



# El terruño de la región de sauternes

## «Sauternes y barsac: los grandes crus clasificados»

POR CLAUDE PEYROUTET

Los prestigiosos vinos licorosos de Sauternes nacen a 40 kilómetros al sur de Burdeos, entre la orilla izquierda del río Garona y el inmenso bosque de Landes. Este terreno exigente de aproximadamente 2.200 hectáreas, corresponde a los municipios de Sauternes, Bommès, Fargues, Preignac y Barsac. Todos ellos se benefician de la Denominación de Origen Sauternes (Appellation d'origine contrôlée –AOC–), pero en Barsac los productores tienen la posibilidad de escoger entre esta Denominación y su hermana gemela, la AOC Barsac, establecida además con las mismas reglas de producción.

Tal vez se habrían podido apropiarse de su nombre pero jamás de la naturaleza de estos vinos refinados, salidos de rendimientos increíblemente bajos, celosos de su identidad, incluso si hay que pagar un pesado tributo al microclima caprichoso que aporta la famosa pourriture noble (podredumbre noble). Los 26 Grandes Crus de Sauternes y Barsac clasificados en 1855 durante la Exposición Universal de París, son los mejores garantes de la excelencia de esta región. Después de más de 150 años, los sucesivos propietarios, conscientes de sus responsabilidades, han sabido engendrar estos elixires de alto riesgo y de origen legendario que nos encanta degustar por sí mismos o hacer participar en golosos y a veces sorprendentes maridajes.

## Los terruños de Sauternes: una geología predestinada.

«La feliz predestinación vitícola de la región de Sauternes se explica por el reparto geológico de los dos terrenos que la componen. Sobre la margen derecha del río Ciron confluyen el Garona y las comunas (municipios) de Preignac, Fargues, Sauternes y Bommès, que constituyen la región propiamente dicha y que corresponde a una meseta inclinada hacia el este con un sustrato calcáreo de ostras, de marga (rocas de carbonato de cal y arcilla) o de arenas arcillosas, todas de la era terciaria. En la época de las glaciaciones cuaternarias ese sustrato fue recubierto por enormes mantos de grava aportada por el río Garona, o más bien los ríos, porque el afluente ocupó sucesivamente diferentes lechos, del oeste al este. Datos científicos recientes permiten incluso pensar que el Garona se descomponía en varios cauces más o menos paralelos, frecuentemente dotados de meandros, de donde proviene la constitución de gigantescas terrazas fluviales sobre las riberas rectilíneas y de depósitos sobre las orillas cóncavas o en el fondo de las aguas. Favorecidos por un calentamiento del clima los glaciares se fundían, el nivel del océano aumentaba, las corrientes se volvían más lentas y las tierras de aluvión se sedimentaban. Con una nueva fase glacial el nivel del océano disminuía, las corrientes se volvían más rápidas y excavaban el lecho en los depósitos precedentes. Así se explica el escalonamiento de las terrazas y su complejidad geológica. Las más altas y las más antiguas están en el oeste, las más bajas al este.»

Apilada sobre varios metros, la grava de Sauternes corresponde a las morrenas (mantos de barro glacial) arrancadas a las montañas de los Pirineos y al Macizo Central francés por el Garona y sus afluentes. Como los elementos más voluminosos, ciertamente muy raros, alcanzaban hasta un metro de largo, los geólogos proponen la teoría de que fueron llevados dentro de los radeaux de glace (grandes bloques de hielo solidificado que viajaban a la deriva). En conjunto, estas piedras son guijarros ovoides de variadas dimensiones –de uno hasta varios centímetros– mezcladas a una matriz calcárea o arcillosa, y lo más frecuente de arena. Se reconocen los cuarzos blancos o rosados, los lydiennes negros (rocas sedimentadas compuestas de silicio, materias carbónicas, algo de pirita –sulfuro de hierro– y fosfatos) y la arenisca verdusca provenientes de los Pirineos. También los poudingues de l'Albigeois (rocas sedimentarias formadas de restos de erosión, provenientes de Albi en el Departamento de Mediodía-Pirineos) y los basaltos y las bombes volcánicas (fragmentos de lava fluida o pastosa eyectados por un volcán) de la Montaña negra, como lo atestigua la sorprendente colección mineralógica del Castillo de Rayne-Vigneau.

La erosión transformó estas gravas en montículos minerales de escaso relieve –entre 15 y 60 metros de altura– que son típicos en el paisaje. Bien drenados por el río Ciron o por los arroyos de la comarca, ellas dan suelos predominantemente teñidos de blanco que captan perfectamente la irradiación solar

## Sauternes y Barsac: Los Grandes Crus Clasificados

para el máximo beneficio de la viña. Mejor aún, los riesgos de helada disminuyen gracias a la restitución nocturna del calor acumulado. Las raíces de las vides atraviesan a veces hasta más de diez metros esos suelos, para buscar el agua y las sales nutritivas profundas en las primeras capas porosas o impermeables. Ahí encuentran un medio estable que escapa a los excesos de lluvia, algunas veces a la sequía de un verano tórrido e incluso a las variaciones del compuesto orgánico.

