

VINOS DE ALSACIA

EL MEDIODÍA DEL NORTE

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRRES

El mapa de la Alsacia vinícola aparece como un trazo perdido en medio del desierto enológico del norte francés. Sus magníficos blancos alcanzan la categoría de sublimes cuando lucen en la etiqueta las expresiones «vendimia tardía» o «selección de granos nobles».

Focas veces es posible encontrar una coincidencia tan rotunda entre la entrañable belleza de los paisajes y la delicada calidad de los vinos.





En el mapa vinícola de Francia, «Alsace» es una ligera raya vertical situada en el extremo noroeste del país y marcada con un trazo apenas más ancho que la línea azul del Rin: un trazo perdido en medio del amplio desierto enológico del norte, que sólo rompen algunas manchas de viñedo lorenes y la soberbia Champagne. Para el profano que contempla ese mapa sin acompañar su mirada de otras informaciones, sin duda resulta caprichosa esa raya norte-sur que se alarga a la izquierda de Estrasburgo, paralela al curso del río y que tiene como polos las localidades de Marlenheim en su límite septentrional, y la de Thann, al mediodía. A simple vista puede parecer una rara fruta que se ofrece fuera de estación.

Un viñedo nórdico y excéntrico en apariencia que, a poco que se profundice en su razón de ser —en sus razones—, resulta, sin embargo, casi ineluctable. De hecho, sus orígenes hay que buscarlos remontándose al menos al tiempo de los romanos y en su realidad cuentan viejísima motivaciones de geohistoria, pero también unos factores geológicos y climáticos sorprendentes, casi milagrosos.

Hace millones de años el conjunto montañoso formado por los Vosgos y la Selva Negra sufrió un gigantesco hundimiento que fracturó el macizo, abriendo una extensa depresión: la actual cuenca del Rin. Se abrió así un camino natural que miles de siglos más tarde iba a ser paso obligado para invasores y comerciantes que recorrían el continente de norte a sur y, también, siguiendo el curso de ese río poderoso que se arrastra por la llanura, un camino desde el corazón de Europa hasta las brumosas orillas del Mar del Norte.

Desde tiempos remotos, las escarpadas laderas de los Vosgos, el enorme balcón que se asoma a la orilla izquierda del Rin, se llenaron de fortificaciones que vigilaban el paso de pastores, comerciantes, guerreros y mercancías por esa enorme llanura que colonizaron los romanos, perteneció al Sacro Imperio Germánico durante ocho largos siglos, fue incorporada por Luis XIV a Francia y, luego, motivo de guerras y

disputas. El Haut Koenigsburg, con su soberbia belleza, es la muestra más admirable entre estas fortalezas que aún permanecen en pie.

Al pie de los castillos, en las laderas de las colinas, se extendieron muy pronto los cultivos y, entre ellos, el de la vid, que vio privilegiada su existencia porque encontraba un fácil mercado curso abajo del río, que ponía los caldos a las puertas del sediento Londres y de las poderosas ciudades hanseáticas y de Escandinavia. Al norte de estas tierras de Alsacia, el cultivo del viñedo se convertía en una práctica al borde de lo imposible. Terminaba el mundo del vino y, entre brumas, se extendía el imperio de las cervezas y los aquavit.



En la propia Alsacia, la bondad de las plantaciones y la excelencia de los vinos se debía —sigue debiéndose— a razones casi milagrosas. Razones de suelo y, sobre todo, de clima. Porque la barrera de los Vosgos cierra el paso hacia el oeste y captura las inmensas masas nubosas provenientes del Atlántico, que dejan caer su contenido en forma de agua o de nieves sobre las cumbres y que, tras atravesar el macizo, llegan ya debilitadas a la llanura y la cruzan sin rozarla, volviendo a estrellarse, ya del otro lado, en la Selva Negra.

LA ALSACIA COMO UNA RARA FRUTA QUE SE OFRECE FUERA DE ESTACIÓN.

«Vendimia tardía» y «selecciones de grano noble» vinos que sólo pueden definirse con la presencia porque se les quedan pequeñas las palabras de los hombres.

De ese modo, las laderas que miran al este y la llanura renana sufren un permanente efecto invernal cuyo resultado más evidente es el de convertir la bellísima telaraña de pueblos, los bucólicos caseríos. Pocas veces también podrá encontrar una coincidencia tan rotunda entre la entrañable belleza de los paisajes y la delicada calidad de los vinos.

