

## C R Ó N I C A S

### UN CHÂTEAU DEL MÉDOC: BRANE-CANTENAC

#### 1. INTRODUCCIÓN

Flanqueada por el océano Atlántico al oeste y por el voluminoso curso del Gironda-Garona al este, la península triangular del Médoc aparece como un mundo particular ligado tentacularmente a un corazón urbano: la ciudad de Burdeos (Fig. 1). Sus caminos, arterias vitales de un definido complejo rural, nos ponen en contacto con el paisaje de dunas y estanques de la zona costera, con el extenso bosque artificial de pinos de la meseta central, y con el matizado borde oriental. Aquí, en esta franja adosada al río, en un ancho de 10 a 20 km, una larga evolución ha dejado sus huellas en las terrazas más occidentales, en los terrenos formados por los depósitos del Garona y en los sectores más bajos, periódicamente inundados. La vocación cultural de los suelos ha debido adaptarse a las vicisitudes históricas, a las exigencias del organismo urbano, a las crisis de comercialización de los productos... El bosque ha avanzado cada vez más hacia el este y en algunos lugares, transversalmente, penetra en las terrazas suavemente onduladas; los cultivos hortícolas no han cesado, en el presente siglo, de ganar las comunas próximas a la gran ciudad, la cual, también, lleva a cabo allí mismo su sangría de mano de obra; los prados, en relación con la explotación lechera, aumentan su superficie al norte, en el bajo Médoc, y al sur, en los sectores suburbanos.

Nos queda por nombrar, sin embargo, el gran protagonista de la historia del Médoc: el viñedo. La fama de esta región, en Francia y en el extranjero, le viene de los renombrados vinos a cuya producción está dedicada, por lo menos, desde el siglo IX. Vinos de calidad justamente estimada, en relación con una técnica de añejamiento que se ha desarrollado a partir del siglo XVIII<sup>1</sup>. El viñedo del Médoc ha sopor-

