# Los grandes vinos de Burdeos

## Claves y secretos

Diego Núñez




Vision Libros

# Los grandes vinos de Burdeos

## Claves y secretos

# Los grandes vinos de Burdeos

## Claves y secretos

Diego Núñez

Vision Libros

Primera edición: Diciembre 2007

*Los grandes vinos de Burdeos: claves y secretos*
© Diego Núñez
© Editorial: Vision Libros
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: 978-84-9821-983-8

Diseño cubierta: Marián González

Acuarela portada: Federico Weber (Château Margaux)
Cartografía: documentación facilitada por el BIVB

Maquetacion: P. Soler

Producido por Liber Factory.
C/ Cuatro Amigos, 5 posterior
28029 Madrid (España)
pedidos@visionnet.es

Impreso en España

Printed by Publidisa

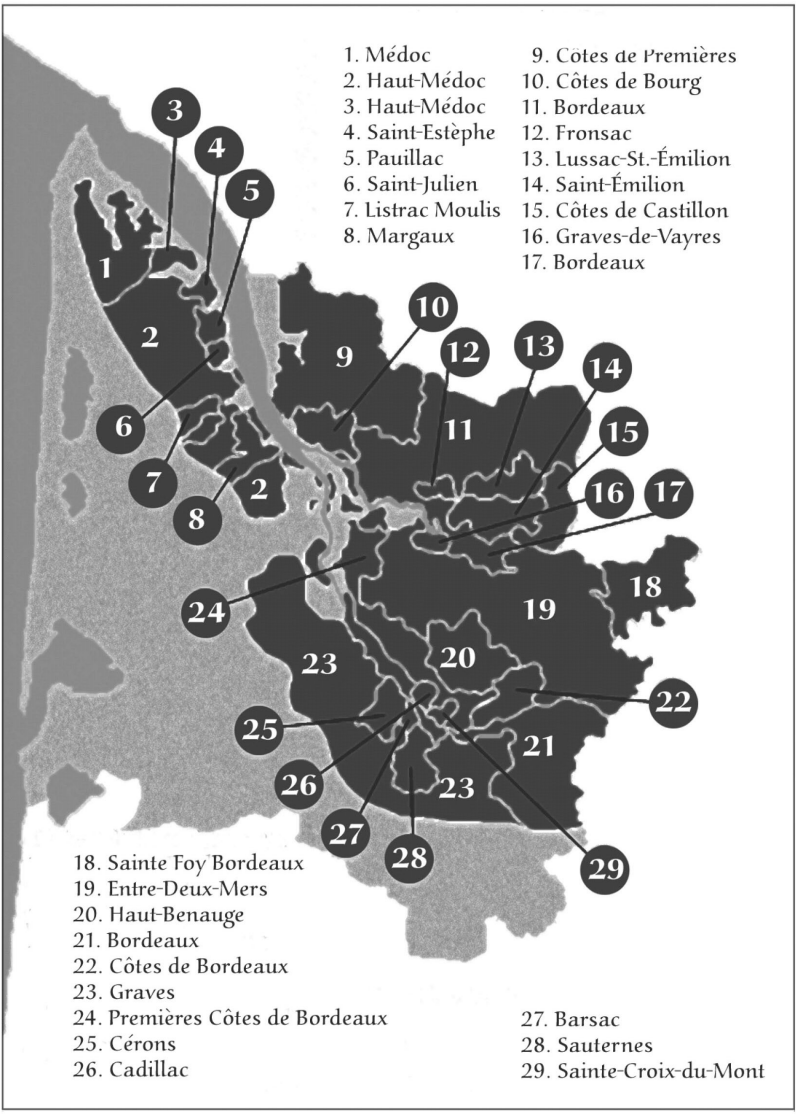
Reservados todos los derechos. Esta publicación no puede ser transmitida por un sistema de recuperación de información, de ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímio, electrónico, magnético o por fotocopia, o cualquier otro sin el permiso previo por escrito de los propietarios del copyright.