No ha sido, sin embargo, una historia fácil. Dicen que cuando Luis XIV visitó por vez primera la región, en 1673, al contemplar estas colinas cubiertas de viñedos, exclamó: «¡Oh, qué jardín tan hermoso!» Qué menos. Pero por entonces buena parte de las plantaciones habían sido destruidas por la Guerra de los Treinta Años, que además había acabado con la mayoría de la población y se había llevado granjas, casas, monumentos y joyas arquitectónicas. La Revolución, las leyes proteccionistas, la anexión alemana en 1871 fueron tropezones en el camino del vino alsaciano que, en los años

Los viticultores presentantes de la uva alsaciana: de Ribeaupierre en la caza, y de Haguel en la inferior.



AGENDA

LA ZONA

El viñedo de Alsacia —unas 13.000 Ha.— se extiende como una larga y estrecha cinta en dirección norte-sur y ocupa las laderas suvosguianas, entre los 200 y los 400 metros de altitud, que se asoman a la gran llanura del Rin a lo largo de un centenar de kilómetros.

EL SUELO

Esta larga banda es fruto del hundimiento de la falla renana, que separó los Vosgos de la Selva Negra y está formada por una gran variedad de terrenos que reflejan la complejidad de las zonas de fractura: se encuentran formaciones geológicas que van desde la Era Primaria hasta la Cuaternaria (esquistos, calizas, gres...), que pueden distinguirse en tres grandes espacios: el reborde montañoso, la ladera de las colinas y la llanura aluvial. La variedad geológica encuentra su correspondencia en la enorme gama de vinos alsacianos.

EL CLIMA

Siendo —con Champagne— los vinos más septentrionales de Francia, están considerados por los alemanes como vinos claramente meridionales. Además de la relatividad de las posiciones, el caso de Alsacia ofrece, en efecto, características muy especiales ya que presume de un microclima privilegiado para el cultivo de la vid. La barrera de los Vosgos aísla la región de las influencias oceánicas y la permite gozar de veranos cálidos y soleados. Colmar goza de temperaturas medias por encima de los 20° durante el mes de julio y, aunque los inviernos son rigurosos, el clima se dulcifica enormemente durante el período vegetativo de la vid, siendo raras las heladas de primavera. Además, curiosamente, la pluviometría resulta muy baja, situándose en el límite de los 500 mm en Colmar y entre los 500 mm y los 650 mm en el conjunto de la región, considerada una de las menos húmedas de Francia. La causa de este régimen de moderadas lluvias hay que buscarla, una vez más, en la barrera de los Vosgos, que captan las nubes cargadas de lluvia obligándolas a descargar en la fachada occidental y en las cumbres. Las masas nubosas llegan sin fuerza y recalentadas a la vertiente alsaciana, que es la que mira al este.

EL VIÑEDO Y LOS VINOS

Los vinos de Alsacia, que se presentan en la típica botella «flauta» se elaboran normalmente a partir de cada una de las siete variedades que se cultivan en la Denominación, que sólo en el caso de los Edelwicker se mezclan, siendo lo normal la elaboración de varietales. El riesling posee un bouquet de gran finura. Es seco y delicadamente afrutado. Acompaña bien los pescados, crustáceos, frutos de mar, carnes blancas y la chucruta, en cuya cocción interviene. El gewurztraminer es el más apreciado de los vinos alsacianos. De aroma opulento —su nombre significa textualmente

«traminer especiado»—, llena también la boca. Es magnífico para aperitivos, aunque muchos reclaman también su idoneidad para acompañar quesos de sabor poderoso como el munster que se elabora en la zona.

El muscat d'Alsace se distingue de los moscateles meridionales por su sabor seco, aunque tiene en común con ellos su perfume frutal y su sabor de uva fresca. El tokay pinot gris es redondo, graso, corpulento. Perfecto para acompañar un foie gras. El sylvaner es fresco, seco y ligero, aunque con cualidades inferiores a las de sus compañeros de denominación. Muchos bodegueros lo miran con cierto desprecio. Acompaña bien los frutos de mar y los pescados y se bebe joven. El pinot blanc es fresco y flexible. Acompaña platos de marisco, pero también carnes blancas. Se recomienda, por ejemplo, para la pularda. El pinot noir da un excelente tinto que pide carnes rojas y de caza, charcutería o quesos de cabra, mientras que el pinot blanc proporciona vinos redondos y delicados.

LAS DENOMINACIONES ALSACIANAS

Appellation d'Origine Contrôlée Alsace o Vin d'Alsace. Es la más antigua y la que se conoce normalmente. Se destaca en la etiqueta el nombre de la variedad con que el vino ha sido elaborado.

La Denominación «Edelzwicker» se refiere a un vino ligero y afrutado elaborado con mezcla de diversas variedades blancas.

