

Mumm anuncia su colaboración con Axiom Space en los futuros vuelos espaciales tripulados

- **Mumm anuncia su colaboración con Axiom Space: el champán Mumm Cordon Rouge Stellar, símbolo de nuestra cultura, se embarcará en los futuros vuelos espaciales tripulados**

PARÍS, 22 de septiembre de 2022 /PRNewswire/ --

Maison Mumm revela el diseño final de Mumm Cordon Rouge Stellar, la primera botella de champán y experiencia de degustación diseñada para los vuelos espaciales humanos. Más allá del reto tecnológico, Mumm Cordon Rouge Stellar participa en hacer que nuestra cultura y sus rituales formen parte de la historia allí donde la humanidad explora nuevos territorios. Iniciado en 2017, este ambicioso proyecto ha logrado ahora el pleno cumplimiento de las especificaciones de la carga espacial y de la normativa AOC Champagne. Tras este logro, Mumm Cordon Rouge Stellar se unirá al programa de vuelos espaciales tripulados de Axiom, empezando por las próximas misiones tripuladas a la órbita baja de la Tierra y extendiéndose a la Estación Espacial Axiom, la primera plataforma orbital del mundo, para probar y descubrir el ritual de degustación en las condiciones reales del espacio.

Para ver el comunicado de prensa multimedia, haga clic en:

<https://www.multivu.com/players/uk/9088751-maison-mumm-announces-collaboration-axiom-space/>

Cumplimiento con las especificaciones técnicas del espacio y de la normativa AOC Champagne

Fiel al espíritu vanguardista que la impulsa desde 1827, Maison Mumm lleva a cabo desde 2017 un proyecto tan ambicioso como innovador. El primer modelo Mumm Cordon Rouge Stellar presentado en 2018 estableció el marco de los diferentes aspectos del proyecto - cultura, diseño-innovación, vino- y generó observaciones -técnicas y enológicas- útiles para el desarrollo del segundo modelo a certificar.

Rodeada de los mejores expertos en su campo, Maison Mumm continuó la investigación y la experimentación, en colaboración con Octave de Gaulle, fundador de SPADE, una agencia especializada en el diseño de objetos para su aplicación en el espacio, y el Centre National d'Etudes Spatiales (CNES), la agencia espacial nacional francesa. Laurent Fresnet, jefe de bodega de Mumm, también participó en un vuelo parabólico para comprender el impacto de las condiciones de gravedad cero en el vino y garantizar su integridad en la finalización de la mezcla específica de la cuvée Mumm Cordon Rouge Stellar.

Tras cuatro años de esta nueva fase de investigación y desarrollo, Mumm Cordon Rouge Stellar ha logrado cumplir plenamente con los requisitos espaciales certificados por el CNES, lo que demuestra su preparación para futuros vuelos espaciales. Además, Mumm Cordon Rouge Stellar respeta la normativa de AOC Champagne, certificando la integridad del vino.

Maison Mumm y Axiom Space: La cultura terrestre en el puesto de mando humano en el espacio

Maison Mumm lleva el champán a una nueva era de la historia de la humanidad. Jean-François Clervoy (astronauta de la Agencia Espacial Europea (ESA), veterano de tres misiones espaciales de la NASA), que ha colaborado en el proyecto, comentó: *"En el espacio, es esencial mantener un vínculo con la Tierra y su cultura. Como símbolo del arte de vivir que ha perdurado en el tiempo, el champán tiene este atractivo universal"*.

La exploración espacial nos permite observar y comprender mejor nuestro propio mundo. También genera innovaciones tecnológicas que ayudan a cambiar nuestra vida en la Tierra e investigaciones que crean avances en diversos campos.

Si la noción de progreso está inscrita en la identidad fundacional de Maison Mumm, el proyecto Mumm Cordon Rouge Stellar aporta una definición que va mucho más allá del champán. Forma parte de una visión mucho más amplia para la humanidad: una visión que la Casa de champán comparte con Axiom Space y que les ha llevado a anunciar su colaboración para establecer la cultura terrestre en el puesto de mando humano en el espacio.

