



frANCIA



francia



Es el segundo país del mundo en producción de vino, pero, sin lugar a dudas, el primer país en calidad. Fueron los romanos los que extendieron el viñedo en la antigua Galia cuando la conquistaron. El cultivo de la vid se difunde en el siglo I por el "Vallée du Rhone" (valle del Ródano), en el siglo II en Bourgogne y en Burdeos, para alcanzar el "Vallée du Loire" (valle del Loira) y, por fin, Champagne en el siglo III. Aunque los galos eran grandes aficionados a la "cervoise" y al "hidromiel", cogieron muy rápidamente el gusto al vino y se transformaron en excelentes viticultores. El éxito de sus caldos fue pronto famoso en Roma, hasta el punto que el emperador Domiciano ordenó el arranque de la mitad de las viñas de las Galias para proteger la viticultura romana. Más tarde, el emperador Marco Aurelio Probo devolvió los plenos derechos a los galos, impulsándose la tradición vinícola en la actual Francia. Este crecimiento no decayó con la caída del Imperio Romano. La Iglesia preservó la implementación de la viña, y las órdenes religiosas, en particular los benedictinos, desempeñaron un papel importante en la extensión y mejora del viñedo. A partir del siglo XII, el vino francés fue producto de exportación, cuyos principales clientes eran Inglaterra, Holanda y los países germánicos. Su elaboración era ya controlada, y en 1395, Felipe de Hardi tomó medidas para la defensa de la calidad.



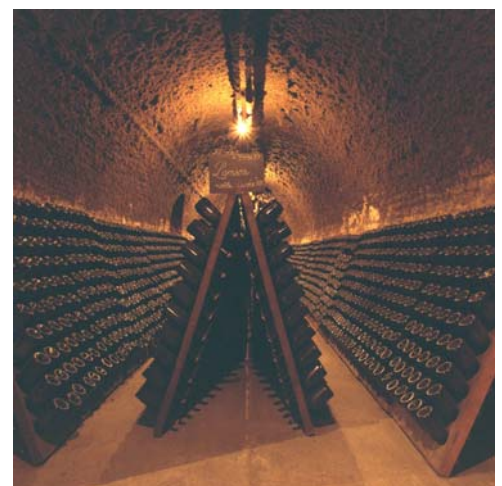
En el siglo XVIII, la introducción del uso de las botellas y del tapón de corcho permitió el envejecimiento de los vinos que hasta entonces se consumían jóvenes. Durante el siglo XIX, la viticultura francesa conoció

algunas dificultades. En primer lugar, la viña fue atacada por un parásito de origen americano, la "filoxera", que destruyó, en 1864, todo el viñedo francés, teniendo que reconstruirse como en otros muchos países. La penuria de vino fomentó la fabricación de vinos artificiales y el contrabando. La ley del 14 de agosto de 1889 fijó una definición legal del vino para terminar con estos abusos: "producto de la fermentación completa o parcial de uva fresca o de mosto de uva fresca", y en 1905 se estableció el servicio de represión de los fraudes. En 1907 la crisis de la venta a bajo precio acarreó la rebelión de los viticultores del Midi, dirigida por Marcelin Albert, denominado "Emperador del Vino". La primera guerra mundial fue un período de cosechas escasas, ya que las vides no recibían los suficientes cuidados. En cambio, entre 1931 y 1939, la producción experimentó un alza tan importante que tuvo que intervenir nuevamente el estado para sanear el mercado con medidas de penalización por altos rendimientos y productividad de nuevas plantaciones.

Desde su institución en 1935, el Código de regulación de denominaciones de origen controladas (A.O.C.) rige la existencia de los grandes vinos de Francia, cuyas zonas más conocidas mundialmente son:

Champagne

Vino único e inimitable, quizá sea el vino más famoso de Francia. El área de producción consta de La Montaña de Reims, el Valle del Marne, La Cote des Blancs y las regiones Bar-Sur-Aube y Bar-Sur-Seine en la provincia de Aube. En la elaboración del Champagne, las únicas uvas aceptadas son las tintas: Pinot Noir, Pinot Meunier, Petit Mesliar y Arbane, junto a la única blanca, Chardonnay.



