

---

DON y PETIE KLADSTRUP

*La guerra  
del vino*

Los franceses, los nazis  
y la batalla por el tesoro  
más grande de Francia

*Con el doctor J. Kim Munholland, asesor histórico*

---

Si este libro le ha interesado y desea que le mantengamos informado de nuestras publicaciones, escríbanos indicándonos qué temas son de su interés (Astrología, Autoayuda, Ciencias Ocultas, Artes Marciales, Naturismo, Espiritualidad, Tradición...) y gustosamente le complaceremos.

Puede consultar nuestro catálogo en [www.edicionesobelisco.com](http://www.edicionesobelisco.com)

### **Colección Estudios y documentos**

LA GUERRA DEL VINO

*Don y Petie Kladstrup*

1.ª edición en formato bolsillo: septiembre de 2022

Título original: *Wine and War*

Traducción: *José M. Pomares*

Maquetación: *Olga Llop*

Corrección: *Elisenda Terré*

Diseño de cubierta: *Enrique Iborra*

© 2001, Don & Petie Kladstrup

(Reservados todos los derechos)

Publicado por acuerdo con Crown, sello editorial de Random House,

Penguin Random House LLC.

© 2022, Ediciones Obelisco, S. L.

(Reservados los derechos para la presente edición)

Edita: Ediciones Obelisco, S. L.

Collita, 23-25. Pol. Ind. Molí de la Bastida

08191 Rubí - Barcelona

Tel. 93 309 85 25

E-mail: [info@edicionesobelisco.com](mailto:info@edicionesobelisco.com)

ISBN: 978-84-9111-920-3

Depósito Legal: B-12.884-2022

Impreso por CPI Black Print - Barcelona

*Printed in Spain*

Reservados todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño de la cubierta, puede ser reproducida, almacenada, transmitida o utilizada en manera alguna por ningún medio, ya sea electrónico, químico, mecánico, óptico, de grabación o electrográfico, sin el previo consentimiento escrito del editor. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, [www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

---

# Índice

Introducción .....	9
1. Amar las viñas .....	23
2. Nómadas .....	49
3. Los <i>weinführers</i> .....	75
4. Ocultar, mentir y engañar .....	115
5. El estómago que gruñe .....	137
6. Lobos a la puerta .....	169
7. La <i>Fête</i> .....	189
8. Salvar el tesoro .....	209
9. El Nido del águila .....	235
10. El colaborador .....	247
11. Al regresar a casa, ya no era joven .....	267
Epílogo .....	287
Glosario .....	299
Bibliografía .....	305
Agradecimientos .....	311
Sobre los autores .....	317
Índice analítico .....	319

*Para Regan y Kwan-li,  
nuestras hijas e inspiración.*

---

## Introducción

La puerta de acero no se abría. Los soldados franceses habían utilizado de todo, desde palancas hasta mazos, en un esfuerzo por abrirla. Nada había funcionado. Finalmente, decidieron utilizar explosivos.

La explosión conmocionó la cumbre de la montaña y lanzó rocas y tierra hacia el valle, allá abajo. Una vez se hubo disipado el humo y el polvo, los soldados descubrieron que la puerta estaba ligeramente entreabierta, lo suficiente como para que Bernard de Nonancourt, un sargento de veintitrés años, oriundo de Champagne, se introdujera por el hueco. Lo que vio le dejó atónito.

Delante de él se encontraba un tesoro por el que habrían dado su vida muchos *connaisseurs*: medio millón de botellas de los vinos más exquisitos jamás hechos, vinos como Château Lafite-Rothschild y Château Mouton-Rothschild, Château Latour, Château d'Yquem y Romanée-Conti, guardados en cajas de madera o descansando en anaqueles que llenaban casi cada centímetro cuadrado de la bodega. En un rincón estaban los raros oportos y coñacs, muchos de ellos del siglo XIX.

Hubo algo, sin embargo, que llamó la atención de Nonancourt: cientos de cajas de champán Salon de 1928. Cinco años antes, mientras trabajaba en otra bodega de champán, había visto extrañado cómo llegaban soldados alemanes al pequeño pueblo de Le Mesnil-sur-Oger para llevarse caja tras caja de las bodegas de Salon. Ahora, ante su vista, se desplegaba aquel mismo champán que había visto robar.

El joven sargento se sintió emocionado e incrédulo.

Lo que también resultaba difícil de creer era que todo ese precioso vino, guardado en una bodega situada cerca de la cumbre de una montaña, pertenecía a un hombre a quien lo que menos le importaba era el vino. De hecho, ni siquiera le gustaba. Ese hombre era Adolf Hitler.

La apertura de la bodega de Hitler fue algo que Bernard de Nonancourt jamás habría podido imaginar; hasta entonces, ni siquiera sabía que aquella bodega existía. El 4 de mayo de 1945, el sargento De Nonancourt, comandante de un tanque de la 2.ª División Blindada de las fuerzas francesas del general Philippe Leclerc, únicamente pensaba en lo bien que se sentía por estar vivo. Apenas unos pocos días antes, De Nonancourt había sabido la buena noticia de que las últimas unidades alemanas en Francia se habían rendido. Ahora, finalmente, su país había quedado completamente liberado, los aliados habían penetrado en Alemania y sus bombarderos arrojaron miles de toneladas de bombas sobre las industrias, los aeródromos y los astilleros alemanes. Aunque todavía quedaban bolsas de resistencia, las tropas alemanas se hallaban en franca retirada y habían empezado a rendirse en gran número. Todos sabían que la guerra no tardaría en terminar.

Aquel hermoso día de primavera, mientras la brillante luz del sol relucía sobre los árboles recién retoñados, la unidad militar de De Nonancourt se encontró acercándose a su destino: la ciudad de Berchtesgaden, en los Alpes bávaros, el «Valhalla para los dioses, señores y dueños nazis»,<sup>1</sup> según expresó el historiador Stephen Ambrose. Hitler tenía aquí su hogar, el Berghof, así como un retiro de piedra construido en la cumbre de una montaña, llamado *Adlerhorst*, o Nido del águila. Otros nazis también tenían aquí sus casas, como Göring, Goebbels, Himmler y Bor-mann.

Fue precisamente a Berchtesgaden a donde acudieron los líderes europeos a finales de la década de los treinta para ser humi-

1. Stephen E. Ambrose, *Band of Brothers: E Company, 506th Regiment, 101st Airborne, from Normandy to Hitler's Eagle's Nest*, pág. 271.

llados por Hitler, líderes como Schuschnigg, de Austria y Chamberlain, de Gran Bretaña. También fue aquí a donde los nazis transportaron buena parte de su botín: oro, joyas, cuadros y otros tesoros que habían robado de los países ocupados.

