

REUNIÓN No. 127

Noviembre 17 de 2011

LA REGIÓN

BURDEOS (BORDEAUX)

Burdeos es la principal región productora de vinos de calidad de Francia y una de las más famosas del mundo. Sin embargo, no todos los vinos de Burdeos son de calidad superior debido a la multitud de productores y condiciones de cultivo y procesamiento de cada viñedo. Se estima que se han producido y comercializado vinos de la región desde hace más de 2000 años.



superá Laguedoc, más de 600,000 acres) e incluye numerosos Chateaux, estates, regiones y subregiones.

A diferencia de otras regiones de Francia donde la iglesia desarrolló y controló la producción de vino, en Burdeos fueron los comerciantes (negotiants) quienes impulsaron esta industria. La existencia del puerto de Burdeos facilitó la exportación y comercio de los vinos principalmente en un comienzo a Inglaterra (los Claret como llaman los ingleses a los tintos de Burdeos).

Fue en Burdeos en donde nació el concepto de “Chateau” que no necesariamente es un castillo como tal (aunque algunos lo son) sino más bien propiedades especializadas en el cultivo de la vid y la manufactura de vinos. Todo el proceso desde el cultivo hasta el embotellamiento tiene lugar en el Chateau. De allí nació también el concepto de “estate” usado en otras partes. A diferencia de los Chateaux los pequeños propietarios generalmente venden sus uvas a cooperativas.

Uno de los factores que más afecta la calidad de los vinos de Burdeos es el clima y por eso se habla de buenas y malas cosechas. El clima de tipo marítimo es muy impredecible y siempre existen los riesgos de heladas tardías (que queman las flores) o de lluvias en los tiempos de cosecha (que diluyen el azúcar de las uvas), o de granizadas (que tumban las frutas o las dañan), etc. Los suelos son muy variables pero en general consisten una fundación de calizas, con arenas, gravas y mezclas de arcilla y limos y son bien drenados. La variedad de los suelos y los microclimas se refleja en la producción de vinos de “terroir” con características muy específicas al sitio y la elaboración del vino.

LOS VINOS

El 90 por ciento de los vinos de Burdeos son tintos de corte con solamente un 10 por ciento de vinos blancos. Los vinos tintos de la margen izquierda del río (que comprende las subregiones de Médoc al norte y Graves al sur) producen vinos con base generalmente en la uva Cabernet



Sauvignon, mientras las subregiones del lado derecho (donde están St. Emilion y Pomerol al costado derecho del río Dordoña) lo hacen con base en la Merlot. La sub región entre los dos ríos (Entre Doux Mares) produce excelentes blancos, así como la sub región de Graves de donde provienen los mejores vinos blancos secos de Burdeos. Se producen también vinos espumosos secos tipo Crémant (la denominación francesa para los espumantes producidos fuera de Champagne). Finalmente la sub región de Sauternes es afamada por sus extraordinarios vinos dulces de postre (ver mapa). Los tintos son generalmente mezclas de diversas variedades siendo las más importantes (aparte de las

mencionadas arriba) la Petit Verdot, la Cabernet Franc, la Carménère y la Malbec. De las variedades blancas predominan la Semillón y la Sauvignon Blanc. Los vinos dulces de Sauternes son producidos con base en un 80 por ciento de Semillon (que es la más propensa a la infección de Botrytis que resulta en vinos dulces), y 15 a 20 porciento de Sauvignon Blanc con un poco de Muscadelle para darle aroma al vino (diferente de la Moscatel).

