Viaje Cultural por el Viñedo Alemán

Diego Núñez



Vision Libros

Viaje Cultural por el Viñedo Alemán

Viaje Cultural por el Viñedo Alemán

Diego Núñez

Vision Libros

© Obra: Viaje Cultural por el Viñedo Alemán

Primera edición: Abril, 2007

© Autor: Diego Núñez

ISBN: 978-84-9821-621-9

Diseño cubierta: Marián González

Acuarela cedida por gentileza de: Instituto del Vino Alemán de Mainz (Maguncia)

Maquetación: Mario García Calvo

© Editado por VISION LIBROS www.visionlibros.com

Gestión, promoción y distribución: Grupo Editor Vision Net S.L.
C./ San Ildefonso 17, local, 28012 Madrid. España.
Tlf: 0034 91 3117696 // Email: pedidos@visionnet.es
www.visionnet-libros.com

Disponible en librerías físicas y online.

Las opiniones expresadas en este trabajo son exclusivas del autor. No reflejan necesariamente las opiniones del editor, que queda eximido de cualquier responsabilidad derivada de las mismas.

Este libro no podrá ser reproducido, ni parcial ni totalmente, sin el previo permiso por escrito de los titulares del copyright. Todos los derechos reservados. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.es o por teléfono 917021970) si necesita fotocopiar, escanear o utilizar algún fragmento de esta obra. Gracias por comprar una edición autorizada de esta obra y por respetar las leyes del copyright.

A Margit

ÍNDICE

A modo de Introducción 11
Mapa de las regiones vinícolas alemanas 13
1. Las claves del vino alemán 15
2. Los alemanes ante el vino 26
3. El Palatinado: la bodega del Imperio 32
4. Baden: un viñedo mimado por el sol 45
5. Rheingau: la plenitud del Padre Rin 59
6. Mosela: un viñedo dramático 74
7. Franconia: el apogeo del vino y del barroco 86
8. Vinos del Nahe: el alimento del alma 100
9. Rheinhessen: mucho más que el Liebfraumilch 112
10. Revolución cultural en el Rheingau alemán 126
11. Vinos licorosos alemanes 132
12. Burgenland: el cenit de los licorosos austriacos 152
La etiqueta del vino alemán 169

A MODO DE INTRODUCCIÓN

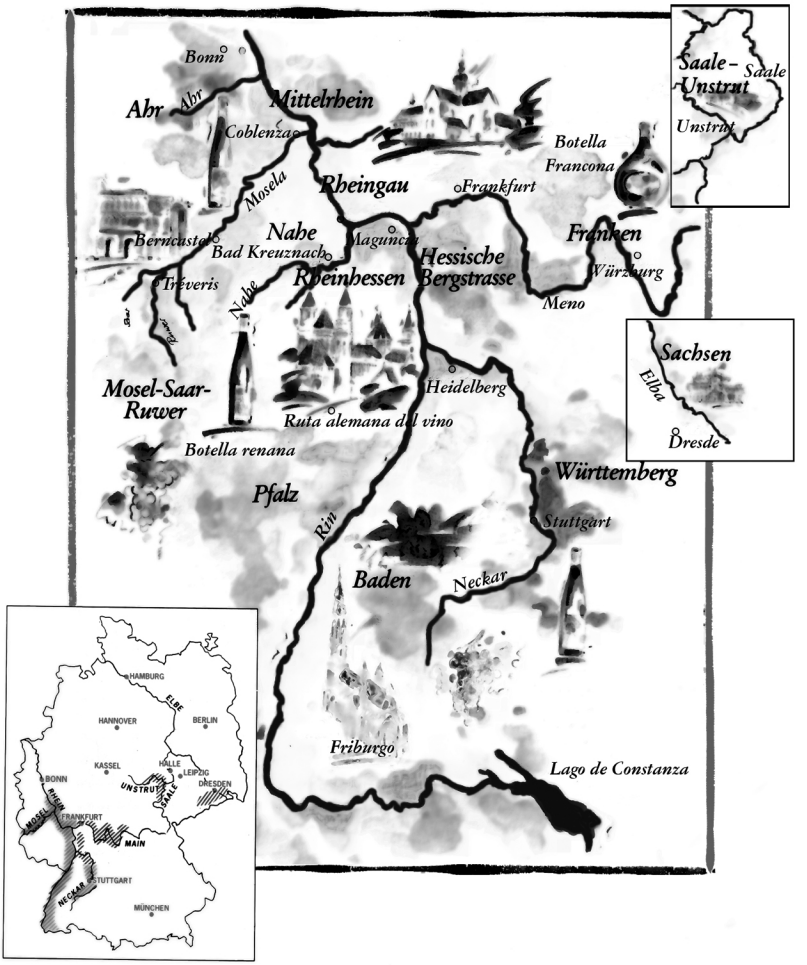
Mi afán de conocimiento de la realidad alemana viene de lejos, y esto es debido tanto a razones de tipo personal –mi mujer es alemana– como de índole académico-filosófica, con largas estancias de investigación allende el Rin, primero como becario del DAAD, y luego de la Fundación Alexander von Humboldt. De hecho, aunque el tema de este libro aparezca lejano a primera vista de tales estudios filosóficos, no lo es tanto, pues aquí el vino es tratado como un fenómeno totalmente cultural y es en la historia de la cultura donde hay que ubicarlo.

