



# Francia, el referente permanente

## Burdeos, Borgoña y Champagne zonifican sus regiones y clasifican bodegas por el prestigio de los viñedos

Los diferentes modelos de diferenciación, con sus pros y contras, ayudan a vender más vino y también a mejor precio



**ANTONIO REMESAL VILLAR**  
Ingeniero agrónomo y enólogo

**LOGROÑO.** Desde hace 30 años viajo a Francia y he visto su evolución y transformación comparada con España. En los años 80 visitar a Francia era como pasar de ver la televisión en blanco y negro a color, con pantalla plana 'supermirafiori'. Sus casas, jardines, hipermercados, coches, carreteras, la moda... Lo más gris era la noche, ya que, en cuanto cerraban las tiendas, los franceses aceleraban el paso para agazaparse en sus casas. Ahora cuando pasas la muga ni te enteras, ya no hay control fronterizo, tenemos la misma moneda y las carreteras son parecidas. También por la noche, al menos cuando el tiempo está regular, los 'gabachos' salen a la calle como si quisieran recuperar todo el tiempo perdido.

En cuanto el vino, en Francia nada ha cambiado. ¿Para qué? Siempre les ha ido bien. Incluso en los malos momentos del siglo XIX, con la filoxera. Como no tenían vino vinieron por el nuestro para venderlo como suyo. En Rioja siempre les hemos mirado con cierto complejo de inferioridad. Injustificado, me atrevo a decir ahora, pues, por fin, después de 150 años, estamos a su altura. No es chovinismo. La evolución que ha experimentado la vitivinicultura, en Rioja, y también en el resto del país, ha sido extraordinaria. Parte de esa transformación se la debemos a nuestros vecino país, donde, desde siempre se ha peregrinado en busca de su magisterio. Es por eso por lo que tomo Francia como guía para tratar el asunto de hoy.

Para empezar, hay que saber que en Francia, el terroir se ha instituido como el concepto de mayor alcance en la calidad de un vino. Éste expli-



Un viñedo de Borgoña. :: C. MENDIZÁBAL

ca por sí mismo otro término muy utilizado en la jerga vitivinícola: la tipicidad. Es una obsesión de los viticultores elaborar vinos marcados por el terroir, que reflejen fielmente su origen, el viñedo del que proceden. Parten los franceses de la premisa de que cada terroir da lugar a vinos con características que los hacen especiales. Por ello, la mínima unidad de diferenciación es la que permite distinguir sus vinos de otros. Es decir, que cada comarca, municipio, pueblo, aldea, paraje, pago o viña, para ser considerada como entidad diferente debe aportar al vino unas cualidades visuales u organolépticas diferenciadoras: tipicidad.

### Burdeos

En la AOC Bordeaux, con una superficie de viñedo aproximadamente doble que la de Rioja, nos encontra-

mos con 57 apelaciones de origen diferentes. Estas AOC se estructuran, por una parte, según el tipo de vino y requisitos para su producción (ej., AOC Bordeaux Clairet) y, por otra, según la zona geográfica de procedencia (ej., AOC Saint-Julien). Por si con esta segmentación no fuera suficiente, existe una clasificación por calidad de los chateaux (crus), si bien no incluye todas las regiones, caso de Pomerol, ni tampoco todos los chateaux. Algunos, muy conocidos como Petrus, prefieren mantenerse al margen.

El primer sistema de clasificación de crus se realizó en 1855 para la Exposición Universal de París. Antes hubo otros intentos, todos ellos basaban la valoración en el prestigio de los chateaux, del propietario y del precio del vino. La clasificación de 1855 se centró en Médoc y se man-

tiene prácticamente inamovible. La máxima categoría corresponde a los Premiers Crus, con cinco escogidos miembros. Dado que los intentos de renovación de una clasificación, a todas luces obsoleta, han resultado infructuosos, nuevas clasificaciones se han realizado cubriendo en parte las lagunas de la clásica, pero carentes de su proyección. Éstas, al contrario de la de 1855, se actualizan periódicamente.

### Borgoña

El Vignoble de Bourgogne, con la mitad de viña que Rioja, es seguramente la región mundial que ofrece una clasificación más rigurosa de su viñedo. Como en Burdeos, las viñas se agrupan primero en pueblos y regiones en función de ciertas características comunes, pero es en Borgoña donde el terroir adquiere su máxima dimensión.

Ya en 1860 se realizó la primera clasificación y, a diferencia de Burdeos donde el orden en la jerarquía se otorga a chateaux individuales, en Borgoña es la ubicación de la viña (climats) la que determina el escalafón. Es decir, la clasificación atiende

a la vocación vitícola o potencial enológico del viñedo. Cuenta con cinco tipos de AOC: 33 *Grand Crus* (Ej.: La Romanée-Conti), la máxima categoría, 562 *Premier Crus* (Ej. Volnay Clos des Ducs), 44 *Communes o Villages* (Ej. Chablis) y 23 denominaciones regionales y semi-regionales. La exhaustividad con la que se ha llevado a cabo la división de los terroirs es tal, que una finca en la máxima categoría, en la que solo está el 2% de lo producido en Borgoña, multiplica el precio exponencialmente respecto a la limitrofe, separada puede que sólo por un camino.

### Champagne

Terminamos con la zona donde se producen los espumosos más afamados del mundo: Champagne. Esta DOC se extiende por más de 300 municipios y unas 35.000 hectáreas. Sus viñedos están clasificados desde 1927 de acuerdo a su terroir en 3 categorías y una escala del 80 al 100%. Los champagne más distinguidos son los *Grand Crus* (clasificados todos al 100%), inmediatamente después vienen los *Premier Crus* (del 90 a 99%), y el resto, que se clasifican del 80 al 89%. Las puntuaciones en la escala determina el precio de la tierra, de la uva y por supuesto del vino.

Con todo, los modelos de clasificación son siempre controvertidos. Con sus pros y sus contras, cuentan con adeptos y detractores, pero de su impacto comercial nadie duda: ayudan a vender más vino a mayor precio. Que Francia multiplique por cuatro el precio de venta del litro de vino respecto a España es un dato que de ninguna manera se puede asociar únicamente a la calidad del producto. En viticultura, enología y marketing del vino, los franceses han sido siempre nuestra referencia y aún tenemos muchas cosas que aprender. Viajando y también leyendo, que es otra forma de viajar sin marearse, descubrimos cómo hay modos y maneras muy diversos. Algunos, en parte o su totalidad extrapolables a nuestras vidas. Y es que de viajar, aparte de polvo en los zapatos, siempre queda algo.

Mi opinión particular sobre la posible adaptación a Rioja de los modelos franceses de zonificación será objeto de próximos artículos.

«Francia multiplica por cuatro el precio del litro de vino y no es asociable sólo a la calidad del producto»

«En viticultura, enología y marketing, los franceses han sido siempre referencia y nos queda por aprender»

#sumillereslarioja



Inscripciones y más información en:  
[www.sumilleresdegustalarioja.com](http://www.sumilleresdegustalarioja.com)

Organiza: **LA RIOJA**

Patrocina:



Riojaforum  
16 noviembre 2015

2º encuentro  
de sumilleres  
y profesionales  
**degusta**  
LA RIOJA