*A mi madre*

# ÍNDICE


Mapa del viñedo de Burdeos ..... 11
Introducción ..... 13
1. Vino de Burdeos, vino de château ..... 24
2. El negocio del vino bordelés: un mundo peculiar ..... 30
3. Un punto de inflexión en la evolución del burdeos: 1982 ..... 38
4. Revolución en los vinos blancos de Burdeos ..... 45
5. La denominación Margaux: la ley del terroir ..... 55
6. Saint-Julien: la unidad en la dualidad ..... 72
7. Pauillac: los dioses en su jardín ..... 88
8. La Fortuna de Château Margaux ..... 106
9. Château Mouton-Rothschild: la permanencia de un lema ..... 122
10. El nuevo equipo de Château Latour ..... 131
11. Jean-Claude Berrouet: el enólogo de Pétrus ..... 139
12. La filosofía enológica de Michel Rolland ..... 149
13. Jean-Michel Cazes: un pionero del burdeos moderno .. 164
14. La "Escuela Pauli" ..... 174
15. Jacques Boissenot: la anti-estrella del Médoc ..... 182
16. Gonzague Lurton: la nueva generación de Margaux .. 190
Clasificación de los grands crus del Médoc de 1855 ..... 198

# EL VIÑEDO DE BURDEOS



# INTRODUCCIÓN

Se debaten hoy en el mundo del vino, tal vez más que nunca, las grandes cuestiones que han preocupado a la historia de nuestra cultura occidental desde su nacimiento en el siglo XVI: cómo conciliar tradición y modernidad; cómo articular el triángulo de términos formado por el hombre, la técnica y la naturaleza, y cómo preservar el principio de identidad en medio de un contexto de rápidas mutaciones y de inevitables referencias planetarias.

Estas cuestiones cobran especial relieve en una época en la que irrumpe con fuerza una filosofía vinícola –procedente, sobre todo, de los nuevos países productores–, que da más importancia a las cepas que al terroir, a la alta tecnología vinícola que a las uvas, a la madera que al vino que ésta contiene. El resultado suele ser en la mayoría de los casos vinos simples y francos de gusto, elaborados bajo un patrón uniforme, con aromas agradables y fáciles de beber. Desde luego, no son vinos con vocación de despertar grandes sorpresas en el bebedor. Decía Aristóteles que el origen del conocimiento radica en la capacidad de asombro ante las cosas. Desde este punto de vista, los vinos fabricados con semejante filosofía vinícola no estimulan en demasía el afán de conocer. La sensación de incertidumbre y de expectativa ante los secretos que una gran botella de vino puede encerrar es tan importante como el acto mismo de su degustación. Pero para esto es preciso que haya botellas que nos motiven, botellas capaces de suscitar entusiasmos o decepciones. ¿Cómo afrontar, si no, un vino como Lafite que de largos mutismos pasa a eclosiones brillantes? Luego, y como momento tercero y final del buen ritual vinícola, vendrá la fase

del comentario sutil y regocijado o del prolongado debate. Sobre el Mouton del 45, o el Lafite del 59, o el Latour del 61, o el Pétrus del 89, se puede estar hablando horas y horas, en inagotable ejercicio espiritual, como aquellos monjes medievales discutían sobre asuntos teológicos. Es por ello lamentable que un capítulo tan insigne de nuestra cultura corra el riesgo de desaparecer. Porque resulta cada vez más difícil practicar estas ceremonias culturales ante esos vinos lineales e intercambiables, procedentes la mayoría de allende los océanos, que parecen recorrer la escala de la evolución al revés. El gran filósofo inglés Herbert Spencer definía la evolución como el paso de lo simple a lo complejo. Pues bien, esos vinos son sin duda involucionistas, esto es, buscan sin pudor la rotundidad de la simplicidad.

