Viaje al corazón de la Borgoña vinícola

Diego Núñez



VISION NET

Viaje al corazón de la Borgoña vinícola

Viaje al corazón de la Borgoña vinícola

Diego Núñez

VISION NET

Primera edición: Septiembre 2007

Viaje al corazón de la Borgoña vinícola
© Diego Núñez
© Editorial Vision Net
Avenida de Asturias s/n. Impares local 5
Semiesquina a Plaza Castilla, 3
28029 Madrid (España)
Tel: 0034 91 31 17696
url: www.visionlibros.com

Registro propiedad intelectual:

ISBN-13: 978-84-9821-623-3

Diseño cubierta: Marián González

Acuarela portada: Federico Weber (Clos de Vougeot)
Cartografía: documentación facilitada por el BIVB

Maquetación: Mario García Calvo

Producido por Grupo Corporativo Vision Net
C/ Cuatro Amigos, 5 posterior, 28029 Madrid (España)

Impreso en España

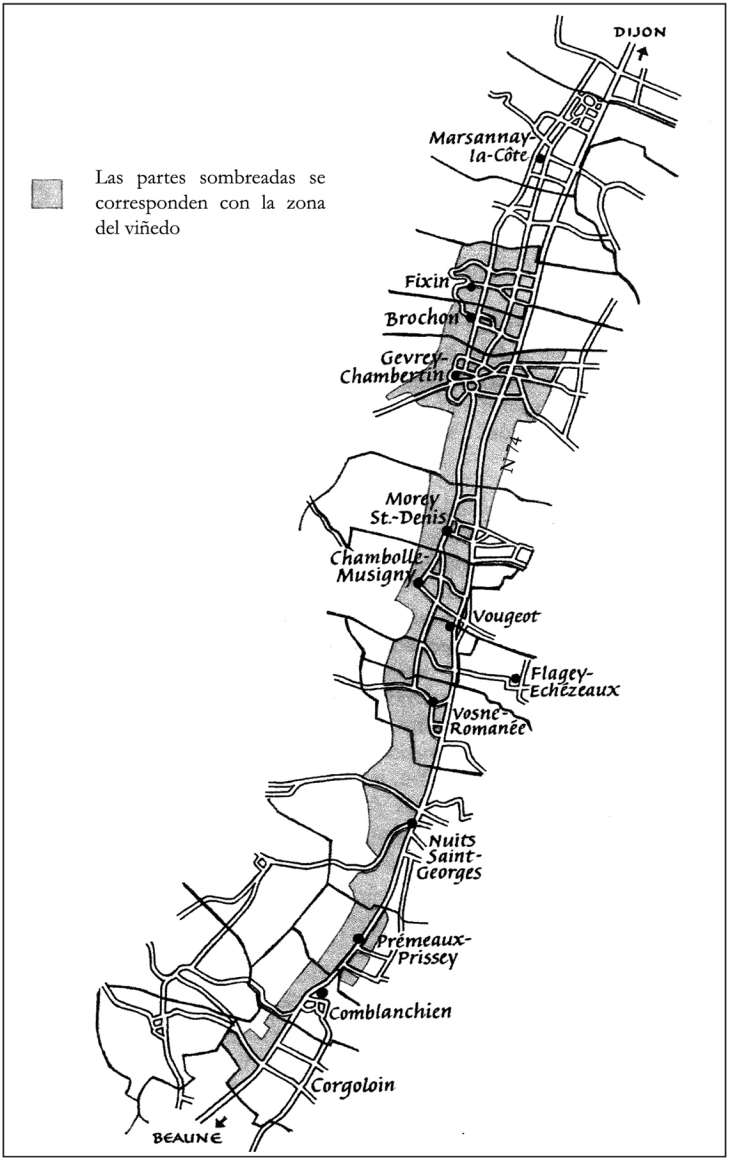
Reservados todos los derechos. Esta publicación no puede ser transmitida por un sistema de recuperación de información, de ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético o por fotocopia, o cualquier otro sin el permiso previo por escrito de los propietarios del copyright.

