



# De etiqueta

¿Te crees Rothschild? Pregunta para megalómanos equivocada. Ser un Rothschild da más obligaciones que ventajas. Tampoco es cuestión de dinero. Por lo que aquí toca, excelencia en vino.

**E**n 1743, en una casa del gueto de Francfort llamada Escudo Rojo (*rothschild*) nació *Mayer Amschel*. Hizo fortuna con la importación de azúcar, vino y café. Y el comercio de monedas antiguas. Visionario, repartió a sus cinco hijos -*Amschel*,

*Nathan, Salomon, Carl y James*- entre Francfort, París, Viena, Nápoles y Londres. En 1810, registran su banca: **M.A. Rothschild & Hijos**. El canciller austriaco, *von Metternich* -tras el Congreso de Viena de 1815 gobierna Europa- les otorga baronía. *Salomon* orna el blasón con cinco flechas por otras tantas ramificaciones bancarias. La divisa familiar: “Concordia, Integritas, Industria”: unidad, integridad, trabajo.

Entre 1853 y 1868, dos ramas de la familia la inscriben para siempre en el vino. Y hasta hoy. En 2007, año récord en subasta de vinos, el campeón fue un *jé roboam* -3 litros- de **Mouton Rothschild** 1945, vendido en *Sothesby’s*, Nueva York, a 212.313 euros. Es decir, ¡70.771 euros el litro! Los primos -**Lafite Rothschild**- no se quedan atrás: Londres pagó 13.000 libras por una caja del 1982. A los dos nombres míticos se suma en 1972 **Château Clarke**, capricho del barón *Edmond* (1926-1997). En *Listrac*, D.O. modesta de Burdeos, el más rico de los



**Árbol genealógico de la familia Rothschild, basamentado en Mayer Amschel.**

---

## LA SAGA DE LOS ROTHSCHILD

---

*Rothschild* y coaccionista de **Lafite**, decidió hacer buen vino. Tres ramas *Rothschild* suman así viñedos en tres continentes; venden 32 millones de botellas/año y administran un patrimonio vinícola de 800 millones de euros. El 20% del patrimonio conjunto de la familia. *Benjamin de Rothschild*, 45 años, heredó **Clarke** y es uno -el principal: 20%- de los seis accionistas familiares de **Lafite**, cuyo gerente, *Eric de Rothschild* (68 años), desciende en línea directa del legendario barón *James*, de Londres. Electrón libre, *Philippine* -72 años- es

**Mouton**. Y la única en la familia que compromete su patrimonio: 350 millones de euros en el vino.

### PARA EMPEZAR, MOUTON

En 1853, *Nathaniel* (1812-1870), hijo del *Nathan* de Londres, compra **Château Mouton**. Su hijo, *Nathan*, bibliófilo, constituirá una de las mayores colecciones de libros franceses de la Edad Media y el Renacimiento. *Henry* (1872-1946) -tuvo fábrica de camiones, corría carreras y cosechaba novias- fue titular, en 1895, del permiso de conducir nº 5. Gran pediatra,

coleccionó libros raros y manuscritos, escribió ensayos científicos, novelas (¡277 títulos!) y -bajo el seudónimo de *André Pascal*- 38 piezas. Para montarlas construyó el teatro **Pigalle**. Y hay rue *André Pascal* en París.

Lo heredado... Su hijo *Philippe* dirigió el **Pigalle** -obras de *Jules Romains*, actores como *Louis Jouvet*-, realizó filmes en Hollywood, timoneó su barco en más de 500 victorias, publicó poesía y cuentos. Doctor en Física y Matemáticas, se instaló en Burdeos. Ascien- de **Mouton** a *premier cru*, y desde

EL PATRIARCA, MAYER AMSCHEL,  
HIZO FORTUNA CON LA  
IMPORTACIÓN DE AZÚCAR,  
VINO Y CAFÉ



foto Patrick Boillaud



Arriba, imagen del **Château Lafite Rothschild**; junto a él, Lord **Nathan Rothschild**; debajo, algunos de los vinos de la familia.





Arriba, detalle de Mouton Rothschild; a la dcha. vinos de Barons de Rothschild y de Château Mouton.



foto Patrick Boillaud

1945, lo dota de etiquetas firmadas por *Picasso, Matisse, Dalí*.