La A.O.C. Alsace Grand Cru fue establecida —siguiendo los modelos bordelés y borgoñón— en 1975. Se refiere a vinos procedentes de alguno del medio centenar de terrenos que han merecido en Alsacia esa clasificación privilegiada. En la etiqueta debe aparecer el nombre del terreno clasificado del que proceden las uvas, la añada, la variedad, así como la expresión Alsace Grand Cru. Los únicos viñedos que pueden utilizarse para la elaboración de grands crus son el riesling, el gewurztraminer, el tokay pinot gris y el muscat. Se limita severamente su rendimiento por hectárea.

La A.O.C. Crémant d'Alsace se estableció en 1976 y reglamenta la elaboración de espumosos con el método champánés, sobre todo a partir de las variedades pinot. Vendanges tardives y selections de grains nobles son las menciones más prestigiosas de Alsacia. Se elaboran a partir de las variedades riesling, gewurztraminer, tokay, pinot gris y muscat, sólo en años especiales y con rigurosos criterios de calidad. Las Vendanges tardives —o vendimias tardías— son vinos que proceden de uvas sobremaduradas, con gran concentración de azúcares. Poseen sabores y aromas complejos y un cuerpo denso y delicado y se recomiendan para tomar solos, en momentos excepcionales, o acompañando el foie gras. Las selections de grains nobles proceden de uvas atacadas por la Botrytis cinerea, el hongo de la podredumbre noble. Son obras de arte de la viticultura. Sus aromas complejos, sus sabores de miel, su persistencia y delicadeza en el paladar convierten su degustación en un momento inolvidable.



que precedieron a la Primera Guerra Mundial, alcanzaba sus niveles más bajos de prestigio, con una producción que se destinaba en su mayor parte para mezcla con los vinos alemanes.

Ahora, al degustar esos vinos delicados y al mismo tiempo contruidos con una sólida arquitectura, parece mentira que las cosas hayan sido así durante tanto tiempo. Porque hoy puede hablarse de una calidad media magnífica en estos vinos que, dentro del mundo enológico del Rin pueden clasificarse como meridionales y, además, de verdaderas joyas.

Pero vayamos por parte. Los vinos alsacianos son en su mayoría blancos —sólo un 7 por 100 de la producción corresponde a tintos o rosados— y se envasan en la típica botella flauta, alargada y conocida entre los aficionados como «tipo Rin», una botella que se ha convertido prácticamente en señal de identidad de blancos de cualquier latitud del planeta (ruedas y albariños incluidos).

Se trata, además, de vinos varietales, elaborados con uvas de uno de los siete vidueños autorizados por la reglamentación: la sylvaner es una variedad que procede de Austria y ocupa alrededor del 20 por 100 del viñedo de la zona, si bien sufre en la actualidad un retroceso debido a que los bodegueros más exigentes la consideran como «poco noble», puesto que no soporta largos envejecimientos, algo que, según los buenos conocedores, es una de las mejores características de los grandes blancos alsacianos: su capacidad para resistir el paso del tiempo y para redondearse y mejorar durante largos años. Los vinos de sylvaner son frescos, ligeros, y el viñedo de esta variedad posee la virtud de ofrecer cosechas regulares. El pinot blanc, cuyo cultivo ha aumentado durante algunos años, ofrece (también la sylvaner) cosechas precoces, pero tiene más cuerpo y delicadeza.

Sin embargo, las cinco grandes



Variedad de uva, orientación del viñedo y tipo de suelo constituyen, junto a la aportación del hombre, los grandes pilares de la calidad de estos vinos.



En la etiqueta los alsacianos han destacado tradicionalmente el nombre de la variedad con la que se ha elaborado el vino y el año de la cosecha. El comprador buscaba las virtudes varietales, las características organolépticas proporcionadas por cada cepa y, sólo en segundo término, el sello de la casa productora, su garantía. Se trataba orientar al bebedor, tal vez poco exigente, que buscaba un tipo de vino sin detenerse a pensar que, en esta tierra de suelos variados, en la que el granito, los gneiss, o las calizas alternan con esquistos y gres, es aún más importante que en otros lugares la procedencia de la uva, la situación del viñedo, porque los vinos recogen de modo sorprendente las características de esos suelos, convirtiéndolas

en parte de su propia esencia. Los amantes del vino de Alsacia saben distinguir bien la opulencia de una riesling cultivada sobre calizas, de la elegancia y austeridad de la que ha sido cultivada en zonas de esquistos, donde adquiere esos rasgos minerales —sabor de «petróleo», dicen los alsacianos— que hacen soñar a los especialistas.