El Comité Interprofesional de vinos de Champagne, con sede en Epernay, es el que decide la fecha de la vendimia después de analizar el estado de las uvas. Al mismo tiempo, a finales del verano, este comité establece una acotación del valor relativo de las uvas, dependiendo la zona o pueblo de origen, según una escala (échelle) de los Crus que se realizó en 1919. De este forma, las mejores zonas se llaman "del 100%", porque la uva que producen se paga al 100%, y así irá descendiendo hasta, actualmente, un 80%. Esta proporción se revisa regularmente. Dado que en su mayoría las uvas son tintas, el mosto debe permanecer con la piel el menor tiempo posible. Las prensas usadas en



Champagne son del tipo vertical, y pasan la uva sobre una superficie de 9 m², con un espesor de 0,8 m. La cantidad de uva que se prensa es de 4.000 kg, lo que se llama Marc. El proceso supone los siguientes pasos: Primer prensado: se obtiene el mejor mosto, llamado "cuvée", de 20 hectolitros. Segundo prensado: de 4 hectolitros, llamado "premier taille". Tercer prensado: de 2 hectolitros, llamado "deuxième taille". Después de la primera fermentación se filtra, y se mezclan los vinos de las diferentes procedencias, de los diferentes pueblos y viñedos. Luego se embotella el vino, añadiéndole licor de azúcar de caña, levaduras y un poco de vino viejo. La segunda fermentación se realiza en la botella. Una vez finalizada la segunda fermentación, las botellas se colocan con el cuello hacia abajo en "pupitres". Las botellas son sometidas cada día a una rotación de 90° sobre su eje, a fin de que los posos de la segunda fermentación queden cerca del tapón; luego las botellas se siguen almacenando boca abajo. Antes del acondicionamiento definitivo se efectuará "el degüelle" de la botella, consistente en sacar el poso haciendo saltar el tapón. Antes de taponar de nuevo las botellas se añade el "licor de expedición", que se compone de azúcar de caña en cantidad variable diluido con vino de champagne.

En función de la cantidad de azúcar, el champagne será, Brut, Extra Seco, Seco o Semi Seco. Además, y atendiendo a otras características, los vinos de Champagne pueden ser de diferentes tipos:

- Crémant: champagne con una presión de 3 kg, en vez de 5 kg.
- Blanc de Blancs: compuesto sólo de uva blanca Chardonnay.
- Blanc de Noirs: vino blanco procedente de una cuvée con gran mayoría de uva negra.
- Millésimés: son champagnes procedentes de la cosecha de un solo año, con un envejecimiento mínimo de tres años.
- Premier Cru: champagnes procedentes de los viñedos o pueblos clasificados entre el 90 y 99% de calidad en la escala de los Crus.
- Grand Cru: champagnes procedentes de viñedos o pueblos clasificados al 100% de calidad en la escala de los Crus.
- Rosés: champagne procedente de vinos rosados.

Burdeos

El nombre Burdeos viene de "au bord de l'eau " (al borde del agua). Es éste un enorme viñado, con 115.000 hectáreas y una producción de 500 millones de botellas. Se comprende que, en una región tan extensa, se pueda ofrecer una gran variedad de vinos.

Las variedades de uva autorizadas son, en tintos: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Carménere y Petit Verdot, y en las blancas: Sémillon, Sauvignon Blanc, Merlot Blanc y Muscadelle.

La Denominación de Origen garantiza la calidad y autenticidad de los vinos finos. Para tener el derecho a ello, los vinos deben provenir de uvas recolectadas en las zonas precisas de producción, y pasar un examen denominado "l'agrément" (el acuerdo).

Los vinos tintos de Burdeos se clasifican en una compleja escala según cada zona, y dentro de ellas de la calificación de sus viñedos o pagos.



Bordeaux y Bordeaux Superieur:

Vinos que provienen de toda "la Gironde" con exclusión de las zonas forestales y tierras fluviales de las riberas de los ríos, y que no pueden estar clasificados en una categoría superior.

Médoc:

Se trata de una estrecha franja de tierra que se extiende a lo largo de la orilla izquierda del Gironde (desembocadura del Garonne), a lo largo de unos 100km. Sus denominaciones son las principales en Burdeos: Médoc, Haut-Médoc, Saint-Estephe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis, Llistrac, Margaux y Graves.

