

VINOMANÍA Francia

Texto: Óscar Caballero

Champagne, viñedos y el fantasma de la Ópera

Francia es líder en consumo de vinos efervescentes y exportación de champagne; Cheverny + Cour Cheverny: 20 años con D.O. Cóctel fantasma de la Ópera, en la Ópera de París. 7º Salón de la RVF en la Bolsa. Trail en Hermitage. Castillos abiertos en Côtes-de-Bourg. Embajada borgoñona en París.

Texto: Óscar Caballero



1. Vendimia en la D.O. Cheverny; 2. Judicaël Noel elabora en el restaurante de l'Opéra el cóctel Le Phantôm, con chocolate blanco, vodka y licor de menta.

Carrera enológica

Por persona y por año, Francia, con 5,39 litros, Alemania (4,41 l) e Italia (3,69 l), son los tres primeros consumidores mundiales de vinos efervescentes, según el último estudio Vinexpo IWSR, que coloca a España (1,04 l) en décima posición. Francia bebe y hace beber: en el 2012 exportó 308,8 millones de botellas de champagne (4.037 millones de euros: por encima de cualquier región vinícola del mundo) y, sobre todo, aumentó sus expediciones a los países emergentes, destino ya de una de cada cinco botellas de champagne.



Cheverny: 20 años de añada

Clima suave y templado y suelos arenosos y variados dan buenos vinos Cheverny (D.O. en 1993), desde el siglo XIV. Los tintos salen de gamay, pinot noir, côt –la malbec en Loire–, pineau d'aunis (antes chenin tinta)

y cabernet franc. Los blancos, de sauvignons, chenin y chardonnay. En total, 532 hectáreas de viñedo, repartidas en 24 municipios de la provincia de Loir et Cher. En la Maison des Vins de Cheverny, junto al castillo, cien mil visitantes al año catan en libre servicio el vino de cien barricas. Este verano, los restauradores de la región propondrán degustación gratuita de una copa (botellas cedidas por los productores). Y el 7 de septiembre, fiesta de la vendimia.



Otros 20 años, con v de vecino

También celebra la D.O. Cour Cheverny. Cour por curtis, granja en latín vulgar: una gran finca habría ocupado los once municipios que albergan hoy el viñedo. La única –y rara– uva, la romorantin, la hizo plantar en 1519 Francisco I –el rey de Francia, no el actual Papa–. Vinos blancos secos y un 52% de

la producción certificada ecológica. Al beberlos, brinde por los 3.100 republicanos españoles que entre el 29 de enero de 1939 y el 8 de febrero de 1939 fueron internados allí. Una recomendación: los vinos de Michel Gendrier –la familia vendimia romorantin desde el siglo XIX– deliciosos. Y a menos de diez euros botella.



El fantasma de la Ópera, bebible

Estaba cantado –es lo mínimo, tratándose de la Ópera– y Judicaël Noel, chef barman del restaurante de l'Opéra (de 7 a medianoche) lo hizo: con sirope de chocolate blanco, vodka Grey Goose, una gota de leche, una hoja de menta y licor de menta, creó el cóctel Le Phantôm de l'Opéra.





3

©Sophie Manuel



5



6



7

3. Uva romorantin, variedad autóctona de la D.O. Cour Cheverny; 4. Cartel del VII Salon du Vin de Paris; 5. En l'Ambassade de Bourgogne, vinos y gastronomía de Borgoña; 6. Duo de l'Hermitage: carrera en pareja entre viñedos parisinos; 7. Salón de los Vinos de la D.O. Côtes de Bourg.

La RVF pasa revista en París

"Catar bien para comprar bien", es la consigna del VII Salon du Vin de Paris (24 y 25 de mayo) de la Revue du Vin de France. En la Bolsa, porque ciertos vinos cotizan alto. Con Sudáfrica como invitado de honor y 250 propiedades francesas de prestigio, catas de grandes añadas de vinos y champagne, espacio gastronómico e incluso un bar de aguas (Chateldon/Thonon).



Correr con moderación

Hasta el 12 de mayo, dúos de corredores pueden inscribirse para surcar el viñedo de la mítica colina del Hermitage, sobre 12 ó 25 km y con un desnivel de 500 a 1.200 metros. Trail por equipo, el 19 de mayo. La Cave de Tain l'Hermitage, cooperativa de muy buenos vinos a mejor precio, responsable de una de cada cuatro botellas de la D.O., diseñó por su parte

un recorrido casi análogo, pedagógico: el terruño en 11 etapas y casi dos horas de paseo.



100 châteaux en Côtes de Bourg

Para fan de vinos satélites de Burdeos, y con el único compromiso físico de mover el codo para llevar la copa a la boca, vigésima edición de puertas abiertas de la D.O. Côtes de Bourg, el 11 y 12 de mayo. Cien propiedades reciben enófilos.



Embajada de Borgoña en Odeón

A dos pasos del teatro del Odeón, l'Ambassade de Bourgogne, pequeña barra y pocas mesas. En copa de 12 cl, desde 4,50 € –un petit chablis; un tinto genérico– a 16,60 € –un Chassagne 1er Cru o un Chambolle Musigny–, sin desdeñar en blanco el Viré-Clessé René Michel 2007 (7,80 €) o, en tinto, un emblemático

Beaune 1er Cru Les Perrières, Domaine de Montille 2007, a 14,50 €. Botellas en estantes y en el suntuoso Livre de Cave, para llevar o consumir in situ –derecho de corcho, 15 €. El típico kir (5 €) lo preparan con buen aligoté y un Cassis de Nuit. El café (2,90) es moka de Etiopía, un grand cru bio, servido con un trozo de pain d'épices. Como no hay que beber sin comer, además de ese símbolo borgoñón que son los gougères (pâte à choux rellena de comté: 4 €), hay plato de embutidos (6 €) o de quesos (6 € la porción y 9 € la selección para blancos y/o tintos). Otra institución: jambon persillé de Bourgogne (9 €). O ensalada de lentejas con jamón y parmesano (7 €).