A Frédéric y a Antonia

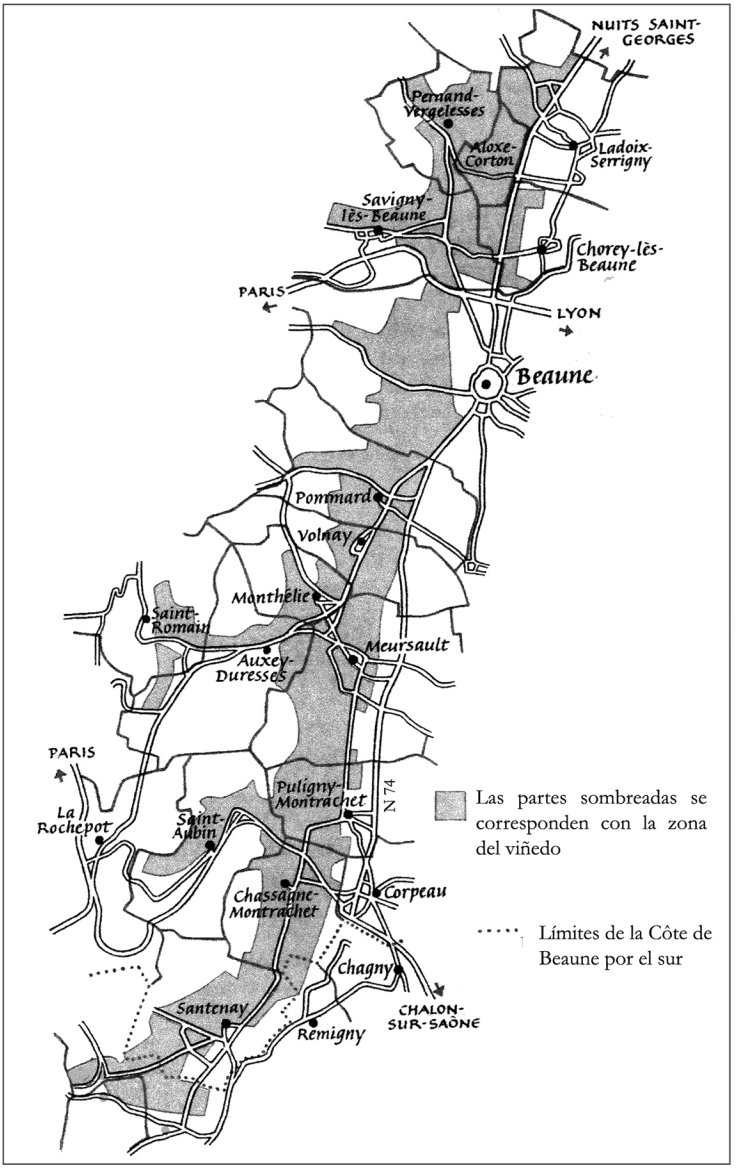
ÍNDICE

Mapa de la Côte de Nuits 11
Mapa de la Côte de Beaune 12
Introducción 13
1. Claves para entender el vino de Borgoña 19
2. Pasado y presente de la Borgoña vinícola 24
3. Gevrey-Chambertin 45
4. Vosne-Romanée 71
5. El Clos de Vougeot 88
6. Vinos blancos de la Côte de Beaune 102
7. Los Hospicios de Beaune 123
8. La Romanée-Conti: Entre Proust y Henry Miller 126
9. Lalou Bize-Leroy: La conciencia del borgoña 136
10. Robert Drouhin: Un señor del borgoña 154
11. François Faiveley: Paradigma de rigor y calidad 168
Glosario 177

CÔTE DE NUITS



CÔTE DE BEAUNE



INTRODUCCIÓN

Mi afición y mi interés por la Borgoña y el borgoña vienen de lejos, y en gran medida están propiciados por factores de mi vida personal: mi mujer es alemana y su familia vive en Suabia, al suroeste de Alemania. Esto quiere decir que en los viajes allende el Rin en automóvil una escala casi obligada es Beaune, la capital vinícola de la Borgoña. De ahí que, desde 1978 en que nos conocimos, es raro el año donde no hago una o dos estancias en el territorio borgoñón, estancias que cada vez procuro sean lo más largas posibles. La Borgoña es como si tuviera un imán irresistible y seductor para el viajero, que incita a visitarla más cuanto más se la conoce. La actitud más sabia que se puede adoptar en este caso es aquélla que ya practicara en el siglo XV el cardenal alemán Nicolás de Cusa, esto es, "la docta ignorancia", puesto que a la Borgoña nunca se la acaba de conocer del todo. Siempre queda un matiz, siempre surge algo nuevo e insólito, que ejerce de acicate para seguir aprendiendo. Y esto es muy estimulante. A veces se dice que el laberinto del rey Minos en Knosos no era nada comparado con la Borgoña vitivinícola. Efectivamente, conocer a fondo el borgoña es tarea harto ardua y difícil, pero la gratificación a este esfuerzo es tal vez la mayor que se puede obtener en el mundo del vino.