El elemento central de este Valhalla era el Berghof, la morada de Hitler que, a juzgar por su apariencia exterior, parecía un típico chalé levantado sobre el saliente de una montaña. No era, sin embargo, nada de eso. Según comentó un visitante: «Por detrás de aquellas agradables paredes blancas y de las flores que crecían en las macetas de las ventanas, había una fortaleza palaciega, inquietante en cuanto a sus extrañas proporciones internas, su grandeza medieval y su despliegue de riqueza y poder».<sup>2</sup> El salón del Berghof tenía veinte metros de longitud y diecisiete metros de ancho, «tan grande que la gente parecía perderse en él». El pesado mobiliario de madera, típico de los Alpes, se hallaba frente a una enorme chimenea de jade verde. Las paredes estaban decoradas con tapices gobelinos y pinturas italianas. De hecho, había tantos cuadros, de escuelas tan diferentes, que «la sala se parecía a una galería de pintura en un museo excéntrico».

Lo que pocos vieron o se les permitió visitar fue el Nido del águila, una fortaleza situada varios cientos de metros más arriba. Se dice que el propio Hitler únicamente fue a ella en tres ocasiones, quejándose de que estaba situada a demasiada altura, que había poco aire y que le resultaba difícil respirar. No obstante, el Nido del águila era una obra maestra de ingeniería. Construida durante un período de tres años y diseñada para resistir bombardeos y fuego de artillería, sólo se podía llegar hasta ella por medio de un ascensor construido en el hueco abierto en el interior de la sólida roca de la montaña.

Con su columna situada en la base de la montaña, De Nonancourt observó el pico de la montaña, perdido en sus propios pensamientos, mientras trataba de imaginar los horrores que se habían planeado desde un lugar tan bucólico. De repente, sus pensamientos quedaron interrumpidos por la voz estentórea de su comandante.

2. Robert Payne, *The Life and Death of Adolf Hitler*, pág. 271.

—De Nonancourt, tú eres de Champagne, ¿verdad? —Antes de que Bernard pudiera contestar, el oficial continuó—: Entonces, debes de saber algo sobre vino. Baja de ahí inmediatamente y ven conmigo.

Bernard saltó del tanque y siguió al oficial hasta su jeep, a cuyo alrededor se había reunido un pequeño grupo de otros militares.

—Ahí arriba —dijo el oficial, señalando hacia el Nido del águila, en lo alto de la montaña Obersalzberg— hay una cueva. En realidad, se trata de una bodega. Ahí es donde Hitler guardaba el vino robado en Francia. Ahora vamos a recuperarlo y tú estás al mando, De Nonancourt.

Bernard se quedó atónito. Sabía que los alemanes habían sacado millones de botellas de vino de su país e incluso había visto cómo robaban algunas del pueblo en el que había trabajado en otros tiempos, pero la existencia de una bodega en lo alto de una montaña parecía algo increíble y ser él a quien le correspondiera abrirla parecía abrumador.

Sabía que la misión que se le acababa de encomendar no sería fácil. La montaña, de casi 3.000 metros de altura, era escarpada y en algunas de sus laderas se habían instalado campos de minas. Se preguntó si acaso la propia bodega no estaría llena de trampas.

Mientras Bernard intentaba imaginar cómo llegar hasta lo alto y qué encontraría allí dentro, experimentó una sensación de entusiasmo. Desde 1940, cuando las fuerzas del Tercer Reich penetraron en Francia y ocuparon el país, tanto él como otros muchos jóvenes franceses habían confiado en que la guerra duraría lo suficiente como para permitirle participar en la liberación y formar parte de la historia. Se dio cuenta de que ésta era su oportunidad, pues la «cueva» de Hitler era mucho más que una bodega: era un símbolo de la crueldad y de la avaricia, del apetito de la Alemania nazi por la riqueza.

La descripción de cómo un joven de la Champagne llegó hasta Berchtesgaden y fue una de las pocas personas que vio con sus propios ojos los tesoros que Hitler había amasado para sí mismo, constituye una de las historias más fascinantes de la guerra.

Y fue una historia de la que oímos hablar casi por casualidad. Todo empezó con un juego de suposiciones.

Estábamos en el valle del Loira, entrevistando a Gaston Huet, de Vouvray, para un artículo sobre los planes del gobierno de excavar un túnel que cruzaría la zona para que circulara el TGV, el tren francés de alta velocidad. Los viticultores de la zona, incluido el propio Huet, que por entonces era el alcalde de Vouvray, estaban en pie de guerra. Según afirmaban, el tren destruiría sus viñedos y arruinaría sus vinos, almacenados en las cuevas de piedra caliza de los alrededores.

—En esas cuevas se guardan cientos de miles de botellas —dijo Huet, que dirigía la protesta—. El ruido y las vibraciones del tren podrían producir un verdadero desastre.

De repente, Huet se disculpó y salió de la sala donde estábamos. Regresó con una botella y tres copas.

—Ésta es una de las razones por las que estoy en contra del paso del tren —dijo con firmeza, tendiéndonos la botella, sin etiquetar.

Estaba llena de telarañas y cubierta de polvo. Sin decir nada más, Huet la descorchó y empezó a verter el líquido. El vino tenía un brillante color dorado. Nos miramos, expectantes y luego fijamos la mirada en Huet, en cuyo rostro apareció una suave sonrisa.

—Adelante, pruébenlo —nos animó.

Ya desde el primer sorbo no tuvimos ni la menor duda de que estábamos probando algo extraordinario. El vino era deslumbrante: exquisitamente dulce y, sin embargo, tan fresco y vivo que cualquiera habría imaginado que había sido producido ayer mismo. Y así se lo dijimos.

—¿De qué año creen entonces que es? —preguntó Huet.

Supusimos que sería de 1976, un gran año para los vinos del valle del Loira. Pero Huet negó con la cabeza y nos animó a que hiciésemos una nueva suposición. ¿Quizá de 1969? La misma reacción. ¿De 1959? Nueva negativa.

Huet, que parecía divertirse más a cada nueva suposición nuestra, se sentía francamente satisfecho y disfrutaba con la situación. Decidimos probar de nuevo. ¿De 1953? Intentamos que sonara más como una afirmación que como un interrogante, pero Huet no se dejó engañar. La sonrisa de su rostro se hizo todavía más amplia y, durante unos pocos segundos más, dejó que siguiéramos en la incógnita.

—Es de 1947 —dijo finalmente—. Probablemente, es el mejor vino que haya hecho nunca.

Lo dijo con afecto y orgullo, casi como si estuviera describiendo a un hijo predilecto. Mientras agitábamos suavemente el vino en nuestras copas, de ellas se desprendió un *bouquet* celestial de miel y albaricoques. Le preguntamos a Huet, que en aquel entonces debía de tener unos ochenta años, si alguna vez había probado algo mejor. Aunque nuestra pregunta fue casi retórica, Huet nos miró seriamente.

