



Deliciosa Borgoña

DE LLENO AL CORAZÓN
GASTRONÓMICO DE FRANCIA

París es una ciudad que muchas veces en ojos del turista opaca al resto de Francia. Su mismo nombre habla del magnetismo que ejerce sobre las personas. Sí, no voy a negar que esta maravillosa ciudad en sus calles encierra historia, arte y refinamiento y que en sus tiendas especializadas y abundantes restaurantes, podemos encontrar sabores y aromas que nos dan a probar un poco de cada región. Sin embargo, si queremos conocer los tesoros escondidos de este país, no podemos pensar que con conocer París, conocemos Francia. Tenemos que aventurarnos más allá y viajar por su campiña y sus pequeñas ciudades, llenas de sabores e historia.

TEXTO Y FOTOS POR ANA SALDAÑA

Una de las regiones con mayor riqueza enológica y gastronómica es Borgoña. Hace algunas semanas tuve la suerte de poder participar en el viaje que organizó el Club Cava Palacio a esta región y traje conmigo experiencias maravillosas que comparto con ustedes. Sólo en cuestión de vinos, esta región que abarca aproximadamente 250 kilómetros cuadrados, incluye 32 denominaciones de *grandi crus* y 562 de *premiere crus*. Además, en cuestión gastronómica, en esta zona se produce la mostaza de Dijon, además de ser cuna de platillos icónicos de la gastronomía francesa, como lo son los caracoles, carne y pollo a la borgoñesa, también conocido como "coq au vin". Viajes Palacio, me abrió las puertas para descubrir esta región, fuera de la típica ruta turística, donde las experiencias únicas abundaron.

¿Esta gente puede decir que ha visitado un viñedo en Borgoña y que fue guiado en la visita por uno de sus dueños? En Domain Laroche, ubicado en la región de Chablis en la parte norte de La Borgoña, Renaud Laroche fue nuestro guía personal. Su familia ha producido vinos desde 1850 y se enorgullece de ser uno de los productores más reconocidos en la región.



Mientras nos acompañó por los viñedos y las bodegas, entendí de primera fuente sobre el complejo arte de hacer vinos. Las intenciones del clima que pueden hacer perder todo, pero también ese clima que le brinda a los vinos su carácter único. La visita incluyó todos los sentidos, no sólo al poder escuchar de primera fuente su historia, sino también al poder experimentar en nariz y probar después en mi paladar sus mejores vinos con la guía experta del enólogo de la casa, Denis de la Boudonnaye. Mientras Denis nos explicaba sobre los sabores y aromas que busca en sus vinos, también tuve una revelación al oírlo hablar sobre el porqué de utilizar un corcho de plástico en sus vinos. Para muchos, un corcho de plástico está asociado con vinos baratos, sin embargo para este renombrado enólogo, es lo que permite que su vino ya no trabaje en botella, y en consecuencia mantenga el carácter que desea. Sus vinos, monocorrientales de la cepa Chardonnay, son vinos con sabores minerales, refrescantes y elegantes que se trabajan con cuidado para que una vez en botella y con la ayuda del corcho, se conserven tal como los llevó su creador. Para muchos, aprender sobre vinos es una tarea compleja, sobre todo cuando uno se acerca al confuso mundo de las apelaciones o denominaciones de origen francés, donde en cada región varía la clasificación. Sin embargo no hay mejor salón de clases, que el que se experimenta de primera mano. ¿Cuántas veces no hemos oído del "terroir"? Nunca me ha quedado tan clara la definición, como cuando visitamos la región de Châteauneuf du Pape en Domaine Ogier, ubicado en la zona de Provenza-Alpes-Costa Azul a las orillas del Ródano. En Châteauneuf du Pape, los cambios climáticos han hecho que el vino tenga

un más alto contenido de alcohol y a su vez favorece las cepas tiernas. Cada región, se dedica a lo que la naturaleza caprichosa ha decidido que es lo que debe sembrar. La naturaleza en respuesta al esfuerzo y trabajo del productor, le imparte un sabor único. Pueden ser las mismas cepas plantadas en la misma colina, pero si a una le dio el sol de manera diferente, estas pequeñas variaciones harán que también la uva tenga sabores distintos. Frente al moderno viticultor, no sólo puede conocer las cepas específicas que se utilizan aquí, sino que además, puede ver el suelo en que éstas son plantadas. La relación de vid con suelos específicos hacen que uno al catar el vino, adquiera un nuevo respeto por el vitivinicultor. Todavía puedo sentir en mi paladar el Clos de l'Oratoire des Papes, el vino más famoso de Chateau Ogier, elaborado con 80% Gamacha, 10% Syrah y 10% Cinsault, mientras disfrutaba de una hermosa vista del valle en un albero restaurante albergado en el casco de un antiguo castillo en la parte alta de una colina, que se impone sobre un hermoso pueblo medieval. Las costillas de cordero a la provençal eran el maridaje perfecto para este afrutado, potente y extraordinario vino.

El viaje fue salpicado por deliciosos y únicos momentos. Igual exploré una edificación imponente donde moraron los Papes, recorrí ciudades hermosas como Lyon con su imponente Basílica de Notre-Dame de Fourvière, me perdí en las sinuosas y empedradas calles de Dijon y me transporté a la época medieval al admirar las blancas casas con oscuras vigas en Estrasburgo. El espacio que tengo es limitado para contar todos los detalles del viaje. Todavía recuerdo los paisajes, las imponentes edificaciones, los patios ocultos que descubrí, inaccesibles para muchos turistas. El recorrido fue más allá de



Estos viajes no son únicamente para los amantes del vino, sino para los amantes de la vida.

la ruta turística y me llevó a conocer pequeños pueblos pintorescos rodeados de viñedos que evidenciaban la vocación vitícola de la región. Estos viajes no son únicamente para los amantes del vino, sino para los amantes de la vida. Al escribir estas líneas, viene a mi mente la visita que realizamos a Moët Chandon. Ahí visité su cava donde me contaron todo tipo de historias. Mientras la recorría me imaginaba lo que habría sentido las familias que la utilizaron como refugio en la Segunda Guerra Mundial porque los soldados enemigos no osaban entrar ahí por miedo a perderse en su laberíntica estructura. Aprendí a distinguir entre un Rosé Imperial, Brut Imperial y Noctar Imperial. Pero sobre todo siento todavía la calidez que traía el sol sobre mi piel en una deliciosa tarde de primavera. Evoco la relajación de disfrutar una cata en su jardín privado. Ahí brindé con mis compañeros de viaje. Levanté mi copa, no sólo para brindar diciendo "à la santé!" (a tu salud) sintiéndome como toda una socialité francesa, sino brindando por Viajes Palacio quien me convidó de una experiencia memorable y única en todo el estilo que sólo El Palacio de Hierro puede ofrecerte. Por cierto, que el siguiente viaje será a Polonia, Rusia, Suecia y Gran Bretaña para descubrir el maravilloso mundo del vodka y el gin, los protagonistas de moda (en vez de la escena de los licores en el mundo,