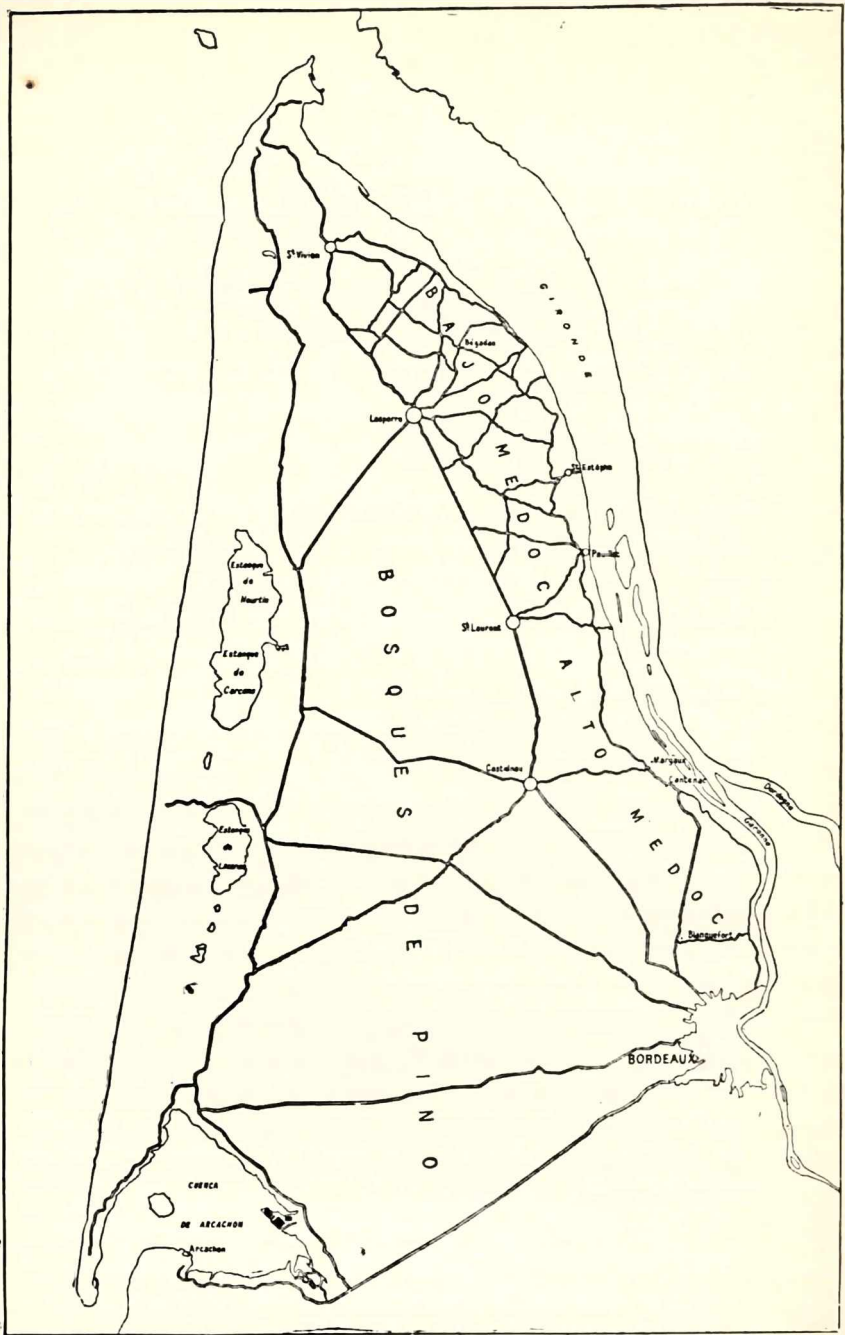


Fig. 1 - La península del Médoc. La franja vitícola se extiende al este, a lo largo del Garona-Gironde y, muy especialmente, en el Alto Médoc. El retroceso de la viña es paralelo al crecimiento de Burdeos y afecta a las comunas más próximas a la ciudad.

tado innumerables vicisitudes durante el siglo XIX, no solamente derivadas de los ataques de las enfermedades, en particular de la filoxera, que en diez años (1876-1885) lo destruyó prácticamente. De esta lucha pudo reponerse y a comienzos de esta centuria, estaba ya casi totalmente reconstituido. Su condición de viñedo de calidad, dependiente de modo fundamental de mercados exteriores, le ha creado también serias dificultades. Las luchas de intereses de los países, el movimiento proteccionista de otros, y la competencia de nuevos e importantes productores, lo afectaron seriamente. En el siglo XX, a partir de la primera guerra, la decadencia de este Médoc vitícola se hizo muy evidente. En 1892 existían 28.666 hectáreas plantadas con viña; en 1913, 22.176; según el censo agrícola de 1956, 10.964. Es decir, la viña ha desaparecido en un porcentaje del 61,9 %.

En medio de todos estos altibajos, pese a la constante disminución de la superficie cultivada, la viña ha constituido siempre un especial elemento de cariño, un blasón de honor que singulariza a la zona. Como tal, bien custodiado, con un celo que busca en la tradición la fuente perenne de un prestigio que no debe desmentirse. Felizmente, a partir de 1955, la reapertura de viejos mercados consumidores de los vinos del Médoc, las posibilidades consecutivas a una verdadera crisis de infra-producción en Francia, todo dentro de la calidad que es motivo de búsqueda de estos vinos, han significado un alza importante del vigor del viñedo. Y al mismo tiempo, dentro del respeto por una bien entendida tradición, un hálito renovador se advierte, especialmente en cuanto se relaciona con el marco agrícola.

Hoy como ayer, en estos cambios, hay que señalar la función de vanguardia que corresponde a los *châteaux*<sup>2</sup> del Médoc. Es incuestionable que la acción y la presencia de estas propiedades vitícolas son esenciales para explicar la evolución del Médoc. La disponibilidad de firmes recursos, su espíritu de iniciativa, al amparo de un respaldo de prestigio que trae de suyo una mayor seguridad comercial: todo les ha permitido mantenerse como representativos del renombre del Médoc.

---

1 ENJALBERT, H., *Comment naissent les grands crus. Bordeaux, Porto, Cognac*, en "Annales. Économies. Sociétés. Civilisations", Paris, Colins, N° 3, Juillet-Septembre 1953, p. 315-328, y N° 4, Octobre-Décembre 1953, p. 457-474.

