

Bordeus, el jardí del vi

Amb aquests pàgines inicien una secció de gastronomia, en la qual EL TEMPS comptarà amb les firmes de més prestigi en aquest àmbit. Joan C. Martín, amb un article sobre els vins de Bordeus, la inicia.

Joan C. Martín

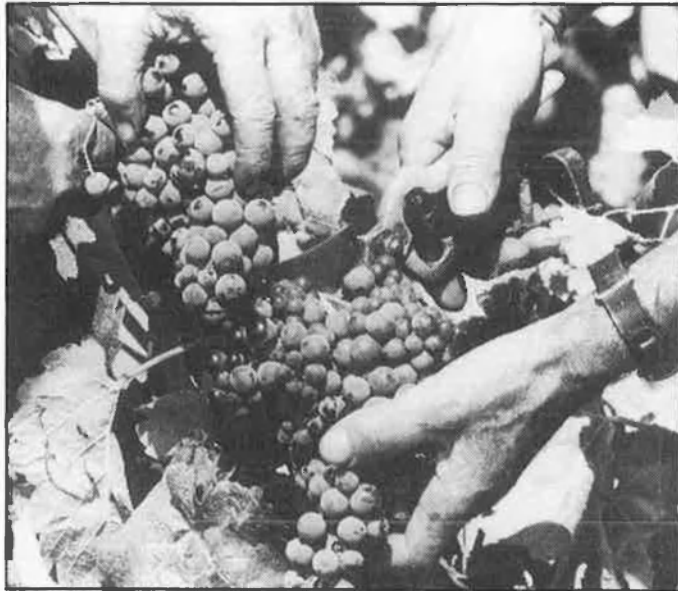
L'antiga Burdigala dels celtas, ja influïts per Roma, és citat com a llogaret vinícola —encara que quasi silvestre— per Juli Cèsar, en el seu gran reportatge periodístic *La guerra de les Gàl·lies*. Situat en un indret privilegiat al litoral atlàntic, sota les landes, i enclavat en una ria magnífica que forma el Garona a la seua arribada al mar —el quart de lluna—, Bordeus havia de ser més que una ciutat qualsevol.

Capital d'Aquitània i part fonamental de la nació occitana, va ser capital d'un regne independent de França fins ben entrat el segle XVI. Això, més la seua associació amb la corona anglesa dels Plantagenet va marcar-ne la personalitat i el futur. Encara és visible l'herència anglesa en viles i conceptes, inclús en el mateix vi creat pels anglesos (com quasi la resta dels altres quatre millors i autèntics vins del món).

Bordeus i el seu hinterland vínic és un país, com la resta d'Aquitània, caracteritzat per la iniciativa personal, la dinàmica progressista de la gent i les actituds lliberals. Tot això es basa, en part, en la bona repartició de la terra, ja que són molts els vinicultors i els *chateaus* de producció vitícola. En 70.000 hectàrees de plantació vitícola, el *chateau* més gran en té 174 i hi ha més de 5.000 *chateaus* de producció que fan 400 milions d'ampolles anuals.

El vi de taula més noble

És evident que amb una producció tan important com nombrosa hi haurà vins que no passaran de ser corrents, i que a Rioja, al Penedés, a la Ribera del Douro i a Alacant hi ha negres millors. Però, atenció, és pràcticament impossible que a Bordeus hi haja vins mediocres. Els vins de Bordeus són principalment negres. Els negres són els més estimats i els que històricament han donat la fama al país. També en fan de blancs, com ara l'Or Blanc, que és el Chateau d'Yquem, i el seu succedani, el Barsac.



Les dues zones més importants de Bordeus són el Medoc i Graves. Aquestes terres es van formar amb l'aportació dels sediments d'una fecunda grava (per això el nom, Graves), que el Garona, en el camí dels Pirineus a l'Atlàntic, arrossega, depositant-la a l'estuari, al pas per les landes planes i suas. Aquests sediments depositats seran, amb el temps, la base de la qualitat dels ceps bordolesos, perquè, com ja s'ha dit i això, els occitans vinicultors ho tenen molt clar: «le terroire» és la base de tot.