—Sólo una vez —contestó—. Fue cuando era prisionero de guerra en Alemania, durante la segunda guerra mundial.

Nos contó entonces una de las historias más extraordinarias que hayamos escuchado jamás, una historia que hablaba de valor, soledad, desesperación y, al final, de cómo un poco de vino ayudó a Huet y a sus compañeros prisioneros de guerra a sobrevivir a cinco años de campo de concentración.

—Ni siquiera recuerdo con exactitud qué fue lo que bebí —confesó—. Apenas fue un dedal, pero fue el único vino que probamos en cinco años y resultó algo realmente glorioso.

Glorioso para él e intrigante para nosotros. Hasta que escuchamos a Huet contar esta historia, nunca habíamos asociado el «vino con la guerra».

Pronto supimos que esa conexión se remontaba a mucho tiempo atrás, concretamente al siglo VI a. de C., a Ciro el Grande de Persia,<sup>3</sup> que ordenó a sus tropas beber vino como un antídoto contra la infección y la enfermedad. Julio César y Napoleón Bonaparte también creían en ello. Napoleón llegó incluso a llevar carromatos cargados de champán en sus campañas, al menos en la mayoría de las ocasiones. Según dicen algunos, perdió la batalla de Waterloo porque no tuvo tiempo de llevar consigo nada de champán, y tuvo que luchar en Bélgica dependiendo únicamente de la cerveza.

Quizá pensando en eso, a los soldados franceses de la primera guerra mundial se les enviaron cajas de champán, que debían

3. El uso del vino en la guerra por parte de Ciro el Grande, Julio César y otras figuras guerreras aparece descrito en Herbert M. Baus, *How to Wine Your Way to Good Health*, pág. 182.

tener cerca de sí en las trincheras para mantener alta su moral. Al estallar la segunda guerra mundial, el gobierno francés envió utensilios y recetas para preparar vino caliente en el frente. Según explicó un oficial: «Una ración de vino caliente no es cara y resulta muy útil para prevenir las epidemias y reconfortar a los soldados».<sup>4</sup>

Pero el apogeo del vino como una táctica militar<sup>5</sup> pudo haberse producido unos trescientos años antes, cuando se utilizó para salvar la hermosa ciudad amurallada de Rothenburg, en Alemania, de quedar destruida durante la guerra de los Treinta años. Según Herbert M. Baus, una verdadera autoridad en vinos, «Rothenburg se encontraba a merced de los victoriosos 30.000 hombres de Tilly cuando ese mariscal de campo, en un arrebato de piedad, prometió respetar la ciudad si uno de sus concejales era capaz de beberse de un solo trago una gran copa de vino de tres litros y medio de contenido. El alcalde Nush demostró estar a la altura del desafío y el lugar donde se produjo su épica hazaña todavía se llama Freudengässlein, o Calzada de la Alegría».

Para nosotros, la alegría del vino ha consistido tanto en compartirlo como en beberlo. Uno de los mejores vinos que hemos probado fue el Grand Vin de Château Latour de 1905. Era exquisito, absolutamente abrumador para la mente, pero lo que hizo que aquella experiencia fuese más especial fue el hecho de que lo compartiésemos con Gertrude de Gallaix, una querida amiga que vivió en París durante la segunda guerra mundial y que había nacido el mismo año en que se produjo el vino.

También hubo una botella de *rosé* que bebimos en cierta ocasión y que, con toda honestidad, no fue tanto el vino como el hecho de compartirlo con queridos amigos en un cálido día de verano, lo que hizo que aquel día fuese tan especial y que el vino fuese para nosotros tan inolvidable, en cierto modo, como el Latour de 1905.

André Simon, el famoso enólogo francés, describió el vino como «un buen consejero, un verdadero amigo, que no nos abu-

4. *Bulletin International du Vin*, octubre/noviembre de 1939, pág. 109.

5. Baus, *How to Wine Your Way*, pág. 183.

rre ni nos irrita, que no nos envía a dormir ni nos mantiene despiertos y que siempre está dispuesto a alegrarnos y ayudarnos, sin intimidarnos».<sup>6</sup>

Y, sin embargo, los fascinantes vinos que probamos llegaron a «intimidarnos» a veces, hasta el punto de querer hacer preguntas. La historia que nos contó Gaston Huet despertó nuestro interés y curiosidad. A lo largo de los años que siguieron, conocimos a otros viticultores que nos contaron sus historias durante la guerra, algunas de ellas divertidas y otras conmovedoras. Mientras las escuchábamos, nos fuimos dando cuenta poco a poco de que aquellas historias eran cosas que deseábamos compartir, como una buena botella de vino. Eran historias que merecían ser contadas y recordadas... en un libro.

Recopilar las historias no siempre fue fácil. Algunas personas tenían miedo y se negaban a hablar de una época manchada por aquellos que colaboraron con el enemigo y que trataron de obtener beneficios económicos de la guerra. «Es un tema demasiado sensible —dijo una de las personas que se negaron a ser entrevistadas—. Es mejor dejar que los muertos descansen y que los vivos vivan en paz.»

Muchos de los documentos relacionados con los colaboradores estaban clasificados, de acuerdo con la ley francesa que trataba de proteger la intimidad personal de los individuos. Otros fueron destruidos al final de la guerra, por órdenes del alto mando alemán.

Entre otros problemas que encontramos se incluyó el de unos recuerdos nebulosos, así como el hecho de que muchas personas ya habían fallecido. En varias ocasiones recibimos una nota o una llamada para comunicarnos que la persona a la que teníamos previsto entrevistar acababa de fallecer.

A pesar de que fue, literalmente, una carrera contra reloj, en ocasiones tuvimos que proceder despacio. Las gentes pertenecientes a la generación que combatió en la guerra no siempre estaban dispuestas a hablar de lo que ocurrió. Su primera reacción era: «Oh, Dios mío, eso pasó hace ya mucho tiempo. No estoy

6. André L. Simon, *A Wine Primer*, pág. 11.

seguro de...» y luego se apagaba su voz y se instalaba el silencio. Pero entonces, la persona en cuestión solía decir: «Pero hay una cosa que sí recuerdo muy bien...», y entonces escuchábamos contar una maravillosa historia.

Los jóvenes de entonces a los que nos acercamos también se mostraron vacilantes a veces. «Por favor, yo sólo era un niño —decían—. No recuerdo nada.» Pero, a menudo, recordaban cosas, y sus historias y anécdotas solían ser las más reveladoras, proporcionándonos atisbos muy claros de una época complicada.