Pienso, por otra parte, que la materia del presente libro está muy en línea con el actual auge del enoturismo, y espero en este sentido que sirva de acicate en el caso de un viñedo como el germano, muy poco conocido entre nosotros. De las 13 regiones vinícolas alemanas, me he ocupado desde los comienzos de aquéllas que gozan de más relevancia y de mayor proyección internacional. Es curioso constatar que bien en paises de producción vinícola propia, como Francia, o bien en otros sin ella (Inglaterra, por ejemplo) existe una amplia bibliografía en sus respectivas lenguas sobre el vino alemán. Sin embargo, en España sigue habiendo una evidente laguna al respecto, a pesar del creciente interés que se ha producido en nuestro país en los últimos tiempos por los temas vinícolas.

Este libro no hubiese sido posible sin las amables incitaciones, hacia mediados de la década de los 80, de Rafael Chirves, entonces director de *Sobremesa*, para que publicara en la citada revista artículos sobre el vino alemán. Todos los capítulos de esta obra son versiones actualizadas de los textos publicados originalmente en *Sobremesa* a lo largo de los años

80 y 90, corriendo los gastos de viaje a cargo de la publicación. Mi gratitud ha de extenderse igualmente a José Ramón Martínez Peiró, sucesor de Chirves en la dirección de la revista, y a todo el equipo de redacción (Ernesto Portuondo, Juan Manuel Ruiz Casado y Marifé Cortés), que siempre me han ofrecido su constante apoyo y estímulo. Un recuerdo especial merecen también los autores de las fotografías, que me acompañaron en los reportajes (Josef Oehrlein, Marion Schnitzler, Margit Raders y Shin Yamazawa). Asimismo, no quisiera olvidarme de los distintos Agregados culturales y agrícolas de la Embajada alemana en Madrid (sobre todo, Angelika Viets, Hans Fröse y Oliver Jux), que en su momento me facilitaron muchas veces los viajes por las zonas vinícolas descritas.

MAPA DE LAS REGIONES VINÍCOLAS ALEMANAS



1. LAS CLAVES DEL VINO ALEMÁN

El viñedo germano se remonta a épocas bien antiguas, cuando las vides salvajes crecían abundantemente en el valle del Rin. Al conquistar los romanos la región hacia el año 100 a. de C., se percataron en seguida de la buena disposición de estas tierras para la viticultura, y poco después comenzaron a introducir las principales especies de *vitis vinifera*, que gozaban de reputación en la Europa de entonces. Durante la Edad Media, al igual que en otros países, fueron las Ordenes monásticas quienes se ocuparon sobre todo de la viticultura, seleccionando los vidueños más adecuados a las tierras renanas. Luego, a comienzos del siglo XIX, la propiedad eclesiástica llegó a su fin: Napoleón, a quien Hegel llamó "la revolución a caballo" por territorio germano, decretó en 1803 la secularización de todos los monasterios. La mayoría de estos monasterios fueron divididos en pequeñas parcelas y vendidos a propietarios privados; otros aún permanecen intactos en su antigua extensión, incluso bordeados por los muros primitivos de la finca monacal, como el caso del famoso viñedo *Steinberg* −una especie de *Clos de Vougeot* en el Rheingau−, siendo a menudo sus propietarios el Estado o familias de alcurnia aristocrática.