### Dos Denominaciones en síntesis

#### SAUTERNES

FECHA DE LA D.O.C.  
30 de septiembre de 1936

NATURALEZA DEL VINO  
Blanco licoroso

VARIETADES (CEPAS)  
Sémillon, sauvignon, muscadelle

TERRUÑO  
Municipios de Sauternes, Bommès, Fargues, Preignac, Barsac

SUPERFICIE EN PRODUCCIÓN  
1.550 ha

RENDIMIENTO AUTORIZADO  
25 hl/ha

VENDIMIA  
Cosecha por selección (tries) de uvas “podridas nobles”

MOSTOS  
Al menos 221 gamos de azúcar natural por litro

VINO  
Grado alcohólico mínimo de 13° de alcohol total, con un 12,5° de alcohol adquirido

PRODUCCIÓN  
33.000 hectolitros anuales

#### BARSAC

FECHA DE LA D.O.C.  
30 de septiembre de 1936

NATURALEZA DEL VINO  
Blanco licoroso

VARIETADES (CEPAS)  
Sémillon, sauvignon, muscadelle

TERRUÑO  
Municipio de Barsac

SUPERFICIE EN PRODUCCIÓN  
600 ha

RENDIMIENTO AUTORIZADO  
25 hl/ha

VENDIMIA  
Cosecha por selección (tries) de uvas “podridas nobles”

MOSTOS  
Al menos 221 gamos de azúcar natural por litro

VINO  
Grado alcohólico mínimo de 13° de alcohol total, con un 12,5° de alcohol adquirido

PRODUCCIÓN  
15.000 hectolitros anuales  
En Barsac el viticultor puede elegir entre la D.O.C. Barsac y la D.O.C. Sauternes.

En Barsac, sobre la orilla izquierda del Ciron, el escenario es diferente. Los suelos son también favorables a la viña pero por otras razones. El sustrato es una plataforma de caliza de astéries (osamenta de fósiles similares a la estrella de mar) literalmente karstifié (disuelta por acción de aguas y sales ácidas y convertida en bicarbonato), por lo tanto agrietada y permeable. Los depósitos de grava y además las arenas eólicas que se habían acumulado a comienzos de la era cuaternaria, fueron despejadas por la erosión y solo subsisten, en los viñedos, algunos guijarros grandes. Están diseminados y cubren los suelos típicos rojizos de este terruño, herederos de arenas grossiers (de granos de fragmentos de roca mineral de hasta 2 milímetros y visibles al ojo humano) de escaso contenido en arcilla, que los vientos impetuosos soplaron hasta la región durante el fin de la glaciación de Mindel hace 400.000 años. Entonces aquí son suelos delgados, de 40 a 50 centímetros de espesor, que son atravesados por las raíces para colonizar la roca calcárea. Esta originalidad pedológica justifica la existencia de la D.O.C. Barsac (Denominación de Origen Controlada Barsac).

En las cinco comunas de la región de Sauternes, un paseo con atención es suficiente para constatar que los mejores terruños, aquellos en los que los suelos son pobres y bien infiltrados, están ocupados por

## Sauternes y Barsac: Los Grandes Crus Clasificados

Grandes Crus. Las cumbres y las pendientes bien expuestas de los montículos de grava y cascajo de la región de Sauternes o las tierras de color rojo ladrillo sobre la caliza agrietada de Barsac, constituyen el prólogo mineral indispensable para el nacimiento de los Grandes Vinos.

### Los cepajes: una triada blanca

Los glaciares, los ríos Garona y el Ciron, que también ha cambiado su curso hasta desviarse más al sur; las ventiscas coléricas; todos estos elementos juntos han hecho su trabajo. Pero sin el hombre, que ha cuidado con pasión el viñedo y dado preferencia a las cepas blancas, estos espacios inspirados habrían permanecido tristes o salvajes.

El Sémillon es probablemente originario de la zona de Sauternes. Ha estado presente en la región bordelesa desde al menos cuatro siglos y su buena resistencia a los hongos mildiou y oidium le ha permitido sobrevivir y sustituir al sauvignon blanc cuando estas plagas estuvieron a punto de destruir los viñedos entre 1881 y 1885. Indiscutiblemente es el rey blanco de los Grandes Crus de Sauternes donde ocupa más del 80% de las plantaciones y es en algunos, la única uva. El sémillon desarrolla perfectamente sus virtudes en Sauternes y en Barsac. Como sus yemas no brotan todas al mismo tiempo, es más bien refractario a las heladas tardías de primavera. En su madurez, sus racimos cilíndricos de un color delicadamente dorado ofrecen la densa película de sus bayas al famoso botrytis, el minúsculo y benéfico hongo que originará la pourriture noble (podredumbre noble). Los jugos son de una gran delicadez aromática y su sabor ligeramente almizclado. Los puristas dicen incluso que se pueden percibir las notas de albaricoque (damasco, melocotón), de naranja o de ahumado que serían el preludio del magnífico vino que van a dar.

El Sauvignon es el brillante segundo, el que da los famosos vinos secos en Pouilly, en Sancerre y en Graves, y se deleita en Sauternes. Perezoso para brotar, lo cual le evita los inconvenientes de abril, florece y madura antes del sémillon. Sus racimos pequeños con tronco en forma cónica le ofrecen a la botrytis la película gruesa de sus granos ovoides de amarillo dorado. Las pulpas desmenuzadas, suaves, con aromas dulces de moscatel y un buen índice de acidez, son de buen augurio para los vinos al nacer. Todo ello justifica el lugar destacado que ocupa el sauvignon: hasta el 20 % de los viñedos de los grands crus.