Por ejemplo, Jean-Michel Cazes, propietario de Château Lynch-Bages y de Château Pichon-Baron, en Burdeos, nos mostró que el barómetro de la guerra estuvo tanto en los juegos infantiles como en los campos de batalla. En el otoño de 1940, cuando él y sus amigos regresaron a la escuela, al principio del curso, Cazes, que en aquel entonces apenas tenía ocho años, recordó que todos ellos deseaban jugar a ser alemanes. «Los alemanes nos parecían tan fuertes y listos que, en nuestros juegos, todos deseábamos ser ellos», dijo. Dos años más tarde, cuando la vida en Francia ya se había visto alterada por la ocupación alemana, también cambiaron los intereses de los niños. «Para entonces —dijo Cazes—, todos deseábamos ser del maquis, los combatientes clandestinos que luchaban contra los alemanes. Era mucho más romántico.» A medida que transcurrió el tiempo y los alemanes apretaron el yugo sobre Burdeos, el romanticismo dio paso al realismo. «Solíamos observar a los alemanes que desfilaban y entonces nos pareció que ya no eran tan fuertes, sino que también estaban muy asustados.» Cuando la suerte de los alemanes empezó a cambiar, en los últimos años de la guerra, también cambiaron los juegos a los que se entregaban los niños. «Para entonces, todos queríamos ser estadounidense», dijo Cazes. Al final de la guerra, el cambio producido había sido completo y los niños, en sus juegos, eran indios y vaqueros.

Muchas de las personas a las que entrevistamos pertenecían a familias que habían estado produciendo vinos durante generaciones. No sólo conocían bien el oficio, sino que también sabían muy bien lo que era la guerra. La habían vivido y sobrevivido; algunos incluso más de una vez, y eran muy conscientes de lo que se necesita para sobrevivir. Para los Rothschild del Château Lafi-

te-Rothschild, de Burdeos, significó huir del país antes de que los alemanes se apoderasen de su propiedad. Para Henri Jayer, de Vosne-Romanée, en Borgoña, significó entregar su vino a cambio de comida, para que su familia dispusiera de la suficiente. Para el príncipe Philippe Poniatowski, de Vouvray, significó enterrar sus mejores vinos en el patio, para poder disponer de algo con lo que reiniciar el negocio después de la guerra.

La supervivencia, sin embargo, no siempre exigió tomar medidas desesperadas; a veces, la gente, simplemente, tenía suerte. Para René Couly, de Chinon, lo que le salvó la vida fue una rueda pinchada. «Mi padre acababa de ser llamado a filas, convertido en conductor de camión, puesto que poseía mucha experiencia como conductor de nuestros camiones —nos contó su hijo—. Estaba al volante de su camión, siguiendo a su compañía hacia el frente, cuando se le pinchó una rueda. Mientras se detenía para cambiarla, el resto de las tropas continuó la marcha para caer en una emboscada. Toda la compañía fue hecha prisionera. —Todos, excepto, naturalmente, Couly—. Después de cambiar la rueda, mi padre se dio media vuelta y regresó a su viña.»

Aunque la mayor parte de la información que recopilamos procedió de entrevistas, de vez en cuando pareció como si fuera el vino mismo el encargado de «hablarnos». Un La Tâche de 1940 que probamos con Robert Drouhin, uno de los viticultores y *négociants* más respetados de Borgoña, nos contó una ingente cantidad de cosas sobre las dificultades que tuvieron que superar los viticultores durante la guerra para hacer un buen vino. Ese año, la mayoría de los vinos de Borgoña quedaron diezmados por la podredumbre negra y el mildiú porque los alemanes requisaron todos los metales, incluido el cobre, para su maquinaria industrial de guerra. Sin cobre, los viticultores no tuvieron sulfato de cobre con el que tratar sus vinos. El La Tâche, de la propiedad de la Romanée-Conti fue, sin embargo, uno de los pocos supervivientes y constituyó para nosotros el clímax más adecuado de una maravillosa cena con Drouhin. Acerca de ese vino, nuestras notas dicen: «Buen color, *bouquet* aromático, desvaneciéndose ligeramente, pero todavía elegante y encantador».

Otra botella que compartimos con Drouhin en otra ocasión nos habló de una historia completamente diferente. Era un blanco

Clos des Mouches de 1940, extremadamente raro y uno de los primeros blancos Clos des Mouches que hizo el padre de Robert. Hete aquí que aquel vino no se pudo beber. Tenía un apagado color amarronado y estaba totalmente maderizado. «No es bueno», dijo madame Françoise Drouhin, al tiempo que fruncía ligeramente el entrecejo y dejaba la copa sobre la mesa. La reacción de su esposo, sin embargo, fue ligeramente diferente: «Interesante», se limitó a decir. Y tenía toda la razón. Por nuestra parte, pudimos percibir literalmente, casi saborear, la gran cantidad de problemas a los que tuvieron que enfrentarse los Drouhin cuando hicieron aquel vino. Percibimos en la nariz un atisbo de hongos y como un toque de muerte.

Y también nos dimos cuenta de algo más. La botella que lo contenía era de un pálido color azul-verdoso, en lugar de la habitual verde amarronada, un color que los habitantes de Borgoña describen como de *feuilles mortes* u hojas muertas. «Probablemente, este vino fue embotellado en 1942 —dijo Drouhin—, cuando todos se vieron obligados a reciclar sus botellas o a conseguir las donde pudieron, lo que significó que se hicieron botellas con cualquier tipo de composición de cristal.»

Pero allí donde fuésemos y con quien hablásemos, siempre se resaltaba lo importante que era el vino para Francia. No se trata simplemente de una bebida o de un producto comercial que se sirve de una botella. Es mucho más que eso. Lo mismo que sucede con la bandera, con la *Tricolore*, es algo que pertenece al corazón y al alma del país. «El vino hace que nos sintamos orgullosos de nuestro pasado —dijo un funcionario—. Nos proporciona valor y esperanza.» ¿De qué otra forma explicar por qué los *vignerons* de la Champagne se precipitaron hacia sus viñedos, para vendimiar la cosecha de 1915, mientras los obuses de artillería caían a su alrededor? ¿O por qué lo primero que hizo el rey Luis XI en 1477, tras conquistar el Borgoña, fue confiscar toda la cosecha de Volnay para sí mismo? ¿O por qué un sacerdote de un pequeño pueblo de la Champagne advirtió hace no mucho tiempo a sus feligreses con estas palabras: «Nuestro champán no es sólo una cuestión de ganar dinero. Se trata de llevarle alegría a la gente»?