Sus superficies están limitadas a las extensiones de cada municipio. Sus terrenos se componen principalmente de piedras arrastradas, en forma de arcilla, de caliza y de arena. Los Crus: Dentro de estos mismos municipios existen algunos vinos que provienen exclusivamente de un solo "cru" (viñado o "chateau") que posee una personalidad adquirida por sus tierras. La primera calificación de "cru" se realizó en 1855, a petición de la Cámara de Comercio de Burdeos, y en ella se tuvo en cuenta la notoriedad de los "châteaux", la de sus propietarios, y el precio de las viñas en ese momento. Con posterioridad, en 1932 y en 1973, se actualizó la clasificación, reconociéndose entonces los llamados "Crus Burgeois".

Así, actualmente, como Grands Crus Classés, tenemos 5 Premiers Crus: Chateau Latour, Ch. Margaux, Ch. Lafitte Rothschild, Ch. Mouton Rothschild, Ch. Haut Brion (Graves). También hay 14 segundos "crus", 15 terceros "crus", 10 cuartos "crus", y 18 quintos "crus".

Graves:

Esta zona que prolonga el Médoc, ocupa el territorio de 43 municipios. En ella se encuentran varios "chateaux" calificados dentro de los grandes "crus", aunque sólo Haut Brion es "Grand Cru Classé".

Sauternes:

Sin lugar a dudas, los vinos blancos de Sauternes son no sólo los más apreciados de este región bordelesa, sino también los vinos melosos más famosos del mundo. Las uvas Semillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle crecen en el suelo arcilloso de Graves. Gracias al microclima local las uvas son atacadas por un hongo parásito, "botrytis cinerea", que pudre las uvas produciendo la llamada "podredumbre noble". Este hongo absorbe el agua contenida en los granos de uva, que parecen desecados durante la vendimia. En esta región, los granos de las uvas se vendimian individualmente, no racimo a racimo, constituyendo un trabajo ímprobo. Estas uvas desecadas y llevadas a una maduración muy avanzada, pueden conseguir entre 13° y 16°, en los cuales el alcohol y el licor procedentes del azúcar residual se equilibran maravillosamente.

También en 1855 se realizó la clasificación de Sauternes, resultando un Premier Cru superieur, Chateau d'Yquem, con 11 premiers crus, y 15 deuxiemes crus.

Burdeos produce también vinos blancos secos, siendo los de Graves los mejores, y tras ellos los de " Entre Deux Mers" y los de "Cotes de Blaye".

Saint-Emilion:

En esta zona sólo se produce vino tinto. El suelo es variable entre arcilloso-calizo-silíceo o arcilloso-silíceo. La extensión está delimitada al municipio de Saint Emilion y ocho más a su alrededor. La clasificación de los vinos de Saint Emilion se realizó por decreto en enero de 1984, confirmada en mayo de 1986, siendo 9 châteaux premiers grands crus classés, 71 grands crus classés, mientras todos los demás, o son "grand crus" por venir de un "château" concreto, o bien Saint Emilion genérico.

Pomerol:

Pequeño viñedo situado al norte de Saint Emilion. Sólo produce vinos tintos y son vinos fuertes, aterciopelados, de sabor muy personal y que envejecen con elegancia. Sson una perfecta transición entre los Médoc, de los cuales tienen su finura, y los Saint Emilion, de los que toman su personalidad.



Borgoña

Junto con Burdeos, es de las regiones vinícolas más famosas del mundo, situada al este de Francia, entre Auxerre y Lyon. Tiene una extensión de 32.000 hectáreas y una producción de aproximadamente 100 millones de litros, de los cuales el 80% es tinto. El viñedo borgoñés está muy repartido en minifundios, existiendo muy pocos con más de 100 hectáreas de extensión.

En la Borgoña se utilizan muy pocas variedades para el tinto: Pinot Noir, Gamay y Pinot Gris. Para el blanco, Chardonnay, Aligoté y Pinot Blanc. El tiempo de permanencia en barrica suele ser de 18 a 24 meses.

