

**Denis
Dubourdieu**

"En España hay que volver a hacer vino para beber, no para impresionar"

El vino está más cerca de la música o la pintura que de la poesía. Sus emociones se generan y transmiten sin palabras. Uno de los mayores expertos del mundo, padre de la enología moderna y 'enciclopedista' de cepas y bodegas, las usa por primera vez en España para explicar su pasión y opinar sobre el gran viñedo que es España.

Por Benjamín Lana | Fotografía de Antón Goiri

Dubourdieu,
en el interior
de la bodega
de Arinzano
diseñada por
Rafael Moneo.



D

enis Dubourdieu

es uno de los grandes maestros de enólogos de la Universidad de Burdeos (Francia) y la cabeza visible de la revolución de los vinos blancos de su región. Pero, además de científico reputado, es heredero de una saga de bodegueros, viticultor, elaborador de vinos propios, alabados y vendidos en igual proporción, y asesor de varias bodegas históricas de Francia. Su nariz y su conocimiento participan todos los años en el afinado de las mágicas botellas de Château D'Yquem y Château Cheval Blanc.

.....

XL Semanal. España es el mayor viñedo del mundo, pero el consumo de vino es de los más bajos, poco más de 20 litros por persona al año; lejísimos de Francia o Italia, menos que Dinamarca...

Denis Dubourdieu. Hay que volver a elaborar vino para beber, no para impresionar, para que se puntúe bien en una cata y después se escupa. Hay que pensar en el placer de quien lo va a consumir. En España es necesario parar de hacer vinos envarados y arrogantes, de elevadísima concentración. Se debe encontrar otra vez el camino de la sutileza. Sé que es más fácil decirlo que hacerlo, pero hay que empezar. Se ha de reencontrar un cierto minimalismo en la técnica para dar al vino delicadeza y elegancia en su pureza.

XL. ¿Cree que van a poder sobrevivir en España cuatro mil bodegas, como ocurre en la actualidad?

D.D. No soy capaz de decir cuántas, porque ese no es exactamente mi oficio, pero el sector debe empezar a pensar en los jóvenes y no cerrar el mundo del vino a un entorno elitista, esnob y viejo.

MI RECETA PARA AMAR EL VINO

"El primer paso es amar la vida y maravillarse ante ella. El vino es una recreación de la vida, una comunión de la naturaleza que solo puedes disfrutar realmente si eres capaz de ser feliz. El segundo es amar el viaje, porque todos los vinos son un recorrido por paisajes, culturas y personajes. El tercero es tener la suerte de encontrar al maestro que pueda guiarte en el camino del descubrimiento. Hay que tener una disposición general a disfrutar de la belleza del mundo".

XL. ¿Por qué a los jóvenes españoles no consumen vino, como sí ocurre en otros países, por ejemplo, en Francia?

D.D. Su país está lleno de gente a la que le gusta salir, ir de fiesta, que valora la diversión y las relaciones sociales, y todo eso produce un clima adecuado para el consumo de vino. No puedo comprender por qué es una bebida mayoritariamente abandonada. En París tenemos una gran feria a finales de noviembre, el Grand Tasting, a la que cada año acuden más visitantes. La mayoría son jóvenes con estudios, con gran curiosidad por el mundo del vino. Está sucediendo lo mismo en Japón, en el Reino Unido y en los países de Europa del Norte. Estúdienlo.

XL. España se inspiró y aprendió de Francia en la evolución hacia la alta cocina y ahora compite y gana. ¿Por qué no ha ocurrido lo mismo con el vino?

D.D. No hay que dramatizar. También hay buenos vinos en España, pero entiendo lo que quiere decir. La cultura del vino allí está más arraigada, la de elaborar y la de conocer y beber el vino. Yo disfruto mucho con los vinos que ofrecen los restaurantes españoles, pero prefiero siempre los que se pueden beber con facilidad a los más complejos que llenan sus cartas.