2 El término *château* no correspondería, en absoluto, a su traducción por castillo. Se trata en el Médoc —como también en otras regiones de Francia— de una propiedad consagrada fundamentalmente a la vitivinicultura y que responde, en su producción, a normas legales relacionadas con la sostenida calidad que debe distinguirla y otorgarle un tipo característico.

Quisiéramos mostrar las características y la misión especial de avanzada que compete a estos *châteaux*, a través de este somero estudio de Brane-Cantenac <sup>3</sup>.

## 2. HISTORIA DEL CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

La historia del *château* Brane-Cantenac es un ejemplo de la marcha similar de otras grandes propiedades del Médoc. Se puede apreciar en ellas la gran ingerencia de la nobleza y de los grandes comerciantes de Burdeos.

El *château* llamado actualmente Brane-Cantenac perteneció desde 1730 a la familia Gorse y tomó el nombre de dominio de Gorse. En 1757 su valor era estimado en 99.000 francos y su superficie no sobrepasaba veinte hectáreas. Perteneció enseguida al señor Guy y adoptó la denominación de Gorse-Guy.

En 1830, el barón de Brane, gran propietario viticultor, que ya poseía el *château* Brane-Mouton, compró el dominio de Gorse-Guy en 250.000 francos. Siempre se ha destacado el importante papel que desempeñó este representante de la nobleza de su época. Era nieto de José de Brane, señor de Mouton, de Pouyalet y otros lugares, por lo cual se explica el nombre que llevó el *cru* de Pouyalet: Brane-Moutón <sup>4</sup>. E. Guillon dice de él: "M. Brane, viticultor hábil con grandes ideas, secundadas por una gran fortuna, removió el dominio de Gorse de arriba abajo, restauró el *château*, le añadió dependencias y atractivos, aumentó el viñedo, e hizo tantos cambios que, en cierto modo, creó una nueva propiedad a la cual dio su nombre. Escribió, en consecuencia, al diario *Le Producteur*: "Tengo fe en mi nombre y deseo, con su ayuda, cambiar gradualmente el nombre de Gorse, para colocarlo bajo el patrocinio de Brane-Cantenac". Su deseo se realizó, el nombre de Gorse se borró frente al de Brane y, más tarde, dice un escritor, este hábil viticultor recibió el apodo de Napoleón de las Viñas" <sup>5</sup>. Retengamos de esta cita, las menciones de que el barón de Brane reunía dos condiciones esencia-

---

<sup>3</sup> Esta crónica es el fruto de varias visitas al *château* Brane-Cantenac, en 1954 y 1962. Creemos que su publicación puede interesar, sobre todo como reflejo de un rincón tradicional de la vitivinicultura francesa. Debemos expresar nuestro más sincero agradecimiento al Sr. Lucien Lurton, propietario del *château*, cuya benevolencia y amable atención hizo posible lograr los informes del artículo.

<sup>4</sup> MALVEZIN, F., *Bordeaux. Histoire de la Vigne et du Vin en Aquitaine depuis les origines jusqu'à nos jours*, Bordeaux, Delmas, 1919, p. 197.

<sup>5</sup> GUILLON, E., *Les châteaux historiques et vinicoles de la Gironde*, t. III (Bordeaux, Coderc, 1868), p. 215.

les para favorecer el desarrollo de su viñedo: una gran fortuna y un gran amor por esa labor.

En 1866, la propiedad fue vendida a los señores Berger y Roy. El primero era diputado por el departamento del Sena; el segundo, presidente del Tribunal de Comercio. En esta época, era de buen tono poseer caballos de carrera, así como un *château* en el Médoc. Las propiedades vecinas pertenecían a grandes fortunas de París, y normalmente sólo recibían la visita de sus propietarios una vez por año, en el momento de la vendimia. El dominio de Brane-Cantenac tenía entonces 430.000 cepas que dieron durante treinta años una media de 90 toneles de vino. En 1855, en ocasión de la Exposición Internacional de París, se estableció la clasificación de los *crus* del Médoc, que aún se mantiene. Brane-Cantenac, desde entonces, está situado entre los segundos.

