



El Terruño de los Grandes Crus Clasificados en 1855 El terruño de Médoc

Un terruño de excepción

Por Cornelis Van LEEUWEN

Profesor en la Escuela Nacional de Ingenieros de trabajos agrícolas (ENITA) en Burdeos.

EL CLIMA, LAS CEPAS, EL SUELO

Más allá del trabajo de los hombres, los Grandes Crus clasificados en 1855 deben ante todo su nobleza a la calidad excepcional de su terruño. Desde un punto de vista etimológico “terroir” (terruño) encuentra sus raíces en la palabra tierra. Sin embargo, el terruño vitícola no comprende únicamente el suelo sobre el que es cultivada la viña; podría ser definido como un ecosistema en el que interactúan el suelo, el clima y la viña. El terruño es el vínculo o característica de unión entre el producto final, el vino, y el lugar donde este encuentran sus orígenes.

Los romanos relacionaban antiguamente ciertas producciones vitícolas de gran calidad a su origen. Entre los bordeleses, esta noción de filiación existe desde la edad media, cuando los vinos fueron comercializados bajo el nombre de su comuna. Los vinos de ciertas comunas eran vendidos en esa época, más caros que los de otras comunas menos reputadas por la calidad de sus vinos. Desde ese momento se puede hablar de una jerarquía en la nobleza del origen de los vinos, pero esta jerarquía permanecía muy vaga porque todos los vinos de una misma comuna obtenían una cotización similar. Hubo que esperar hasta el siglo 18 para asistir al surgimiento de los vinos de propiedad. En el sentido cronológico del término, Haut-Brion fue el primer Cru en vender su producción bajo el nombre de castillo. El terruño y el origen de los vinos se encontraban mucho más precisamente definidos porque están limitados a unas decenas de hectáreas de una explotación y nunca más a miles de hectáreas de una comuna. El mercado inglés jugó un papel clave en este proceso porque los ingleses querían los vinos personalizados y de gran calidad, para lo cual estaban dispuestos a pagar un precio alto.

Gracias al relato del viaje de John Locke, quien visitó la región bordelesa en 1677, estamos en capacidad de apreciar los conocimientos de la época sobre el efecto del terruño en la calidad del vino. Podemos casi hablar de peregrinaje en ese contexto, porque el célebre filósofo estaba tan impresionado por la calidad de los vinos de Haut-Brion que había bebido en Londres, que quería saber más y adelantó una visita a la propiedad. En el mismo lugar le explicaron que su gran calidad se debía a la existencia de suelos pobres y de buenas pendientes para el medio ambiente natural, y de escasos abonos y de viñas viejas en lo que concernía al manejo del viñedo. Los elementos que son reconocidos hoy como esenciales para la calidad del vino eran entonces conocidos hace más de tres siglos.

El viaje de John Locke ilustra también el extraordinario seguimiento de los grandes vinos de terruño, como los Crus clasificados en 1855. Contrariamente a un vino de marca, que proviene del ensamblaje de vinos de diferentes orígenes, un vino de terruño proviene siempre de la misma propiedad. Estos orígenes no le dan únicamente su calidad y sus principales características, sino que ellos le permiten también a cada consumidor de un Cru clasificado ir al sitio, conocer la tierra y el viñedo que gestó el vino que tanto apreció y encontrar a los hombres que lo produjeron. El seguimiento se ha convertido en una preocupación mayor para la industria agroalimentaria y para los Grandes Crus clasificados en 1855 es una realidad después de siglos.

El Clima

El desarrollo de la viña y la maduración de las uvas dependen fuertemente de condiciones climáticas como la temperatura, las precipitaciones de lluvia, la exposición al sol (soleamiento), la humedad y el viento. La viña le teme igualmente a los accidentes climáticos como el granizo o las heladas de prima-

— El terruño de Médoc

Un terruño de excepción

vera que pueden en pocas horas aniquilar la cosecha de un año. La calidad y la tipicidad de los vinos producidos en un lugar, son en gran medida el resultado de las condiciones climáticas. Y en ese sentido, la noción de terruño integra plenamente el clima.