La Muscadelle vuelve de lejos porque, malquerida en la región bordelesa de donde es sin embargo nativa, estuvo a punto de desaparecer por causa de una debilidad congénita: a pesar de brotar tardíamente, lo cual le ahorra la última helada, resiste mal al oidium y a la pourriture grise (podredumbre gris, hongo que ataca la uva en forma de esclerosis). Sin embargo, cuando los grandes racimos piramidales se han salvado del hongo, las magníficas bayas blancas y moteadas (pecosas), captan la podredumbre noble y dan ese jugo muy dulce, ligeramente almizclado y moscado, digno de participar en la alquimia de los grandes vinos licorosos. Ausente de ocho castillos, la muscadelle subsiste además en un modesto porcentaje, del 2 al 5% en promedio y en el mejor de los casos en un 12%. No obstante, después de que se crearon clones más resistentes, la uva realiza un regreso destacado en ciertos Crus.

La elección de las cepas y de su respectiva importancia, es un parámetro importante de la personalidad de los Grandes Crus clasificados. Sin duda, se tienen en cuenta la estructura y la textura de los suelos y también las condiciones climáticas, algunas veces muy particulares. Pero más allá de ese determinismo natural, la búsqueda un tipo de vino siempre ha sido esencial.

### La “podredumbre noble”. juegos de bruma y de sol

La región de Sauternes se beneficia de la suavidad del clima de Aquitania: inviernos mojados pero clementes, primaveras húmedas y tibias que favorecen el desborre (crecimiento e hinchazón de las yemas) pero que, desgraciadamente acentúan los daños de las heladas tardías, veranos moderadamente cálidos que aseguran una madurez progresiva y particularmente propicia a los vinos blancos porque evitan el exceso de azúcar y las deficiencias de acidez. Pero cuidado con las devastadoras granizadas y los aguaceros de tormenta que pueden destruir una cosecha!

## Sauternes y Barsac: Los Grandes Crus Clasificados

Una vez olvidadas las angustias primaverales y del verano, se instala el otoño. Esta es la estación mágica en la que se revela el microclima de Sauternes que hace o descompone las añadas.

A fines de septiembre, desde el Garona y el Ciron, su afluente con sombra y más frío, suben las nieblas matinales. Bloqueadas por los bosques de pinos, cubren el viñedo y favorecen entonces el desarrollo del botrytis cinerea, el minúsculo musgo criptógamo que se instala en las uvas. Pero el sol disipa esas brumas desde el final de la mañana, libera el cielo azul y dispensa su calor suave y beneficioso: la botrytis ha tenido el tiempo de atacar únicamente las películas, que literalmente perfora, mientras la pulpa queda indemne. Ese es el fenómeno de la podredumbre noble, esta inusual germinación criptogámica que provoca la evaporación del agua de las bayas y una concentración extraordinaria del mosto. Los granos, inicialmente con manchas pardas, se oscurecen completamente hasta convertirse en pourris pleins (podridos rellenos) y después se pasifican y adoptan un aspecto arrugado y se les llama rotis (tostados) o pourris nobles (podridos nobles). Ha llegado el momento de recogerlos.

Como la madurez es casi siempre muy irregular, según las cepas, la exposición al sol o el lugar de las bayas en el racimo, la vendimia se realiza por tries (una selección en varias etapas). En cada recorrido, sólo se retiran los racimos, las porciones de racimo o las uvas suficientemente rotis, de donde proviene el término trie. La vendimia, iniciada generalmente hacia el primero de octubre, puede durar hasta noviembre, y en casos extremos, diciembre. En los Grandes Crus, se hacen generalmente cinco o seis recorridos, e incluso nueve o diez en ciertas añadas. Estas selecciones son confiadas a vendimiadores de la región, calificados y atentos, que manejan con precaución sus afiladas tijeras. Ellos avanzan muy lentamente, con una serenidad casi religiosa, como acostumbrados a un rito esencial que prohíbe la alegría bulliciosa y vulgar o los gestos automáticos. Ni pensar en utilizar la maquina de vendimiar en Sauternes. Ninguna mecánica, ningún robot, podría sustituir el ojo avizor y la inteligencia de los vendimiadores.

En ciertos años en los que la botrytis está ausente o es rara, es casi imposible producir un verdadero vino licoroso. Cuando la lluvia aparece y se prolonga, toda la cosecha puede ser aniquilada porque la botrytis regresa a sus malos instintos y sólo aporta podredumbre gris. Todo ello es una muestra de los sacrificios a que está condenada la producción de estos vinos de gran alcornia. Su precio, juzgado muy elevado por los consumidores poco informados, se justifica por los riesgos constantes y los sobrecostos de la mano de obra. Y más aún, cuando los rendimientos, establecidos con un tope máximo de 25 hectolitros por hectárea (hl/ha) en los decretos de la Denominación de Origen, en los Grandes Crus, de hecho descienden hasta 15 o 10 hl/ha.