El champán Mumm Cordon Rouge Stellar se embarcará en una próxima misión de Axiom Space para probar el ritual de cata en condiciones reales de vuelo espacial. Esto ayudará a finalizar el desarrollo de la experiencia y a realizar ajustes de última hora.

El objetivo final es que Mumm Cordon Rouge Stellar participe en la búsqueda de la exploración espacial participando en la vida a bordo de la estación que está desarrollando Axiom Space. De este modo, los viajeros espaciales podrán disfrutar de un producto procedente del suelo terrestre y del saber hacer de la humanidad, símbolo de nuestra cultura.

El champán nos permite recrear un ritual emblemático de celebración y convivencia que nos une en la Tierra: un verdadero vínculo que transmite valores comunes.

100 % francés: una producción exigente y un diseño de alta tecnología

Para cumplir con las dobles especificaciones en el espacio de AOC Champagne, Mumm Cordon Rouge Stellar tuvo que responder a un complejo conjunto de restricciones (por ejemplo, líquido gaseoso en ausencia de gravedad, presión contenida en la botella, compatibilidad alimentaria, especificaciones de los materiales, tamaño, ergonomía y uso intuitivo). Todas las cuestiones técnicas relacionadas con el diseño fueron abordadas por Octave de Gaulle, fundador de SPADE, con el apoyo activo del CNES y de la oficina de diseño Comat.

Mumm Cordon Rouge Stellar está diseñado en tres partes:

- Contenido en una botella de medio vidrio, el vino está asegurado por un dispositivo de apertura-cierre de acero inoxidable perfectamente fiable. Sólo entra en contacto con el vidrio y el acero inoxidable, idéntico al de las cubas de mezcla de Mumm en Reims, dos materiales que garantizan de forma ideal su conservación.

⇒ Este montaje responde plenamente a las limitaciones dictadas por el champán.

- Una carcasa de aluminio aeronáutico protege la botella de vidrio.

- La parte superior, denominada "de servicio", se compone de un largo cuello rematado por un corcho y una anilla (que permite retener el corcho y bloquear el mecanismo de acero inoxidable de la botella).

⇒ Estos dos elementos responden plenamente a las limitaciones dictadas por el espacio.

Con su aspecto futurista, Mumm Cordon Rouge Stellar tiene, sin embargo, una forma similar a la de una botella de champán tradicional y reproduce lo más fielmente posible el ritual de la degustación del champán.

"Este proyecto es, por supuesto, muy estimulante por su carácter altamente tecnológico y su identidad 100 % francesa, desde el diseño hasta la fabricación. Pero también es muy emocionante porque la tecnología está al servicio de un objetivo mayor: el champán condensa la memoria de un terreno, de un clima, de un saber-hacer ancestral y de unas sensaciones de degustación para todos aquellos que evolucionarán lejos de la Tierra", comentó Octave de Gaulle, fundador de la agencia SPADE.

Una mezcla de Mumm Cordon Rouge adaptada a la cata en el espacio

Las condiciones de degustación del champán en el espacio difieren a nivel fisiológico con una alteración del sentido del olfato. El comportamiento del champán también se modifica: las burbujas ya no suben a la superficie, por lo que no liberan las moléculas de aroma que contienen.

La secuencia sensorial es específica, creando nuevas sensaciones. En primer lugar, se solicita el sentido de la vista y, a continuación, el vino -en forma de espuma- entra en contacto con los labios y la boca y se inhala por la boca. Una vez dentro de la boca, la espuma recubre las paredes al producirse una acción capilar. La percepción global del vino cambia con la disminución de la olfacción, que es una característica principal de la cata de vinos. Algunas notas se perciben más que otras.