La terra en què s'assenten les vinyes de Bordeus, sobretot les dues esmentades, és una gran capa de grava en la qual els ceps han d'aprofundir les arrels (a vegades, un bon grapat de metres), per trobar el seu sustent. La base de grava té, també, un altre factor important en la qualitat del raïm, ja que fa un perfecte drenatge de l'aigua caiguda. Quinze minuts després d'haver plogut, l'aigua ha desaparegut del bancal. Això és bàsic en una vinya situada en un clima humit, a la vora de l'Atlàntic, en el qual la humitat, pel bé del raïm (interessa que no tinga fongs) i de la presència del seu grau *baume* futur, ha de ser baixa.

Van ser els enginyers holandesos, en ocasió de la seua presència a Bordeus buscant indrets per assentar una

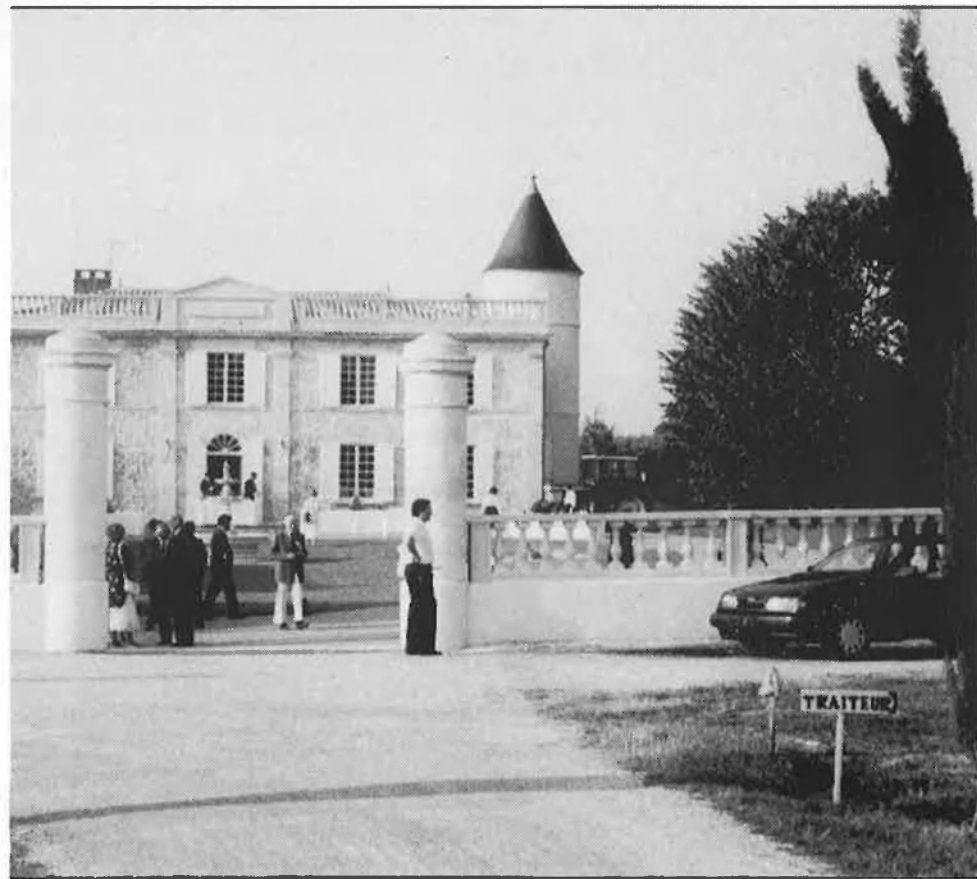
producció vitícola, perquè el comerç del vi i de l'aiguardent era una peça bàsica en la seua política comercial naval, els que van alçar les maresmes que cobrien el tram final del Garona, deixant a flor de terra els al·luvions de grava.

El New French Claret

Bordeus, des de la dominació romana, ja tenia vinyes i produïa vi, però no va ser fins a la presència dels anglesos, per mitjà de l'associació de les corones d'Aquitània i Anglaterra, que nasqué el Bordeus de qualitat i modern: el New French Claret. Com ja s'ha dit, els anglesos són els creadors dels grans i els autèntics vins del món, a partir dels quals han sorgit tots els altres, que no són més que variacions sobre el mateix tema: Champagne, Fendillol, Porto, Xerés i Bordeus. Aquests tres últims varen ser creats pels anglesos.