Las crecientes exigencias de calidad y personalidad, así como la progresiva aparición de varietales de las cepas que se cultivan en Alsacia en otros lugares del planeta —Nueva Zelanda, California, Italia o España— han animado a los viticultores alsacianos a introducir modificaciones en su comercio. En 1975, y a imitación de sistemas como el bordelés o el borgoñón, se estableció una clasificación de terrenos que daba como resultado la aparición de medio centenar de «grands crus»; de lugares considerados como privilegiados en el espacio alsaciano.

Era un paso tal vez necesario en la reglamentación estricta de este viñedo, pero también un modo de ofrecer criterios distintivos al consumidor que empezaba a orientarse en medio de la selva de etiquetas varietales a partir de la iluminadora y casi sacralizante expresión. En general, estos «grands crus», o terrenos privile-

giados se encuentran inmediatamente debajo de la chapela de bosque de hoja caduca que corona las colinas. Son terrenos de pendientes más acusadas y suelos más ascéticos: «Era necesario poner orden, que el cliente supiese cuándo se encuentra con un gran vino de Alsacia», dicen en Hugel, una bodega familiar que exhibe con orgullo su fundación en 1635 y que fue una de las impulsoras de esta nueva clasificación, a la que siguió, en 1984, la de «vendanges tardives» y «selection de grains nobles» («vendimias tardías y selección

