

El vino de los reyes recupera su trono

Patricio Tapia

Sobre las suaves colinas que rodean a Tokaj, al noreste de Hungría, casi en la frontera con Eslovaquia, se descuelgan hileras perfectamente ordenadas de viñedos mientras la gente trabaja entre las parras, preparando la próxima cosecha. Es vida de campo, pausada, con la tranquilidad de una siesta de domingo en medio del húmedo verano en Europa del este.

A pesar de que el régimen comunista fue abolido hace ya casi veinte años - y también que es posible que mi imaginación juegue conmigo- , aún se puede sentir en el aire esa cierta atmósfera de homogeneidad en la gente: ropas similares, sonrisas similares, actitudes similares y, de vez en cuando, uno que otro auto Travant que también uniformó a los húngaros durante cuarenta años.

Aunque hoy los Travant se han prohibido por no tener convertidor catalítico (un turista puede llevárselos por doscientos euros) y que aquí en el campo, lejos de la cosmopolita Budapest, el comunismo puede que aún se vea en detalles insignificantes, lo concreto es que en los alrededores de Tokaj se vive una revolución, y que esa revolución no tiene que ver con ideologías (aunque mi imaginación me diga lo contrario) sino que con vino. Y no cualquier vino, por cierto.

Fue Luis XIV - el Rey Sol, un francés- quien acuñó la frase: "El vino de los reyes, el rey de los vinos". Sí, se refería al blanco dulce hecho con uvas podridas de los alrededores de Tokaj y que tanto entonces como hoy, lleva el gentilicio de su lugar. Tokaji, el vino de los reyes. Y lanzó esa frase quizás en el mejor momento para el Tokaji: fines del siglo XVII, el momento de mayor esplendor de la dinastía de los Rákóczi, héroes nacionales húngaros que fueron claves en la comercialización del Tokaji, pero también en la consolidación de una técnica única de hacer vinos.

Tanto antes como ahora, el Tokaji es una mezcla de vino fermentado con uvas afectadas por la podredumbre "noble" como le conocen los franceses a la Botrytis, un hongo que cuando ataca a la uva madura concentra en ella todos sus sabores, azúcar y acidez. La Botrytis es responsable de grandes vinos dulces en el mundo, los de Sauternes y los alemanes, entre otros.

Para hacer Tokaji Aszú, entonces, se añaden uvas podridas al vino blanco en fermentación. De acuerdo a la cantidad de uvas que se agreguen, será la categoría del vino. Se mide en puttonyos (la medida del envase en el que se transportaban las uvas desde el viñedo) y va desde tres a seis, o de alrededor de sesenta gramos de azúcar hasta 180. Más allá también hay una categoría, menos regida en términos de graduación de azúcar y que se llama Aszú-Eszencia, algo así como un Tokaji de 8 puttonyos, una rareza en el mercado que alcanza fácil los doscientos gramos de azúcar, es decir, muy dulce.

Sin embargo, cuando Luis XIV se refería al Tokaji como el "vino de los reyes" en lo que él realmente estaba pensando era en la última categoría de calidad o de refinamiento de este vino: el Eszencia, un verdadero néctar que se obtiene a partir del pequeño goteo de jugo que cae desde las uvas botrytizadas cuando esperan por ser mezcladas con el vino en fermentación. Un Eszencia puede tener fácil 500 gramos de azúcar por litro. Imaginen, medio kilo por litro de agua.

Paradójicamente, lo que podríamos llamar el alma del vino, su corazón (o su eszencia) no puede llamarse como tal porque la ley, en casi todo el mundo, exige al menos siete a ocho

grados de alcohol como mínimo para ser parte de esta bebida. El Eszencia apenas alcanza los cinco, con suerte, aunque es por lejos el más buscado de los estilos de Tokaji y cuando se sirve en la copa, tiene la viscosidad de la miel.

Larga vida al rey. Este vino de los reyes, durante el régimen comunista vivió de su prestigio. El sistema de cooperativas, la expropiación de viñedos y un mercado como el ruso, sediento de cantidad antes que de calidad, hicieron que el carácter y la individualidad del Tokaji desapareciera en mares de furmit, hárslevelu o sárğa muskotaly, las tres principales cepas del Tokaji. Con ello, también desapareció la individualidad de los viñedos, delimitados gracias al empuje de los Rákóczi allá por el 1700, la primera clasificación de viñedos conocida en el mundo.

Con el fin del sistema comunista, hacia fines de los 80, llegaron las primeras inversiones extranjeras y con ellas también un renacimiento que poco a poco está logrando que el Tokaji no sólo viva de su prestigio. Y el acento se ha puesto tanto en la viticultura - reduciendo las producciones por parra y también devolviendo la alcornia a los viejos viñedos- como también a nivel de vinificación. Las viejas prácticas, tendientes principalmente a esconder el sabor aguado de viñedos produciendo al límite, se han renovado pero manteniendo el espíritu original, la técnica de hacer Tokaji que nació en el siglo XVI.

Buena parte de la responsabilidad en esta revolución la tiene Tokaji Renaissance, un grupo de productores que se formó en 1995 y que hoy cuenta con 18 de los más importantes nombres de la región. Se trata de una familia algo especial, cuyos miembros van desde importantes firmas como Oremus (propiedad de Vega Sicilia, en España) o Disnoko, del gigante francés AXA, hasta pequeños emprendimientos familiares cuyos vinos apenas se ven fuera de las fronteras de Hungría, como Pendits o Samuel Tinon.

Entre los miembros de la Tokaji Renaissance se puede ver el carácter del Tokaji dulce, esa sabia combinación de azúcar extrema, pero también de una elevada acidez de clima frío que aporta balance y frescor. Ahí está la monumentalidad de la fruta, como una densa capa de madurez y dulzor que sólo los grandes vinos dulces pueden mostrar.

Esta es la primera mirada. Las técnicas se han modernizado, las cubas de acero inoxidable, los computadores, los edificios de importantes arquitectos lentamente reemplazan a las tradicionales vasijas de madera, a las técnicas pre-revolución industrial, allí cuando el Tokaji vivió sus mejores años. Sin embargo, el respeto por el corazón del estilo, las bases de cómo hacer Tokaji, se mantienen incluso en las más modernas bodegas, donde igual se ven húmedas cavas llenas de hongos para que el Tokaji se críe. Y, encima, la tierra de este vino dulce, los miembros de la Tokaji Renaissance tratando de que las cosas vuelvan a su sitio, pero manteniendo la individualidad de sus miembros, como una familia deliciosamente disfuncional.

Disponível em: <<http://www.emol.com>> Acesso em: 14/8/2008.