Els anglesos aplicaren les seues peculiaritats d'estima vínica per fer els vins, tant per al seu mercat com per a la resta d'aquells països on arribaven comercialment o on la seua presència es feia notar. Com a resultat de les seues preferències i de les mesures per a garantir-les, van crear un sistema de control en l'elaboració el resultat del





qual va ser un vi anomenat «claret». Claret, perquè era més clar que els vins abocats i forts tipus Porto (els que ara anomenaríem «de postre»).

Part de la tècnica consistia a desbotar abans que tradicionalment, per fer-los més clars, però també barrejar-los amb mosts de raïm blanc. El genuí claret bordelès va a ser un vi de color roig pàl·lid, clar i de sabor molt fi. Part estimable en aquesta elaboració, com en la que faria el mestre Berlon, evolucionant la metodologia i la tipificació, va ser el cupatge que es feia amb el vi Carló, de Benicarló, anomenat així per la part final del topònim. El Carló era un vi típicament mediterrani, amb color, grau i aroma, plenament sa per barrejar-lo amb vins fins de qualitat, com el claret bordelès. El Baró de Davilliers ho explica en el seu *Viatge per Espanya*, quan diu que, en arribar a Benicarló: «Vam estar algun temps a Benicarló, que té fama pels seus vins, els quals fa temps s'enviaren al port de Cette, i, d'allí, pel canal de Llenguadoc, a Bordeus». És ben cert que els vins de Benicarló van ser emprats en l'elaboració del Bordeus, durant bastant de temps, per enfortir-lo i corregir anyades fluixes, però no es pot dir que el vi de Bordeus es fes des del Carló. Quan els aquitans van haver de buscar un vi càlid per enfortir els propis, van saber

on trobar-los: el litoral nord valencià, resultat d'antigues relacions.

La privilegiada situació de Bordeus i el seu port i la divulgació que els anglesos n'havien fet del nom i del vi durant un quants segles es van sintetitzar al segle XVIII, quan els vins de Bordeus s'implanten de forma definitiva, amb el comerç atlàntic amb els països del nord europeu i les amèriques. Mentrestant, Berlon va depurar les tècniques de fermentació i va crear la metodologia definitiva bordolesa, so-



La terra: una gran capa de grava.

bretot desestimant definitivament la barreja de most blanc amb negre. Va ser també en aquesta època quan s'implantà definitivament la varietat cabernet Sauvignon, acompanyada en menor presència per la merlot per als vins negres i la semillon per als blancs. Tots els grans *chateau* vénen d'aquella època: Margaux, Haut-Brion, etc., són com el partenó del vi negre (i, en el cas del Chateau Margaux, no és simplement un aforisme), perquè clàssic vol dir allò que val la pena de prendre com a exemple.

La qualificació del Bordeus negre

Sota el nom genèric de Bordeus s'emparen 40 apel·lacions, denominacions d'origen amb les seues institucions de control i protecció, que funcionen quasi a la perfecció. Quinze són les més famoses, entre les quals destaquen les cinc del Medoc, i les de Graves, St. Emilions i Pomerol. Principalment, el gust del Bordeus fa una sensació seca i un poc astringent, en el qual es nota una presència de fruita fresca, encara que un pèl madura. Els aromes són especials, com si sentíssem la canyella o el clau. En conjunt, té un *bouquet* lleugerament trufat, que és el punt que els fa tan nobles i grats.

Les diferències de les qualitats dels negres de Bordeus es justifiquen per la ubicació de les vinyes, que són millors en les zones més baixes. En 1855, per l'èxit internacional del vi de Bordeus i aprofitant una exposició internacional es qualificaren els vins bordolesos segons la qualitat. El sistema emprat va ser una combinació de les

Terminologia per a conèixer i triar els vins de Bordeus

Primer grand cru classe:

És la més alta qualificació que es va donar en 1855. Vol dir la garantia d'un gran vi.