Y quizá también algo espiritual. «Nuestros vinos evolucionan lenta y noblemente, llevando consigo las esperanzas de una pro-

longada vida —explicó un viticultor—. Sabemos que nuestras tierras ya estaban aquí antes de que llegásemos nosotros y que aquí seguirán mucho después de que hayamos desaparecido. Con nuestro vino, hemos sobrevivido a guerras, a la Revolución y a la filoxera. Cada cosecha renueva las promesas hechas en la primavera. Vivimos inmersos en ese ciclo continuo y eso nos proporciona un sabor de eternidad.»

Recientemente, el gobierno francés encargó un estudio para averiguar qué hace que lo francés sea «francés» o, como dijo un erudito, «para valorar qué es lo que constituye el recuerdo histórico y la identidad de lo francés». <sup>7</sup> Fue un trabajo muy amplio, cuyos resultados ocuparon siete volúmenes. Una parte del mismo estuvo compuesta por una encuesta en la que se pedía a la gente que definiera qué cualidades constituían lo francés. Del primero al tercer puesto fueron aquellas cosas que cabría esperar, como haber nacido en Francia, defender la libertad y hablar francés. Pero inmediatamente después de eso, en cuarto lugar, apareció citado el vino y, específicamente, conocer y apreciar el «buen» vino. Eso no fue ninguna sorpresa para los autores de la encuesta, que concluyeron: «El vino forma parte de nuestra historia; es lo que nos define».

En 1932, un año antes de que Adolf Hitler se convirtiera en canciller de Alemania, Hubert de Mirepoix, <sup>8</sup> en aquel entonces presidente de la Asociación de Viticultores Franceses, pronunció un discurso en la convención anual de la organización, en el que describió cómo el vino «contribuyó a formar la raza francesa, proporcionándole ingenio, alegría y buen gusto, cualidades que la distinguían profundamente de las gentes que bebían mucha cerveza».

7. El estudio de la importancia del vino para el carácter francés se ha tomado del artículo «La Vigne et le Vin», vol. 2, del tomo 3 de Nora Pierre (ed.), *Les Lieux de Mémoire*, que formó parte de una investigación del gobierno francés, págs. 796-797.

8. Mirepoix pronunció un discurso en el que describió cómo el vino «contribuyó a formar la raza francesa, proporcionándole ingenio, alegría y buen gusto»: citado por Robert O. Paxton, *French Peasant Against Fascism: Henry Dorgère's Greenshirts and the Crisis of French Agriculture, 1929-1939*, pág. 22.

Aunque éste es un libro sobre el vino y la guerra, no es un libro de vinos y, en realidad, tampoco es un libro de guerra. Aquí se trata de personas, de gentes que, en efecto, derrocharon ingenio, alegría y buen gusto, cuyo amor por las uvas y devoción por un estilo de vida les ayudaron a sobrevivir y a triunfar sobre uno de los capítulos más oscuros y difíciles de la historia de Francia.



---

UTILIZANDO LOS MISMOS MÉTODOS QUE EMPLEARON SUS ABUELOS Y TATARABUELOS, LOS VITICULTORES DE ST. ÉMILION RECOGEN LA COSECHA DE 1940. «CONTÁBAMOS CON UNA FORMA DE VIDA Y DE HACER VINO QUE ERA *TRÈS ANCIENNE*» (ROBERT DROUHIN, VITICULTOR DE BORGOÑA). CORTESÍA DEL PATRIMOINE PHOTOGRAPHIQUE, PARÍS.

## Amar las viñas



Era finales de agosto de 1939, y los viticultores franceses ya estaban enfrascados en la cosecha. Dos meses antes, las perspectivas habían sido excelentes. El tiempo había sido bueno y la cosecha prometía ser magnífica. Luego, el tiempo cambió. Llovió durante seis semanas seguidas y las temperaturas se desplomaron.

Lo mismo sucedió con el estado de ánimo de los viticultores que asistieron al Congreso Internacional de la Viña y el Vino, celebrado en Bad Kreuznach, Alemania.<sup>9</sup> En lo único en que podían pensar era en el tiempo..., hasta que se anunció la intervención del siguiente orador. Fue Walter Darré, ministro de Alimentación y Agricultura del Tercer Reich. Los viticultores se sintieron sobresaltados al entrar en el gran salón de convenciones y descubrir un gran retrato del jefe de Darré, Adolf Hitler, que dominaba el salón. Al igual que el resto del mundo, habían observado con creciente alarma cómo Hitler se anexionaba Austria, dividía Checoslovaquia y firmaba un tratado militar con Benito Mussolini, el dictador de Italia. Muchos, temerosos de que la guerra a gran escala estuviera a sólo un paso, esta-

9. La información sobre el Congreso Internacional de la Viña y el Vino procede de Charles K. Warner, *The Winegrowers of France and the Government Since 1875*, pág. 157, así como del *Bulletin International du Vin*, agosto de 1939.

ban convencidos de que Darré tendría algo que decir sobre los últimos acontecimientos.

Pero cuando el Reichsminister subió al podio no lo hizo para hablar de la guerra. En realidad, ni siquiera habló del vino. En lugar de eso, pidió a los delegados del Congreso que fuesen más allá de las preocupaciones por el vino y su producción y trabajaran para «hacer avanzar la comprensión mutua entre pueblos pacíficos». Los presentes se sintieron totalmente confundidos.

Lo que no sabían era que, casi en aquellos mismos momentos, el propio Hitler pronunciaba un discurso muy diferente ante su alto estado mayor, en otra localidad alemana: en Berchtesgaden, el lugar preferido por los líderes nazis para pasar las vacaciones. El Führer les comunicaba a sus generales lo que se haría a continuación y les exhortaba a recordar: «Nuestros enemigos son pequeños gusanos... Lo que importa al iniciar y hacer la guerra no es la justicia, sino la victoria. Cierren sus corazones a la piedad y procedan con brutalidad».<sup>10</sup>

Apenas una semana más tarde, sus fuerzas invadieron Polonia. Era el 1 de septiembre de 1939. Los viticultores franceses, presentes en la conferencia, no tardaron en ser llamados de regreso a sus hogares. Dos días más tarde, Francia, junto con Gran Bretaña, Australia y Nueva Zelanda, declararon la guerra a Alemania.

Por segunda vez en poco más de una generación, los viticultores franceses se enfrentaron a la angustiada perspectiva de tratar de recoger su cosecha antes de que los viñedos se convirtieran en campos de batalla. Lo mismo que en 1914, el gobierno montó una campaña extraordinaria destinada a ayudarles. Se les concedieron permisos que les permitieron retrasar su incorporación a filas, se enviaron destacamentos militares de trabajo a las viñas y no se requirieron las caballerías de los pequeños viticultores hasta que no se hubo terminado de recoger la cosecha.

