Revolución, fue educada en el convento de Saint-Pierre-les-Dames, donde siglos atrás había estado la reina María Estuardo de Escocia, y a los veinte años se casó con François Clicquot. El padre de este, Philippe, quien había hecho una pequeña fortuna con los textiles, fundó en 1772 un negocio de vinos que llevaba su apellido. Un año después de su matrimonio con Nicole, era François quien dirigía el negocio, hasta que falleció a causa de unas fiebres tifoideas -otra versión afirma que se suicidó al no lograr introducir su vino espumoso en Inglaterra- en 1805.

Sea como fuere, Barbe Nicole convenció a su suegro para que no cerrase la bodega y le permitiese a ella dirigirla. Compró varias hectáreas de viñedos y decidió dedicarse en exclusiva a la producción de champagne al que, en 1819, dio el nombre de *Veuve (viuda) Clicquot Ponsardin*.

Una de las virtudes de esta mujer fue, sin duda, la de saber rodearse de colaboradores eficientes. Louis Bohne, al que hoy llamaríamos su director comercial, viajó por toda Europa

vendiendo su champagne, primero burlando el bloqueo impuesto a la Francia revolucionaria y después durante las guerras napoleónicas. Rusia se convirtió en su mercado preferente durante muchos años y fue para las y los consumidores de ese país para quienes se creó la etiqueta amarilla que, desde entonces, ha distinguido a la marca *Veuve Clicquot*.

Otro importante colaborador suyo fue el bodeguero alemán Antoine Müller, que la ayudó a idear la técnica de almacenar las botellas en pupitres de madera con el cuello hacia abajo, en un ángulo de 45º, y con la posibilidad de girarlas para que los sedimentos se depositen en el cuello, de donde son eliminados durante el proceso de degüelle. Hasta que la viuda Clicquot adoptó este método, el vino de Don Perignon era turbio y contenía impurezas, muy diferente de la bebida transparente que hoy conocemos.

Barbe Nicole Clicquot Ponsardin murió en 1886, en el castillo de Boursault, a los ochenta y nueve años de edad y tras haber presenciado la muerte de dos de sus tres nietos a causa del cólera. Pero había convertido a su bodega en una de las más prestigiosas del mundo y al champagne en un símbolo de fiesta y el refinamiento.

Otra mujer importante en el mundo del champagne fue Jean Alexandrine Louise Melin, más conocida como Louise Pommery. Nació en las Ardenas en 1819 y en 1839 contrajo matrimonio con un almacenista de lanas llamado Louis Pommery quien, junto con su socio Narcisse Greno, fundó en 1858 la firma Pommery & Grenno, dedicada a la producción de vinos. Louise quedó viuda en 1860, se hizo cargo de la parte de su marido en la sociedad y se dedicó a las labores comerciales de la misma. En 1861 abrió una sede distribuidora en Londres y consiguió que la firma se dedicase en exclusiva a la producción y crianza de champagne. En aquella época estos vinos eran muy dulces, cargados de licor de expedición, pero Louise, atenta a los gustos ingleses, se especializó en *bruts* y *natures*, elaborados con muy poca cantidad de azúcar, mucho más secos y apreciados hasta hoy en día. Su Pommeri Brut de 1874 encontró mucha resistencia entre el público pero el Pommery Nature de 1875 fue un éxito rotundo, debido en parte a su acción comercial, pues se dice que llegó a escribir a sus cuatro mil clientes de Bruselas explicando sus innovaciones. Por ello, muchos especialistas la consideran la creadora del champagne moderno.

Louise Pommery empleó los beneficios en comprar nuevas viñas y en excavar dieciocho kilómetros de galerías para su nueva bodega, sobre las que construyó un edificio de estilo inglés que aún puede visitarse. Fundó el primer fondo de pensiones para sus empleados, redactó un código ético para su empresa, creó un fondo maternal y financió un orfanato en Reims. Falleció en 1890 y la sucedió su hija, llamada también Louise y casada con el príncipe Guy de Polignac, familia que conservó las bodegas hasta 1979.

Pero parece que una cierta tradición exige que sean las viudas las que saquen a flote las marcas de champagne. Estas son algunas de ellas: Mathilde Perrier, viuda de Eugene Laurent desde 1887, sostuvo la bodega durante y después de la Primera Guerra Mundial y, al fallecer sin herederos, pasó la empresa a Marie Louise de Nonancour, quien rescató lo poco que quedaba de la casa Perrier para construir la actual firma Laurent-Perrier, una de las más prestigiosas del ramo; Elizabeth Bollinger, conocida como Lily, se hizo cargo de la prestigiosa empresa desde 1941 hasta su muerte en 1977; Elizabeth Salmon, viuda de Nicolas François Billecart, preservó

la marca durante la pugna de sus dos hijos Paul y René; Suzanne Gosset Paillard rigió la casa Gosset durante la movilización de su marido en la Primera Guerra Mundial y después, desde que quedara viuda en 1955, fue la primera en presentar el champagne rosado en botellas transparentes; Uonie Roederer y Camile Orly Roederes, suegra y nuera, que sostuvieron y dirigieron la marca Dubois; y ya en España, en San Sadurn de Noya, cuna del cava, encontramos a Dolors Sala que, junto con su hija, logró sacar adelante la compañía Freixenet, perdida durante la guerra civil española, y convertirla en una de las principales empresas de cava del país.

Si algún día visitamos la región de Champagne, disfrutaremos de Reims, con su magnífica catedral, Troyes, y los escenarios de las batallas de Sedán o las Ardenas, pero es seguro que también nos invitarán a conocer algunas de las *maisons* donde se cría el champagne. Será ese el momento de recordar a las mujeres que han sido responsables de la abundancia que se ofrecerá a nuestra vista.



REFERENCIA CURRICULAR

Montserrat Cano Guitarte es escritora. Además ha sido Coordinadora del Comité de Escritoras del Club PEN de España; Jefa de Prensa de la Asociación de Escritores y Artistas Españoles; Codirectora del Aula de Cine de la Asociación de Escritores y Artistas Españoles; Colaboradora del Departamento de Comunicación de las Editoriales Espasa Calpe y Ediciones B y Profesora de Creación Literaria en distintas entidades públicas y privadas. En 2006, dirigió y organizó el I Congreso Internacional de Escritoras del Club PEN de España “La mujer, artífice y Tema literario”, celebrado en Las Palmas de Gran Canaria. Ha realizado numerosas colaboraciones con la Secretaría de Igualdad de UGT Madrid y ha dictado conferencias sobre temas literarios y cinematográficos, siendo Jurado en certámenes literarios y de teatro. Asiduamente ha colaborado con la Dirección General de Cooperación y Patrimonio Cultural del Gobierno de Canarias. También fue responsable de la Candidatura ante la UNESCO para la inclusión en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial del Silbo Gomero. Literariamente, es autora de numerosas publicaciones por las que ha sido premiada tanto en el ámbito nacional como internacional.

Secciones: **Con placer**, **Viajar**