



Nave de vinificación de Chateau Smith Haut Lafitt, muy similar a la de Roda, en Haro. :: A. REMESAL

Burdeos, no estamos tan lejos (y II)

El enólogo completa la serie con su visión sobre la enología actual bordelesa

Remesal explica que la región francesa vuelve a ser lo que fue en el planeta vitivinícola, pero también que Rioja puede aspirar a más de lo que es



ANTONIO REMESAL VILLAR
Ingeniero agrónomo y enólogo

LOGROÑO. Continuamos con la segunda parte, más centrada en la enología, sobre la visita que los técnicos de Arprovi hicimos a la región de Bordeaux. Ésta cuenta con más de 10.000 productores, bien châteaux con uva propia, que dan el nombre y prestigio a la zona, bien viticultores agrupados, que tienen el mayor peso productivo. No todos los vinos de esta región alcanzan el precio de los grandes châteaux (2% de la producción total). Hay 60 apelaciones dentro de la zona con grados de calidad tan variable como lo son los precios: desde 2 o 3 euros para algunos Burdeos genéricos a cifras desorbitadas. El tamaño de las grandes firmas no guarda relación con el volumen de vino que producen: no suelen superar las 100.000 botellas al año.

Los precios medios del vino en estos châteaux multiplican por 10 los de los crianzas o reservas de Rioja. Algunos alcanzan en subastas precios increíbles. La calidad no va unida siempre al nombre y si más a la

añada (millesime). Se pueden encontrar vinos muy buenos a precios razonables y pagar mucho dinero por un vino mediocre. Muchos de los vinos cumbre de Burdeos se venden como futuros, la llamada venta «en premier», lo que permite la financiación de las bodegas y que algunos obtengan importantes beneficios con cosechas más tarde valoradas en lo más alto.

Cerca del 90% de los vinos producidos en la región de Bordeaux son tintos, en la línea de los tradicionales de Rioja, sin demasiado cuerpo. Los mejores provienen de los celebres châteaux del Medoc (Pauillac, Margaux) y del área de Saint-Emilion y Pomerol. Se producen también rosados, blancos secos (Pessac-Leognan) y dulces. De estos últimos los más famosos son los Sauternes (con uvas afectadas de podredumbre noble). También se hacen espumosos (Crémant de Bordeaux).

La mezcla de viníferas, como en Rioja, es una característica habitual. Debido a que la uva llega a bodega en condiciones más difíciles que en Rioja, ésta precisa de una selección muy cuidada así como controles y cuidados del proceso muy sofisticados para obtener vinos de calidad.

La chaptalización esta autorizada y ha sido práctica habitual para elevar el grado, aunque ahora no se reconozca. Bien es verdad que las últimas cosechas el grado ha sido un problema de índole menor (¿cambio climático?). Las maceraciones son más prolongadas que en Rioja precisamente por llegar la uva con menor maduración fenólica. También la ma-

loláctica, que se hace generalmente en barrica bordelesa (225 litros) es más difícil (la siembra es habitual) y se retrasa.

Las crianzas, en los vinos de más calidad, se hacen por periodos superiores al año, con mucha barrica nueva, generalmente francesa (Allier y Limousin a menudo), pero también hemos visto madera americana. Los vinos cuando salen de la bodega requieren redondearse, a diferencia de los de aquí, que generalmente están en su óptimo de consumo. En aras del sentido práctico y la eficiencia, algunos châteaux no tienen planta de embotellado compartiendo o contratando el equipo a una empresa de servicios. Conclusiones:

1.- La revolución que en los años 80-90 se centro en la técnica enológica, con mejoras en la higiene, el control de temperaturas o la prevalencia de barrica nueva, se centra ahora en dos aspectos: la selección y cuidado de la uva y la sostenibilidad del viñedo.

2.- La jurisdicción de Saint-Emilion es la primera región vitivinícola declarada Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco (en 1999). Compuesta por 8 municipios, constituye todo un ejemplo de paisaje vitícola histórico que ha permanecido intacto e ilustra de modo excepcional el cultivo intensivo de la vid en una región delimitada con precisión. Alguna conclusión debemos sacar ahora que estamos aquí con este asunto. El desarrollo enoturístico es extraordinario en toda la región de Gironde.

3.- Los sistemas de clasificación no tienen otra función que promocionarse y vender más caro. Es un sistema útil tanto para los châteaux de primera línea, como para el resto, que pueden vender más caro por el prestigio de Burdeos en el mundo.

4.- El cambio climático, que estos últimos años les ha favorecido, resulta una preocupación a futuro.

5.- La agricultura ecológica o respetuosa con el medio ambiente se impone cada día. Los residuos de los pesticidas suponen un problema para las elaboraciones y las exigencias crecientes del mercado de productos «limpios», son cada día mayores.

6.- En todos los châteaux los vinos más caros y más valorados coinciden invariablemente con los viñedos más viejos y menos productivos.

7.- Las competencias reales de la Interprofesional de Burdeos son mucho mayores que las de la nuestra. Por el contrario, la Administración tiene un papel menor.

8.- La uva, más problemática de producir y con gran diferencia entre añadas requiere un tratamiento y cuidado enológico superior a Rioja. La añada

«La selección y cuidado de la uva y la sostenibilidad del viñedo es la gran apuesta actual de Burdeos»

de 2014 esta resultando complicada por las bajas temperaturas del verano y la gran incidencia de enfermedades criptogámicas.

9.- En general los vinos catados tienen una calidad alta, pero con relación a sus precios, según la opinión de los técnicos visitantes, por debajo de lo que Rioja ofrece.

El último día la expedición visitó el Instituto de las Ciencias de la Viña y el Vino (ISVV) en Burdeos, introducidos por el director del instituto homólogo riojano, José Miguel Martínez Zapater, que viaja con nosotros. Un modelo a seguir, el de Burdeos, tanto por las actividades, como en la definición del centro, la colaboración de todas las instituciones y la trasferencia de conocimientos con el sector.

Se aprecia en la región un gran movimiento, un gran tránsito de turistas, nuevas inversiones y en general un resurgir importante respecto a los años pasados, que parecía estar paralizada. Burdeos es de nuevo lo que siempre ha sido: la región vitivinícola mundial de referencia. Viajar a Burdeos es trasladarse a una región con un mercado consolidado, que sabe venderse mejor que nadie, pero que, a pesar del *glamour* y la ventaja competitiva que el nombre imprime, no hay motivos para sentir envidia.

Las condiciones que tiene Rioja para producir vinos de calidad, en lo referente a vocación vitícola, tecnología, y profesionalidad, son tan buenas o mejores que las que tiene Burdeos, lo cual indica que tenemos mucho campo para trabajar.

Para finalizar, un último comentario: un bodeguero francés con châteaux en Burdeos que conoce bien Rioja suele apuntar que no es posible encontrar tierra en Burdeos con precios, ni siquiera de lejos, a la altura y posibilidades enológicas de la de aquí: ya es hora pues de empezar a liberarnos de complejos.