Todavía les perseguían los recuerdos de aquella otra guerra anterior, «la guerra que habría de acabar con todas las guerras»: la

10. Paul Johnson, *Modern Times: The World from the Twenties to the Eighties*, pág. 360.

brutalidad, la dureza y, especialmente, la abrumadora pérdida de vidas humanas. De una población de cuarenta millones de habitantes, resultaron muertos casi un millón y medio de hombres jóvenes, hombres que habrían podido iniciar sus años más productivos de haber sobrevivido. Otro millón de ellos perdieron alguna extremidad o fueron tan gravemente heridos que quedaron inutilizados para el trabajo.

Fue un baño de sangre que no dejó incólume a casi ninguna familia en Francia, incluidos los Drouhin de Borgoña, los Miaihle de Burdeos, los De Nonancourt de Champagne, los Hugel de Alsacia y los Huet del valle del Loira.

El padre de Gaston Huet regresó a casa como un inválido, con los pulmones permanentemente afectados después de que su unidad del ejército fuese atacada con gas mostaza.

El padre de Bernard de Nonancourt también sufrió los estragos de la guerra de trincheras y, poco después de terminada la guerra, murió de las heridas sufridas.

La madre de Jean Miaihle perdió a toda su familia cuando las tropas alemanas atacaron su pueblo, en el norte de Francia.

La familia Hugel, que había perdido su herencia y su nacionalidad francesa cuando Alsacia fue anexionada por Alemania después de la guerra franco-prusiana de 1870-1871, envió lejos a su hijo para que pudiera escapar y no ser reclutado por el ejército alemán.

Maurice Drouhin, un veterano de la guerra de trincheras, escapó de las heridas físicas, pero no de las pesadillas que le asaltaron desde entonces, año tras año.

Como casi todos los demás, en Francia, estas familias de viticultores contemplaron con terror el espectro de otra guerra que se aproximaba. Aunque Francia había ganado en la anterior, había pagado por ello un precio terrible. ¿Podía permitirse otra victoria así? En Francia, eran muchos los que lo dudaban, especialmente Maurice Drouhin, que había vivido muy de cerca los horrores de la guerra.

Los pensamientos relacionados con su familia y con sus viñedos eran lo único que le reconfortaba mientras se hallaba con sus

hombres, en las embarradas trincheras empapadas de sangre del norte de Francia, observando al enemigo, parapetado tras una franja de tierra de nadie. Aunque el invierno de 1915 todavía afectaba a aquella parte del país, Maurice sabía que allá en su hogar, en Borgoña, los viñedos ya empezaban a agitarse y los trabajadores habrían iniciado la poda. Si cerraba los ojos, casi podía ver a los hombres con sus *secateurs*, avanzando lentamente por entre las largas hileras de viñas, incluso casi podía escuchar las campanas de la iglesia, que cada día convocaban al trabajo.

Esas campanas eran los primeros sonidos que Maurice escuchaba cada mañana al despertar en su hogar de Beaune. Eran para él como la música de fondo de los viñedos que despertaban a la vida. Sonaban a través de los pueblos y de los campos de trigo, hacían que los niños acudieran corriendo a la escuela y que las madres se apresurasen para ir al mercado a comprar los productos más frescos del día. Anunciaban la hora del almuerzo, la hora de la cena y convocaban a la gente a la iglesia. Pero, a medida que avanzó la primera guerra mundial, cada vez llamaban a más gente a ceremonias de duelo.

Ahora, en los campos de batalla del norte de Francia, los sonidos que rodeaban a Maurice eran la artillería, el fuego de las ametralladoras y los gritos angustiados de los heridos. En el fragor de una de las batallas, vio a un soldado alemán caer hecho un ovillo al suelo, incapaz de moverse después de haber recibido un disparo. Con las tropas alemanas demasiado asustadas como para aventurarse por entre la tormenta de balas para retirar a su camarada, Maurice ordenó a sus hombres que detuvieran el fuego al tiempo que levantaba una bandera blanca. Luego, con un impecable alemán, les gritó a los alemanes: «Venid a recoger a vuestro compañero. No dispararemos hasta que lo hayáis retirado». Los alemanes se apresuraron a rescatar al camarada caído. Sin embargo, antes de retirarse tras sus líneas, se detuvieron delante de Maurice y lo saludaron militarmente.

Más tarde, en una carta dirigida a su esposa Pauline, Maurice describió el incidente. Pauline se sintió tan conmovida que contó la anécdota en el periódico local, que la publicó. Bajo el título de «Las horas gloriosas», el artículo decía: «Las horas gloriosas sueñan no solamente para la acción heroica en el campo de batalla,

sino también para aquellas otras actividades que ocurren en la vida cotidiana, pues el corazón y el carácter de un soldado también se revelan cuando la guerra ha terminado».

Maurice fue altamente condecorado por su servicio militar. Entre sus condecoraciones estaba la Medalla por Servicios Distinguidos del gobierno de Estados Unidos, una medalla para la que fue propuesto por Douglas MacArthur. Pero, por muy orgulloso que Maurice se sintiera de esa medalla y de su vida en el ejército, fue su vida en los viñedos la que tuvo todavía un mayor significado para él, un significado que le atrajo de regreso a casa cuando finalmente terminó «la guerra que acabaría con todas las guerras».

Fue una vida de leyenda y llena de mitos, una vida que, en muchos aspectos, había cambiado muy poco desde la Edad Media. «En los viñedos, la vida era muy sencilla —recordó años más tarde Robert, el hijo de Maurice—. Teníamos un estilo de vida, una forma de hacer vino que era natural y *très ancienne*.»

Era todo tal como lo habían hecho sus abuelos y sus bisabuelos. No había expertos en quienes confiar, de modo que todos seguían las tradiciones que conocían y con las que habían crecido. El arado se hacía con caballos. La plantación, la recogida de la cosecha y la poda se hacían de acuerdo con las fases de la luna. Los más viejos recordaban con frecuencia a los más jóvenes que los méritos de la poda se descubrieron cuando el asno de san Martín se perdió entre los viñedos.

Según se dice, eso sucedió en el año 345 d. de C., cuando san Martín, vestido con pieles de animal y montado en un asno, salió a inspeccionar algunos de los viñedos que pertenecían a su monasterio, cerca de Tours, en el valle del Loira. Era un amante del vino, y a lo largo de los años había contribuido mucho a educar a los monjes en las más novedosas prácticas viticultoras. En esta ocasión, san Martín ató al asno a una hilera de viñas y se dedicó a hacer su trabajo. Permaneció alejado durante varias horas. Al regresar, descubrió horrorizado que el asno había mordisqueado las viñas y que algunas de ellas habían sido masticadas hasta el tronco. Al año siguiente, sin embargo, los monjes se quedaron sor-

prendidos cuando comprobaron que esas mismas viñas eran las que habían crecido con mayor abundancia y producido las mejores uvas. La lección no se perdió entre los monjes y, a medida que transcurrieron los siglos, la poda se convirtió en parte de la rutina del viticultor.