Más tarde, el brillante desarrollo de la revolución tecnológica en Alemania va a influir de manera notable en el perfeccionamiento de las distintas facetas del proceso enológico. El viticultor alemán ha de afrontar ante todo un difícil obstáculo: el clima. El viñedo germano se encuentra justo en el límite norte de las posibilidades de maduración de la uva. Desde el Schloss Johannisberg, en el distrito vinícola del Rheingau, se puede observar perfectamente cómo la línea de los 50º

de latitud norte atraviesa las vides. Más arriba, sólo se puede producir ya cerveza y aguardientes (*Schnaps*). Es más, en muchas zonas vinícolas alemanas esta maduración se consigue a veces en condiciones muy precarias. Las vides se encaraman casi siempre en las laderas orientadas hacia el sur, en valles cerrados y abrigados, donde el río actúa de reflector del calor solar, manteniendo una temperatura constante. En otoño, las nieblas y neblinas que surgen del río, además de contribuir a la "podredumbre noble" (*Edelfäule*), ofrecen una benéfica protección a las uvas, contra las heladas tempranas.

Esto explica que el factor meteorológico tenga una importancia decisiva en la calidad y cantidad de las cosechas. Para producir un buen vino, suelen decir los alemanes, hacen falta por lo menos 100 días de sol, y para producir un gran vino, 120 días. Lo primero acontece cada dos o tres años; lo segundo, cada cuatro o cinco. Asimismo, la bondad o maldad del tiempo hace que el volumen de las cosechas fluctúe enormemente, oscilando la producción entre cuatro y dieciséis millones de hectólitros como valores máximos. Sin embargo, en el caso alemán, estas adversidades parecen confirmar el aserto de que los grandes vinos nacen en medio de circunstancias broncas y difíciles. Cuando las cosas ruedan favorablemente y las uvas pueden madurar bien, aparecen entonces esos excelentes vinos blancos alemanes, plenos de equilibrio entre la acidez y el azúcar, con un aroma insuperable; vinos que halagan al paladar de una manera culta y refinada.

Otro aspecto que hace penoso con frecuencia el cultivo de la vid en Alemania es la posición de los viñedos. Salvo en el Palatinado, donde las viñas ocupan terrenos llanos y espaciosos en la amplia vertiente que baja del Haardt hacia el Rin, lo habitual en el paisaje vinícola alemán es que las vides trepen por suelos escarpados de trato poco asequible. La estructura

típica de los valles vitícolas configura la siguiente fisonomía agrícola: la parte baja y cercana al río –también la más rica– se destina a prado para el ganado –*Wiese*– o a tierra de cultivo –*Feld*–, mientras la parte más alta y empinada se la reparten, en estrecha vecindad, primero el viñedo –*Weinberg*– y luego el bosque –*Wald*–. Muchas veces, las vides crecen en terrenos robados poco a poco al propio bosque, que las protege y cobija desde su situación cimera.

Por todo ello, el vino alemán representa en este sentido un bello triunfo del hombre sobre la Naturaleza. El viticultor ha de sostener en todo momento una ardua y constante batalla contra el medio natural. Una lucha que hay que enmarcar dentro del más puro espíritu de la cultura moderna. Dos de los rasgos más característicos de esta cultura –como ya manifestaran los grandes creadores de la modernidad– son la postura activa ante la Naturaleza y el control de la misma por medio de la ciencia y de la técnica. Probablemente, en ningún otro país ha contribuido tanto la ciencia a mejorar la producción de vino como en Alemania, especialmente en la búsqueda de nuevas variedades de cepas capaces de resistir las inclemencias meteorológicas y en la investigación de los suelos más apropiados para cada variedad.

Los viticultores alemanes logran a veces verdaderas obras de arte en su afán de dominar el entorno natural adverso. No hay nada mejor para comprobarlo que contemplar esas fotografías en las que las viñas aparecen perfectamente alineadas y disciplinadas en abruptas colinas junto al angosto valle del río. Un ejemplo sin duda ilustrativo de cómo un medio natural de arisca hechura puede llegar a ser domesticado por el ser humano, y es curioso observar cómo estos viticultores tienen asumida e interiorizada esta dura lucha con la Naturaleza. En cierta ocasión, viajando con uno de ellos por Francia, siempre