En 1920, los herederos de los señores Berger y Roy vendieron a la Sociedad de Grandes *Crus* de Francia. La propiedad comprendía 72 ha, de las cuales 45 estaban plantadas con viña. El conjunto fue comprado en 675.000 francos. Finalmente, en 1925, el señor Recapet, abuelo de los actuales propietarios y presidente de la Sociedad mencionada, compró Brane-Cantenac.

### 3. COMPOSICIÓN DE LA PROPIEDAD

La consideración de la distribución parcelaria de la propiedad en 1860 (Fig. 2) y en 1962 (Fig. 3), permite extraer dos conclusiones: una, en cuanto a la subdivisión de la tierra; otra, en lo referente a la orientación en materia de cultivos.

La tendencia actual del propietario —y en esto los *châteaux* cumplen fielmente en la actualidad su papel de avanzada— es decididamente hacia el reagrupamiento de las parcelas. La propiedad, de acuerdo con un situación que se repite comúnmente en el Médoc a veces con caracteres agudos, era notablemente dividida. Aún en 1952, por ejemplo, lo extraído de la matriz catastral de la comuna nos da una idea de ello. La propiedad comprendía 689 parcelas, 380 de ellas plantadas con viñas, muchas bastante distanciadas y de dimensiones pequeñas, lo cual iba evidentemente en desmedro del cultivo. Es asombroso, en 1952, advertir el tamaño de esas parcelas más pequeñas. Hay 57 de menos de 100 m<sup>2</sup>, entre las que puede señalarse una de 4 m<sup>2</sup> y otra de 9 m<sup>2</sup>, cortada por el ferrocarril. En 1962, en cambio, el propietario cumple una tarea apresurada de reagrupamiento y así, cabe indicar la existencia de

