

Resumen de lo bebido

Le Bon Pasteur 2001, el pomerol de Michel y Dany Rolland en la copa. Rara y feliz-vertical. Excusa para revisar ocho años de vino y cosas. Sin moderación.





Vertical organizada por los Rolland.

El vino tiene doble vida: cuando el vinificador lo aprueba y el momento de su apogeo, años más tarde. Al probar el 2001 no bebes el vino de octubre 01 sino la suma de la cultura vinícola de los *Rolland*, la madera y el tiempo. Pero la vertical del **Bon Pasteur** abre esta crónica porque a *Rolland*, quien por otra parte creció en las 6,62 hectáreas de la propiedad, algunas de cuyas 21 parcelas dista 200 metros de **Petrus**, se le acusa de confeccionar vinos efímeros.

Esta cata lo desmintió: de 1978 a 1990, vinos con los matices del buen envejecimiento de un gran burdeos. Y, en imperial, con la comida, el 1982 sobrepasó a la botella de la cata. La década del 1990, año de la primera vendimia en verde, fue más exuberante. Y del 1998 en adelante, fineza y equilibrio. Una tendencia del primer decenio. Y hay más.

¿D.O. en la UVI? Uvas

Se consolida la primacía de uva o viñatero sobre la D.O. Normal: del medio millar de D.O. galas, el público sólo retenía Burdeos -pero no las 80 DD.OO. de la Gironda-, Borgoña, Champagne... La bomba es malbec, con acento argentino. Por primera vez, la Francia de chardonnay, cabernet, syrah, merlot, se

ampara en un éxito ajeno, el de la malbec de Argentina, primer productor mundial: 21.000 hectáreas. [Francia: 7.000 ha. Resto del mundo: 5.000].

El champagne rosado se impone en Francia y la moda conquista el resto del mundo

En Francia, la D.O. típica de malbec es Cahors, viñedo creado por los romanos, célebre en el XIX: exportaba el 75% de su producción. La filoxera mató el 90% de las 58.000 ha de viñedo. Poco antes, en 1852, la malbec desembarcaba en Mendoza. *"En ese clima seco es alimentada por irrigación. Y la filoxera tiene horror al agua"*, escribió *Bernard Burtschy*, en *Le Figaro*. Conclusión: *"la malbec es rígida y tánica en Burdeos, razón de su descarte. Al pie de los Andes se vuelve cremosa y encantadora"*. El resultado: jornadas internacionales conjuntas en Cahors y Mendoza. Y documentación en francés y castellano.

Champagne: rosa por fuera, seco por dentro

Desde el punto de vista del vino, dos tendencias: menos licor de expedición -2% en crecimiento de los *extra brut*- y explosión de rosados. Pero si este siglo batió todos los récords de botellas vendidas, la crisis llegó sin anunciarse. Será protagonista desde mediados de julio hasta la vendimia, cuando las casas de champagne y los viñateros -la hectárea vinícola más cara del planeta-, reunidos por **CIVC**, Consejo Regulador, discuten anualmente el volumen de uva que unos compran y otros venden. El año pasado los viñateros vendieron el equivalente en uvas de 389 millones de bote-



Uvas en la región de Champagne.



Trabajando en los viñedos de Champagne.

llas; ahora, brindarán si llegan a 210 millones: la producción aumenta más rápido que las ventas. Y ya sobran 333 millones de botellas. *"Los ingleses no aman el champagne con mucho azúcar: saben que casi siempre oculta la falta de calidad del vino"*. Lo escribió **Charles Perrier**, hijo del fundador de **Perrier-Jouët**, en 1846; ese año, aplicó el gusto inglés e inventó el champagne moderno.

Más expeditivo, **Laurent Perrier** urdió, en 1885, el **Grand vin Sans Sucre** -sin azúcar-; lo presentó en 1889 en la inauguración de la **Tour**

Eiffel y lo relanzó en 1981, como *ultra brut* -marca registrada-, preludeo a las actuales 40 *cuvées* con menos de 3 gramos de azúcar/litro, contra los 15 g del brut. Tendencia fuerte. Otra, la vejez burbujeante. Una vertical de **Perrier-Jouët** arrancó por el 1825, perfecto como el 1874 y el 1911. **Pol Roger** (1911, 1914, 1921...) o **Bollinger** (1924, 1928), pueden jactarse también de grandes viejas botellas.

