

VINOS

PARA LEER UN VINO FRANCÉS

Ahora que nos internacionalizamos a marchas forzadas parece un buen momento para ir incluyendo en el bagaje de la formación permanente de la profesión algunos toques culturales que eleven el tono de nuestras actuaciones en las comidas de trabajo con nuestros socios comunitarios. Un pequeño esfuerzo de aprendizaje puede ayudarnos a quedar bien cuando, por ejemplo, nos vemos delante de una carta de vinos en un restaurante de Bruselas y hay que decir algo frente a la oferta de un *Cru Bourgeois* o de un *Bourgogne Grand Ordinaire*.

Exagero un poco porque ni un mapa es su territorio ni una etiqueta su contenido, pero por algo se empieza y un mapa, aunque sea sencillo, siempre será útil para guiarnos por terrenos arriesgados que nunca terminaremos de abarcar del todo.

En este sentido, la reglamentación francesa sobre denominaciones de origen y etiquetado es, sin duda, la más elaborada en el mundo del vino. Poco que ver con la española que, como ya hemos comentado otras veces, se limita a fijar una serie de zonas geográficas (39 ya reconocidas y algunas más en trámites) y un cierto control sobre los tipos de vino en ellas, sin mayores refinamientos.

El sistema francés compone una pirámide con sucesivos niveles de rigor en el control del origen y las características de los vinos. La etiqueta de un vino define su posición dentro de ese sistema.

La base de la pirámide la integran los vinos de mesa (*vins de table*), sin limitaciones en cuanto al origen del producto. El 40% de la producción de vinos franceses pertenece a esta categoría.

El siguiente escalón está formado por los vinos de la tierra (*vins de pays*) para cuyo origen existen tres posibilidades de definición que a veces se solapan: regional (3 regiones registradas), departamental (33 departamentos), o comarcal (97 comarcas). Sus etiquetas pueden optativamente indicar la añada (*millésime*) y la finca productora, que no puede denominarse con los términos *Château* o *Clos* reservados para los niveles superiores. El 14,5% de los vinos franceses son de este nivel.

A continuación los vinos con denominación de origen-vinos delimitados de calidad superior (AO VDQS) constituyen la antesala del escalón superior, sin llegar todavía al grado máximo de garantía. Existen unas 40 denominaciones. AO VDQS y algunas pueden aparecer ampliadas con nombres del municipio concreto, o del tipo de vino o de uva. Sólo el 1% de los vinos franceses

↪ Manuel Gamella



pertenecen a esta categoría transitoria.

La cumbre de este esquema reglamentario corresponde a los vinos de denominación de origen controlada (AOC) que abarcan el 30% de la producción (el 14,5% que falta para el total se destila para el *Cognac* y el *Armagnac*). Un vino con AOC debe cumplir unas estrictas normas en cuanto a su área de producción, tipos de uvas, graduación mínima, rendimiento máximo por hectárea, métodos de cultivo, de poda, de vinificación y, en su caso, de envejecimiento.

Se pueden contar unas 340 AOCs distintas, que son más si se considera para algunas de ellas las posibilidades de ampliación con el nombre del municipio correspondiente. Más aún, incluidos en la denominación oficial o como añadidos complementarios, pueden aparecer términos como *Cru Classé*, *Grand Cru*, *Premier*, *Second*, *Troisième*, *Quatrième* o *Cinquième Cru*, o *Cru Bourgeois* (en Medoc, Burdeos), que indican una clasificación histórica de calidad para viñedos concretos, así como otras distinciones según el tipo de vino (*clairnet*, *rosé*, *pétillant*, etc.) o de uva.

Esta abundancia de AOCs se explica por la impresionante riqueza de la cultura del vino en Francia, y también por un esquema de solapamiento en el que los vinos más selectos de las zonas más conocidas, como Burdeos o Borgoña, no suelen aparecer etiquetados con estas denominaciones generales, sino con otras menores más específicas, como Pomerol o Saint Emilion en Burdeos, cuyo conocimiento requiere hábito, o tener una lista a mano.

La etiqueta contiene también a veces la declaración de "embotellado en la propiedad" (*mis en bouteille à la propriété*) que supone una garantía adicional, bastante valorada, de autenticidad en la elaboración.

Vale ya para este cursillo rápido. Las prácticas tendréis que hacerlas por libre (o a cuenta de la empresa si la crisis lo permite), mayormente aprovechando las oportunidades que se os ofrezcan deambulando por Francia o por los muchos países a los que llega la influencia de los vinos franceses, entre los que no está el nuestro donde, como en el resto de la Europa mediterránea, la abundancia y variedad de vinos propios (la calidad es otra historia con sus más y sus menos) viene actuando hasta ahora como barrera cultural y comercial efectiva.