Para que las uvas maduren en buenas condiciones, la viña necesita de luz y de calor. No obstante, las temperaturas excesivas no son deseables; es cierto que permiten la acumulación de una alta proporción de azúcar y en consecuencia la producción de vinos alcoholizados, pero ellas son desfavorables a la síntesis de los aromas en las bayas de uva. Según los célebres enólogos Jean Ribéreau-Gayon y Emile Peynaud, “una maduración demasiado rápida (provocada por temperaturas muy elevadas) tiene el efecto de quemar las esencias que constituyen la fineza de los grandes vinos”. Dicho de otra forma, los mejores vinos son producidos en regiones con temperaturas clementes pero suficientemente cálidas para garantizar una madurez regular de las uvas. Con una temperatura promedio de 13° C durante el año y temperaturas medias de 20° C en julio y agosto, el clima medocano (en Médoc) satisface perfectamente las exigencias térmicas de la viña.

La viña se adapta a condiciones de pluviosidad muy variables. Puede resistir a sequías y es posible cultivarla sin irrigación en regiones con apenas 400 mm de precipitaciones al año, con la condición de que los suelos retengan bien el agua. Ella puede también acomodarse a climas lluviosos, con más de un metro de lluvia por año. Sin embargo, en esas condiciones el crecimiento de la viña es favorecido en detrimento de la concentración de las uvas y el control de las enfermedades criptogámicas se vuelve difícil. Con 850 milímetros cúbicos de precipitaciones anuales, la pluviosidad medocana es ligeramente superior a la óptima para obtener el máximo de concentración en las uvas. Como veremos más adelante, este ligero excedente de pluviosidad es compensado por la permeabilidad y la poca capacidad de retención de agua de los suelos.

La región de Médoc es poco tocada por las tormentas de granizo, probablemente a causa de su relieve poco acentuado. Las masas de agua formadas por el océano atlántico y el río Gironda disminuyen la amplitud térmica. Este papel regulador es particularmente apreciable para limitar los efectos nefastos de las heladas de primavera. Así, en 1921, año de siniestra memoria por una terrible helada que afectó la región bordelésa en la noche del 20 al 21 de abril, los Crus clasificados situados en la orilla del río, como el Castillo Latour, quedaron relativamente a salvo y produjeron vinos de una sorprendente calidad en esa añada.

El territorio bordelés está marcado por una alta variación de las condiciones climáticas de un año al siguiente. Esta alteración acarrea un cambio en la calidad y tipicidad de los vinos en función del año de cosecha, que se conoce como efecto “millésime”. El vino es una verdadera memoria de las condiciones climáticas. Gracias al vino, nos acordamos de que hubo un clima bello y cálido en 1945 y en 1947, dos grandes añadas. Y que llovió mucho en 1963 y en 1965, cuando la mayoría de propietarios ni siquiera se dignaron vender ese vino, diluido y de mediocre calidad, bajo el nombre de su Cru. Independientemente de su efecto sobre la calidad del vino, la noción añada permite también la producción de un vino diferente cada año en un mismo Cru, siempre conservando el estilo del castillo. De cierta manera ella ilustra una faceta diferente del Cru en cada cosecha. Los años frescos como 1978 y 1988, cuando la maduración fue lenta y la cosecha tardía, son propicios a una delicada expresión aromática de los vinos. Los años cálidos como 1982, 1989, 1990 o 1995, permiten la obtención de vinos potentes. Como la pluviosidad media de la región bordelésa es ligeramente superior a lo óptimo, no sorprende el constatar que todas las grandes añadas están caracterizadas por precipitaciones inferiores a los valores normales para el período entre junio y septiembre.