Los días empezaban muy temprano y duraban hasta que se terminaba el trabajo. No había horarios fijos. Mientras podaban, comprobaban si había alguna enfermedad, sujetaban ramas que se habían soltado; día tras día, semana tras semana, mes tras mes, los trabajadores llegaron a conocer personalmente cada viñedo. Había casi una conexión mística al tiempo que dejaban que los viñedos establecieran el ritmo de la vida.

Después de recogidas, las uvas eran pisadas y aplastadas con los pies desnudos. El mosto, o jugo de la uva, se vertía en toneles gigantes, a lo que seguía un proceso llamado *pigeage*, en el que trabajadores desnudos se dejaban caer en el líquido espumoso. Sosteniéndose con cadenas que se habían sujetado a vigas colocadas por encima de sus cabezas, los trabajadores se elevaban y descendían una y otra vez, agitando el mosto con todo su cuerpo para airear la mezcla e intensificar la fermentación. Se trataba de un ejercicio peligroso. Apenas pasaba una cosecha en la que algún que otro trabajador perdiera el asidero y se ahogara, o en la que no se asfixiara debido al gas carbónico desprendido por el jugo en fermentación. Las víctimas eran casi siempre hombres, puesto que, en algunas partes de Francia, a las mujeres se les prohibía entrar en la *chai*, o bodega, durante la época de la cosecha. Según la superstición, su presencia agriaría el vino.

La época de la cosecha era, sin embargo, la más feliz de todo el año. Una vez recogidas las últimas uvas y cargadas en una carreta tirada por un caballo, los viñadores recogían flores silvestres para decorar el vehículo y preparaban un ramo para la señora de la casa. Ella colgaba el *bouquet* sobre la entrada de la *cave*, donde permanecía hasta la siguiente cosecha para traer buena suerte y buen vino a la casa. Otros llegaban a extender hojas de parra sobre la tierra para animar a los «buenos espíritus» a no marcharse.

En aquel entonces, el tiempo era algo casi mágico; parecía como si nunca se fuese a acabar, según recuerda Robert Drouhin. Durante los recorridos por entre los viñedos, él y su padre se

detenían a menudo durante largo rato, entablando conversaciones con los viñadores.

«La gente parecía tener más carácter que ahora. Nunca vacilaban en decirle a mi padre lo que pensaban o cómo creían que se debían hacer las cosas, y él siempre estaba dispuesto a escucharlos. Fue en aquellos momentos cuando aprendí a amar las viñas.»

Lamentablemente, esas viñas se hallaban en un estado miserable. Los años de entreguerras no habían hecho sino traer consigo miseria para los viticultores, que sufrieron una serie de horribles cosechas y no sólo debido al tiempo. Las batallas libradas durante la primera guerra mundial dejaron prácticamente sin vida los viñedos, especialmente los de la Champagne. Los terrenos habían sido cortados por las trincheras, desgarrados por la artillería y los obuses de mortero, que dejaron enormes cráteres en el suelo. Pero lo peor de todo fueron los obuses de gases tóxicos que se filtraron en el suelo y envenenaron los viñedos durante muchos años.

La primera guerra mundial estalló cuando los viticultores apenas empezaban a recuperarse de otra crisis. La filoxera,<sup>11</sup> un diminuto insecto que ataca las raíces de las viñas, había invadido Francia a mediados del siglo XIX, reduciendo enormes extensiones de viñedos a lo que un viticultor describió como «hileras de muñones leñosos desnudos, parecidos a grandes cementerios». Durante los treinta años siguientes, la enfermedad terminó por afectar a todas las viñas del país, lo que indujo al gobierno a ofrecer un premio de 300.000 francos a cualquiera que encontrase un remedio. Se sugirieron toda clase de ideas, que iban desde las más extrañas, como plantar una rana viva debajo de cada viña, hasta las más esperanzadas, como regar las viñas con vino blanco. Algunos cultivadores inundaron sus viñedos con agua de mar; otros los rociaron con una gran cantidad de productos químicos o, simplemente, los quemaron. Nada parecía funcionar.<sup>12</sup>

11. El tema se analiza en profundidad en la obra de Alexis Lichines, *New Encyclopaedia of Wines and Spirits*, pág. 31.

12. Remedios extraños y un premio de 300.000 francos: descrito por Warner, *Winegrowers of France*, pág. 4.

El remedio resultó ser algo para nada francés. Los cultivadores descubrieron que al injertar sus viñas con raíces americanas, resistentes al parásito que devoraba la raíz, podían salvar sus viñedos. Fue un proceso largo y costoso. Se tuvieron que arrancar y volver a plantar viñedos enteros. Luego, los cultivadores tuvieron que esperar varios años a que sus viñas empezaran a dar fruto y todavía algún tiempo más para que alcanzaran su plena madurez.<sup>13</sup>

Cuando las cosas empezaron a mejorar, justo después de la primera guerra mundial, volvieron a verse afectados por el desastre. Esta vez fue en forma de la Gran Depresión, y el efecto que tuvo ésta sobre la industria vitivinícola fue devastador. En Champagne, las grandes casas ya no pudieron permitirse comprar uvas a sus cultivadores. En Alsacia, un gran número de viticultores se declaró en bancarrota. Los de Burdeos se vieron obligados a aceptar precios situados por debajo de la media nacional: era la primera vez en la historia que ocurría algo semejante. En Borgoña, la producción de vino descendió un 40 por ciento cuando casi la mitad de los viñedos quedaron sin cultivar. Hasta la gran propiedad de la Romanée-Conti tuvo que hacer grandes esfuerzos, aunque la familia propietaria se mostró decidida a aferrarse a ella. «Mi padre tenía la impresión de que era como una hermosa joya que una mujer guardase en su joyero —recordó Aubert de Villaine—. La mujer no se la pondría todos los días, pero estaría decidida a conservarla para transmitirla a sus hijos.»

Para lograrlo, el padre de Villaine hizo lo que otros muchos viticultores se vieron obligados a hacer para sobrevivir: aceptó otro trabajo. Era el tercero. Ya dirigía la granja familiar y la propiedad Romanée-Conti; entonces, además, empezó a trabajar también en un banco. «Mi padre estaba constantemente ocupado. No paraba nunca —dijo De Villaine—, pero eso demostraba lo mucho que amaba la propiedad Romanée-Conti, en la que trabajaba todo el tiempo del que podía disponer.»

13. Las condiciones de los viñedos se analizan ampliamente en Warner, *Winegrowers of France*, págs. vii-x y 70-79. Véase también François Bonal, en *Le Livre d'Or du Champagne*, págs. 4-5 y 174.

