

# La gran esperanza

El vino blanco envejece muy bien, hay que beberlo fresco no frío, acompaña toda una comida.. y es francés.



Un vouvray de 1875 en 1995 y otro de 1895, ambos del conde *Poniatowsky*, en 1997: el séptimo sentido, el gourmet, ratificó que la uva chenin es un prodigio. Y cualquier mersault, un Montrachet, un Puligny, están de cine entre 15 y 50 añitos. La edad a la que llega en forma un **Château Chalon**, el más distinguido de los *vin jaune*, esos primos del fino, con seis años de

crianza. Tampoco es moco de pavo la longevidad de un hermitage, de un châteauneuf-du-pape. Y un riesling de 1978, bebido este 2008, demuestra de qué van los blancos de Alsacia.

Como además ha vuelto con fuerza ese original **Château-Grillet** (D.O. de un viñedo de blancos secos del Ródano de apenas 2,5 hectáreas, sólo uva *viognier*, en terrazas graníticas y 100 hl de



producción media), y que los chablis no necesitan presentación, el arranque de este discurso tiene justificación gastronómica. Un poco -una copa- de historia y datos. En 845, la *chenin*, que tuvo

**LOS BLANCOS FRANCESES  
EVIDENCIAN UNA EXQUISITA  
Y SORPRENDENTE  
LONGEVIDAD**

arraigo vasco en España cuando llegó de Asia Menor, está ya documentada en el valle del Loira, como *franc blanc*. Así la bautizaron en la Vendée, adonde habría llegado no por los Pirineos sino por el Atlántico. En Saumur la llamarán *plant de breze* y en Touraine, *pineau de Loire*.

En 1445, *Thomas Bobier*, señor de Chenonceaux, la planta en el Mont Chenin. ¿Por eso la llama *chenin*, *rabelais*, en *Gargantúa*? Hoy es *chenin* en Anjou, pero *pineau* en Touraine. Su difusión mundial empezó con *La Compagnie des Indes*, que lleva esos vinos a lejanos confines, porque “*no sólo viajan bien -apunta un documento- sino que el océano los mejora*”. Gracias a las guerras de religión los hugonotes, emigran a Sudáfrica con *chenin* -allí rebautizada *steen*- bajo el brazo.

Creced y multiplicaos: su viñedo duplicará el del Loire. Otros emigran con *chenin* a Marruecos y Nueva Zelanda, California, Australia y Argentina, donde fue base de los primeros espumantes. Hoy, la provincia de San Juan produce 7 millones de kilos. En España, la variedad está autorizada en Aragón y en Cataluña.

**Romance de chardonnay  
con la marga**

Otra viajera, la *chardonnay*. De las 140.000 hectáreas que cuenta el mundo (2.200 ha en España), 35.252 están en Francia. O sea, menos que en California (44.509 ha). Pero la uva encontró su mejor asentamiento en los 250 km borgoñones que van de Auxerre al sur de Mâcon.

Borgoña es un caso: cuenta con el 5% de la superficie vinícola gala, pero la cuarta parte de sus casi 500 Denominaciones de Origen. Y por la sencilla razón de que ciertas uvas congenian con determinadas rocas madre -palomino casa en Jerez con las albarizas y pedro ximénez con los alberos de Montilla-Moriles- *chardonnay* se entiende con la marga borgoñona. Y una teoría verosímil le da cuna en el



villorrio del Mâconnais, que lleva su nombre.

Claro que la obra de referencia sobre Borgoña, publicada por el doctor *Lavalle* en 1855, ni la menciona. La cepa básica para blanco, en la época, era la pinot gris o beurot. La chardonnay sería cruce de pinot noir y gouais, uva medieval de regular

calidad que aún crece en el Valais (Suiza). En general, su jugo es relativamente azucarado y su acidez baja. La fermentación maloláctica (transformación del duro y agresivo ácido málico en ácido láctico, más flexible y de menor acidez) le da sabores consensuados. Igual que la madera nueva.

Según la enóloga *Myriam Huet*, “es fácil confundir los aromas tostados de la madera nueva con los propios de la uva”. Por ejemplo: finas notas florales y las de almendra y avellana. (En cambio, cuando chardonnay participa en el ensamblado del champagne, sus aromas evocan más bien la manzana). Su alta calidad borgoñona la explicaría el suelo calcáreo de Chablis -confines de Borgoña, cerca de Auxerre; el vino es nervioso y seco, muy fino-, de la colina de Corton, de Mersault, de Puligny Montrachet, gracias a la resistencia de la marga.