Las Cepas

Varios miles de cepas son cultivadas a través del mundo. Ellas son el fruto de la selección de numerosas generaciones de viticultores durante siglos. Cada cepa se caracteriza por sus rasgos morfológicos que permiten su reconocimiento, una cierta constitución de la uva en su plenitud y una aptitud a madurar su fruta más o menos de manera precoz. Sólo algunas decenas de cepas pueden ser consideradas como suficientemente nobles para ser la base de producción de grandes vinos. Además, el éxito de una cepa en un lugar geográfico dado, está condicionado por la adaptación de su precocidad a las condiciones climáticas locales. Una cepa precoz, situada en una región cálida, madurará rápidamente sus uvas. Las uvas cosechadas en agosto (o en febrero en el hemisferio sur) serán ricas en azúcar pero carecerán de frescura y del potencial aromático para dar vinos finos. Una cepa tardía, localizada en una región

— El terruño de Médoc

Un terruño de excepción

septentrional, tendrá dificultades para madurar sus uvas y dará vinos ácidos y herbáceos, faltos de color. El éxito de los Crus clasificados en 1855 se explica en gran parte por la perfecta adaptación entre la precocidad de las cepas cultivadas y las condiciones climáticas bordelesas. Ello permite a las uvas alcanzar un buen nivel de madurez (excepto en años excepcionalmente fríos como 1972), siempre conservando un período de maduración largo que es propicio a la fineza de los vinos. Esta adecuación es difícil de ser reproducida en otra parte y no es suficiente copiar el encepado para obtener vinos similares. Los Crus clasificados en 1855 –como también los otros Crus de Burdeos– son obtenidos a partir del ensamblaje de diferentes cepas. Este conjunto aumenta la complejidad de los vinos y modificando la proporción de cada cepa en un gran vino es posible borrar los defectos de ciertas añadas.

EL CABERNET SAUVIGNON

El cabernet sauvignon es la cepa noble por excelencia, que en la mayoría de las veces constituye el esqueleto de los Grandes Crus clasificados en 1855. Ocupa más del 70% de la superficie plantada en los Primeros Crus clasificados –Margaux, Latour, Lafite-Rothschild y Mouton-Rothschild– pero igualmente en los otros Grandes Crus clasificados. Esta cepa es relativamente tardía y para que exprese todo su potencial cualitativo debe estar reservada a los mejores suelos, que apresuran su madurez. Su producción es moderada y suficientemente regular, sus grapas y sus bayas son pequeñas. No tiene la capacidad de alcanzar altas concentraciones en azúcar pero las bayas en su madurez son coloreadas y ricas en taninos. El cabernet sauvignon produce vinos aromáticos, dominados por los frutos negros de grosella (cassis) cuando son jóvenes. En su añejamiento, los vinos pueden alcanzar una complejidad incomparable, con una gama aromática en la que están presentes notas de cacao y de menta.

El Merlot

Esta cepa es casi siempre indispensable para complementar el cabernet sauvignon en el ensamblaje. Algunas veces el merlot puede ocupar hasta una tercera parte de las superficies plantadas como es el caso en Haut-Brion y Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, y excepcionalmente puede estar en igual proporción que el cabernet sauvignon, como en Palmer. Su mayor precocidad (dos semanas aproximadamente) le permite lograr todos los años una buena madurez, incluso en años frescos cuando la del cabernet sauvignon es difícil de obtener. El merlot puede valorizar los suelos húmedos y más tardíos, pero para que exprese toda su calidad debe no obstante controlar su natural generosidad. Produce uvas azucaradas, coloreadas con taninos recubiertos. Sus aromas, dominados por los frutos rojos y negros en los vinos jóvenes, evolucionan hacia notas de frutos confitados, de cuero y de piel en proceso de envejecimiento. La evolución de un vino de merlot es un poco más rápida que la de un vino de cabernet sauvignon.