Teniendo en cuenta estos parámetros específicos, Laurent Fresnet ha seleccionado una mezcla de Mumm Cordon Rouge elaborada con uvas de la cosecha de 2016, que incluye una mayoría de Pinot Noir -la variedad de uva emblemática de la Casa- y se complementa con vinos de reserva de los últimos cinco años (hasta un 36 %). *"Mi objetivo era conservar la frescura y la potencia de Mumm Cordon Rouge, y potenciar la intensidad de sus aromas con más crianza y un licor de expedición elaborado con vinos envejecidos en barricas de roble"*, explicó Laurent Fresnet, jefe de bodega de Maison Mumm.

Con una crianza sobre listones prolongada a cinco años, el champán ha desarrollado notas de fruta amarilla madura y melocotón de viña, pero también de frutos secos, avellana y praliné. Envejecido en barricas de roble, el licor de dosificación, elaborado a partir de vinos, aporta un toque de vainilla y notas de pastelería. Como resultado, Laurent Fresnet ha reforzado las características del estilo Mumm -frescura, intensidad, complejidad- en una cata en la que los sentidos -olfativo y gustativo- se ven alterados.

César Giron, presidente de Maison Mumm, afirmó: *"La innovación forma parte de la identidad de Maison Mumm desde 1827 y Mumm Cordon Rouge Stellar es una perfecta ilustración de ello. Este proyecto reúne el savoir-faire francés de la excelencia en beneficio de la convivencia que nos es tan querida aquí en la Tierra. Ya en 1904, Mumm estuvo presente a bordo con el comandante Jean-Baptiste Charcot para celebrar el éxito de la primera expedición francesa a la Antártida. Mañana, acompañará la vida de los pioneros del siglo XXI de la misma manera en este nuevo territorio que es el espacio"*.

ACERCA DE

CNES

CNES (Centre National d'Etudes Spatiales) es el establecimiento público encargado de proponer al Gobierno la política espacial francesa y de aplicarla en Europa. Diseña y pone en órbita satélites e inventa los sistemas espaciales del mañana; promueve la aparición de nuevos servicios útiles en la vida cotidiana. El CNES, creado en 1961, pone en marcha grandes proyectos espaciales, lanzaderas y satélites, y es el socio natural de la industria para impulsar la innovación. El CNES cuenta con cerca de 2.400 empleados, hombres y mujeres apasionados por el espacio, que abre infinitos e innovadores campos de aplicación; interviene en cinco ámbitos: lanzadera Ariane, investigación científica, observación, telecomunicaciones y defensa. El CNES es un actor principal de la innovación tecnológica, el desarrollo económico y la política industrial en Francia. También establece asociaciones científicas y participa en numerosos proyectos internacionales. Francia, representada por el CNES, es uno de los principales contribuyentes a la Agencia Espacial Europea (ESA).

Axiom Space

Axiom Space Axiom Space se guía por la visión de un hogar próspero en el espacio que beneficie a todos los seres humanos, en todas partes. Axiom, el principal proveedor de

servicios de vuelos espaciales tripulados y desarrollador de infraestructuras espaciales para el ser humano, opera hoy en día misiones de principio a fin a la Estación Espacial Internacional, mientras construye de forma privada su sucesora, la Estación Axiom, el primer destino comercial permanente en la órbita de la Tierra que sostendrá el crecimiento humano fuera del planeta y traerá incalculables beneficios de vuelta a casa.

Maison Mumm

Mumm forma parte de Martell Mumm Perrier-Jouët, el negocio de coñac y champán de prestigio de Pernod Ricard, el número 2 del mundo en vinos y licores. Con una distinguida herencia que se remonta a 1827, Mumm es la primera casa de champán súper Premium de Francia y la tercera del mundo*. Mumm Grand Cordon rinde homenaje a la emblemática banda roja, que se inscribe en la copa como parte de toda una serie de innovaciones. La revolucionaria botella encarna a la perfección el espíritu de la Casa, asociado a los retos audaces y a las iniciativas innovadoras. * IWSR 2019

CONTACTOS DE PRENSA

Laurie Pierrin

laurie.pierrin@pernod-ricard.com

Bastyen Vandrille

bastyen.vandrille@pernod-ricard.com