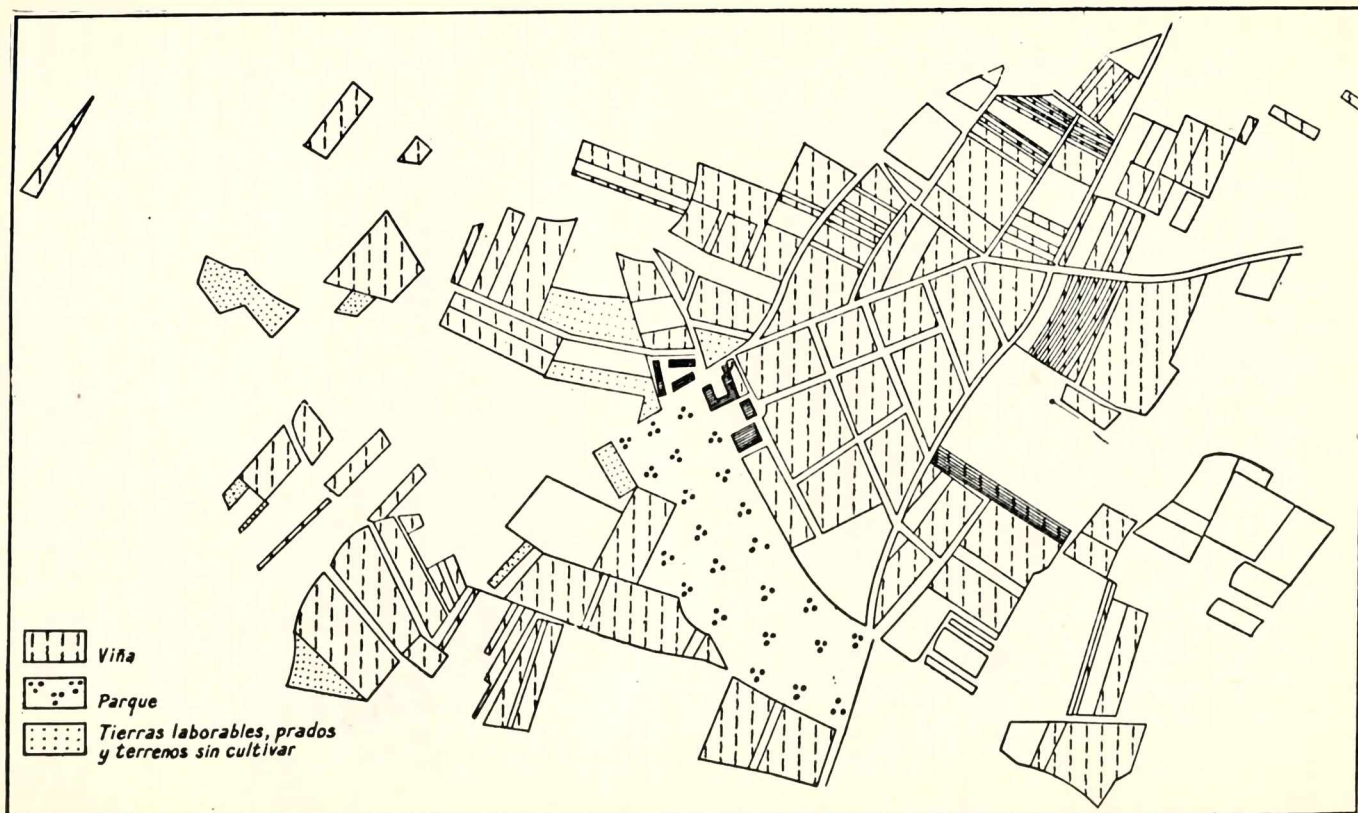


Fig. 2 - Estructura parcelaria del Châteaux Brane-Cantenac en 1860.

un paño de viña de 35 ha, en el centro de la propiedad, así como otras más alejadas de 4 y 12 ha, que acaban de ser reunidas. Lo mismo se hace con sectores dedicados a otros cultivos.

Yendo de las parcelas del este hacia las del oeste, se encontrará una gradación de los cultivos que corresponde, más o menos, a la de la naturaleza de los suelos. En la zona baja, la *palus*, cerca de Maqueline, se encuentran los prados (5 ha). Tierra fértil, que también sirvió para la viña hasta 1934. Hacia el oeste, se ubican los terrenos arenosos de la Verdotte, consagrados especialmente a la patata, que se da muy bien. Luego, viene el dominio de la grava. Ésta rodea el centro de la explotación, cuyos edificios forman, si se quiere, el eje. La grava se presenta de una manera uniforme, en algunos casos con espesor superior a dos metros. El subsuelo es arcilloso.

La repartición de la explotación, actualmente, puede delimitarse del siguiente modo, en cifras redondas:

Viña	50 ha
Tierra de labor	2 „
Bosque	1 „
Huerta de obreros	1 „
Parque	8 „
Prados	5 „
Landas	4 „
Construcc. y caminos	2 „
	<hr/>
Total	76 ha

#### 4. LA VIÑA

Llegamos así al segundo de los aspectos que señalábamos. En virtud de las circunstancias favorables que hoy acompañan a la comecialización del vino, que ha reconquistado sus viejos mercados, la viña tiende a ser, con mucho, el principal motivo de especulación. Se busca decididamente el mantenimiento y la difusión del prestigio implicado en este nombre muy conocido en el Médoc. Todos los cuidados que se le prodiga lo demuestran.

Los cepajes, dentro de lo que permite la reglamentación vigente, han experimentado cambios tendientes a una mayor adaptación de los vinos al gusto actual. En 1887, por ejemplo, el 80 % de lo plantado pertenecía al Cabernet Sauvignon, un 13 % al Cabernet Franc y el resto al Verdot.

