

En el siglo XIX los británicos afrontaban su revolución industrial y consumían los refinados vinos que los franceses desarrollaban en todos los sentidos (Burdeos se había *zonificado* en 1725 y a mediados del XIX estableció la clasificación actual). Mientras, los españoles aprovechaban la menor ocasión para degollarse entre sí y consumían vinos jóvenes, de pura subsistencia, como complemento alimenticio indispensable para un campesino despojado y un proletariado miserable.

A mediados de esa década el viñedo francés fue arrasado por una oleada de plagas llegadas de América: en 1850 se manifestaba el óidio, en 1863 llegaba la filoxera, que acabaría con el viñedo de Burdeos entre 1875 y 1892, pero poco antes, en 1872, había llegado el mildiu. Francia estaba sedienta y los *negociants* vinícolas galos buscaron abastecerse en las regiones vecinas.

Prácticamente toda España se benefició de las sucesivas épocas de oro sobrevenidas por esas escaseces, pero pocas supieron aprovechar la ocasión para consolidarse como productoras de vinos de prestigio. Destacó en ese sentido Rioja; sus productores más avezados siguieron el ejemplo de los franceses, que introdujeron sus sistemas de elaboración. Se impuso el *método Médoc*, la revolución en el estilo de los vinos de Rioja, que serían después elevados a la hegemonía del vino español y emulados en otras zonas.

Antes hubo algunos pioneros, como Manuel Quintano, eclesiástico de Labastida que en 1785 fue enviado a Francia por la Diputación de Álava con el fin de aprender los sistemas bordeleses de elaboración de vino. Su misión no prosperó, pero hubo otros, como Luciano de Murrieta, que a partir de 1849 aplicó en la bodega del general Espartero lo aprendido en Burdeos. Escribió: "Yo había pasado el tiempo suficiente en Burdeos como para tener las ideas muy claras sobre como elaboraban en esta zona los vinos de los que tanto disfrutamos en Inglaterra. De grado moderado, limpio color entre cereza y rubí, los vinos con muchos años con tonos a teja o ladrillo, aromáticos, de suave y aterciopelado paladar, era otro mundo en vinos de mesa comparado con lo que se elaboraba en España".

VINOS FINOS DE RIOJA

Lo que se elaboraba en España era similar a los actuales vinos de cosechero: fermentación en lago de piedra o de mampostería de los racimos de uva enteros, que después se pisaban y se prensaban para obtener el vino. El método Médoc lo cambió todo aunque no desterró, como se sabe, el sistema tradicional.

Se introdujo el despalillado, es decir, la separación de los granos de uva de su soporte vegetal (raspón o escobajo); se fermentaba en depósitos de madera de roble; se aplicaba un periodo de maduración en depósito para dejar sedimentar los restos sólidos de la uva y se envejecía en barricas de roble para completar la estabilización del vino, con trasiegos periódicas de una bodega a otra para oxigenar el vino y descartar los fondos, turbios por la decantación de materia colorante y otros elementos. Finalmente, el vino se envasaba en botellas de vidrio cerradas con tapón de corcho.

Enseguida, Luciano de Murrieta comprobó en sus primeros embotellados, con la marca Duque de la Victoria, "lo mucho que mejoran en la botella los vinos de Rioja". Se cerraba el círculo de un sistema que fue seguido por el marqués de Riscal a partir de 1859 y sobre todo de 1862, cuando trajo de Burdeos al enólogo Jean Pineau, que lo extendió a otras bodegas de Laguardia, Labastida y Elciego. En el último tercio del XIX los franceses y el ferrocarril impulsaron la industria vinícola, sustentada en el método Médoc, en el Barrio de la Estación de Haro, en Cenicero o en Logroño. Ese sistema dibujó unos vinos nuevos, los *vinos finos de Rioja*, con un perfil similar al considerado típico en la actualidad. ●

EL MÉTODO MÉDOC

ES COMO LA PIEDRA FILOSOFAL DE LA ENOLOGÍA, UN SISTEMA QUE CONVIERTE UN PRODUCTO PURAMENTE ALIMENTICIO Y PERECEDERO, AUNQUE PLACENTERO, EN UN RESORTE HEDONISTA, CAPAZ DE PERVIVIR EN EL TIEMPO MIENTRAS QUE GANA EN ATRACTIVOS. EN EL MÉTODO MÉDOC ESTÁ EL GERMEN DE LOS VINOS ACTUALES.