El milagro del vino de Borgoña resulta de la reunión de condiciones excepcionalmente favorables durante varios milenios. Pero, sobre todo, como en los cuentos, el tesoro está aquí en el suelo. Como todos los vegetales, la vid se alimenta esencialmente de agua. Los vegetales no conocen la obesidad: apenas aprecian la sobrealimentación. Pero, sin apartarse de este principio general, la vid es una planta muy particular. Si

los cereales, por ejemplo, exigen suelos ricos y provistos de abundante agua, o si la mayor parte de los árboles frutales desarrolla horizontalmente sus raices, la vid, en cambio, se siente irresistiblemente atraida por las profundidades terrestres. Cuanto más lejos pueda la planta hundir sus raices en el subsuelo, cuanto más hondo deba ella anclarse en su terruño para encontrar su sustancia, mejores vinos producirá. Este hecho tan primario ha tenido bellas proyecciones literarias. La escritora francesa Colette (1873-1954), conocida devota de la Borgoña, escribía en su obra *Prisons et Paradis* (1938) de manera gráfica: "Más que ninguna otra planta, la vid nos torna inteligible lo que es el verdadero sabor de la tierra. ¡Qué fidelidad en la traducción!". Por su parte, Marguerite Yourcenar nos dice en *sus Memorias de Adriano:* "El vino nos inicia en los misterios volcánicos del suelo, en las riquezas minerales ocultas". No es por eso gratuita la valoración que merecen los vinos salidos de viejas vides: sus raices hurgan en lo más recóndito del subsuelo y luego nos desvelan, con más expresividad que los de viñas jóvenes, los secretos íntimos de la madre tierra.

La personalidad de un vino viene dada básicamente por el terroir[1]. Es el terroir, esa sutil y singular alquimia entre la planta, la tierra y el cielo, el que genera la especificidad y la diversidad de los vinos, el que propicia las diferencias y las cartas de identidad. La noción de terroir también debe incorporar el trabajo humano: un terroir es siempre naturaleza humanizada y domesticada, es el fruto de una dialéctica histórica entre los viticultores, con sus usos y costumbres, y el medio natural que les rodea. En medio de una sociedad que tiende, cada día que pasa, a la estandarización y a la uniformidad, es preciso reivindicar constantemente el respeto al terroir en las vinifica-

[1] He optado por no poner en cursivas, aun siendo extranjeros, términos de uso frecuente, como "terroir", "cru", "climat", "cuvée", etc.

ciones. Hay que elogiar con entusiasmo a aquellos enólogos que se afanan para que los vinos expresen lo más fielmente posible sus respectivos terroirs. No se trata de hacer el mejor cabernet-sauvignon, el mejor merlot, el mejor pinot noir o el mejor chardonnay del mundo, sino de lograr, en cada añada, el Latour, el Pétrus, el Chambertin o el Montrachet más excelso y expresivo. Si nos quitan la diversidad y la posibilidad de emociones, estamos perdidos.

Pocas regiones vinícolas ilustran con tanta claridad como la Borgoña las aportaciones del suelo y del subsuelo a la creación de los grandes vinos. Esa magia, esa sutileza etérea, ese carácter único que a menudo poseen los buenos borgoñas proceden fundamentalmente de la singularidad de los terruños y del perfecto maridaje con ellos de variedades como la pinot noir o la chardonnay. Al borgoña no se le puede enjuiciar con los parámetros del burdeos, y no digamos con criterios genéricos y abstractos. El borgoña necesita ser comprendido en su propia especificidad. Si usáramos un lenguaje filosófico, habría que decir que son vinos radicalmente individualistas, vinos "stirnerianos", adjetivo que proviene del pensador alemán Max Stirner, autor de la famosa obra *El único y su propiedad* (1845). Los lugareños de la zona han acuñado un término para los vinos que saben expresar con nitidez y precisión su terruño; se trata de la palabra "tipicidad".

La composición mineral de la Côte d'Or, por diversas circunstancias geológicas, es extremadamente variada, lo mismo que el emplazamiento de los viñedos (su exposición al sol y al aire, las distintas temperaturas). Los climats se hallan separados a menudo por veredas y senderos de escasos metros. Y esta variedad se traduce en los vinos, si están bien hechos. A diferencia de los crus bordeleses, cuyos nombres suelen provenir de las familias propietarias de los châteaux, en Borgoña

el cru prevalece sobre el propietario. Basta comprobar la etiqueta: el rótulo del cru la domina con grandes letras, mientras el elaborador aparece abajo, al pie del pedestal, como dando a entender que es un puro servidor de la grandeza del terruño. Las denominaciones de los climats tienen con frecuencia su origen en factores de índole histórica o topográfica, reveladores muchas veces de los misterios cualitativos de cada vino. Recorrer estos nombres (Clos Napoleon, Les Beaux Monts, Les Sentiers, La Tâche, etc.) supone un paseo fascinante por la geografía y por la historia de la Borgoña vitícola.