Grand cru classe:

Classificació inferior a l'anterior. Com aquella, també té un ordre classificatori per les diferents vinyes que tenen atorgada aquesta nominació.

Cru Burgeois: A pesar de ser inferiors en l'ordre classificatiu, són vins de qualitat i els més assequibles dins del cercle dels exquisits.

Cru:

Vi noble d'una vinya concreta i exclusiva. És la base de la forma de fer vins a Bordeus. És la relació base de la

qualitat: vinya-celler. A partir d'aquesta garantia, entrem en els grans vins de Bordeus.

Chateau:

Propietat o finca vitícola, no necessàriament amb castell o mansió, on es conrea, s'elabora i es cria un determinat vi.

Mis en bouteille au chateau:

Vol dir que ha estat envasat al chateau de la producció. És una garantia mínima de bon fer.

Chai:

La part del chateau dedicada exclusivament a la recepció i la fermentació del raïm i a l'elaboració del vi. Literalment, vol dir celler.

Adreces més interessants de Bordeus:

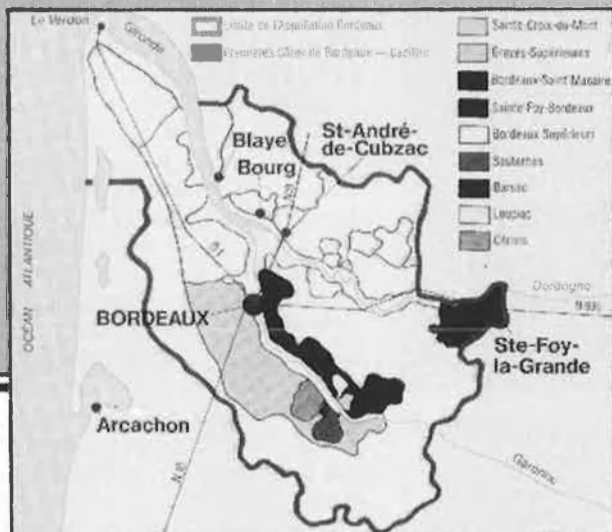
Oficina d'Informació: 12 cours du 30 Juillet-33080 Bordeaux Cedex. Tel. 568-44284.

Botigues de vins:

La Vinotherapie, 8 Cours du 30 Juillet.
Hotel des vins, 106 rue Abbe de 1 Eppe.
Badie, 62 Allées de Tourny.

Els bons restaurants de Bordeus:

Clavel, 44 rue de Charles Doumercq.
Rouzic, 34 cours de Chapeau Rouge.
Ramet, 8 Place de Jean Jaures.
Relais de Margaux, Margaux. **Chateau Hotel,** Saint James. **Hauterive Bouliac.**



seues acceptacions i del seu preu. Avui encara es manté aquella qualificació, però, fora dels grans cinc primers vins qualificats, que són els intocables, es pot trobar, igualment, vins excel·lents.

Sauternes, els vins blancs

La joia dels vins blancs de Bordeus, únics en el seu tipus, és Sauternes, un vi blanc que ací anomenaríem semi-sec o abocat. La gràcia magna del

Producció vinícola a Bordeus.

Sauternes es combinar el sabor quasi dolç, amb l'acidesa. Al tast resulta noble, amb una presència del roure poc porós, emprat en la criança. Té un sabor molt particular, balsàmic i pastós.

En la denominació d'origen Sauternes hi ha tres qualificacions: dos per als altres Sauternes i una a soles per al Chateau d'Yquem, que és la superioritat feta vi.

Les aventures d'Asterix

6 volums de 23 x 29 cms.
1.152 pàgines a tot color

Desitge rebre'n més informació i la forma de pagament.

Nom _____

Adreça _____

Població _____

Tel. _____

Envieu a: Apartat de Correus 1944 • 46080-VALÈNCIA

BAR-RESTAURANT



Canyes



Especialitat...

cuina valenciana

... Menjar per encàrrec al tel. 323 54 15

(dimecres tanquem)

Carrera del Riu, 316 • 46012-PINEDO (l'Horta)