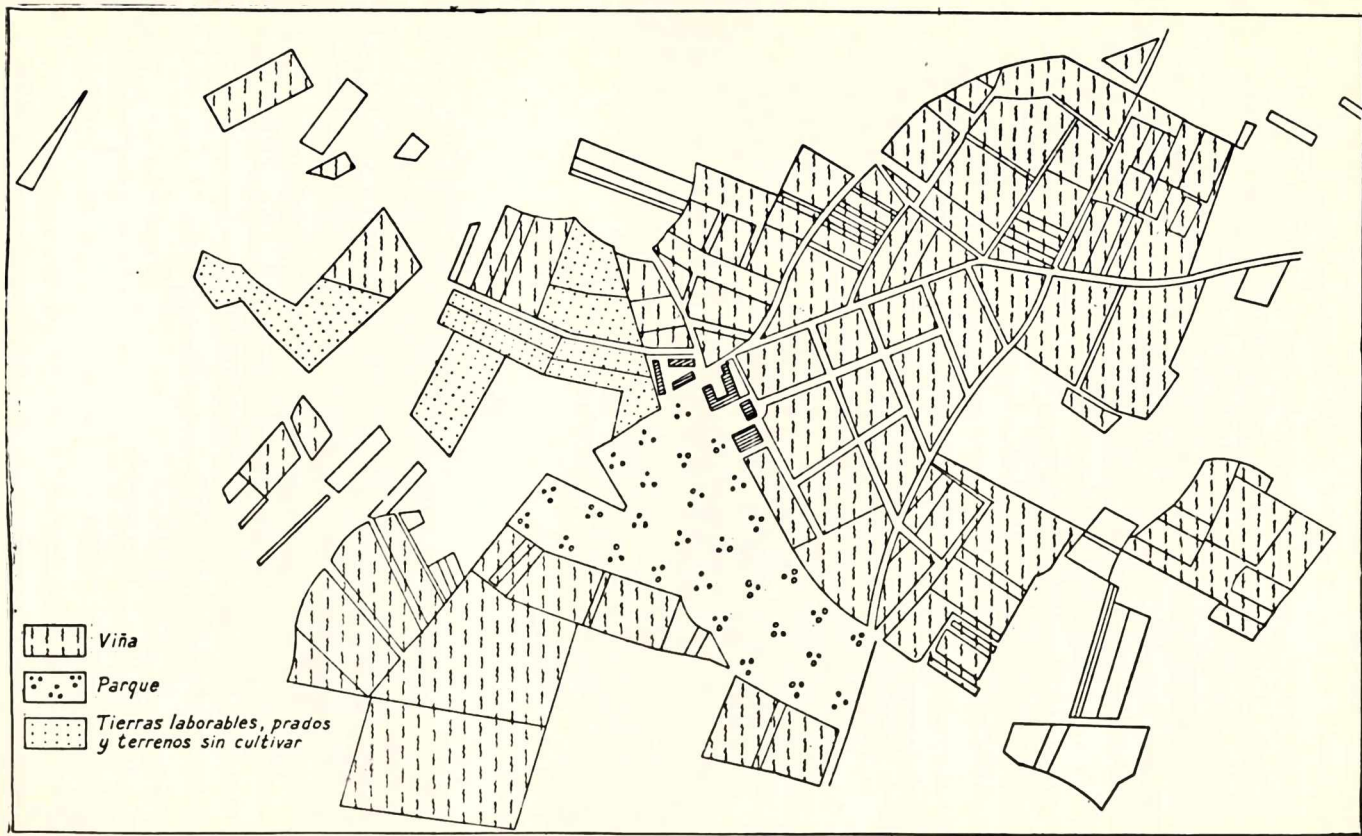


Fig. 3 - Estructura parcelaria del *château* Brane-Cantenac en 1962.



La preferencia por el Cabernet Sauvignon está de acuerdo con las cualidades que se le reconocen, sobre todo en cuanto a *bouquet*, color y condiciones para añejamiento. Pero, últimamente, se la acompaña en mayor proporción con el Merlot, con el objeto de lograr un vino más suave. En 1962, siguiendo este punto de vista, los porcentajes eran de un 45 % de Cabernet Sauvignon, un 25 % de Cabernet Franc, 4 % de Verdot y 26 % de Merlot.

La misma atención a los buenos dictados de la experiencia y a los resultados de los estudios sobre el particular, se observa en esta propiedad en lo que respecta a la adopción de portainjertos. El Riparia-Gloire, el más extendido hace diez o quince años, cede su lugar al Riparia-Berlandieri 420-A, al cual se le reconoce un mejor comportamiento en las tierras de grava con cierto porcentaje de arcilla. Los porcentajes son los siguientes: 42 % de 420-A, 26 % de Riparia-Rupestris 3.309, 18 % de Riparia-Gloire y 14 % de Riparia-Rupestris 101-14.