### Un hongo versátil: el botrytis cinerea

En Sauternes y en Barsac, no se vendimian las uvas sino cuando están podridas. “¿Dijo usted podrida?. Sí, podrida. Pero podrida noble”. Las bayas, son entonces violáceas, arrugadas, desecadas y cubiertas de un vello blancuzco que recuerda la ceniza, de donde proviene el nombre de botrytis cinerea.

Literalmente, el racimo cenizo da lugar al hongo microscópico que provoca este extraño fenómeno cuando se cumplen dos condiciones: la maduración perfecta de las uvas y la alternancia diaria de las brumas matinales y del sol de la tarde que permite a este criptógamo atacar la película de las bayas.

Gracias a las fisuras y a los huecos que perforan su piel (hollejo), estas se deshidratan por evaporación y el jugo se concentra hasta convertirse en una deliciosa mermelada de color dorado. Como la botrytis quema más ácidos que azúcares, estos últimos harán el mosto más suave. Al mismo tiempo el hongo sintetiza glicerol, que garantiza una textura esponjosa y cremosa. Pero es tan astuto que provoca una fijación parcial de las materias nitrogenadas y la aparición de un antibiótico, la botriticina. El trabajo de las levaduras será entonces difícil durante la fermentación. Y eso no es todo. Bromista o quién sabe si diabólico, el botrytis cinerea raramente ataca una cosecha completa, y de todas formas, avanza, come y digiere grano por grano, lo que obliga a los vendimiadores a practicar numerosas selecciones y pasar varias veces para recoger los racimos o los granos correctamente tostados.

Si sobrevienen entonces lluvias intempestivas, la cosecha corre el riesgo de quedar comprometida porque el agua penetrará fácilmente las bayas y reducirá el porcentaje de azúcar. Quiera el cielo que la lluvia se detenga y que el sol repare el mal. Si por desgracia, la lluvia continúa o regresa, algunas veces es el abatimiento de todas las esperanzas. La podredumbre se vuelve gris y ella conlleva el estallido

## Sauternes y Barsac: Los Grandes Crus Clasificados

de las bayas. Toca esperar ese año algunos tries providenciales a partir de los cuales se podrá de todas maneras producir un vino digno de la clasificación de 1855.

### Secretos de la vinificación: el rigor y la pasión

Los rendimientos espartanos necesarios para la concentración de los azúcares y la exaltación aromática se deben en parte al botrytis porque es capaz de reducir una vendimia potencial de 40 a unos 18hl/ha. Sin embargo, el botrytis decepcionaría si atacara una materia pobre e inexpresiva surgida de altos rendimientos potenciales. La sabiduría y la inteligencia del viticultor le llevan entonces a prácticas vitícolas aptas a reducirlos. Entonces, la densidad corriente de una plantación es de 6.500 a 7.000 pies de viña por hectárea. Es importante ser avaros en el abono y usarlo exclusivamente para asegurar el equilibrio de humus. Y sobre todo realizar una talla corta para respetar de esta manera la regla ancestral de una a tres copas de Sauternes por planta de viña! El sauvignon blanc es tallado con frecuencia en guyot simple a cinco o seis yemas, pero para el semillon o el muscadelle, es la talla de Sauternes en abanico la que domina muy claramente. Se trata de una poda en vaso con dos o tres brazos en el mismo plano, estacados sobre alambres de hierro. Cada brazo porta un pulgar, recortado severamente a dos o tres yemas, de forma que se puedan obtener únicamente entre 6 y 8 racimos.

embotellado, reflejan el mismo rigor y la misma pasión que se traducen en las escogencias, a partir de experiencias originales, a la luz de las tradiciones más venerables o de los últimos avances de la enología; una ciencia galante y humanista que prefiere prevenir que curar. De este modo, en ciertos castillos se vendimia por lotes y cada lote representa una jornada de tries. De otra parte, se ha reanudado la costumbre de vinificar separadamente los mostos excepcionales de 22 a 24 grados potenciales para una cuvée específica (una selección especial). Otros vendimian el sauvignon blanc en su madurez normal para preservar su fineza aromática y la acidez que logra vinos más frescos y más nerviosos, mientras que los poseedores de sauternes embriagadores y de buen equilibrio, esperarán hasta el máximo por la podredumbre noble. Desde luego, en todas partes se vinifica por cepa en vista de los ensamblajes futuros.

Si algunos Crus practican un ligero estrujado de la vendimia y respaldan los esfuerzos de la prensa, la mayoría lo pasan por alto. El prensado, directo o no, exige una atención y reglajes meticulosos, sea que se utilice la prensa vertical tradicional, la prensa horizontal o la prensa neumática. La primera prensada, que entrega los tres cuartos del mosto, es de una bella calidad organoléptica pero las más ricas en azúcar son las dos siguientes. Suaves y lentas, respetuosas de la uva, las prensas obtienen verdaderos zumos, nerviosos y perfumados. Su fermentación no comenzará hasta después de retirar de la superficie del mosto las partículas en suspensión (débouillage), una operación que se cumple durante una noche.

Y entonces llega el momento de la fermentación, realizada con levaduras nativas y conducida en cubas (tinajas) de acero inoxidable termo-reguladas y de pequeño volumen o en barricas de roble.

Los controles son minuciosos. Esta artesanía fiel y devota, reincorpora y prolonga la anterior elección, de la selección de los lotes a la selección de los jugos.