Los vinos en la Borgoña se clasifican en cuatro categorías:

Primero, y el mas genérico, es la denominación de Borgoña (Bourgogne). Por encima están las denominaciones "Villages" ("pueblos"), donde el nombre del municipio figura en la etiqueta (ej. Nuits-St.Georges). Después vienen los primeros viñedos, figurando en la etiqueta el nombre del

municipio acompañado del nombre del viñedo (ej. Nuits-St.Georges-Les Porrets). Por fin, para los grandes caldos, sólo el nombre del viñedo (ej. Montrachet).

Las zonas principales son:



Chablis:

Cerca de la ciudad de Auxerre. Produce medio millón de litros de vino blanco, siendo posiblemente el mejor vino del mundo elaborado con uva Chardonnay exclusivamente.

Poseen en Chablis 7 grands crus solamente. Hay otra segunda categoría, muy parecida en calidad a la anterior pero más numerosa: Chablis Premier Cru. Por fin el Chablis propiamente dicho, y como última categoría, los Petit Chablis. Los vinos que producen en la misma región pero con variedades Aligoté o Sauvignon Blanc, tienen la denominación Saint Boris, Irancy o Coulanges. Los grandes vinos de "Chablis Grand Cru" y "Premier Cru" deben consumirse entre 5 y 8 años después de su cosecha.

Côte d'Or:

Cubre 50 km de Dijon a Chagny. Produce vinos tintos y blancos. Engloba 24 municipios sobre unas 6.000 hectáreas, y se divide en dos zonas:

- Región de Cote de Beaune: Allí el suelo es distinto, muy variado, y tiene tierras arcillosas y calcáreas, teñidas de sales ferruginosas, de margas calizas y margas claras. A pesar de producir grandes tintos, como Volnay, Pommard, Beaune, etc. También produce los mejores blancos de la Borgoña; son los Montrachet, Mersault y Corton-Charlemagne, este último en memoria de Carlomagno, que poseía una viña en Corton.
- Región de Cote de Nuits: Es la zona de los grandes tintos elaborados con Pinot Noir, en ricos suelos margosos moderados por componentes calizos, aunque también se elaboran blancos de Chardonnay y Pinot Blanc. Las principales denominaciones son Gevrey-Chambertin, Morey-St. Denis, Vougeot, Vosne-Romanée y Nuits-St. Georges.

Fuera ya de la Cote d'Or, más al sur, se encuentran la región de Mercurey y la Cote Chalonnaise: Los viñedos de Mercurey y de Givry se sitúan entre Cote d'Or y le Maconnais, produciendo unos tintos de gran cuerpo y con mucho aroma. Al mismo tiempo que los viñedos de Rully y Montagny, producen vinos blancos ligeros.

Región de Maconnais:

Esta subzona es productora de grandes blancos, siendo el más famoso el Pouilly-Fuissé, un vino también basado en la variedad Chardonnay, pero más ligero y más duro que el Chablis, y que debe consumirse joven, aunque su vigor no disminuye con un reposo de 3 ó 4 años. Otros vinos son el Pouilly, el Pouilly Loché o el Pouilly Vinzelles.

Región de Beaujolais:

Esta es la región más grande de la Borgoña, cubre unas 20.000 hectáreas y produce una media de 900.000 hectolitros al año. Es un vino que se debe beber joven, por lo cual se inicia la comercialización el tercer jueves de noviembre, al grito de ¡El Beaujolais nuevo ha llegado!

La región se divide en dos zonas: Beaujolais norte o alto, que es el mejor, y Beaujolais sur o bajo. También existe el Beaujolais Villages, vino de la zona que ostenta el nombre de un municipio.

Côtes du Rhone.

Tiene una extensión de unos 195 km de Avignon a Lyon, recorriendo el río a ambos lados. Se divide en dos zonas:

La zona septentrional: Allí los viñedos están en colinas y laderas escarpadas, y el suelo es granítico. Las cepas Marsanne, Viognier, y Roussanne producen vinos blancos, mientras que los tintos provienen de una sola cepa: la Syrah.

Las principales denominaciones de origen de la zona son Cote Rotie, Condrieu, Chateau Grillet (el viñedo con denominación de origen más pequeño de Francia, con 2,6 hectáreas), Saint Joseph, Cornas, Saint Péray y finalmente Hermitage y Crozes Hermitages, que poseen la mayor extensión de viñedos de la zona.