No es aquí el lugar de insistir acerca de los cuidados que se prodigan a la viña. Hay gran respeto por las prácticas que han consolidado el prestigio de la región. Pero este hecho no es incompatible con una vigilante atención a las innovaciones que pueden ser beneficiosas para la viña, de lo cual tendremos ocasión de hablar más adelante. La poda de invierno y las de verano, las tareas culturales, siguen los métodos y el ritmo tradicional<sup>6</sup>. Entre estos cuidados debe subrayarse la importancia concedida al abono de los terrenos. Por lo común, se incorporan a los suelos alrededor de treinta toneladas de *fumier* de oveja o de caballo, por hectárea cada tres o cuatro años. El *fumier* de oveja proviene de la misma propiedad, donde vive un rebaño. Para ello también, se acepta un pastor permanente, sedentario. El rebaño le pertenece, se le proporcionan otros elementos, y al *château* corresponde el *fumier*, el cual se estima en unas 300 toneladas por año. Se incorporan igualmente a la tierra distintos abonos nitrogenados y fosfatados.

Las enfermedades de la viña reclaman particular esmero. El oidio y la peronóspora son activamente combatidos. Para el primero, se realizan ordinariamente uno o dos tratamientos por espolvoreo de azufre y algunos con azufre mojado, al mismo tiempo que el sulfatado. En cuanto a la peronóspora, se la ataca con el caldo bordelés al 1 1/2 ó 2 %. Se efectúan de cinco a diez tratamientos.

El proceso de vinificación sigue las normas tradicionales en el

---

<sup>6</sup> ZAMORANO, M., *Le Médoc viticole*, Thèse de doctorat d'Université (en impresión).

Médoc<sup>7</sup>. La fermentación, a cuba cerrada, es muy vigilada. El empleo de la madera es respetado escrupulosamente y el añejamiento se hace en las clásicas *barricas* de 225 litros. La producción anual media es de cien toneles de 900 litros.

## 5. PERSONAL

Las características del personal ocupado, prueban la tendencia hacia una solución interna de las cuestiones derivadas del trabajo. Además de los obreros cuyas tareas se vinculan con el cultivo y la vinificación, hay que pensar en otras necesidades. En razón de esto figuran entre los asalariados un herrero y mecánico, un albañil y un tonelero. En 1962, acababa de ser suprimido el denominado jefe de cultivo (*chef de culture*), ya que el mismo propietario se hacía cargo de la conducción de dichas labores. La lista de personal era la siguiente:

- 8 *prix-faiteurs*<sup>8</sup> hombres
- 4 *prix-faiteurs* mujeres
- 1 viñador jornalizado
- 3 conductores de tractor
- 1 herrero y mecánico
- 1 albañil
- 1 maestro de bodega (*maître de chai*)
- 1 tonelero y obrero de bodega
- 1 aprendiz.

En la época de vendimia trabajan, además, unas cincuenta personas durante un lapso de aproximadamente doce días. Los vendimiadores son reclutados actualmente en Arsac, entre los que efectúan antes su propia cosecha. En los años anteriores a la última guerra, este personal transitorio venía de Périgord; después, se recurrió algún tiempo a los prisioneros de guerra.

Las remuneraciones de los *prix-faiteurs* siguen lo fijado por disposición de la prefectura. El pago se hace comúnmente por mil pies. Las llamadas ventajas en productos (*avantages en nature*) se deducen. El alojamiento es calculado en unos cuatro francos por mes y se les venden también dos litros de vino por día a un precio bajo. El personal perma-

---

<sup>7</sup> *Ibidem.*

<sup>8</sup> El *prix-faiteur* es un contratado para tareas específicas, según remuneraciones reguladas por la autoridad, que pueden ser convenidas parcial o globalmente.



Fot. 1 - Visión de conjunto del *château* Brane-Cantenac. A la derecha de la mansión del propietario, la bodega, plantas de elaboración y almacenamiento; a la izquierda, alojamiento del personal, cuadras, hangares y depósitos de material.

mente es alojado y tiene calefacción y electricidad gratuita. Las personas que vienen para la cosecha eran antes alojadas; pero desde la guerra se los busca en Arsac y se los lleva de vuelta por la noche, en camiones. En el *château* se les brinda la alimentación, que comprende desayuno y dos comidas. De la misma ventaja goza toda la gente de la propiedad.