Generalmente, la fermentación dura de dos a cuatro semanas y de todas maneras, en Sauternes, es siempre delicada. En realidad ella se vuelve difícil por el empobrecimiento del mosto debido a la podredumbre noble: carencia en alimentos nitrogenados, reducción de la cantidad de levaduras por el débouillage, y presencia del antibiótico botriticina. Además, hay que ayudarla manteniendo una temperatura de entre 20 y 22 °C. En principio, la fermentación se detiene por sí misma, cuando las levaduras han producido un grado de alcohol susceptible de inhibirlas o de matarlas. Lo ideal es obtener un vino de 13,5 o 14° de alcohol de carácter, es decir real, y de 4 a 6° de alcohol en potencia, el correspondiente a los azúcares no fermentados.

La crianza de los vinos de Grandes Crus es muy larga: 18 meses a dos años en la mayoría de los casos, tres años algunas veces. Es en el transcurso de este período que verdaderamente se elabora el vino, algunas veces en pequeñas cubas, o de la cuba al tonel, y lo más frecuente en barricas (barriles) nuevas de castaño. Bien entendido, cada castillo aporta su diferencia. Se trata de todas formas de favorecer el encuentro del vino y del roble, que le aporta su carga tánica y sus sustancias odorantes, de la vainilla al regaliz, del clavo de especia al clavel. Muchas degustaciones prepararán los ensamblajes y algunas

## Sauternes y Barsac: Los Grandes Crus Clasificados

veces habrá que tomar la dura decisión de no autorizar la etiqueta “Cru Clase 1855” a vinos cuyas virtudes parecen insuficientes. Parte de la crianza son también los llenados periódicos del tonel con vino de la misma calidad (ouillages), para mantener el nivel y cubrir el vacío dejado por la contracción del vino debido a su evaporación: el contacto con el aire oxidaría peligrosamente el precioso néctar. También es importante aclarar el vino después de sus traspasos de una barrica a otra para airearlo (soutirage), mediante el colado -con clara de huevo batida- o algunas veces con una prudente filtración que antecede al embotellado. El profano siempre se sorprende de presenciar estos trabajos adelantados con delicadeza, lentamente, con el respeto extremo que se le debe a las obras de arte.

### El origen de los Sauternes: ¿Historia o leyenda?

Es en esta bodega de emanaciones embriagadoras, delante de las hileras de barricas impecablemente ordenadas, que el hechizado visitante pregunta al maestro bodeguero: ¿Pero señor, desde cuando se hacen estos vinos ?

El maestro bodeguero sonríe, parece incómodo, dice “nada es seguro” y exoplica que “muchos enigmas perduran”. Pero termina siempre por contar historias de origen un poco míticas, como le conviene. La primera tuvo lugar en 1836. El negociante bordelés Focke, de origen alemán, habría esperado hasta el fin de las tardías lluvias de otoño para comenzar la vendimia en su castillo La Tour Blanche en Bommès. Una vez que el sol regresó, los racimos de uvas se secaron, la podredumbre noble se desarrolló, y el vino fue un triunfo a pedir de boca. En resumen, el azar y los recuerdos lejanos de los tries, en uso sobre las orillas del río Rhin, habrían sido determinantes. La segunda historia cita también una casualidad providencial. En 1847, el Marqués de Lur-Saluces, propietario del castillo Yquem, estaba retrasado en Rusia y dio la orden de esperar hasta su regreso para vendimiar. ¡Milagro!. En ese año de gracia, la podredumbre noble fue excepcional y el vino prestigioso.

Sin negar estas dos anécdotas, los historiadores parten de datos más complejos. Ellos particularmente nos enseñan que desde finales del siglo XVI, los mercaderes holandeses que dominaban el comercio marítimo pedían muchos vinos blancos. Unos eran vinos de chauffe (calefacción) para producir aguardientes, y los otros suaves y aterciopelados, eran “trabajados” sin complejos. Los holandeses les agregaban azúcar, alcohol, jarabes y les hacían macerar plantas, para así satisfacer a sus clientes de los países nórdicos, golosos de las bebidas azucaradas. En el siglo XVII, los holandeses estaban muy presentes en Burdeos y en sus viñedos. Es evidente que ellos orientaron a la gendarmería de Barsac hacia los vinos blancos dulces con azúcar residual pero absolutamente ajenos a la podredumbre noble. Esta gendarmería, responsable de un área que casi comprendía las dos D.O.C. Sauternes y Barsac, se hizo reconocer generosamente. Así, desde 1613, los notables de Barsac habían redactado el texto de “usances et privilèges” (usanzas y privilegios) de este Cru. En 1647 los notarios de Burdeos y los comerciantes holandeses establecieron y redactaron una “taxation des vins” (graduación de precios) que situó a aquellos vinos de las cinco comunas actuales de la región de Sauternes en un segundo rango, de 84 a 105 libras tournois (de Tours), inmediatamente después de los vinos tintos de Palus, de la comuna de la isla San Jorge, con precios de 95 a 105. Aún mejor, textos precisos de 1666 confirman la práctica de la vendimia tardía en las regiones de Bergerac y de Sauternes. ¿Pero eran ellas de botrytis?