El montrachet está considerado uno de los mejores blancos del

mundo: fino, ligero, seco y con cuerpo. Con leve sabor almendrado. Raciales y robustos, sin perder fineza, chassagne-montrachet y puligny-montrachet lo escoltan. El aloxe-corton es agradable, algo más neutro y pesado. En

**BORGOÑA ACOGE EL 5% DE LA SUPERFICIE VINÍCOLA FRANCESA Y LA CUARTA PARTE DE SUS CASI 500 DD.OO.**

cambio, con su color dorado inconfundible, el meursault es un vino seco, delicado. Sin olvidar beaune blanco, santenay, bourgogne aligoté...

En el sur del viñedo, tres vinos finos y elegantes: afrutado mâcon, saint-véran, más graso y redondo y pouilly fuissé (a no confundir con el pouilly fumé, sauvignon del Loire), de bella capa dorada, seco, nervioso. En general, un vino de Bourgogne se bebe entre 8 y 10°C. ■



GUÍA PARA NO PERDERSE

**Borgoña.** *Aligoté.* Poco aromática (avellana, limón), fresca y nerviosa. Vinos a beber jóvenes o a mezclar con crema de cassis en el kir. El municipio de Bouzeron obtuvo D.O. para vinos de esta uva. *Chardonnay.* Aromas muy complejos: mantequilla fresca, pan y almendras tostados, avellanas.

**Loire.** *Chenin blanca.* Gran complejidad aromática: membrillo, tilo, almendra tostada, canela, clavo, avellana. Anjou, Bonnezeaux, Savennières, Vouvray, Mont-Louis... Unas decenas de hectáreas, en el Loir, para la rarísima D.O. Jasnières: blancos secos, largos, minerales. *Romorantin.* Poco cultivada, pero clave en el patrimonio ampelográfico del valle. Es la uva única del también raro cour-cheverny.

**Loire.** *Melon.* También llamada *muscadet.* Originaria de Borgoña, introducida en la región de Nantes en el siglo XVI, por su resistencia a las heladas. Escasa de aromas -manzana verde, heno cortado, yodo- y acidez. Es la uva de los muscadet, muscadet-sèvre-et-maine, muscadet -coteaux-de-la-loire y muscadet-côtes de-grand-lieu. Su tendencia a la oxidación aconseja criarlos sobre lías y embotellarlos precozmente, en primavera.

**Loire, Burdeos y Sudoeste.** *Sauvignon,* piedra de fusil, mineral, brote de cassis, almizcle, valeriana.

**Ródano Septentrional (Condrieu).** *Viognier.* Muy

aromática: melocotón, almendra tostada, violeta y acacia. *Marsanne.* Aromas de frutos secos; en boca, estructura redonda y llena. La uva fundamental de los extraordinarios Hermitage, Crozes- Hermitage, Saint Joseph, Saint Peray... *Bourboulenc.* Cultivada principalmente en el sur del Ródano; una de las 13 uvas recomendadas en el châteauneuf-du-pape.

**Alsacia.** *Sylvaner.* Poco aromática, vivaz. *Riesling.* Compleja. Con aromas vivaces de canela, toronjil, piña, limón, acacia. Moscatel. Es la variedad *ottonel* (España y Portugal utilizan generalmente moscatel de Alejandría). La *ottonel* sería una mestiza -muscat de Saumur y chasselas-, creada en el siglo XIX en el Loira.

**Alsacia este.** *Gewurtztraminer.* *Gewurtz* significa especia. Muy aromática, potente y especiada. Rosa, lichi, acacia, violeta y jazmín.

**Burdeos y Sudoeste.** *Sémillon.* Aromas muy complejos de miel de acacia, limón, tilo, verbena y pomelo.

**Sudoeste.** *Manseng.* La petit manseng -piel muy espesa- da la rica paleta aromática del Jurançon licoroso; la *gros manseng* expresa su carnosidad en el Jurançon seco.

**Jura.** *Savagnin.* Nuez y avellanas. Base del fabuloso, primo del fino, criado durante 6 años.

¡AY! EL BAR À VINS ME CIERRA.  
AQUÍ VA UN CUADRO -PARA NO  
DEJARLES EN CUADRO- DE  
REGIONES, UVAS Y DD.OO.