Aunque la propiedad de la Romanée-Conti no empezaría a dar beneficios hasta 1959, siguió siendo considerada como el portaestandarte de un gran borgoña, una propiedad que jamás siguió atajos ni sacrificó la calidad con tal de ganar dinero. Eso era algo que Maurice Drouhin admiraba y respetaba profundamente.

En una época en la que nadie ganaba mucho dinero, Maurice decidió asumir un riesgo enorme y crear un negocio que se concentrara únicamente en una cosa: producir un gran vino de Borgoña. «Mi padre tuvo una visión de calidad —dijo Robert—, un deseo de crear vinos que fuesen un puro reflejo del *terroir*.»

Maurice había heredado una *maison du vin classique*, lo que significaba vender un poco de todo y hacer él mismo un poco de vino. Eso, sin embargo, iba a cambiar. «A partir de ahora —declaró—, en mi casa no se hará una sola gota de nada que no sea vino de Borgoña.» Insistió, además, en que todas esas gotas fueran buenas. Examinó los grandes vinos que, con grandes esfuerzos, estaba haciendo la propiedad de la Romanée-Conti y pensó: «Esto es el futuro». Así, a mediados de los años treinta, Maurice empezó a comprar el 60 por ciento de la producción anual de la propiedad y a distribuirla. Al mismo tiempo, animó a sus viticultores a mejorar la calidad de los vinos de su propia casa, Maison Joseph Drouhin, adoptando así la filosofía de monsieur De Villaine en Romanée-Conti, quien estaba convencido de que el viticultor no era más que un intermediario entre la tierra y el vino y que debía interferir lo menos posible en el proceso.

Al decidirse en ese momento por la calidad, Maurice se situó, sin saberlo, en la vanguardia de un movimiento que anunciaba grandes cambios en la producción de vino en Francia. Hasta entonces, la producción de vino había sido más bien azarosa, más instintiva que científica. Había pocas reglas; no se imponían, por ejemplo, límites al uso de azúcar, que los viticultores solían añadir para aumentar la fortaleza alcohólica de sus vinos cuando las uvas no lograban madurar por completo. Sucedió con demasiada frecuencia, sin embargo, que los viticultores lo utilizaban como una ayuda para cosechar sus uvas demasiado pronto. Su lema era la cantidad, no la calidad, y estaban convencidos de que ésa era la mejor forma de ganar dinero. Plantaron viñas de alto rendimiento, que producían uvas de inferior calidad y, predeciblemente, un

vino igualmente inferior. Para encubrir los fallos, recurrían al azúcar y al jarabe, lo que tenía como resultado vinos pesados, casi más adecuados para masticarlos que para beberlos. A menudo, un buen borgoña ya no era un borgoña porque había sido «arreglado» o mezclado con vinos del valle del Ródano y de Argelia.

Algunos, sin embargo, incluido el propio Maurice Drouhin, decidieron que esa forma de actuar ya no era aceptable. Decidieron que la solución se hallaba en tres palabras: *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC)<sup>14</sup> o «denominación de origen controlada», lo que significaba que el vino debería ser lo que siempre había sido. El borgoña sólo debía producirse a partir de uvas maduras en Borgoña; lo mismo cabía decir del burdeos y de los vinos de otras regiones. No se debían mezclar.

Pero la AOC abarcaba mucho más que la geografía. También estipulaba qué viñas se debían plantar, cómo tenían que podarse, qué fertilizantes y productos químicos se podían usar y cuándo podía iniciarse la cosecha. También se establecieron normas para la vinificación o fabricación del vino.

Nada de todo eso, sin embargo, sucedió de la noche a la mañana. Según señala Remington Norman, un maestro enólogo que ha escrito ampliamente sobre el borgoña, el sistema de la AOC «no surgió ya listo de la mente de legisladores iluminados, sino que evolucionó durante casi cuatro décadas antes de quedar progresivamente codificado a partir de la década de los años veinte».

La implantación efectiva del sistema fue lo que produjo mayores dolores de cabeza. Al contar sólo con unas pocas docenas de inspectores, era virtualmente imposible vigilar a los miles de viticultores que trabajaban en sus bodegas, aunque no con tantos escrúpulos, mezclando un poco de esto con un poco de aquello. Según señaló André Simon, el famoso escritor sobre vinos, mezclar «es, en cierto modo, parecido a besar:<sup>15</sup> puede ser una actividad inocente, pero también puede alejar del estrecho camino del deber y la propiedad». Eso fue particularmente cierto en Burdeos donde, en algunos años, sólo una tercera parte del vino

14. El nacimiento de la AOC es descrito por Remington Norman, *The Great Domains of Burgundy*, pág. 244.

15. André L. Simon, *A Wine Primer*, pág. 71.

vendido con etiqueta de burdeos había sido hecho realmente en esa región.

Para evitar esta clase de prácticas, Drouhin y otros viticultores crearon en 1935 el Comité National des Appellations d'Origine, predecesor del Institut National des Appellations d'Origine (INAO), la institución que gobierna el vino en Francia. Muchos cultivadores, sin embargo, se resistieron al principio, incluidos aquellos que se sentían inclinados a apoyar al INAO, al temer que pudiera suponer una desventaja al obligarles a pagar más impuestos o a establecer unos precios demasiado altos.

Nadie quería perder a sus clientes y menos en aquella época, pero anunciarse para buscar nuevos clientes era anatema. «La publicidad es un error —dijo un viticultor—. No deberíamos hacer publicidad nunca. Si nuestro vino es bueno, la gente acudirá a nosotros.»

Esa filosofía quizá funcionara en Borgoña, donde los viñedos eran pequeños y la mayor parte del vino producido se consumía localmente, pero jamás habría funcionado para los productores de Champagne, que dependían mucho de los mercados internacionales y sabían que tenían que hacer publicidad. Habían aprendido por amarga experiencia lo rápido que puede desaparecer el entusiasmo. Observaron, por ejemplo, cómo cambiaron rápidamente los gustos cuando los parisinos descubrieron los cócteles durante los alegres años veinte. También vieron cómo se secaban repentinamente los mercados, primero en Rusia, cuando el zar fue destronado durante la Revolución rusa y más tarde en Estados Unidos, cuando asomó la cabeza la Prohibición.

Marie-Louise Lanson de Nonancourt, sin embargo, tenía preocupaciones más urgentes: su familia. Su esposo había muerto después de la segunda guerra mundial como consecuencia de las heridas sufridas en la guerra, y ella se había quedado sola con tres hijos a los que educar, uno de ellos un bebé llamado Bernard.

«Mi madre se sintió perdida; no sabía qué hacer», recordó Bernard. A pesar de todo, estaba a punto de demostrar que era otra de aquellas viudas de la Champagne, decidida y llena de talento, como la famosa Veuve Clicquot y Veuve Pommery.