Al finalizar el siglo XVII, cerca de dos tercios de los actuales Crus habían desarrollado o creado un viñedo, gracias a la nobleza local que había invertido fuertemente en estos grandes dominios (fincas, haciendas). Este movimiento continuó en el siglo XVIII, a pesar de que hacia 1740 los vinos de la región aún tenían precios inferiores a los de los vinos septentrionales de Graves y de Médoc, cotizados cuatro veces más, entre 1.500 y 1.800 libras de Tours. Pero los vinos licorosos de Sauternes y Barsac se desmarcaron claramente de los vinos de chauffe de la región de Entre-Deux-Mers, pagados dos veces menos caros por los holandeses. Entonces, mientras al comienzo del siglo XVIII la zona vitícola predominante era paralela al río Garona, entre los años 1770 y 1810 se produjo una extensión tierras adentro, a las de los montículos de grava de Bommès y Sauternes. El papel de las familias Sauvage de Yquem y posteriormente Lur-Saluces, propietarios de los castillos Yquem, Saint Cricq, Filhot y Coutet, resultó preponderante para la elección de las plantaciones y de las cepas blancas, y para la práctica de las selecciones en la vendimia de uvas sobre-maduras. Thomas Jefferson, el futuro presidente de Estados Unidos no se equivocó cuando visitó la región bordelesa en 1787 y luego, de regreso en su país, encargó al cónsul de Estados Unidos en Burdeos, 85 cajas de 12 botellas de vino, entre ellos Sauternes, a solicitar al

## Sauternes y Barsac: Los Grandes Crus Clasificados

Conde de Lur-Saluces. En la clasificación personal que el había realizado, Jefferson no había olvidado los vinos licorosos de Barsac, Preignac y Sauternes, aquellos de los cuales el intendente de Guyenne (antiguo territorio correspondiente hoy a la región de Aquitania), escribió en 1741 que solamente se vendimian “cuando las uvas están casi podridas”...Y el intendente agregó que se vendimiaba “en varias tomas para darles mayor delicadeza”. Es el testimonio de la presencia de la podredumbre noble y del uso de los tries.

### La clasificación de 1855

Es en Burdeos, en la segunda mitad del siglo XVII, que aparece la noción de Cru (pago). Se distinguen desde entonces algunos grandes vinos salidos de un terruño particular, obra de propietarios orgullosos de la calidad de sus productos. Es el caso para los vinos tintos del famoso cuarteto: Haut-Brion, Latour, Margaux y Lafite. Paralelamente, en Sauternes, los grandes dominios accedieron oficiosamente a esta notoriedad. Su especialización en la génesis de vinos blancos licorosos salidos de la podredumbre noble les ayudó. Tanto que después del período de la revolución y del imperio, siniestro para el comercio bordelés y las exportaciones de vinos, la monarquía de Luis Felipe primero -1830 a 1848- asegura por fin su reanudación. En Sauternes se planta y se replanta, las vendimias por tries se generalizan y los nuevos clientes de Burdeos, alemanes, holandeses y belgas, se interesan muy de cerca en los grandes vinos licorosos; a semejanza de los ingleses y de los rusos que buscaban el non plus ultra: los elixires de Sauternes.

A diferencia de otras regiones donde puede cubrir un terruño común de varios propietarios e incluso estar en dos o tres pueblos, en Burdeos un Cru corresponde a una explotación vitícola perteneciente a una Denominación de Origen Controlada (D.O.C.), que vende un vino producido en esa explotación. Es la parte de esa explotación la que designa el Cru y por ello el término château (castillo) se convirtió en la región bordelesa en sinónimo de Cru, incluso si el llamado castillo es apenas una humilde edificación. En Sauternes las construcciones son casi siempre un castillo, en el sentido arquitectónico, y ciertas bodegas, antiguas o ultramodernas, son a la vez funcionales y estéticamente logradas.

Esta noción de Cru estaba tan presente en los años 1850, que la producción de Yquem, de Coutet y de Filhot, interesaba al más alto nivel a los comisionistas y esos grandes vinos eran buscados en París y en las cortes reales y principados de Europa central y oriental, donde el muy activo Marqués de Lur-Saluces los supo poner de moda; a tal punto que el precio del tonel se dobló en veinte años. Es la época feliz en la que el negociante Focke y el Marqués de Lur-Saluces, se aprovecharon de las afortunadas casualidades que recuerdan dos cuentos...cuya veracidad es posible.

Todo estaba entonces preparado, en 1855, bajo el segundo imperio, cuando en el marco de la Exposición Universal de París, en la que cada departamento debía exponer sus producciones destacadas, la Cámara de Comercio de Burdeos solicitó al Sindicato de Comisionistas proponer una clasificación de los más grandes vinos. Estos comisionistas son considerados, con razón, como profesionales íntegros e independientes que frecuentan los viñedos, degustan y contribuyen a establecer el precio. Son además funcionarios ministeriales nombrados por decreto. En el preámbulo de la clasificación propuesta, los comisionistas aseguran que habían obtenido todas las informaciones posibles y que habían estado en posesión de numerosos archivos de los decenios precedentes y de sus propias notas de degustación, asombrosamente precisas. Algo inquietos por la pesada responsabilidad de que fueron investidos, señalaron tímidamente que su lista “podría despertar susceptibilidades” y que no habían hecho más que “realizar un trabajo para dar luces” a la Cámara de Comercio. En los vinos tintos, solo los Crus de Médoc y el castillo Haut-Brion fueron clasificados en cinco categorías. Para los vinos blancos, únicamente los Sauternes y Barsac fueron retenidos. Un solo castillo, Yquem, fue distinguido Primer Cru Superior y juzgado fuera de categoría. Fue seguido por nueve Primeros Crus y once Segundos Crus. La graduación parecía entonces más estricta en Sauternes, con dos categorías en lugar de cinco.