Los viticultores europeos adquirieron muy pronto este conocimiento del terreno, así como de las cepas que mejor se adaptaban a él. En una época, en la que no había geólogos, se sabía con precisión que tal parcela de viña daba mejor vino que su vecina. Los monjes de la Abadía de Cluny, en la Edad Media, tenían al respecto una sabiduría empírica admirable. Pero no será hasta los siglos XVIII y XIX cuando se hagan rigurosas clasificaciones de los crus. La clase social ascendente, la burguesía ilustrada, de la mano de un racionalismo que le estaba siendo muy eficaz en la conquista de la realidad, empezó a ordenar y a jerarquizar el mundo conforme a su mentalidad. Con la misma meticulosidad con que Buffon hacía sus taxonomías de los seres naturales, los terrenos de las regiones vinícolas importantes fueron igualmente clasificados. El criterio no fue otro que la enseñanza que los viticultores habían obtenido, generación tras generación, durante siglos: que el suelo y el subsuelo lo determinaban todo.

Me he ocupado en el presente libro de la Côte d'Or (la Pendiente de Oro), el verdadero corazón de la Borgoña vitícola. Hay por cierto en la actualidad un proyecto para incluir la Côte d'Or en el Patrimonio Mundial. Como veremos más adelante con más detenimiento, la Côte se divide en dos zonas: la

Côte de Nuits y la Côte de Beaune. Dentro de la Côte de Nuits, trato las tres apelaciones más eminentes: Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée y el Clos de Vougeot. De esta tríada famosa solía decir Néstor Luján: el Chambertin es el rey; la Romanée-Conti –el cru más conocido de Vosne–, la reina, y el Clos de Vougeot, el regente. En la Côte de Beaune hablo de modo primordial de los vinos blancos, su principal gloria y orgullo. Y si el lector me permite una recomendación, le diría que la mejor manera de comprender un vino es recorrerse los lugares donde nace, contemplar el paisaje de los viñedos que lo generan e indagar en profundidad las particularidades de los terroirs y de los vidueños, así como la filosofía vinícola de los distintos productores.

Por ello, a la hora de acercarse al vino de Borgoña, es importante el conocimiento de las gentes que lo hacen. A lo largo de los distintos capítulos procuro destacar vitivinicultores de probada solvencia. Este propósito me ha llevado a incluir en la parte final del libro cuatro entrevistas con los dueños de cuatro dominios emblemáticos, con vistas a que el lector disponga de la mayor información posible de cara a orientarse en el intrincado mundo de los productores borgoñones. He agregado también un breve glosario del significado de algunos vocablos vinícolas, pues, aunque he evitado en lo posible el uso de términos técnicos para facilitar la lectura del texto, a veces es insoslayable la utilización de tales vocablos.

Los capítulos del 2 al 6 del presente libro son versiones actualizadas, así como las entrevistas, de los textos publicados originariamente, a lo largo de la última década, en la revista *Sobremesa*, financiando la empresa Ediciones de Gastronomía, S. A. los gastos de viaje a la Borgoña. Mi agradecimiento es, pues, grande a todo el equipo de redacción de la mencionada revista, Rafael Chirves, José Ramón Martínez Peiró, Ernesto

Portuondo, Juan Manuel Ruiz Casado, Marifé Cortés y Diana Fernández.

El capítulo "Claves para entender el vino de Borgoña" es el resultado, con diversas modificaciones, de la amable incitación de José Peñín para escribirlo, allá por el año 1999, siendo publicado en *Sibaritas*. Por ello, quiero explicitar en esta ocasión mi sincera gratitud al director de la citada publicación. Son igualmente acreedores de un especial agradecimiento los miembros de SOPEXA España (la Agencia de Comunicación del sector agroalimentario francés), en particular, Rafael Expósito y Marie-Jeanne Sola, quienes se encargaron, con su habitual diligencia y eficacia, de la organización de los viajes, junto a distintos componentes del Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), especialmente Claire Contamine y Virginie Valcauda.

Por último, deseo mencionar el grato recuerdo que conservo de los autores de las fotografías (Marion Schnitzler, Margit Raders y Shin Yamazawa), que me acompañaron en la realización de los reportajes, a la par que agradecer a mi buen amigo Enrique Martín Pardo la sugerencia del título de esta obra tras leer el original.