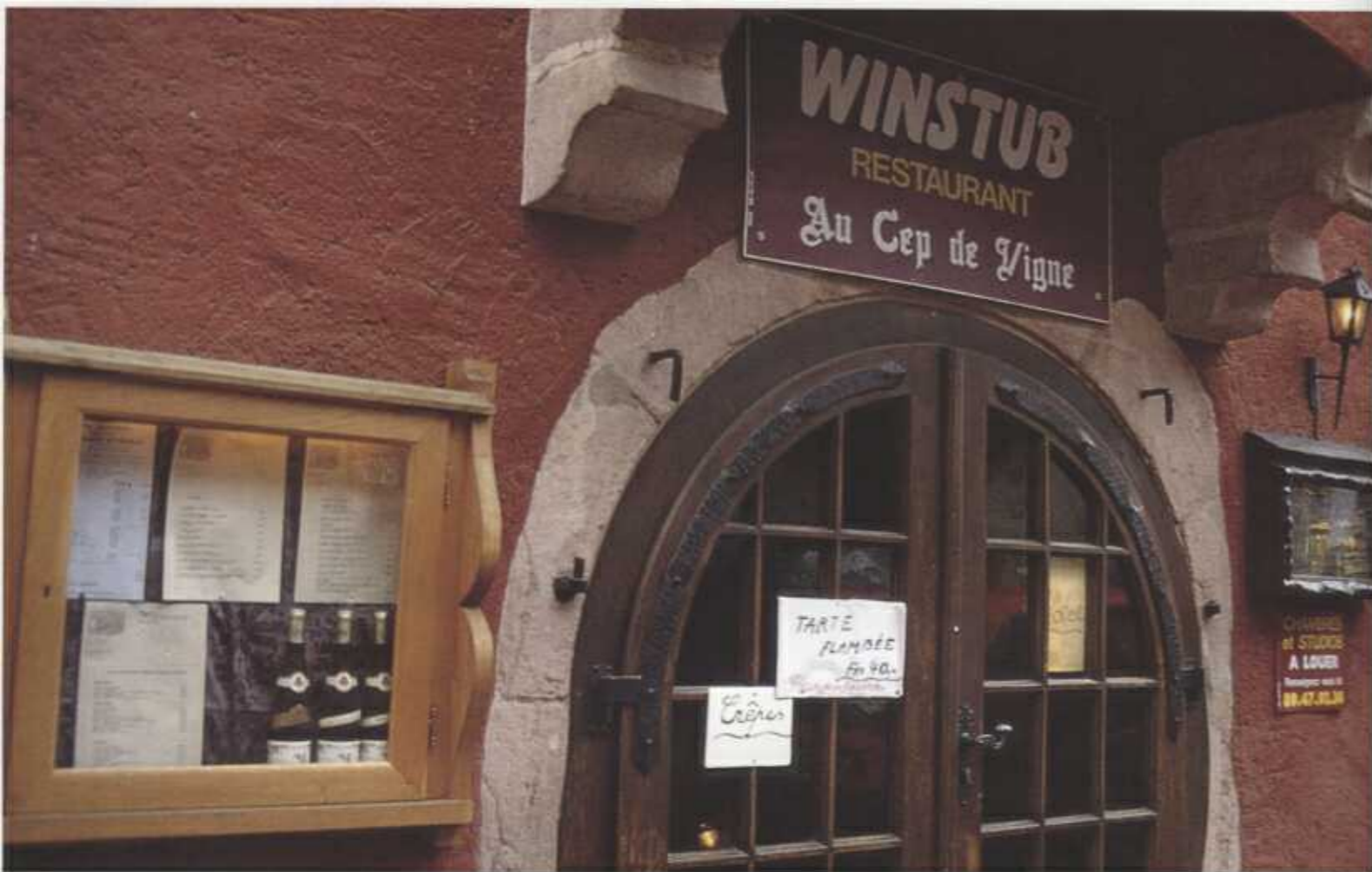


de granos nobles»). El mercado, cada vez más exigente ante una competencia en alza, busca saber qué compra y lo que paga por lo que compra.

Porque si es verdad que los vinos blancos de Alsacia prolongan misteriosamente su vida a través de los años, incluso sin recibir el refuerzo de la madera, también es cierto que sus obras maestras hay que buscarlas entre las vendimias tardías, vinos para cuya elaboración se recolectan las uvas a finales del otoño, y en esas selecciones de granos atacados por la podredumbre noble (*botrytis cinerea*). Ahí, las deslumbrantes cualidades de las grandes uvas de la zona se convierten en obras maes-

Scherer y Case de Kientzheim, sobre estas líneas, son dos firmes punteras de la región. En la página de la derecha, un ejemplo de la cuidada infraestructura turística alsaciana.





tras que al aficionado le cuesta definir. Vinos redondos, sublimes, tostados, cargados de sabores y perfumes, de miel, parientes de sus vecinos alemanes más soberbios, de los tokay húngaros, de los misteriosos sauternes.

Son vinos que sólo pueden definirse con su presencia, dioses a los que se les quedan cortas las palabras de los hombres. Los reyes de Alsacia, también por su precio, que multiplica a veces por veinte el de sus hermanos más modestos. Vinos destinados a la adoración en los altares de más estrellas Michelin del mundo, al amor voluptuoso de los *gourmands* que se entregan a su poder con encontrados sentimientos. Están en la cumbre de la consideración y en la del precio, alcanzando los 300, 400 ó 500 francos frente a los 25, 30 ó 40 que se paga por los excelentes, aunque modestos, compañeros.

En Léon Beyer, en Shererer, en Mochel, en las más prestigiosas bodegas de la zona, tuvimos ocasión de degustar esos vinos sublimes; en Scheumberger, en Hugel, en Trimbach, en

la Cooperativa de Kaiserberg Kintzheim, en la de Ribeauvillé. Por todas partes, como si se extrajeran de un cofre secreto, las botellas de estos grandes vinos llegaban al final de la cata, y su llegada bajaba el tono de voz. Y no es que a su lado desmerecieran en absoluto los magníficos riesling, los gewürztraminer, los muscat, los tokay de vendimias normales.

Sólo que, de repente, se tenía la sensación de haber entrado en un pasadizo que condujera a la inexplicable morada de los dioses.

De la que se salía para reflexionar acerca de las posibilidades de esta zona en la que tanto bodegas particulares como cooperativas destinan a la exportación alrededor de la mitad de sus botellas y lo hacen a precios ventajosos y con unas óptimas condiciones de calidad en vendimias, elaboraciones y envejecimiento. Degustados los vinos y vistas las tablas de precios, parecía lógico que en algunas casas hablasen de «inicios de penetración» incluso en España, ya que las diferencias entre nuestros grandes blancos y los alsacianos, por lo que a precios se refiere, se han acortado considerablemente,

CUÁNDO Y CÓMO BEBER

Hay vinos alsacianos —sobre todo los sylvaner— que conviene beber jóvenes, pero, en la mayoría de los casos, los grandes vinos mejoran con el paso del tiempo y adquieren su plenitud pasados los cinco años de conservación. Conviene degustarlos entre 8 y 10°, excepto los crémant, que piden una temperatura ligeramente inferior.



e incluso a veces la balanza resulta favorable a los alsacianos, que están ofreciendo grandes blancos —a veces envejecidos durante varios años— a precios que van desde unos 30 francos (600 pesetas) a los 60 (1.200 pesetas); es decir, a precios inferiores a los de un albariño.

Comparaciones —que siempre son enojosas— aparte, lo que sí resulta cierto es que el consumidor español se encuentra ahora con la posibilidad de abrir sus sentidos a esta estupenda página del atlas vinícola mundial que exhibe unos vinos casi tan delicados como el paisaje en que nacieron.

VINOS DELICADOS Y AL MISMO TIEMPO CONSTRUIDOS CON UNA SÓLIDA ARQUITECTURA.