Esta célebre clasificación se apoyaba de hecho en otras anteriores, respetadas y verificadas por la jerarquía de los precios practicados. No suscitó ninguna protesta porque los comisionistas (courtiers) recompensaron a los castillos que ya habían probado suficientemente que merecían su rango.

Los Grandes Crus clasificados de Sauternes y Barsac se beneficiaron de la publicidad que implícitamente se les había hecho. Así, en 1859, el hermano del Zar de Rusia, el Gran Duque Constantino, pagó 3049 euros por un tonel de Yquem de 1847. Ese fue un precio extraordinario, cuatro o cinco veces más

## Sauternes y Barsac: Los Grandes Crus Clasificados

caro que Latour o Margaux!. En las siguientes décadas los Crus de Sauternes superaron con frecuencia a los segundos Crus de Médoc y varias veces a los primeros Crus. Su notoriedad estaba en adelante establecida y esta prosperidad, de la cual se beneficiaba toda la región, explica el regreso a Sauternes de antiguos linajes aristocráticos como los Pontac, Sigalas, Rolland y muchos otros.

Más allá de la terrible crisis por la plaga de la filoxera que, por otra parte, se extendió más lentamente en Sauternes, los Grandes Crus clasificados conocieron años magníficos. Como el gusto por los vinos moelleux (suaves y aterciopelados) y licorosos se había extendido ampliamente entre las dos guerras mundiales, los Sauternes soportaron gallardamente la depresión económica de 1929. Es a partir de 1950 que el horizonte se oscurece debido a una inquietante indiferencia por los vinos blancos, y a la inversa, un profundo apasionamiento por los vinos tintos. Los años 60 también fueron nefastos, pero esta vez por razones climáticas. Muchas inversiones se paralizaron. La renovación data de los años 80 con la muy buena añada de 1983 y el excelente 1986, comparable al magnífico 1937. Ello se explica gracias al nuevo interés por los grandes vinos de Sauternes de la prensa francesa y sobre todo internacional, y por las nuevas modas de consumo. Pero las razones determinantes son la resistencia, larga y algunas veces agotadora, de la mayor parte de los Grandes Crus, y las compras de algunos otros por hombres que literalmente se enamoraron de los viñedos y los restauraron. La lección que se puede sacar es meridiana: la clasificación de 1855, que precedió con mucha anterioridad a la aparición de las Denominaciones de Origen, originó un espíritu de responsabilidad que se propaga de generación en generación desde hace más de 150 años. “No fallar al honor que se nos hizo”, parece ser el lema exigente de los 26 castillos agrupados en el Sindicato de Crus clasificados de Sauternes y Barsac, y que representan cerca del 45% de la superficie plantada y un 70% del volumen de negocios.

### Platos y Grandes Crus: las alianzas epicúreas

Un Gran Cru de Sauternes y Barsac puede ser degustado sólo, dado que su carácter y extravagancia inspiran respeto. Al final de la tarde, cuando los inviernos en Inglaterra, Suecia o Alemania, se hacen más fríos, pero también en el verano, junto a la glorieta o al quiosco en el jardín, después de haber practicado agradables ejercicios.

Ciertos pesimistas murmuran que esta es la única forma de apreciar estos grandes vinos licorosos y que su extrema suavidad los volvería rebeldes a la mayor parte de las alianzas. En nuestros días esta creencia engañosa, que parece más un prejuicio, ha sido vencida por gran número de aficionados fieles y de Chefs creativos. Eso no significa recomendar no importa qué, sino buscar acuerdos basados en una fisiología del gusto, es decir, sobre el conocimiento de tradiciones culinarias exóticas que, después de siglos, han procurado las armonías entre las especias (condimentos) y los azúcares, la carne de un ave de corral y el dulce aterciopelado de un vino, los cereales y las frutas, la almendra y la naranja amarga. Se destacan dos grandes tipos de acuerdos: por contraste, cuando los elementos del plato y del vino se oponen en una dialéctica de placer, y por armonía complementaria, cuando se juntan elementos de la misma naturaleza, azúcar más azúcar, fruta más fruta. En ambos casos, cada ingrediente participa de la sinergia.

Para comenzar una comida, un melón, por su frescor afrutado, habitualmente convida un Gran Cru. La fruta se destaca y el vino se magnifica con un socio, en resumen modesto. Este acuerdo es clásico y reposado. Con el foie gras, la excepción parece confirmar la regla puesto que, normalmente lo graso llama la acidez de un vino blanco seco que compense. Pero tanto si el hígado es servido frío o tibio, sólo o con uvas y manzanas, se le acompaña con mucho agrado con un licoroso. El riesgo es entonces la temible adición: graso + graso. Si está alianza también es extraordinaria, es porque el azúcar del vino y la sal del hígado, presentes pero sin ostentación, aceptan esta tranquila oposición. Al mismo tiempo, la acidez del vino, apenas perceptible pero en realidad muy presente, es valorizada por la sal y lo graso del hígado. En breve, el maridaje se hace “al estilo chino”: sal + azúcar + ácido + grasa! En ciertos casos, el delicado amargo del vino responde al del hígado, sobre todo si ha añejado moderadamente.

