

VINOS

Burdeos-Rioja 1947: la imposible cata se hizo realidad

Un pequeño grupo de catadores prueban 16 vinos de una de las tres o cuatro añadas más legendarias del siglo XX



Participantes de la cata histórica de vinos de 1947.

VÍCTOR DE LA SERNA

Actualizado Domingo, 21 noviembre 2021 - 12:28



Comentar

La idea era magnífica pero casi irrealizable: catar 16 de los más famosos vinos de Burdeos y Rioja a los tres cuartos de siglo de edad, todos de la añada 1947, que fue **una de las tres o cuatro más legendarias del siglo XX** en esas dos grandes regiones vitícolas, la francesa y la española. Se le ocurrió a Luis Gutiérrez, el responsable en España de *The Wine Advocate* la famosa revista fundada por Robert Parker, y se la propuso a la familia Grau, que posee uno de los mayores negocios de vinos de nuestro país, en Palafrugell (Gerona).

"Pensé que sería imposible, pero por proponer que no quede", confesaba Gutiérrez poco antes de que un pequeño grupo de catadores invitados, en una sala del almacén de Grau, se sentase esta semana... a catar esos 16 vinos del 47. Y es que el **equipo dirigido por Jordi y Sergi Grau**, sin desmayo (y sin escatimar) había reunido dos botellas de cada uno de los vinos, y ahí estaban, a punto de ser descorchadas. El milagro se había producido.

Este cronista estaba allí como invitado de Luis, un privilegio debido a la amistad y quizá a que el famoso e influyente catador empezó hace más de 20 años su reconversión de la informática al periodismo del vino en nuestras propias columnas, junto a los demás amigos que crearon la sección elmundovino.

Evidentemente había allí **invitados de tremendo nivel como catadores**, no como quien esto escribe: entre ellos, dos bodegueros de casas históricas riojanas cuyos vinos estaban presentes, María José López de Heredia y el presidente de CVNE, Víctor Urrutia; dos figuras modernas de Rioja, Álvaro Palacios y Telmo Rodríguez; dos brillantes enólogas del sur de Cataluña, Sara Pérez (Priorat) e Irene Alemany (Penedès), además del responsable de Borgoña en el *Wine Advocate*, William Kelley, y nade menos que el más importante sumiller español, Pitu Roca, del Celler de Can Roca.

Se cataron más vinos españoles que franceses, pero con una diferencia: no todos eran de bodegas punteras, mientras que la colección francesa era un desfile de *grands crus* de absoluta élite: los *châteaux* Mouton-Rothschild, Lafite-Rothschild, Margaux, Latour, Petrus, Cheval Blanc y el único (e inimitable) blanco dulce del lote, Château d'Yquem.

Los vinos muy viejos, aun los famosos por su capacidad de guarda como los riojanos y bordeleses, nos dan otras cosas que los jóvenes: no busquen frutas ni taninos frescos, sino especias, pimienta, cuero fino, quizá un poco de sotobosque. Y prepárense para alguna botella ya sin aromas ni sabores, que ha muerto en el camino.

Releyendo **lo que hace medio siglo se decía en Francia de esta añada**, sabíamos que algunos como Lafite o Latour no llegaron al nivel de los otros. Esta vez, mucho más tarde, la delicadeza y la finura de Lafite sí convencían en un desfile dominado por un maravilloso Margaux -algo de fruta incluso, cosa rarísima, el potente y rotundo Mouton, un Petrus fino y delicado, con ese frescor que la uva merlot confiere en la margen derecha de la Gironde, mientras que en la izquierda, en el Médoc, domina la más poderosa cabernet Sauvignon. También con merlot, el muy personal Cheval Blanc de Saint-Émilion agregaba un toque redondo y goloso que, curiosamente, nos pareció borgoñón a varios catadores.

La medida de reunir dos botellas resultó útil: alguna estaba muerta o invadida por el famoso 'sabor a corcho' que dan los tricloroanisoles, derivados del cloro. Pero con la otra pudieron tener un poco cada uno de los 17 catadores.

En Rioja no había entonces -ahora apenas se empieza a hablar de ello- una clasificación de los grandes vinos como la de 1855 en el Médoc. La fama y el mercado sí que distinguían, claro, aunque los dos primeros catados en la parte española, Martínez Lacuesta Reserva Especial y Faustino I Gran Reserva, iban un poco de relleno y resultaron muy intrascendentes. Más se esperaba del tercero, Viña Albina Gran Reserva, porque **en aquella época Bodegas Riojanas producía muy grandes vinos**. Lo que sucedió es que no se obtuvo más, sino mucho más: el vino, restallante con los arándanos de la tempranillo, sabía infinitamente más joven que los demás. O **el milagro de la vida eterna**, o alguien se había equivocado pegando en esas botellas una etiqueta que rezaba 1947.



Pero a partir de ahí, y salvo un Tondonia blanco desgraciadamente muy oxidado, fue la perfección riojana, encabezada por un Marqués de Riscal Gran Reserva ¡fresco!, que ya sorprende, complejo, quizá el de estilo más bordelés, y seguido por los grandes históricos de López de Heredia y CVNE: Tondonia e Imperial, siempre en su estilo de 'rioja fino' más sutil y delicado, y Bosconia y Viña Real con ese volumen, ese carácter goloso que los hacía en tiempos comparar con Borgoña. Cinco vinos tremendos, que quizá por esa buena acidez que el mazuelo y el graciano les dio, pueden incluso parece, aunque algo menos complejos que los burdeos, más vivos y frescos aún.

Después, con la cena, se destapó el dulce y maravillosamente vivo Château d'Yquem, **verdadera traca final que nos confirmó ese carácter de ser vivo del vino**, que crece, madura, y si es grande lo hace durante muchísimo tiempo, alcanzando a veces una vejez sabia y sutil. A veces, sin avisar, un vino ha muerto al llegar a la mesa. Todo ello forma parte de la cultura del vino y de la cultura sin más. Fue un privilegio experimentarlo.