La magia de los vinos tintos de Burdeos se debe a dos factores: El “*assemblage*” o sea la mezcla de diferentes variedades de uva de distintos lotes de producción (y de diferentes barriles de una misma cosecha), y la maduración del vino en los barriles. Solo los mejores lotes y barriles alcanzan la categoría de *Grad Vin* del Chateau que es vino principal del productor. Los de categorías inferiores se venden bajo en nombre de la denominación regional (*appellation*) o



como vinos secundarios del Chateau. La maduración en madera tanto en cuanto a tiempo como el tipo y edad de los barriles son asuntos de cada Chateau. Los más afamados usan 100 por ciento barriles nuevos. El concepto de Chateau a su vez generó el concepto de “terroir” que es lo que caracteriza a los vinos más famosos de Burdeos. O sea cada vino tiene un estilo propio dependiendo de Chateau aunque todos tienen mezclas de uvas y procesos similares. La calidad está pues asociada al rigor en la selección de las uvas a mezclar y al cuidado en la elaboración del vino, que es lo que diferencia a los grandes Chateaux. Estos vinos se caracterizan por una mayor concentración y capas de sabores, un gran balance de los sabores y texturas (que se combinan en un todo harmónico), una mayor complejidad y una capacidad de mejorar con el añejamiento (los mejores hasta 20 y 30 años). Sin embargo los vinos más comunes alcanzan su pico de maduración entre tres y siete años. Y algunos son elaborados para beberlos jóvenes. Los de Medoc y Graves a base de Cabernet Sauvignon envejecen más tiempo que los de Pomerol y St. Emilion, a base de Merlot.

CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS

La mayoría de los vinos de Burdeos se clasifican simplemente como Budeaux AC (Appellation Controllée) y estos incluyen los vinos producidos por las cooperativas y pequeños Chateaux. Estos vinos son siempre de corte y con contenidos alcohólicos que generalmente no exceden el 13 por ciento. Muchos de ellos ofrecen una excelente relación calidad/precio. Los vinos de alta calidad de los Chateaux se clasifican según el sistema de vinos de Burdeos que se inició desde 1855 (a raíz de la Exposición Universal de París) y aun cuando varía dependiendo de la subregión, el concepto básico es el mismo. Los diferentes productores se clasifican en categorías o niveles (por nombre del productor) de acuerdo con la calidad y consistencia de su producto. Para estar en la lista se requiere ser un Chateau (lo que implica una unidad integrada de cultivo y producción) además de los estándares de calidad requeridos en la categoría. La enciclopedia Larousse (Larousse, 1994) tiene una lista de los Chateaux incluidos en cada categoría, igualmente Wikipedia (Wikipedia). El rótulo de las botellas también indica la clasificación

La Clasificación de 1855

Médoc	Graves	Sauternes	St. Emilion	Pomerol
Premiers Crus	Première Grand Cru	Premier Cru Superior (solo Ch d'Yquem)	Premiers Grand Crus Classés	Ninguna
Deuxièmes Crus	Crus Classés	Premiers Crus	Grand Crus Classes	
Troisièmes Crus		Deuxièmes Crus		
Quatrièmes Crus				
Cinquième Crus				

En 2006 se creó la categoría Crus Artisans de Médoc que incluye 44 pequeños Chateaux de esa región de precios razonables. Estos deben obedecer un conjunto de reglas de producción.



Llevan en la etiqueta normalmente el año, el nombre de la AOC y la designación Cru Artisan (quedó prohibido el uso de “Gran Vin de Bordeaux”en las etiquetas).

Referencias

- Asenjo, J. (n.d.). *el mundovino.com*. Retrieved November 10, 2011, from elmundo.es:
http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=7&vs_fecha=200307&vs_noticia=1058526685
- Intowine.com*. (n.d.). Retrieved November 7, 2011, from INTOWINE.com:
<http://www.intowine.com/bordeaux.html?page=0,1>
- Johson, H., & Robinson, J. (2007). *The World Atlas of Wine*. London: Octopus Publishing Group.
- Larousse. (1994). *Encyclopedia of Wine*. Paris: Larousse.
- my-french-house.com*. (n.d.). Retrieved November 9, 2011, from <http://www.my-french-house.com/french-culture/introduction-to-french-wines/>
- Wikipedia. (n.d.). *Wikipedia- The Free Encyclopedia*. Retrieved November 10, 2011, from http://en.wikipedia.org/wiki/Bordeaux_Wine_Official_Classification_of_1855