

## Gérard Margeon El sumiller volante de Alain Ducasse

Hace 27 años que Gérard Margeon es sumiller. Y 11 que acometió el más difícil todavía de trabajar con el chef omnipotente, Alain Ducasse, líder actualmente de un grupo con 600 empleados y 14 restaurantes, todos con una carta de vinos original siempre diseñada por Margeon: sólo cabernet sauvignon y chardonnay pero del mundo entero; una carta en la que los grandes vinos tienen sus referencias en latitudes y longitudes de otro hemisferio; otra con botellas del eje Borgoña-Beaujolais; una más con apenas un 10% de vino francés; una veintena de añadas de cada gran vino francés desde 1900... Más aún, Spoon, invento de Ducasse, restaurante que en menos de cinco años se multiplicó (empezó en París, siguió en isla Mauricio, Londres y Tokio, el año próximo conquistará Moscú, Cartago y Hong Kong), introdujo la primera carta de vinos con un 90% de caldos no franceses. Y, entre ellos, mucho vino ibérico.

La historia particular de Margeon y los vinos españoles comienza con el descubrimiento de La Rioja y Navarra. "Yo nací en Borgoña, y lo primero que me interesó, por contraste, fue la frutidad de aquellos vinos, que están más próximos a un Borgoña que a un Burdeos, a pesar de lo que tanta gente afirma." Con los años, Margeon se convirtió en introductor de los vinos españoles en París: su carta contará una decena de vinos, incluido el Clos Mogador 1989 de René Barbier, punta de lanza de los Priorat en Francia. (También es verdad que por entonces Margeon había introducido 35 vinos norteamericanos, todos desconocidos en Francia y hoy estrellas mundiales.) "España va demasiado deprisa -comenta Margeon-, pero es lo normal en estas epidemias de sarampión que viven todos los

viñedos. Así, yo, que fui el primer prescriptor del Clos Mogador, lo dejé durante un par de años, cuando me pareció que René Barbier perdía el norte. Pero he vuelto a comprarlo desde que, a mi juicio, entró en su madurez. Por la misma razón, la mayor parte de los Rioja me parecen sufrir hoy cierto acné adolescente, con ese color negro tánico -en lugar del teja tradicional-, tan extremo y defectuoso como el desecamiento de ciertos Rioja oxidados, de los años 60."

¿Modas? Con calma. "Yo tengo un paladar de hombre del norte; quiero recibir el mensaje mineral de la tierra de origen del vino, rodeado como un turbante por el fruto. Y ese fruto es uva, y no cerezas o quindas." Una de las impresiones fundamentales de su vida profesional fue la visita -"hace unos 15 años"- a Vega Sicilia. "Por primera vez en mucho tiempo tuve que replantearme todo, hacer preguntas básicas."

Otra experiencia enriquecedora: "Desde septiembre de 1990 hasta el mismo mes de 1992, cuando ganó el título de mejor sumiller del mundo, fui el 'coach' de Philippe Faure Brac. Y no nos quedó D.O. sin probar". En 1993, otra conmoción: Ducasse lo contrata para el Louis XV, de Mónaco, desde donde lanzó la llamada cocina mediterránea. Margeon, "aunque por situación geográfica y clientela debía trabajar vinos franceses e italianos", introdujo 25 referencias españolas en la carta del "primer restaurante de hotel con tres estrellas Michelin". Tres años más tarde, Margeon acompañó a Ducasse en su conquista de París -que le valió duplicar las tres estrellas-, y su carta ya tenía 70 líneas de vinos españoles, "incluida la primera colección completa -creo que ni España la presentó- de Vega Sicilia".

vinos. Higiene y enología mediante, vinos de Francia que nunca hubieran aspirado a carta de lujo -la producción del Languedoc, los minervois y corbières, los vinos corsos, Cahors y Madiran...- hacen sombra en las cartas de los grandes restaurantes a los antes exclusivos Borgoña y Burdeos. Pero también pujan los cada vez más ambiciosos vinos españoles e italianos, la elite de California, los caldos de Sudáfrica, de Nueva Zelanda y Australia.

Incluso desde que una decena de grandes casas francesas -Grand Marnier, Mouton Rothschild...- y sus enólogos -el omnipotente Michel Rolland, por ejemplo- elaboran en Chile vinos como Almaviva, los vinos del paraíso andino, un viñedo protegido de las enfermedades por el Pacífico y los Andes, irrumpen en Francia con inmejorable relación calidad-precio.

¿La que tuvo España en otra época? Después, los financieros -bancos, compañías de seguros, multinacionales farmacéuticas-comprometidos en el mundo del vino, las barricas nuevas, las bodegas de arquitecto, los honorarios de los enólogos, modificaron en el mundo entero el marco económico del viñedo. Como en las cada vez más difundidas catas a ciegas -la etiqueta del vino, escondida-, en las que se afrontan por ejemplo vinos a base de uva cabernet sauvignon, de merlot, de chardonnay, recolectados en medio mundo, en las cartas de restaurante coexisten hoy las producciones equivalentes de distintos países.

Y al Gotha mundial impuesto en el último siglo -Haut Brion, la Romanée Conti, Egon Müller, Dom Pérignon, Montrachet, Château d'Yquem, La Tâche, Tokay Aszú Eszencia, Château Lafite, Mouton Rothschild, Margaux, Marqués de Riscal, Vega Sicilia Único...- le saltan al cuello nombres como los de Petrus, Sassicaia, Rubicon Niebaum Coppola, Pingus, L'Ermita, Mauro, Mas la Plana, Ca'del Bosco, Insignia Joseph Phelps Vineyards, Gaja, Pesquera...

Más que de la preeminencia de una →

Continúa en la página 79



## inimitables

**Inimitables.** Así son los vinos de Rioja... Y también sus contraetiquetas y precintas. **Porque llevan incorporada una banda de seguridad que las hace inimitables.** Una garantía más que los consumidores de nuestros vinos en todo el mundo pueden comprobar por sí mismos. En **toda nuestra gama** y a partir de las siguientes añadas:

Vinos jóvenes: **2000**  
Crianza: **1998**  
Reserva: **1997**  
Gran Reserva: **1995**



CONSEJO REGULADOR D.O. CALIFICADA RIOJA  
C/ Estambreda, 52 • 26006 Logroño  
Tel. 941 50 04 00 • Fax. 941 50 06 72  
e-mail: info@riojawine.com  
web: http://www.riojawine.com