Hay en el fondo de esa filosofía vinícola, que recorre el mundo estandarizando gustos y sabores, una concepción superficial y hasta perversa de la cultura moderna. Tomar la técnica como un fin, y no como un medio, puede llevarnos a derroteros peligrosos. Si los grandes creadores y definidores de la modernidad –desde Galileo a Comte pasando por Kant y Voltaire– levantaran la cabeza, quedarían un tanto perplejos. Ellos nos dijeron que uno de los elementos básicos de la cultura moderna es la actitud activa del hombre ante la naturaleza, pero esto no significa explotarla desmedidamente o utilizarla como puro pretexto para elaboraciones tecnológicas, sino humanizarla y domesticarla pacientemente para que a la postre nos dé sus mejores frutos. En esto del vino, como en otras cosas, uno sigue pensando que la mejor manera de salir de esta situación de desconcierto generalizado en que vivimos es el rescate autocrítico de la razón ilustrada. Convendría recuperar, frente al dominio autónomo y agobiante de la técnica, el sentido griego de lo poético como creación; frente al tecno-vino,

urge reivindicar vinos poéticos, vinos creativos, capaces de provocar emociones insólitas y singulares; frente a la industria del vino, el vino como arte; frente a la ola de uniformidad y estandarización que nos invade, es preciso reclamar la diversificación de cepas y vinos, botellas complejas y profundas, en definitiva, vinos con personalidad.

Precisamente, uno de los rasgos más significativos de la modernidad fue el descubrimiento del yo, del yo como individuo, del yo como algo distinto e irreductible al otro y a lo otro. Toda la filosofía moderna descansa sobre ese supuesto, y al socaire de este mismo espíritu sobreviene el nacimiento de los grandes vinos europeos. "Las viñas de Pontac –escribía John Locke en el siglo XVII–, tan estimadas en Inglaterra, se posan sobre un montículo orientado hacia el oeste. El suelo, del que a primera vista se creería que no puede producir nada, está compuesto de arena blanca mezclada con un poco de grava". El filósofo inglés nos está describiendo así el viñedo del Château Haut-Brion, propiedad entonces de Jean de Pontac, brillante figura de la nobleza parlamentaria bordelesa, y señala con énfasis: "La calidad del vino proviene de este terroir preciso". La observación no es inoportuna, pues los viñedos vecinos están situados sobre gravas aparentemente idénticas, pero günzianas. Locke, que seguramente bebía el vino con cierta regularidad en la Royal Oak Tavern de Londres, nos indica con claridad que la base de los grandes vinos estriba en la singularidad de provenir de un terreno concreto y delimitado.

Pero además, el terroir es mucho más que un trozo escueto de suelo; el terroir no es tierra cualquiera, sino tierra domesticada por el hombre a lo largo de los siglos, una tierra que condensa esa sabiduría inductiva que el viticultor ha ido acumulando año tras año y generación tras generación. El terroir representa, en suma, una indisoluble síntesis dialéctica entre la

acción del hombre y el medio natural. Por eso, la voluntad de respeto y fidelidad al terroir es la vía más segura para garantizar la personalidad de un vino y para enriquecer la oferta vinícola. El principio de identidad lleva siempre aparejado el principio de diversidad: una cosa es lo que es gracias a que no es otra, gracias a que es diferente a otra. Si los vinicultores ponen su empeño en expresar del modo más brillante y eficaz posible las peculiaridades de un terroir, nos encontraremos sin duda con un panorama vinícola mucho más variado y estimulante. No se trata de hacer el mejor cabernet del mundo, ni el mejor pinot noir ni el mejor chardonnay; por el contrario, la meta primordial debería ser lograr el mejor Latour, el mejor Richebourg o el mejor Montrachet.