## 6. CONSTRUCCIONES

El núcleo del dominio se agrupa alrededor de la casa del dueño (Fot. 1). De un lado, las construcciones para alojamiento, en las que se incluye la del maestro de bodega; del otro, la bodega y los depósitos, uno para vino nuevo, otro para vino viejo y, finalmente, dos dependencias para embotellamiento.

En Brane-Cantenac mismo, cerca de la mansión del propietario, se encuentra el recinto de los asalariados. Comprende dos alas con cinco alojamientos de obreros y, cerrando el patio, la caballeriza, depósito y un hangar. En el centro, el *fumier*. Por último, entre las comodidades para los obreros, hay dos grupos de viviendas: en Benqueyre y en La Verdotte.

## 7. CONCLUSIONES

El *château* Brane Cantenac es una imagen fiel del Médoc, de los altibajos de su prosperidad y de su situación actual. La búsqueda de un equilibrio es la finalidad activamente perseguida. Debemos destacar la intensa actividad del propietario, atento siempre a todo lo que pueda significar un mejoramiento y, al mismo tiempo, un posible remedio a las dificultades de la producción vitícola.

Ciertas transformaciones de los modos tradicionales del cultivo de la vid en el Médoc, encuentran gran resistencia. Entre ellas, podemos citar, por ejemplo, la separación de las cepas, que requerirían un mayor distanciamiento para superar problemas como el de la mecanización, necesaria como paliativo de la carencia de mano de obra. El mandato secular es mantener 10.000 pies por hectárea, y a él se aferran los viejos cultivadores, convencidos de que es una gran garantía para la calidad. En ésta y en otras innovaciones se nota el papel de avanzada de algunos *châteaux*. Y entre ellos, Brane-Cantenac. Se ha comenzado ya, desde hace varios años, una mayor separación de las hileras. Treinta y siete hectáreas disponen ahora sus cepas a una distancia de un metro cin-

cuenta por un metro. El propietario está en contacto permanente con los especialistas de la ciencia agrónoma y de la enología. Se reúne con otros viñateros del cantón, para impulsar la experimentación en diversos aspectos. Está atento, también, a las novedades sobre injertación, a los medios de combatir más eficazmente las enfermedades de la viña y de restituir su vigor a la tierra por medio de abonos convenientes. En fin, vive constantemente la buena o mala fortuna de su propiedad y actúa en la comarca, en pro del mejoramiento de las condiciones de la viticultura.

Pero la lucha es difícil y ha habido años inciertos, sobre todo a causa de las dificultades de la comercialización. El peso de los salarios y las cargas sociales, desequilibran sensiblemente los precios de venta. El vino va hacia los negocios de Burdeos, que lo destinan fundamentalmente a la exportación. Su venta está sujeta a las fluctuaciones marcadas por los comerciantes bordeleses, que establecen a veces grandes diferencias, en un mismo año, entre los distintos *châteaux*. Las cotizaciones de los primeros *crus* son muy superiores, por lo general, lo cual merece ser señalado si se tiene presente la calidad de los segundos, que no le va en zaga. En 1962, por ejemplo, algunos vinos de nombradía obtuvieron cotizaciones de hasta 15.000 francos por tonel, mientras que, a causa de una menor tradición de prestigio o por desinterés del comerciante, vinos de méritos similares son colocados en otra escala y reciben una cotización tres veces inferior. Las cargas económicas, sin embargo, son más o menos las mismas en un *cru* y en otro.

Brane-Cantenac goza hoy de justo reconocimiento por la bondad de sus vinos. Su afán en este sentido, responde al legítimo orgullo del Médoc, que desde hace siglos ostenta una jerarquía reconocida en el orden mundial. Dentro de la región, afectada por problemas que se arrastran hace varias decenas de años, Brane-Cantenac representa un hálito renovador que contribuye en gran medida —al igual que otras propiedades— a consolidar esta viticultura afamada, reducto de tradiciones, que necesita de un impulso vigoroso para su afirmación económica, sin desmedro de la nobleza de su producción.

MARIANO ZAMORANO