



Preferir los blancos

Oscar Caballero

Robert Vifian hizo célebre su restaurante Tan Dinh no sólo por la cocina vietnamita más gastronómica de París, sino también por su carta de vinos: la más imponente colección de Pomerol. En Francia se decía que los tintos de Burdeos seducen paladares jóvenes, los Borgoña paladares adultos. ¿Y los blancos? Una noche de hace diez años, en Tan Dinh, cuyos pomerol no me convencían con aquella delicada comida, descubrí que la bodega era igualmente rica en borgoñas blancos. ¿Blanco? ¿Tinto? ¿Y si el error consistiera en suponer que el vino es un mismo producto con tres colores diferentes?

“Los catadores profesionales de tinto son minusválidos del paladar”, dice abruptamente Vifian, sin los rodeos metafóricos que se atribuyen a su cultura. “Puede haber –concede– problemas objetivos. Hay quienes dicen que el vino blanco es más difícil de digerir; quienes recuerdan memorables migrañas.” Le objeto que tales problemas tenían más que ver con defectos de elaboración que con el blanco en sí. Y que hasta hace 30 años en Europa reinaba el gros rouge, el vino que mancha, vinos mal hechos que podían coquetear con los 17 grados de alcohol. Y hacían daño.

Como esta columna es personal, puedo aventurar que de las dos bebidas más aptas para escoltar y sublimar una comida –el vino blanco y el vino tinto, del rosado no hablo ni mucho menos escribo–, me quedo con el blanco. ¿Tinto? Una cocina grasa e invernal –no es la que más me tienta–, unas líneas de fiebre (el rouge es un medicamento sin efectos secundarios), las botellas excepcionales me verán adherir a la causa rouge, negre en catalán, e incluso tinta, fraudulenta palabra, porque tinto (del calamar a la escritura todas mis simpatías) es como decir teñido.

Para que nadie me enrole en una guerra rojiblanca, diré que en el mundo del tinto hay maravillas que agradeceré al sommelier o al propietario pero que generalmente no verán nuestras copas. No entraré en diferencias básicas o en el desafío de Vifian: “Muéstreme un gran tinto con la simplicidad de algunos grandes blancos, capaces de ser excepcionales tras crecer sobre lías y sin ampararse en la madera.” Ese Chardonnay de, digamos, el sur de Laponia o el norte de Haití, precisamente amaderado –y por lo tanto amanerado: finge ser lo que no es– tampoco es el blanco del que hablamos. En principio, distingo entre los blancos del mundo y los de Francia. Además de los mejores alemanes o austriacos, con virtudes objetivas, la vasta familia del Jerez –doce palos, más la manzanilla–, ciertos licorosos sudafricanos y el Tokay, todos palabras mayores pero más bien periféricos en la mesa, destinados al aperitivo o a la clausura de la comida, hay fuera de Francia algunas expresiones originales como el torrontés argentino o los albariños y Ruedas españoles. Buenos, a veces muy bien hechos. Pero nunca grandes vinos.

Ignoro deliberadamente los chardonnay, los chenin y los sauvignon ecuménicos. Están muy bien para quien los hace, para el país que se jacta de poseerlos y para la mamá del propietario. Pero como vivo en Francia y puedo disponer del original, es decir del matrimonio uva/terruño, parto de la base de que la Chardonnay tiene sus tierras de expresión: Chablis, Saint Veran, Macon y, para ponerse serios, las aoc de Borgoña. Y

qué decir de la uva Chenin en sus tierras, el valle del Loira. En la aoc Vouvray los vinos cumplen cien años como si tuvieran veinte... Hace falta una vida para descubrir todas las maravillas de Borgoña o la Loire. Y los aficionados sabemos que hay todavía maravillas: el valle del Ródano las tiene por decenas. La uva viognier da los Condrieu, los Côte Rôtie; el excepcional Hermitage. En fin, el fenomenal viñedo alsaciano y el no menos excepcional de Barsac, o los Sauternes, para cuyo detalle no alcanzaría la revista, son más argumentos para reafirmar la tesis de esta columna. Grandes blancos de Francia, capaces de soportar una comida entera.

Curnonsky, el legendario crítico gastronómico francés, designó los cinco mayores vinos blancos de Francia: Montrachet en Borgoña, Château d'Yquem en Burdeos, Coulée de Serrant en Anjou, Condrieu y Château Grillet en el valle del Ródano, Château Chalon en el Jura. Tres cuartos de siglo más tarde, suscribo la selección. Muy diferentes entre sí, esos vinos comparten la identidad con un suelo y un microclima determinados. Y, sobre todo, la capacidad de envejecer. Vinos que saben evolucionar, que no se beben bebés. Vinos con volumen, grasos, amplios, capaces de afrontar no la cata, en la que maquillaje, brillo superficial, músculo, pueden convencer, sino aquella en la que no hay coartadas: la comida. Ponga una botella en la mesa para dos comensales que amen el vino. Ahí sabrá qué botella nació para su destino soñado, la mesa, y cuál se preocupó más de coquetear con paladares madrugadores.

