



Imagen de un 'chateau' sobre viñedos en la subregión de Graves. :: A. REMESAL

Burdeos, no estamos tan lejos

El enólogo describe en una primera entrega la viticultura bordelesa

Antonio Remesal repasa las similitudes y diferencias entre el cultivo en las afamadas denominaciones de Burdeos y Rioja



ANTONIO REMESAL VILLAR
Ingeniero agrónomo y enólogo

LOGROÑO. La última semana del pasado mes de agosto un grupo de técnicos vitivinícolas visitamos el área de Burdeos, dentro de las actividades habituales de Arprovi (Agrupación Riojana Para el Progreso de la Viticultura). El objetivo del viaje era conocer las novedades y la evolución de su vitivinicultura desde la última visita que hicimos en 1998. En este artículo (desde el punto de vista vitícola), y en el siguiente (enológico), hablaremos de las similitudes y diferencias de Rioja con Burdeos, 'Meca' de la vitivinicultura mundial.

Muchas cosas tienen en común Rioja y Burdeos, región vitivinícola que de antaño ha sido nuestra referencia: allá por 1800, Manuel Quintano, se establecía en Burdeos para hacer 'espionaje industrial'; el Marqués de Riscal, más adelante, construye su bodega en Elciego tomando como modelo un Château del Medoc. Bien entrado el siglo XIX, bodegueros franceses se trasladan a Rioja para proseguir con un negocio que no podían continuar en sus viñas devastadas por la filoxera.

Esta incursión de bodegueros y comerciantes franceses del vino en Rioja, lejos de la casualidad, fue debida en parte al parecido de Rioja con sus tierras y las posibilidades enológicas que esta región brindaba. Los franceses sabían donde venían, consiguiendo que nuestros vi-

nos, durante los años que pasaron hasta el restablecimiento de su viñedo con portainjertos americanos, resultaran una alternativa muy honrosa a los que ellos acostumbraban a producir.

Localización y grandes rasgos.

El área de producción del vino de Bordeaux se localiza en el departamento de Gironde, en el suroeste de Francia, con centro en la ciudad de Bordeaux, considerada por muchos como la capital mundial del vino. La superficie de viñedo es de unas 120.000 hectáreas, que producen alrededor de 700 millones de botellas al año (aproximadamente el doble de nuestra DO). La región se divide en cinco subregiones: Medoc, Graves, Entre-deux-Mers, la margen derecha y Sauternes. Debido a su influencia atlántica goza de un clima templado, con inviernos suaves y temperaturas estivales cálidas. La pluviometría es un 40-50% superior a la nuestra, lo que favorece el desarrollo de malas hierbas, no combatidas con métodos químicos y la incidencia de enfermedades criptogámicas.

Suelos y variedades.

Los suelos

son arcillo-calcáreos, si bien arenosos y con gravas son también frecuentes, principalmente en la subregión de Graves. Como aquí, los suelos de ladera bien orientados producen los mejores vinos. Las viníferas tintas predominantes son merlot, cabernet-sauvignon y cabernet franc. En blanco, semillon, sauvignon, muscadelle y, en menor medida, sauvignon gris, ugni blanc, colombard, etc.

Plantaciones y enfermedades.

El sistema de conducción es generalmente el de guyot simple o doble, si bien hemos visto algún vaso apoyado (abanico) en la zona de sauternes. La densidad de plantación es muy alta, doblando fácilmente el número de plantas por hectárea de Rioja. La escasa anchura de las calles obliga a la utilización de tractores 'zancudos'. El mantenimiento del suelo es mediante cubierta vegetal y en

«El sistema de zonificación genera polémica, pero es unánime la conciencia de rentabilidad para todos»

menor medida laboreo. La incidencia del mildiu y de la botrytis es muy grande, mientras que el oidio se controla más fácilmente. Las enfermedades de madera, incluyendo la flavescencia dorada, están causando daños muy graves, sin encontrar aún una solución al problema. Durante la visita hemos visto afecciones serias de mildiu, armillaria, yesca y eutipa, ataques de insectos leves y carencias nutritivas.

Cada vez más, la agricultura ecológica, orgánica, biodinámica u otras modalidades de cultivo respetuoso con el medio ambiente cobran mayor importancia, siendo las condiciones más complicadas que en Rioja para garantizar la sanidad de la uva.

Maduración y rendimientos.

La maduración es más comprometida que en Rioja, muy diferente según zonas y cosechas (de ahí la importancia de la añada -millesime-) La vendimia se hace a mano para los vinos más caros y mecánicamente en el resto, la mayoría. La fecha de vendimia es similar a la nuestra: finales de septiembre o primeros de octubre.

Los rendimientos autorizados difieren de una apelación a otra, des-

de unos 10.000 kg/ha para blancos y espumosos, a apenas los 3500 kg/ha para los vinos dulces de Sauternes. Las producciones medias en el resto son similares a Rioja, alrededor de 6500-7000 kg/ha.

Las clasificaciones.

Desde 1855 en que se hizo la primera clasificación oficial de los vinos de Bordeaux para la exposición universal de París, los vinos de Burdeos se han dividido en categorías atendiendo a los diferentes terroirs y al trabajo realizado: he aquí una gran diferencia con Rioja. Los vinos tintos que alcanzan la máxima categoría (Grand Cru Superior) que están entre los más buscados y caros del mundo: son cinco de acuerdo a esta clasificación. Cuatro de **Médoc** (Château Latour, Château Margaux, Château Lafite Rothschild y Château Mouton Rothschild, este último desde 1973) y uno, Château Haut-Brion, de **Graves**.

Igualmente, los vinos blancos dulces de **Sauternes** y **Barsac** se clasifican en tres categorías, estando sólo como premier cru supérieur el Château d'Yquem.

Aparte de la ordenación de 1855, un siglo después, en 1955, **St. Émilion AOC** fue clasificada en tres categorías, siendo la más alta Premier Grand Cru Classé A, con cuatro miembros: Château Cheval Blanc, Château Ausone y, desde el año 2012, Château Pavie y Château Angélus. Esta clasificación se actualiza cada 10 años.

Para **Graves**, existe igualmente una clasificación de 1953 que se revisó posteriormente en 1959.

Existen otras clasificaciones, como la de **Cru Artisan**, que esta reconocida por la UE desde junio de 1994.

No hay ninguna clasificación oficial que se aplique a **Pomerol**. Sin embargo, algunos vinos de Pomerol, destacadamente Château Pétrus y Château Le Pin, son considerados equivalentes a los primeros «crus» de la clasificación de 1855 y se venden a un precio incluso más alto.

El sistema de zonificación genera lógicamente una gran polémica cuando llegan las revisiones, más debido al inmovilismo y dificultad que conlleva acceder a un nivel superior. No obstante, es unánime la conciencia de la rentabilidad comercial del sistema para todos.



Viñedos en Saint Emilion. :: A. R.