XL. ¿Cambiamos el sistema de puntuación y obligamos a los catadores a beberse los vinos?

"Hay muchas estupideces alrededor del vino. Debemos respetar los que son buenos y ya está"

D.D. Estaría bien [sonríe]. Y también habría que terminar con la sobrevaloración de los vinos por la utilización de métodos complicados a la hora de elaborarlos. Le puedo citar varios que se venden como extraordinarios porque se han elaborado en barricas con forma de huevo o porque han puesto música en la viña. Hay muchas tonterías y estupideces. Debemos respetar los vinos que son buenos y ya está. Yo pongo el ejemplo de un gran chef japonés de *sushi* que limita su intervención a sacar lo mejor de las cualidades del pescado para glorificar su calidad y pureza. A veces, por degustar algo así, aparentemente tan sencillo, pagamos 200 euros en un restaurante.

XL. ¿Qué opinión tiene el francés medio de los vinos españoles?

D.D. Voy a hablar solo por mí. Yo he



El enólogo francés, entre los viñedos de Pago de Arinzano (Navarra), propiedad de la familia Chivite, a la que asesora, donde charló con XLsemanal.

de 'Vino de España' para abrir nuevos mercados en el mundo...

D.D. Hay denominaciones españolas con muy buen vino y yo creo que esos vinos deben estar representados por la denominación y no por el país. Se produce una fuerte relación histórica entre la tipicidad del vino y la geografía. Las variedades de uva van cambiando con los años, pero la relación del vino con lo que los franceses llamamos *terroir* —que es el suelo, el clima y el conocimiento del ser humano que cultiva y vinifica— permanece. Lo que yo creo que está obsoleta es la reglamentación estricta en temas como la duración del envejecimiento, el porcentaje y tipo de variedades que se pueden utilizar... Hay que dar más libertad. En el siglo XVIII, por ejemplo, la principal variedad de Burdeos era el malbec, que hoy no existe. Si hubiera habido reglamentaciones excesivas, hoy no existirían los actuales grandes vinos de Burdeos. Los controles de la denominación de origen deben limitarse al control geográfico. Al final, los vinos se parecen por los defectos y se diferencian por la tipicidad, por la singularidad. Dejemos que esta se desarrolle.

XL. ¿Debemos dedicarnos más al viñedo y menos a la bodega?

D.D. Es necesario llegar a la excelencia en los dos, pero hay que saber ser minimalista en la bodega. Los vinos no se obtienen de la totalidad de la uva. Vinificar es extraer la mejor parte. Se debe ser muy delicado en ese proceso. Y para no perder esa gracia, esa singularidad, es para lo que empleamos la tecnología. Pero no hay que olvidar que los vinos nacen por la vendimia de la naturaleza, no se hacen en la naturaleza. Se ha de guiar a los ▶

navegado alrededor de la costa española por el Atlántico y el Mediterráneo y conozco bien los restaurantes costeros. Solo le digo que nunca he bebido agua. Pero estoy más fascinado por sus blancos que por sus tintos. Me interesan los vinos de Galicia, los de Rueda y el Chardonnay de esta casa, Chivite, que es uno de los mejores que conozco.

XL. ¿Le gusta el sistema de denominaciones de origen de España? Hay quien quiere apostar por la marca

"Su estricta reglamentación sobre uvas, porcentajes... está obsoleta. Se debe dar más libertad"



Con su esposa, Florence. Ella lleva la administración de los negocios familiares.

fenómenos naturales hacia el objetivo que el hombre fija, igual que un jinete guía a su caballo al sitio al que quiere ir sin violentarlo.

XL. ¿La influencia en el mercado del señor Robert Parker ha perjudicado a los vinos europeos más delicados y beneficiado esa cultura de vinos intensos que usted critica?