EL CABERNET FRANC

Es la tercera cepa tinta de la región bordelesa en superficie plantada. El cabernet franc, por razones que aún son poco explicadas, encuentra su terreno predilecto en Libourne, sobre la margen izquierda del río Garona, más que en el área de Médoc. Su precocidad se sitúa entre la del merlot y la del cabernet sauvignon. Dotado de un gran potencial de fineza, algunas veces se le critica por ser ligero. Sin embargo, excelentes cabernets franc son obtenidos en ciertos Crus clasificados a partir de viñas muy antiguas plantadas en muy buenos suelos.

EL PETIT VERDOT

A pesar de la escasa cantidad de zonas plantadas con petit verdot, esta cepa puede tener su importancia en ciertas añadas. Es tardía, lo cual explica que su vino no sea logrado todos los años. Pero en un contexto de calentamiento climático se puede lógicamente esperar un aumento de las superficies plantadas en los próximos años. El petit verdot es difícil de cultivar y exigente. Hace falta a la vez una situación precoz, con una moderada alimentación de agua pero sin excesivo estrés hídrico. Cuando es exitoso, el petit verdot da un vino muy completo y casi podría bastarse a sí mismo.

El Suelo

Junto con el clima y las cepas, el suelo constituye el tercer factor del terruño. La viña obtiene del suelo el agua y los elementos nutritivos que necesita. Los suelos presentan una extraordinaria variedad,

— El terruño de Médoc

Un terruño de excepción

en función de su textura, de su riqueza en piedras (grava y canto rodado), su fertilidad mineral, el contenido de agua y su profundidad. Como escribió el profesor Gérard Seguin, profesor emérito de la Facultad de Enología de la Universidad de Burdeos y precursor de los estudios sobre terruños vitícolas, ningún tipo de suelo posee el privilegio de la calidad. En efecto, no se producen grandes vinos sobre un solo tipo de suelo. Sin embargo, ciertas características del suelo parecen ser indispensables para la obtención de uvas de calidad.

La fertilidad mineral varía en grandes proporciones de un suelo al otro. Este factor es además influenciado por las prácticas de fertilización del viticultor. Como regla general, los buenos suelos vitícolas ofrecen más bien una fertilidad moderada. En los viñedos de Médoc, la fertilidad del suelo está a menudo limitada por un alto contenido de gravilla y pedruscos de silicio inertes, llamados “graves” en la región bordelesa. Ningún estudio ha demostrado un efecto directo de determinados elementos químicos sobre la calidad del vino.

Además de la pluviosidad, la alimentación en agua de la viña depende de la capacidad del suelo a retener el líquido. Este factor es determinante para la calidad del vino. El mejor resultado se obtiene cuando ocurre una limitación de la alimentación en agua durante el verano. Ello va a provocar la detención en el crecimiento de los racimos y a limitar el tamaño de las bayas de uva. Estas condiciones son indispensables para producir uvas concentradas. Al contrario, una carencia excesiva de agua puede ser perjudicial para la calidad de la uva porque puede generar un bloqueo de la maduración. Una situación de este tipo es sin embargo excepcional en la región bordelesa y concierne esencialmente a las viñas muy jóvenes con enraizamiento superficial en el curso de veranos muy secos.

Para obtener una alimentación en agua moderadamente limitante y favorable a la calidad bajo el clima bordelés que es relativamente lluvioso, hacen falta suelos con una baja capacidad de retención de agua. Los mejores suelos de Médoc responden perfectamente a esas condiciones, en particular debido a una alta proporción de grava. A causa de su bajo contenido de agua, estos suelos se calientan rápidamente en primavera y son favorables para la madurez de la uva. Estas condiciones son importantes para asegurar regularmente la madurez de una cepa tardía como el cabernet sauvignon.

