Lavaux será patrimonio cultural de la humanidad de la UNESCO : los tres soles de Lavaux

Autor(en): **Wey, Alain**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **33 (2006)**

Heft 3

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-908390

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

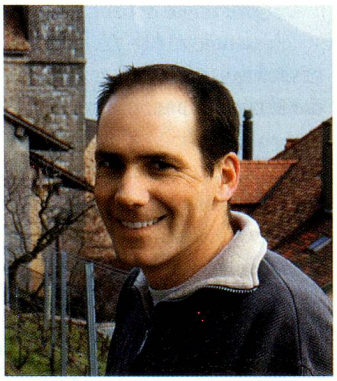
Los tres soles de Lavaux. Entre Lausana y Montreux se extiende la espléndida región vitícola de Lavaux. Sus nobles vides, plantadas al pie de los Alpes en terrazas escalonadas a orillas del lago Leman, maduran en un entorno a salvo de los excesos de la urbanización, lo que otorga pleno derecho a los ciudadanos de Lavaux a registrarla como Patrimonio Cultural de la Humanidad de la UNESCO. Por Alain Wey.

Fascinante Lavaux: vista hacia el este

En este terruño, la naturaleza y el hombre se han tendido la mano para producir el néctar de los dioses. Baco estaría orgulloso de la laboriosidad de las gentes de Lavaux. Los viticultores que conocimos llevan más de cuatro generaciones transmitiendo su arte. La viticultura, inherente a esta región, es una tradición profundamente arraigada desde Pully a Montreux. Los viñedos de los escarpados declives, en rocosas terrazas, cautivan la mirada y los sentidos. Contempladas desde el lago, las vides se alzan como una gigantesca fortaleza, inmensas escalinatas que conducen hasta las altiplanicies de Vaud. El inestimable valor de los tesoros de esta región, hoy protegida por la legislación cantonal, han llevado a los habitantes de Lavaux a solicitar su inclusión en el Patrimonio Cultural de la Humanidad de la UNESCO. Panorámica del reino del Chasselas.

La documentación para la solicitud fue entregada en París, en diciembre de 2005, con la conformidad del Departamento Federal de Cultura. Florence Siegrist (47), gobernadora de Lavaux y miembro del Comité de Inscripción, informa sobre la historia y las motivaciones del proyecto. Tras el estudio de factibilidad realizado por el gobierno cantonal de Vaud, el distrito de Lavaux es el que lleva la voz cantante en el asunto; presentó a la región un proyecto y fundó un comité. «Es el proyecto de toda la región», subraya Florence Siegrist. ¿En qué consiste la originalidad y el carácter excepcional del lugar? «Basta con contemplar el entorno: el paisaje, modelado por la mano del hombre desde hace siglos, y la uniformidad de su arquitectura; la conservación y estricta protección de la zona han mantenido la armonía de Lavaux.» El objeto de la inscripción es un paisaje rural vivo y homogéneo, en el que se siguen cultivando los viñedos. En Lavaux, la vid es la protagonista absoluta. Representativo de la zona es un tipo especial de cultivo de viñedos, formando terrazas rocosas, cuyo mantenimiento corrió parejo al desarrollo de las técnicas vitícolas. «No sólo presentamos un paisaje –resume Florence Siegrist– sino todo un conjunto cultural. Este verano, los expertos de ICOMOS (Consejo Internacional de Conservación de Monumentos y Sitios Histórico-Artísticos) visitarán Lavaux. La decisión se tomará en 2007.» La vitalidad y la vida social en torno al vino de Lavaux quedan patentes en el saber hacer de los viticultores y en la imagen de marca de las denominaciones de origen (Epesses, Saint-Saphorin, Villette, Dezaley, Calamin, etc.), pero también en otra grata particularidad: cada pueblo de Lavaux dispone de una bodega donde se pueden probar y comprar los vinos.

A eso de las once es el aperitivo. En Cully nos recibe la viticultora Mélanie Weber (29) en la bodega de la familia Francis Weber & hija. Esta joven es miembro de la «Confrérie des vignerons-tâcherons» (Asociación de Viticultores y destajistas), que evalúa las viñas tres veces al año y, cada veinticinco años, organiza la gran fiesta de la vendimia. Mélani Weber, representante de la quinta generación de esta familia de viticultores, posee una explotación vitivinícola en el municipio de Riex. Vende sus productos a otros viticultores y se ocupa de los



Viticultores de Lavaux: Florence Sigrist, Bernard Chevalley, Mélanie Weber, Jean-Luc Blondel (de izquierda a derecha)

Foto: Andreas Oberlein / Montreux Vevey Tourisme

vinos de las bodegas familiares. Degustando una copa de vino blanco, su padre cuenta lo duro que era el trabajo en los escarpados declives donde crecen las viñas, sobre todo después de un fuerte temporal. Aquí se producen anualmente unas 15.000 botellas de Epesses, Calamin y Dézaley. La bodega existe desde 1900. «Antes, aquí estaba la caballeriza del pueblo», explica sonriente Mélanie Weber, viticultora desde hace doce años. «La pasión por el vino la llevamos en la sangre todos los de mi familia». ¿Es raro encontrar viticultoras? «No, cada vez hay más mujeres, yo conozco a más de diez...» ¿Qué significa Lavaux para usted? «Algo maravilloso. Un paisaje muy especial en todos los sentidos, vista desde los viñedos, desde el barco o viniendo de Berna. Uno no se cansa nunca de contemplarlo.»