D.D. Parker es especialmente influente en Estados Unidos, un país que se está convirtiendo en el primer mercado del mundo para el vino. Y yo creo que no sería justo buscar un responsable extranjero en lo que hacemos. Las cartas de los restaurantes no las decide Parker. En las de España o Italia a menudo hay una gran selección llena de vinos de autor y mucha gente queda impresionada cuando prueba una copa. Luego compra ese vino y en su casa descubre que no le gusta tanto, que no lo puede beber y lo termina a duras penas porque ha pagado mucho dinero. Está pasado de alcohol, con mucha madera y mucha fruta confitada, por ejemplo. Ayer por la tarde pedimos una botella de Rueda y nos la bebimos sin darnos cuenta antes de empezar a comer, y pedimos otra. A eso me refiero. Hay vinos que se beben de una manera instintiva y otros que impresionan en el primer momento, pero que cuesta ingerir. Los primeros son los imprescindibles, en mi opinión.

XL. ¿Cree que los vinos de carácter atlántico, más frescos, van a

ocupar de nuevo el espacio que habían perdido respecto a los más mediterráneos?

D.D. Entiendo a qué se refiere, pero no es una cuestión de mares, sino de altitud y de variedades. Se pueden elaborar vinos más frescos en un clima mediterráneo si hay altitud suficiente que en una zona atlántica más baja. Se pueden cultivar variedades que no aportan demasiado alcohol y también se puede cuidar la madera en la crianza. Creo que se está siendo muy exagerado con esto, tanto con las barricas como con los sistemas sustitutivos, como chips de roble, duelas... Se está añadiendo al vino madera nueva en unas proporciones estúpidas.

XL. Un vino que ame..

D.D. Un viejo sauternes. Es el camino de una luz especial y la muestra de una juventud singular en su propia vejez.

XL. Ayúdenos a romper algunos mitos: Los vinos blancos, ¿mejor cuanto más jóvenes?

D.D. Falso. Lo que ocurre es que algunos no envejecen, pero cuando lo hacen bien ofrecen un placer único. Cuando los grandes borgoñas evolucionan, proporcionan un placer

"No hay que dramatizar. En España hay buenos vinos. Estoy fascinado con sus blancos"

'IN VINO VERITAS': TRES PREGUNTAS DE ALTA GRADUACIÓN

● **Por qué los vinos foráneos no cuajan en España...**

«A los españoles no les interesa otro vino que no sea de su país. Si fueran más curiosos con lo que se hace en el mundo quizá podrían conocer mejor la personalidad de sus propios vinos. Creo que en esto ustedes son más *chovinistas* que los propios franceses».

● **Las variedades autóctonas minoritarias, ¿son todas aprovechables?...**

«Hay que hacer vinos con variedades que maduren completa y lentamente. No todos los varietales son buenos porque sean locales y tracionales. También hay malos».

● **Alguna variedad española que considere mala...**

«Le voy a decir una italiana: la primitivo. Es mala uva para hacer grandes vinos. La cariñena es una variedad española tradicional, pero es difícil que de un vino de alta calidad, sobre todo si se producen diez toneladas de uva por hectárea».

extraordinario y también ocurre con algunos viejos champagnes. Envejecer no es simplemente resistir el tiempo, sino adquirir misterio, carisma y capacidad de detenerlo todo.

XL. ¿Dónde reside la magia de una botella de Château Cheval Blanc de 1947 (cinco mil euros)?

D.D. En su cabernet franc, en la perfecta maduración, en la delicadeza y finura que casi nunca se repiten.

XL. ¿Con quién le gustaría compartir alguna de las grandes botellas de su colección?

D.D. Esos vinos hay que compartirlos con las personas que uno quiere. Evidentemente, con mi familia, mis padres, mi mujer y mis hijos... y también con mis asociados, porque hemos construido juntos algo muy importante, casi como otra familia, durante muchos años. Con todos ellos comparto el entusiasmo por todas esas botellas y lo que encierran. ■