En todos los Crus clasificados se encuentran suelos de gravilla o canto rodado. Son suelos cálidos y aceleran entonces la madurez de la uva. Tienen una baja capacidad de retención de agua y propician una alimentación de agua moderadamente limitante que favorece la calidad. Los vinos que son producidos en este tipo de suelo son tánicos, prometen una guarda larga y pueden alcanzar una excepcional fineza, especialmente cuando tienen como base el cabernet sauvignon. Entre los Crus más reputados de la clasificación de 1855, algunos tienen parcelas con un alto contenido de arcilla en el subsuelo, como es el caso de Latour. A menudo estas parcelas figuran entre las mejores de esos castillos, aunque la existencia de este tipo de suelo es poco conocida en Médoc. La alimentación en agua de la viña es particularmente bien regulada. Estos suelos permiten obtener vinos potentes con taninos recubiertos y convienen a las cuatro cepas principales.

Los suelos arcilloso-calcáreos se encuentran principalmente en la denominación Margaux, en la comuna de Saint-Estéphe y en Haut-Brion. Estos son excelentes suelos vitícolas pero su contenido de agua, un poco más alto que el de los suelos de grava, les otorga una menor precocidad. En consecuencia, ellos convienen al merlot. Con esta uva se producen vinos poderosos, de un grado alcohólico alto, que son un excelente complemento en el seno de un conjunto de vinos producidos en suelos de grava.

Los Crus clasificados en 1855 poseen con frecuencia parcelas de suelos arenosos o de arena y grava. Estas se sitúan en el nivel inferior de las colinas de grava o en la franja oeste del viñado donde su suelo puede ser suficientemente rico en humus. En estas parcelas, la viña tiene tendencia a ser vigorosa y productiva. A condición de controlar este vigor, limitando la fertilización y sembrando hierba entre las filas para competir con la viña, es posible producir buenos vinos en estos suelos, sobre todo con la uva merlot. En su juventud estos vinos son suntuosos de fruta y debido a su rápida evolución, son muy convenientes para el ensamblaje de los segundos vinos.

Cada suelo de Médoc posee así sus particularidades. Las superficies de los Crus de la clasificación de 1855 tienen siempre distintos tipos de suelo. En el momento de la cosecha, las uvas de cada parcela son

— El terruño de Médoc

Un terruño de excepción

vinificadas en tanques, toneles o barricas distintos y se obtiene un conjunto de vinos con diferentes personalidades. En el transcurso del ensamblaje, el maestro bodeguero y el enólogo explotan la complementariedad de los lotes para crear el mejor vino posible, que forzosamente es más complejo que cada uno de ellos considerados individualmente. El resto es generalmente destinado a un segundo vino que puede constituir para el aficionado una introducción a un Cru clasificado por un precio abordable. La composición del ensamblaje del gran vino cambia de un año al otro porque las parcelas se comportan de forma distinta siguiendo las condiciones climáticas de la añada. Por esta razón, la diversidad de los suelos y el tamaño de los terrenos son una ventaja mayor de los Crus clasificados en 1855.

Conclusión

El terruño vitícola asocia el suelo, el clima y el cepaje, y el trabajo de los hombres lo hace destacarse. Es posible encontrar en otras partes del mundo condiciones climáticas similares a las de la región bordelesa y suelos con las mismas características. La uva cabernet sauvignon, que debe su reputación a los célebres castillos de la clasificación de 1855, se cultiva hoy en todas partes. Lo que es único en los Grandes Crus clasificados en 1855 es la extraordinaria sinergia entre el suelo, el cepaje y el clima. La época de maduración del cabernet sauvignon está adaptada al clima bordelés con la condición de que los suelos cálidos la apresuren. La alimentación de agua moderadamente limitada de la viña es indispensable para la concentración y la calidad de las uvas y se obtiene gracias a suelos que retienen poco el agua y que limitan los efectos de una pluviosidad demasiado abundante. Pero el terruño no sería nada sin el hombre y su papel de director de orquesta. Es el quien ha vuelto célebre y envidiada esta cuasi-isla, que parecía tan poco dotada por la naturaleza y que nada la predestinaba a un gran futuro agrícola.