## UN SUCINTO BOTELLERO

**BORGOÑA.** Ni Romanée ni La Tâche ni Sauzet, carísimos o agotados. Bouzeron Aligoté 2005. *A. et P. de Villaine* -factótum del vino más caro del mundo, la Romanée Conti-, a 15 €. Mismo precio y añade para el de *Jayer-Gilles*. Clos des Mouches (beaune premier cru), Marquis de Laguiche (chassagne-montrachet), Perrières (mersault premier cru) y bâtard Montrachet, de *Joseph Drouin*. La gama de *Olivier Leflaive*. Puligny de *Louis Carillon & Fils* (2004 a 22 €); marsannay blanc La Montagne 2004 de *Olivier Guyon*. Pouilly-fuissé Château-Fuissé Tête de Cru y su *Vieilles Vignes*. Los mersault del *Domaine Roulot* y de *Coche Dury*. Mâcon (Trenel, Comte Lafon) y Saint Veran Vieilles Vignes 2005 *Domaine des Deux Roches* (15 €). *Chablis: premier cru* Vaillon, *Domaine de Vaudon* y *Vaudésir* (*Joseph Drouin*); *Billaud-Simon*. *Vincent Dauvissat*, cooperativa *La Chablisienne* y *Domaine Laroche*. ¡Ah! *Alix de Montille*, cuya insolencia en Mondovino le costó el puesto, creó, con su hermano *Etienne*, *Deux Montille Sœur Frère*.

**LOIRE.** Excluyo los demi sec. En Mont-Louis, *François Chidaine* tiene un Clos de Breuil 2005, seco, a 12 €. Anjou: Secret des Vignes 2004, de *Ackerman-Rémy Pannier*. Savennières. Clos du Papillon 2001; Jo Pithon, D'Épiré. En caro y difícil, La Coulée de Serrant. Vouvray, Clos de la Fontainerie 2002. Le Mont y Le Haut Lieu 2006, de *Huet* en biodinamia, (12,50 €). Clos Naudin 2006 (11 €). Jasnières: *Jean Pierre Robinot* y *Nathalie Gaubicher/Christian Chaussard*. Cour-cheverny. *Michel Gendrier*, bio desde 1999: fino, fresco, con notas alimonadas, sobre fondo de acacia. *Melon de Bourgogne*. Saumur blanc Cave de Saumur; muscadet-sèvre-et-maine sur lie y Fleurs de Terroir 2006 *Alliance Loire*. Touraine Sauvignon Cuvée Saint Vincent 2006, a 4,20 €. Muy especial: chenin y sauvignon, *Vinifera*, anteriores a la filoxera, de *Henry Marionnet*, a menos de 12 €.

**RÓDANO SEPTENTRIONAL (CONDRIEU).** Viognier Le Pied de Samson 2005 de *Georges Vernay* (15 €), Condrieu Loye 2006 de *Jean-Michel Gerin* (25 €) y Condrieu 2006 de *Etienne Guigal* a 20 €. *Marsanne*. Hermitage 2005 *Marc Sorrel* (30 €); el 2003 de *E. Guigal*, a 20,92 €. Crozes-Hermitage 2006 (6,80 €) y Saint Peray 2005 (6,65 €) *Cave de Tain L'Hermitage*. Côtes du Rhône Les Vigières Blanc 2006 *Cave de Rasteau* (4,60 €). Saint Joseph Lieu Dit 2004 *Château d'Ampuis* (*Marcel Guigal*: a 15 €). Châteauneuf-du-pape. En 2005, *Juliette Avril* a 14,80 €; *Berthet Rayne* a 12,50 €. *Vignoble Abeille* a 16 €. En 2006, *Domaine de Nalys*, 11,50 €.

**ALSACIA.** Sylvaner. Riesling.

**ALSACIA ESTE.** Gewurtztraminer. Moscatel.

**BURDEOS Y SUDOESTE.** Sémillon. Sudoeste: Manseng. Jurançon.

**JURA.** Chateau Chalon.



## GUÍA DE VINOS GOURMETS

### La primera en todos los sentidos

**XXIII edición**



- La guía pionera en España y de objetividad reconocida gracias a la profesionalidad de su equipo elaborador (Comité de Cata del Grupo Gourmets) y su sistema de cata: cata a ciegas y no más de 20 vinos por sesión
- Alrededor de 3.638 vinos catados avalan la selección más exhaustiva de 853 vinos calificados y comentados

