



Cuentos de navidad: la historia de Paul Vranken

Oscar Caballero

Antoine Riboud, creador de la empresa BSN, actual Danone, lamentaba haber dedicado “el 95% de mi tiempo a la producción y 5% a la comunicación”. Según él, “debiera haber hecho lo contrario”. Hoy la frase vale para el vino en general y para el champagne en particular, cuya burbuja comunicativa oscurece incluso la percepción de que es un vino. Y esto es así desde que nacionales y extranjeros decidieron que un viñedo champenois era la mejor escalera para trepar socialmente en Francia.

Por razones geográficas, los alemanes fueron los primeros: Florent Louis Heidsieck, hijo de un pastor luterano de Westfalia, fundó en 1785 la casa que lleva su apellido; Arnold Mumm, vendedor de vinos de Colonia, siguió el ejemplo, igual que William Deutz, de Aagen y Johann Joseph Krug, de Maguncia... Paul-François Vranken, en cambio, llegó de Bélgica. Su padre era el principal concesionario belga de Porsche, lo que ya tiene que ver con el lujo, sinónimo de champagne.

Hace 27 años, Vranken, contador de una empresa de vinos y alcoholes, compró Veuve Monnier (desde que la viuda Cliquot triunfó con el champagne de su difunto marido, convertido por ella en bebida mítica de los zares, ese estado civil saltó a las etiquetas), acompañado luego, en su naciente colección, por Barancourt, Charbaut, Heidsieck Monopole, con su cuvée Diamant Bleu, y Germain. En paralelo, creó sus propias marcas, Vranken, Charles Lafitte -con su cuvée Orgeuil de France, en la misma botella que el René Lalou- y, sobre todo, Demoiselle.

Hoy, el conquistador belga tiene 54 años y su empresa se llama Vranken-Pommery, pues tras arduas negociaciones con LVMH, primera multinacional del lujo, se quedó con la marca y las instalaciones de Pommery, el castillo más típico de Reims. Y aunque LVMH conserva el viñedo, un contrato de varios años le asegura la provisión al belga, como le llamaba la Champagne (ahora, poderoso caballero es don dinero, lo tratan de Monsieur Vranken).

Louise Pommery, viuda a sus 39 años, afianzó la empresa creada por su marido en 1856. En 1874 inventó el Brut Nature, que sedujo a toda Europa. Y para prever el futuro casó a su hija con el conde Guy de Polignac. Hasta 1979, cuando Lanson adquirió Pommery, el príncipe Guy de Polignac fue su patrón. En 1984 Lanson y Pommery pasaron a poder de BSN y en 1990 Pommery se integró a LVMH.

Lo primero que hizo Vranken fue pedirle a Thierry Gasco, enólogo de Pommery, un cuvée prestige, como tienen todos los grandes. Así nació la Cuvée Louise, cuyo rosé 1995 (150 euros en las tiendas francesas) es considerado, ya, uno de los más grandes.

Hace 30 años, Bernard de Nonancourt, gran patrón de Laurent Perrier, tuvo la intuición de lanzar un champagne rosado (hoy, el más vendido en el mundo) y poco a poco todas las casas le imitaron. Actualmente, la región vende 12 millones de botellas de ese color.

Pero lo más importante que halló Vranken en la dote de la viuda fue, sin duda, un botellín de 200mililitros bautizado POP, iniciales de Product of Pommery, onomatopeya del ruido característico del tapón que salta y además pionero -nació en 1999- de la nueva moda, impuesta en los desfiles ídem. En lugar de copa, los invitados reciben botellín y popote, sustituido luego por una especie de pico plástico.

Vranken lamentaba que la idea no fuera de él. Por eso la perfeccionó: ante la evidencia de que Pop es también Pop Art, encargó al pintor parisiense Olivier Lannaud una serie de seis botellas de colección -POP Star, POP Rosé, POP Fish, POP Man, POP Music y POP Art-, para lo que se llama por aquí un collector, otra manía contemporánea. ¡Ah!: Vranken, que además de todo es un bon vivant, compró el restaurante Lucas Carton de París. La razón: “para que mi amigo Alain Senderens olvide las cuentas y cocine tranquilo”.

Las malas lenguas murmuran que adquirió en realidad una nueva y prestigiosa marca. Y un decorado art nouveau clasificado entre los monumentos galos. En cualquier caso, quienes consideraban despectivamente su Demoiselle cuando Vranken no era todavía el de hoy, deben revisar su juicio. La cuvée que hizo elaborar en 1985 -un Demoiselle