*Philippe* fue pionero de la hoy habitual “*mise en bouteille dans le château*”, embotellado en bodega en el castillo. Para conjurar la crisis de 1930 creó **Mouton Cadet** el primer burdeos de marca. Dato dramático: su esposa, la condesa *Elisabeth Pelletier de Chambure, Lili*, fue paradójicamente -era católica- la única *Rothschild* víctima de los nazis.

En 1979, adelantado siempre, *Philippe* creó, con *Robert Mondavi*, el vino **Opus One**. Murió en 1988, a sus 86 años. Su hija y heredera, la baronesa *Philippine*, actriz de la *Comédie Française* -seudónimo guiño al abuelo: *Philippine Pascal*-, cambió las tablas por las duelas.

Ninguneada por el medio -¡una cómica!- y con críticos poderosos en contra -*Parker* y *Bettane*-, pero con el apoyo técnico de *Patrick Léon* -conocido por los visitantes del Salón Internacional de Club de Gourmets-, la baronesa se impone. Hoy dirige **Mouton** -en produc-

ción 78 ha-, **Armailhac, Clerc Milon**, en Burdeos, y en Languedoc, **Baron'Arques**. Es accionista mayoritaria de **Baron Philippe de Rothschild SA** (165 millones de euros de volumen de negocio; rey del burdeos de marca: doce millones de botellas anuales de **Mouton-Cadet**). En Chile, con

**Concha y Toro** elabora, desde 1997, **Almaviva** (por *Las bodas de Fígaro*, de *Beaumarchais*, ancestro de su compañero *Jean-Pierre de Beaumarchais*).

Además, **Constellation Brands**, líder comercial del vino con sus 5.000 millo-

nes de dólares de volumen de negocio, se convirtió en 2006 en distribuidor de **Mouton-Cadet** en EE.UU.

**LOS ROTHSCHILD  
POSEEN VIÑEDOS EN  
TRES CONTINENTES Y  
VENDEN 32 MILLONES  
DE BOTELLAS AL AÑO**

**LA DELICADA EXCELENCIA DE LAFITE**

En 1868, el barón *James* adquiere **Château Lafite**, su vino predilecto. No lo disfruta: muere tres meses después, a los 76 años. *Elie* (1917) vivió medio siglo de enfrentamientos épicos con su primo *Philippe* (quien por ejemplo echaba



## LA SAGA DE LOS ROTHSCHILD

curry en los platos que debían casar con Lafite) y todas las crisis. El renacimiento será obra de su sobrino *Eric*. En 1974, cuando asume, decide cursar enología.

Siete años después cataclismo: *Mitterrand* nacionaliza la banca **Rothschild**. *Eric* -“dedico el 40% del tiempo al vino, el 30% a la banca y el resto a la filantropía”- crea un banco de negocios con su primo *David* y, en solitario, **Domaines Barons de Rothschild**. Y compra: sauternes **Rieussec**, pomerol **L’Evangile**, Los Vascos en Chile, **Quinta do Carmo** en Portugal, el 30% en **Chalone Inc**, con vinos reputados en Salinas, California...



**Vinos de Mouton Cadet, pertenecientes a Baron Philippe de Rothschild.**

Para **Lafite** (103 ha de tinto, 71% de cabernet sauvignon y 25% de merlot, la delicadeza que lo diferencia de **Mouton**), *Ricardo Bofill* diseña la hoy célebre bodega circular. *Charles Chevalier* devuelve calidad constante al vino, transforma en excelente segundo a **Carruades de Lafite** y cuida del vecino **Duhart Milon**, comprado en 1962. 400 vendimiadores repiten cada otoño trabajo de artesanía, prólogo a la vinificación en 28 cubas de 220 hl. En lo que hoy es **Lafite**, *Colbert* (1619-1683), inventor del proteccionismo estatal, plantó robles, materia prima del trabajo de los 6 toneleros.