Francia sigue siendo un país de referencia a la hora de hablar de asuntos vinícolas. Y esto por varios motivos. De un lado, dentro de los países que han protagonizado el desarrollo de la cultura moderna, representa una simbiosis paradigmática de latinidad y racionalismo. Frente a los países de base germana (alemanes, anglosajones, escandinavos, etc.), su sector agrario tiene una especial relevancia en el conjunto de su actividad económica. Los franceses han sabido aplicar a su agricultura de manera ejemplar todos los principios de la cultura moderna, sobre todo, la ciencia y la técnica unidas al "buen sentido". Han tenido la habilidad histórica de conjugar con eficacia la modernidad con la tradición. Esto se puede observar de manera gráfica en el trato con la naturaleza, en la conjunción de lo rural y lo urbano, en la ordenación racional del territorio agrícola, o en la aproximación a la comida y a la bebida, convirtiendo ambas cosas en un arte de vivir. No hay metro cuadrado en la zona de grandes viñedos, como Burdeos o Borgoña, que no esté debidamente clasificado y jerarquizado. Estas clasificaciones nos recuerdan las prolijas taxonomías que Buffon hacía en

la Historia natural; todo parece impregnado de un acusado espíritu cartesiano. De otro lado, Francia tiene la suerte de poseer unos terroirs privilegiados, que gracias a esta actitud moderna ha sabido explotar de manera brillante, confiriéndoles una proyección internacional. "Toda la historia del pueblo francés está contenida en la historia de su viñedo", afirma el historiador Marcel Lachiver en su obra *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français* (París, 1988, pág. 575). De ahí que mantener la identidad de sus viñedos sea en gran medida mantener la identidad del pueblo francés. No se puede tirar por la borda este preciado legado histórico.

El escenario vinícola bordelés ha vivido en las últimas décadas un clima notorio de efervescencia y de acusadas mutaciones. En Burdeos es difícil ahora encontrar vinos incorrectamente vinificados desde un punto de vista técnico. Están ya lejanos aquellos años 50, en los que Émile Peynaud tenía que ejercer de "médico" de muchas propiedades del Médoc, como nos cuenta gráficamente en un libro de entrevistas con carácter autobiográfico (*Œenologue dans le siècle*, París, 1995, pág. 94). "Mi vino está enfermo, es preciso curarlo, me decían a menudo algunos propietarios. Curar los vinos, ésa fue al principio mi tarea principal. Si se intervenía demasiado tarde, el tratamiento era imposible. De este modo, se perdían cada año considerables volúmenes de vino. Su destino era al final alimentar las fábricas de vinagre o las destilerías vecinas". Esto, desde luego, forma parte del pasado. La labor del Instituto –hoy Facultad– de Enología de la Universidad de Burdeos ha sido fundamental y decisiva en la modernización y mejora de los caldos bordeleses, sobre todo, la de hombres como Jean Ribéreau-Gayon y Émile Peynaud que, aparte de ser grandes investigadores y publicistas, han sabido convertirse en eficaces pedagogos, llevando sus hallazgos a la práctica y proyectándolos en

numerosos dominios, tanto dentro como fuera de Francia. De ahí que su quehacer en la renovación de los vinos tintos en la segunda mitad del siglo XX haya alcanzado una dimensión mundial.

Las aportaciones básicas de Peynaud, como las de todos los grandes científicos, se pueden resumir en unos pocos principios. Las uvas deben llegar en buen estado a la bodega tras haber conseguido la madurez fenólica; se trata en seguida de extraer lo más suavemente posible los taninos a temperatura controlada durante la fermentación y con unos tiempos de maceración adaptados al fruto, en general no demasiado largos. Los vinos muestran así más cuerpo, más vinosidad y más color que con las técnicas antiguas. La crianza debe preservar este fruto, y los vinos deben ser deliciosos desde su juventud. La búsqueda de la madurez óptima de la uva, unida a la bondad climatológica, ha sido sin duda la clave primordial del éxito de los burdeos en las últimas décadas. Gracias a los avances antes indicados, se ha podido determinar más científicamente los criterios de análisis de la uva para decidir la fecha ideal de las vendimias. A los parámetros habituales de vigilar los azúcares y la acidez, la escuela bordelesa ha sabido introducir y añadir la noción de madurez fenólica, esto es, la madurez de la piel de la uva. Es esta madurez la que configura la calidad de los taninos del futuro vino: taninos menos amargos, más fundidos, menos agresivos en el vino joven y, por tanto, más agradables al paladar.