Burbujas: la cápsula **Maestro**, adoptada por **Duval Leroy**; la **Cuvée des Six Cepages 2000** (chardonnay, pinot noir y meunier y las raras

arbane, petit meslier y pinot blanc) del **Moutard**; **Pop Earth** de **Pommery** (etiqueta, botella ligera, menos CO², pero no viñas bio).

En 1774, **Veuve Clicquot** exportó el primer rosado. Hoy es color de moda en el mundo. En 2007, la exportación de rosado subió un 12%, con picos como España (+ 43%), Italia (+ 40%) o Alemania (+ 30%). Champagne es la única D.O. del mundo que puede mezclar blanco y tinto -de 5 a 15% de tinto de Champagne para colorear-, con excepciones, como el delicioso *saigné*, de **Laurent Perrier**.



Viñedos de la D.O. Cahors.

Se consolida la primacía de las variedades y los viñateros sobre las Denominaciones de Origen

Last but not least

Blanco por fuera rosa por dentro. Justamente, la UE autorizaría la mezcla de tinto y blanco para vinos tranquilos. Bronca en Francia, que vende bien sus ortodoxos rosados de Provenza. [El corresponsal pasa del rosado, así que...].

El vino se feminiza en todos sus sectores y el **Wine World Awards** de **Bottin Gourmand** a sumilleras, enólogas y aficionadas, en su tercer año, lo corrobora.

Según encuesta **Vinexpo '09**, en Francia, un 66% de mujeres prefiere tinto. Y -iole tus razones! un



El equipo de Lavinia París, encabezado Thierry Servant y Pascal Chevrot.

Por primera vez, los vinateros franceses se amparan en un éxito ajeno, el de la malbec de Argentina

79,3% bebe vino por gusto. Y "porque se acuerda con la comida". Mejor: un 85% niega que beber vino atente contra el régimen (¿político?).

Fundamental para este resumen: en 2002, *Thierry Servant* y *Pascal Chevrot* abrieron, a dos pasos de **Fauchon** y **Hédiard**, su **Lavinia**. Hoy,

en 1.200 m², ofrecen 600 referencias. El club ostenta 5.500 miembros. Volumen de negocio 2008: 13,5 millones. Estos dos franceses, que crearon el concepto en Madrid, han convertido **Lavinia** en práctica embajada del vino español en París, con catas frecuentes y oferta importante. □

8 RICOS CHUPITOS



- Gracias al pionero *Eric Bordelet*, se multiplican las sidras de calidad (y de 2,70 a 6,90 € botella).

- *François Chidaine* y *Jacky Blot*, estrellas de la chenin y la D.O. Montlouis-sur-Loire.

- Los Borgoña cada vez más de moda. Dos datos: zonas de tinto se vuelcan al blanco -se vende más caro- y la biodinámica se impone en Chablis.

- Triunfa el *winemaker Stéphane Derenoncourt*, del viñedo de *Ford Coppola* a los de España.

- Bordeaux exageró precios de *primeurs* desde el 2000 y este año lo pagará. Si los 2005 dispararon alzas -**Latour**: 500 € botella- el 2008 no sobrepasará los 180 € en internet.

- Precisamente: la venta de grandes vinos sigue creciendo en la red.

- Expansión creciente de los diversos grados de prudencia con el viñedo y la vinificación, desde el llamado cultivo razonado a la biodinámica, con una creciente popularidad del orgánico.

- Este *Caballero* anuncia, con orgullo, la vuelta del caballo. Expresivo, el viticultor *Olivier Cousin* lo explica en *Libération*: "las deyecciones del caballo -él lo dice en crudo- enriquecen la viña; un tractor sólo pierde aceite".



Stéphane Derenoncourt.