**NUESTROS PREMIOS SON NUESTRA REFERENCIA.  
ADEGAS D'ALTAMIRA, UNA DE LAS BODEGAS MÁS PREMIADAS DEL MUNDO.**

#### ADEGAS D'ALTAMIRA SELECCIÓN

BACCHUS PLATA 2006 - WINE MASTERS CHALLENGE BRONZE 2006 - CONCOURS MONDIAL BRUXELLES SILVER 2006 - MUNDUS VINI BEHR GUT DEUTSLAND 2006 - ORO MEDALLA RADIO TURISMO 2006 - DECANTER WORLD WINE AWARDS COMMENDED 2006 - TROPHÉE PRESTIGE LES CITADELLES DU VIN 2006 - JAPAN WINE CHALLENGE BRONZE 2006 (05) - JAPAN WINE CHALLENGE SEAL OF APPROVAL 2006 (04) - MUNDUS VINI BEHR GUT DEUTSLAND 2006 - SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2007 MEDALLE D'OR - MEDALLA DE BRONCE 2007 - GUIA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA - FEMMES ET VINS DU MONDE MONACO MEDAILLE ARGENT 2007 - DOUBLE GOLD MEDAL TERRA VINO 2007.

#### ALBARIÑO BRANDAL

BACO DE ORO 2005 - MUNDUS VINI SILVER DEUTSLAND 2005 - ACID DE BRONCE 2005 - PLATA SALON INTERNACIONAL DEL VINO 2006 - WINE MASTERS CHALLENGE BRONZE 2006 - SELEC. GUIA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2006 - JAPAN WINE CHALLENGE BRONZE 2006 (09) - JAPAN WINE CHALLENGE SILVER 2006 (04) - MUNDUS VINI SILVER DEUTSLAND 2006 - SELECCIONADO CUADRO DE HONOR DE LA GUIA GOURMET 2006 - COLLEITA DE OURO 2006 D.O. RIAS BAIXAS - SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2007 MEDAILLE D'ARGENT - MEDALLA DE PLATA 2007 GUIA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA - MEDALLA DE ORO RADIO TURISMO 2007 MADRID.



EL LEMA DE LA FAMILIA  
 ROTHSCHILD  
 "CONCORDIA, INTEGRITAS,  
 INDUSTRIA" RESUME  
 SU ACTITUD VITAL

Clarke, el más rico de la familia, *Benjamin de Rothschild* administra la *Compagnie Financière Edmond et Benjamin de Rothschild* -con sucursal en Barcelona- y un patrimonio profesional de 2.000 millones. También se ocupa sin pasión, el vino sólo le interesa como negocio, de *Château Clarke* y otras propiedades en Burdeos (genéricos comercializados por *Domaines Edmond de Rothschild*), Sudáfrica (*Rupert & Rothschild*) y Argentina, donde montó bodega con *Michel Rolland*, consejero de *Clarke*. Sin olvidar el 20% de *Lafite*.

"*Descubrí más tarde que otros el placer de catar*", se disculpó en 2006, en una -rara- entrevista para *La Revue du Vin de France*. El barón *Edmond* fue una especie de portavoz oficioso de Tel Aviv, donde creó el *Israel General Bank* y casó con la ex actriz *Nadine Tallier*, su viuda, reconvertida en profesora de buenas maneras, con empresa en Ginebra. Un cuento de hadas: *Nadine*, hija de obrera y padre desconocido, fue modelo de pintores y bailarina de music-hall. Tenía 28 años cuando conoció a *Edmond*, entonces de 33 y casado. El barón se divorció. *Nadine* cuenta en sus memorias que los casó el alcalde del distrito XVI



Arriba, fachada principal de *Château Mouton Rothschild*; junto a estas líneas, su propietaria, la baronesa *Philippine de Rothschild*.



de París, en casa: "*yo estaba en cama, embarazada de 7 meses y medio*".

LOS ROTHSCHILD TAMBIÉN COMEN

Desde el barón *James*, quien empleó a *Carême* y le dio los medios para convertirse en el mayor cocinero de su época, los *Rothschild* forjaron la llamada gran cocina burguesa. El cronista recuerda una Fiesta de la Flor, en *Clarke*, cena impecable para 800 invitados. En el palacete de la isla Saint Louis, del recientemente fallecido *Guy de Rothschild*, la mesa era célebre. Más recoleta, una excelente comida para seis, en 2004, en *Lafite*. Y en Londres, hace un par de años, en conversación con el cronista, el chef *Michel Roux* recordaba su época de cocinero de los *Rothschild*. Por curiosidad -le pregunté- ¿qué bebía usted en las comidas?. "*Nada especial* -contestó- *los vinos de la familia*". ■