Tema distinto son ya las extrapolaciones o exageraciones de estos principios. Hay viticultores que caen abiertamente en la sobremadurez, pensando que así van a obtener más éxito en ciertas degustaciones a ciegas y que van a salir rápidamente del anonimato. Este es uno de los peligros más graves que en la actualidad se cierne sobre el panorama vinícola bordelés. La

sobremadurez no aporta más que gustos vulgares y groseros a los vinos, y lo que es aún peor, las especificidades e identidades de los terroirs se difuminan.

Conviene destacar que estos logros de la escuela bordelesa están en clara sintonía con las condiciones materiales y la actitud de "carpe diem" de los consumidores coetáneos. Para abordar un gran burdeos hace 30 o 40 años, había que armarse de paciencia y tener una decidida mentalidad historicista, la típica mentalidad que coloca el futuro en primer plano, pues estos burdeos a la antigua solían ser de jóvenes intratables (austeros, ásperos y muy cerrados), ofreciendo su apogeo y sus virtudes tras largos años de envejecimiento y buena conservación. Pero este estilo comenzó a chocar con las urgencias de una sociedad cada vez más pragmática y más inmediatista. Habría, pues, que relacionar en este sentido el quehacer de Peynaud con la célebre obra del pensador Karl Popper sobre *La miseria del historicismo* (1957). Está claro que ha habido un proceso de actualización y puesta al día del burdeos conforme a los cambios mentales producidos en la sociedad consumidora, especialmente en los países ricos, que son los que beben estos vinos, así como a la aparición de nuevos competidores, que sacaban los vidueños bordeleses al mercado aptos ya para beber. En la actualidad, casi todos los burdeos de alta gama resultan accesibles en su juventud, a la par que mantienen, si son vinos equilibrados, su capacidad de guarda. Una vez más, el vino, como producto cultural que es, no se puede desvincular de la evolución de su entorno social.

Hoy, los citados principios básicos de la escuela bordelesa concernientes a la vinicultura están asumidos en la región de manera generalizada. Por eso, las principales novedades de unos años acá se encuentran, sobre todo, en el ámbito de la viticultura: profundización en el conocimiento de los terroirs, trabajos

de selección parcelaria, incorporación de las enseñanzas de Claude Bourguignon, gran experto en microbiología de los suelos; factores todos ellos que contribuyen eficazmente a una definición más precisa de los vinos. Asimismo, se está produciendo una introducción lenta, pero progresiva, de las prácticas de la agricultura biológica. El Château Fonroque, grand cru classé de Saint-Émilion, ha sido el primero en emplear tales métodos en toda la propiedad; otros crus de renombre, como el Château Pontet Canet en Pauillac, lo hacen de manera parcial, o se acercan mucho a este tipo de agricultura natural. Como se puede ver, se trata de elementos de clara alcurnia borgoñona. Antes en Burdeos, las degustaciones se concentraban en tres aspectos: colores, aromas, boca. Ahora se empieza a ponderar la vinculación de un vino al estado físico del suelo, a su exposición climático-geográfica, en suma, a las características del terruño. Tal como se suele hacer en Borgoña: es imposible valorar un gran vino borgoñón sin la referencia al *climat* del que procede y a las peculiaridades de la añada. Esto explica, por ejemplo, el auge de un enólogo-consejero como Stéphane Derenoncourt, que pone especial énfasis en el aspecto vitícola dentro del proceso de producción de un vino. Con motivo de la presentación de la añada 2006 de las propiedades que asesora, en el hotel George V de París en marzo de 2007, Derenoncourt comentó entre otras cosas: "Producir uvas sin saber sobre qué tipo de suelo está plantada la viña y cómo funciona este suelo, este terroir, carece de sentido. Nuestro asesoramiento comienza en la base, esto es, en el análisis de los suelos, la calidad del enraizamiento de las vides, los movimientos del agua, la selección parcelaria. En el ámbito de los grandes vinos, la cepa deviene en mero vehículo para transmitir el mensaje mineral del suelo". Este hombre sencillo rehuye a menudo a los propietarios que, al preguntarles "¿qué tipo de vino quiere hacer Ud.?",