La zona meridional: El viñedo está plantado en terrazas de suelo arcilloso-calcáreo. También el clima es más caluroso, con veranos secos sin lluvia y bastante sol, por lo que se producen uvas con mucho azúcar. Esta zona comienza en Bourg Saint André y termina en Avignon. Las variedades principales son Cinsaut, Mourvèdre, Grenache (Garnacha) y Syrah para los tintos, y para los blancos Ugni Blanc y Bourboulenc. Aquí se produce el rosado más famoso de Francia, el Tavel. Pero, sobre todo, aquí está la denominación más renombrada de Cote du Rhone, Chateauneuf du Pape, al norte de Avignon en la orilla izquierda. Sus vinos, de cuerpo oscuro, con perfume a especias, son espirituosos, fuertes y perfectamente equilibrados, y envejecen con elegancia. La viña está plantada en tierra arenosa y arenisca, cubierta hasta un metro de profundidad por gruesos cantos rodados. Durante el día estos cantos



almacenan el calor y durante la noche lo restituyen a la uva.

La denominación Gigondas, siempre en la orilla izquierda, produce también un vino tinto rico y con cuerpo. Se extienden estos viñedos alrededor de Orange y pertenecían precisamente al Príncipe de Orange. Actualmente hay 800 hectáreas.

Finalmente existen tres viñedos en los alrededores de la zona mencionada, un poco desplazados hacia el este, Cote du Ventoux y Cotes du Lubéron, y hacia el norte, Coteaux de Tricastin.

Val de Loire.

El Loira, un río real, es el más largo de Francia (599 km) que corre desde el Macizo Central hasta el Atlántico, cerca de Nantes. A lo largo del río Loira se producen grandes espumosos, como son los Cremantes, Saumur, Vouvray, etc. Los vinos más cualificados son los blancos, melosos y secos. También se producen rosados y tintos secos y plenos de boca. Las principales variedades de uva son, para los tintos, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cot, Gamay y Pinot Noir. Para los blancos, Chasselas (la principal variedad, que supone el 75% del viñedo blanco), Chenin Blanc, Muscadet y Sauvignon Blanc.

Las principales denominaciones son:

Pouilly-Sur-Loire:

500 hectáreas de viñedo que producen el vino Pouilly a partir de la uva Chasselas, y el Pouilly Fumée a partir de Sauvignon Blanc. Este se hace en la margen derecha del Loira. En la margen izquierda se produce el Sancerre, que utiliza fundamentalmente la uva Sauvignon Blanc, con un poco de Pinot Noir.

Siguiendo siempre el curso del río, en las laderas que bordean al río, se extienden las nueve denominaciones de *Touraine*, que son : Vouvray, Montlouis, Chinon, Bourgeil, St. Nicolas de Bourgueil, Touraine Amboise, Touraine-Azay-le-Rideau, y finalmente, Les Rosedon de Loire. Estas zonas producen como media 150.000 hectolitros anuales.

Para completar el Val de Loire, hay que mencionar el viñedo *Anjou-Saumur*, que cubre más de 16.000 hectáreas, produciendo el famoso Rosé d'Anjou, y gran cantidad de blancos de calidad en Saumur, junto a algún vino tinto ligero.

A pesar de que el mundo cuenta cada vez con más zonas vinícolas que podemos considerar grandes, que producen una pléyade de caldos de gran calidad, es justo decir que Francia, y en particular sus más afamadas zonas productoras, sigue siendo el espejo en el que se miran los bodegueros del mundo entero. Los grandes vinos franceses han sido siempre la referencia para tantos otros, y siguen siendo la auténtica vara de medir la calidad de todos los demás. No en vano las variedades nobles francesas, y también son los métodos de elaboración aquí desarrollados los que se toman como modelo.

Hoy por hoy, uno de los grandes placeres de todo buen aficionado al vino sigue siendo el descorche y disfrute de alguno de los grandes caldos franceses, aunque a veces tengamos que hacer para ello un esfuerzo económico superior al que estamos acostumbrados.

MONDOVINOS le recomienda:

* Calvet (Bordeaux – Bourgogne – Côtes du Rhône)



* Haton (Champagne)