El ejemplo del foie gras animó a los gourmets. Pruebe un Sauternes con un quiche, del cual las notas ahumadas se unirán con los olores empireumáticos (azúcar quemado, humo, alquitrán, yodo) del vino, o también las brochetas de lucio (pez) en salsa nantua (camarón, crema y mantequilla). Será muy convincente!, con la condición de que la combinación sea condimentada y requiera una preparación refinada que excluya la parrilla. El bogavante, el cangrejo de mar y de río, o los langostinos, pueden magnificar un muy añejo Barsac o un Sauternes.



## Sauternes y Barsac: Los Grandes Crus Clasificados

Déjese también tentar por un pastel de hojaldre con mejillones. Y los raviolos de ostras al curry, las vieiras (coquilles Saint-Jacques) en endibias deshilachadas, y la molleja que elaboran algunos grandes Chefs girondinos, requieren también un Gran Cru de edad respetable.

La oferta es espléndida. En la última década, las cocinas de Francia y de otras partes rehabilitaron los acuerdos de pescados con vinos de Sauternes y Barsac. La condición es que los pescados no sean grasos, que se les cocine en salsa muselina, holandesa, normanda, americana, y que se sepan emplear las especias. Para esos encuentros delicados, los pescados nobles como el lenguado, el rodaballo, el rape y la lubina, son maravillosos.

Con las aves, el vino rojo puede parecer evidente. Sin embargo, en Sauternes se sabe después de largo tiempo que un vino licoroso acuerda muy bien en boca con un pollo simple o con un pollo al ajo, porque los dientes de ajo, literalmente encurtidos en la grasa del ave, resaltan los sabores debido a la podredumbre noble. La carne de las aves es con frecuencia magra a pesar de la untuosidad que le da la cocción. Tiene entonces vocación al maridaje con un vino blanco bien estructurado, de buen cuerpo y muy finamente aromatizado. Con mayor razón, las aves cocinadas a la manera china o según la cocción cajun de Nueva Orleans, tendrán mejor afinidad. A un nivel más alto hay que probar la poularde en vessie (gallina en vejiga de cerdo) ligeramente trufada o el canard aux fruits (pato a las frutas) con cerezas, melocotón, uvas o a la naranja. Es un deleite. En cuanto a los filetes magros de pechuga (magrets), los sabores de los champiñones (setas), de la trufa discreta, de la crema de ajo o del foie gras que se les asocie, se acomodarán a un vino licoroso. Pero el magret se cocina también con cerezas, con peras o...al Sauternes. Como la carne blanca llama el vino blanco, hay que desafiar las prohibiciones y aprovechando los platos valorizados por los nuevos cocineros, atreverse a degustar un Sauternes o un Barsac con algunas de esas preparaciones de carnes blancas. Con el cerdo no hay ningún problema si es cocido con frutas o si se beneficia de las recetas asiáticas: las especias, las frutas, todos los sabores confitados preparan las papilas para los maridajes. En similares condiciones, la carne de becerro conviene por analogía de sabores o contrastes suaves. Las legumbres (verduras) tienen evidentemente su parte. Las cocinas vegetarianas las practican con gusto en versiones casi confitadas -el calabacín y la berenjena se prestan de maravilla- o asociadas a los cereales y a los quesos. ¿Por qué no ensayar los licorosos jóvenes?.

El regreso al clasicismo se da con los quesos a pate persillé (de pasta aliñada y con mohó) como el queso azul o el roquefort. Estos, que contienen los cuatro sabores básicos, se acoplan suntuosamente con los Grandes Crus licorosos. Pero se olvida con frecuencia otras armonías: con el queso maroilles o el munster, cuyas cortezas son afinadas para realzar los sabores, o con los quesos de oveja de Francia y de otros países. Una ventaja con estos maridajes con queso es que la botella abierta puede garantizar la continuación, es decir, los postres. Pero no cualquier postre. Hay que escoger frutas ligeramente ácidas como las fresas, o las que uno emplea en agradables ensaladas como los pequeños frutos rojos, el kiwi, la naranja y otros. Según esa misma lógica, se apreciarán los Grandes Crus con la mayoría de tartas de frutas de temporada como la Tatin (de manzanas caramelizadas) o la Bourdaloue (de peras y almendras). Al chocolate hay que hacerle la guerra pero hay lugar para la pastelería seca, de preferencia almendrada. Y más humildemente, apreciemos ese Cru con las crepas, los barquillos o los panes dulces.

CLAUDE PEYROUTET.

*Durante mucho tiempo profesor del Liceo vitícola de Bourdeos-Blanquefort, Claude PEYROUTET, el autor de este texto, es también un escritor sobre la viña y los vinos, apasionado por el Sauternes. Es autor de "El Libro del Vino" y "El Gran Libro de Burdeos" de las ediciones Solar, de "Los vinos blancos" con la editorial Bordas, y bajo el seudónimo simbólico de Claude Carmenerre, de "Los vinos de Francia" de la editorial Nathan.*