En el corazón de la región del vino, en las terrazas de Lavaux, se encuentran los viñedos de Blondel, nada menos que con cinco denominaciones de origen: Villette, Epesses, Saint-Saphorin, Calamin y Dézaley. «La viticultura es cosa de dos», afirman Jean-Luc (45), cuarta generación de una familia de viticultores, y Francine Blondel, cuya familia cultiva la vid desde 1453, ambos productores de vinos de calidad galardonados con varios premios. «Sobre todo elaboramos Chasselas. Con esta variedad de vid descollamos entre las de otras regiones, produciendo vinos excelentes. El Chasselas es el caballo de tiro de Lavaux.» Los exigentes criterios de calidad deben cumplirse a lo largo de toda la temporada de cultivo hasta la vendimia y el embotellado del vino. «Aquí no se trata de volver a inventar la rueda, sino de trabajar con una estricta disciplina, desde el cultivo de la vid hasta que el vino llega a la copa.» Jean-Luc Blondel, miembro del Comité de Inscripción y Registro en el Patrimonio cultural de la Humanidad de la UNESCO, subraya que el cantón de Vaud protege desde hace más de treinta años la región de Lavaux con una ley que limita la construcción. «Vivimos en un entorno de una extraordinaria belleza. Viajo mucho por Suiza, un país maravilloso, pero no hay otra región comparable a Lavaux.»

A pocos kilómetros de los viñedos de Blondel, en los escarpados declives de Saint-Saphorin, se divisa, majestuoso, el «Domaine des Fosses», de Bernard Chevalley (33). Este robusto joven de ojos tan azules como el mar, cuarta generación de una familia de viticultores, es enólogo diplomado. Sus viñedos, con pendientes de casi un 50%, parten de una altura de 430 metros y se alzan hasta los 650. Bernard Chevalley habla de la «cosecha verde» en julio, es decir, la poda de los racimos de uvas demasiado densos. «Nuestra familia produce desde hace más de cien años Saint-Saphorin», afirma nuestro anfitrión, que posee una casa del año 1734 en el pequeño pueblo medieval de Saint-Saphorin, por el que no pasa el tiempo. Bernard Chevalley habla del vino en términos científicos, con un lenguaje poco habitual para los no entendidos, y siempre con pasión.

El vínculo del viticultor con la Naturaleza, los escarpados declives de Lavaux y el tiempo resultan evidentes cuando Bernard Chevalley recuerda el fuerte pedrisco del 18 de julio de 2005 y, sensiblemente afectado, comenta: «Fue exactamente a las 15 horas y 32 minutos, no lo olvidaremos jamás.»

Fascinante Lavaux: vista hacia el oeste

www.lavaux-unesco-inscription.ch / www.lavaux.ch
www.domaine-blondel.ch (viajar por Lavaux con la cámara web) / www.lesfosses.ch

HISTORIA Y GEOGRAFÍA

■ Las soleadas pendientes de viñedos de Lavaux deben su forma al glaciar del Ródano, que socavó la depresión del terreno que hoy es el lago Leman, formando así, no solamente la fisonomía del lugar, sino también, en cierto sentido, sacando a relucir el terreno subyacente, la tierra de Lavaux. De la alquimia subterránea surgieron suelos de una fascinante diversidad. Aquí, la Naturaleza ha trabajado incesantemente desde tiempos inmemoriales, pero también el hombre. El cultivo de la vid data de la época de los romanos, aunque fueron los monjes los que, a partir del siglo XII, hicieron cultivables hasta las pendientes más empinadas, construyendo terrazas en las que cultivar los viñedos. Tras siglos de penoso trabajo, pero también después de varios decenios en los cuales la expansión del cemento parecía imparable, la zona de viñedos de Lavaux ha logrado contener el avance desenfrenado de la construcción de viviendas y carreteras en su entorno. Lavaux posee actualmente unas 830 hectáreas de terreno cultivable, lo que corresponde al 5,5% de la superficie completa de viñedos de toda Suiza. Las características del suelo determinan decisivamente las particularidades de los vinos. Las tierras arcillosas influyen en gran medida sobre el aroma, y otra de las características extraordinarias de la región son los tres soles de Lavaux: en primer lugar, el sol auténtico, que da luz y calor a los empinados viñedos, en segundo, el reflejo del lago Leman que, como un gigantesco espejo proyecta una doble sombra sobre los muros de las terrazas en determinadas estaciones del año, como si luciera otro sol. Y, finalmente, el tercer sol es el calor solar acumulado en los muros de piedra, que se desprende lentamente durante las frías noches, generando un microclima sin igual.

DENOMINACIONES DE ORIGEN

■ Los viticultores de Lavaux producen sobre todo vino blanco de Chasselas. Los viñedos comprenden ocho denominaciones de origen calificadas y diversas variedades de vid: Lutry, Villette, Epesses, