

VINOMANÍA Paris

Citas, champagne submarino y un enogurú

Jardines con foto y champagne, del 1 al 3; la madre de las burbujas, el 3; vino en la Bolsa, el 2 y 3 de junio; Artcurial subasta burbujas acuáticas el 8; Magrez: enoturismo en Rolls y memorias con bouquet del rolls de los fliying winemaker.

Texto: Óscar Caballero



Toca la flauta

Para Rendez-Vous aux Jardins, cita del Ministerio de Cultura –dos millones de visitantes–, Moët Hennessy expone obras maestras de la fotografía –Ronis, Atget, Giletta, Lartigue...– en los jardines de Moët Chandon [Epernay] y Hennessy [Château de Bagnolet]. El día de la madre, en Francia, cae este año el 3 de junio. Duval Leroy brinda con un Lady Rose acidulado; Ruinart con el nuevo estuche de diseño, Miroir, de Hervé Van Der Straeten; y AR Lenoble con un rosado de chardonnay [92%] y pinot noir.



Luxury Wine Tourism

Bernard Magrez, 76 años, tras haber hecho fortuna con vinos y licores de medida para supermercados, cambió de registro: hoy posee 38 viñedos; 910 hectáreas repartidas entre Europa –en España, Toro y Priorat–, Japón y América, incluidas las que comparte con Gérard Depardieu. Unos 4 millones de botellas de grands crus, como ese Château Fombrauge [Robert Parker: 100/100]. Infatigable, Magrez abrió dos nuevos frentes. Mecenazgo cultural, por una parte, extensión natural del coleccionismo que le llevó a reunir más de 150 obras de arte contemporáneo, sin olvidar los objetos de arte litúrgico, capricho derivado de la adquisición de Pape Clément, el viñedo del primer Papa de Aviñón. Y enoturismo: Bernard Magrez Luxury Wine Tourism, en manos de su hija, Cécile Daquin –45 años, dirige con su hermano Philippe Magrez, 48, el Groupe Magrez, valorado en 645 millones de euros– lo propone en vertiente alta expresión. O sea, vida palaciega en los châteaux bordeleses de Magrez, surcar el río Gironda, pasear por el viñedo en carro de caballos y por Burdeos en Rolls Royce, cursar clases de cocina y degustar. Para que catar suene a Qatar.



Bajo el agua

El 8, dinero, champagne y Finlandia harán uno: Artcurial, tercera casa de subastas francesas, tendrá el martillo, en la casa de la cultura de Mariehamn, capital de las islas Aland, archipiélago autónomo de Finlandia, para dispersar once botellas de champagne –a partir de 10.000 euros botella– olvidadas 170 años en aguas de Aland, precisamente. En 2010, un pecio con bodega brindó 162 botellas –79 bebibles– de tres casas champenoises. De las once que Artcurial subasta, seis eran de Juglar,

etiqueta desaparecida en 1829, una de Heidsieck y 4 de Veuve Clicquot. Fabienne Moreau, historiadora de la Viuda, resume la historia. El señor Philippe Clicquot, industrial textil, exportaba a Italia y a Rusia. En 1772 se casa con la señorita Muiron y con sus viñedos en Bouzy. En adelante, hará viajar botellas. Philippe muere en 1805. El 12 de mayo de 1841 la viuda Clicquot convierte su estado civil en marca y graba Veuve Clicquot a fuego en las botellas. Por eso las botellas izadas “no pueden ser

anteriores a esa fecha –dixit Moreau– pero los restos de cuerda las sitúan como anteriores a 1844, cuando la Champaña adoptó el bozal para sujetar el corcho. [En las bodegas de los barcos las ratas roían la cuerda y el corcho saltaba]. “Vinos de la primera mitad del siglo XIX, entonces –concluye Moreau–, anteriores a la filoxera. Y ensamblados por la propia viuda, según nuestros libros de 1839 a 1950”.



El vino cotiza en bolsa

El mismo fin de semana, París celebra el vino, 6ª edición del Salón de la Revue du Vin de France, convoca 10.000 personas, en la Bolsa, y 250 propiedades prestigiosas. Vinos orgánicos y biodinámicos, jóvenes talentos de la viña y talleres de cata [la nueva generación del beaujolais, estrellas de la Côte de Nuits y de la Loire y pepitas de la guía de mejores vinos a menos de 20 euros], con los especialistas de la RVF.

El gurú del vino

Le Gourou du Vin [Glénat], manifiesto/memoria, de Michel Rolland, escrito con Isabelle Bunisset, es el fruto de una experiencia única. Hijo de viñateros en Libourne, al frente de un laboratorio compartido con su mujer, Dany, también enóloga, Michel Rolland inventó prácticamente su oficio, flying winemaker. Hoy, vive a razón de dos vendimias anuales, en más de veinte países y una centena de bodegas. Y no son más porque cada día rechaza diez ofertas.

La vertical de Bon Pasteur –una de sus propiedades; también posee o comparte otras, como Campo Eliseo, en Toro–, desde los 1970 hasta bien entrado el siglo XXI, contada en esta revista, convenció al corresponsal de que el estilo Rolland no es el de la súper potencia que se le atribuye. Él lo explica en corto y por derecho: “si la bodega a la que aconsejo me pide más concentración, se la doy. Es mi trabajo. En mis propiedades, en cambio, hago mi vino. Pero nunca



opongo fruta y madera. Mi primera vendimia, en 1973, me permitió advertir que la suciedad imperaba. Y las barricas viejas daban al vino unos sabores que la gente creía propios del terruño. Fui el primero en proponer higiene en el campo y la bodega, la cosecha de uvas maduras, el reemplazo de las viejas barricas por cubas y luego por la madera nueva...”.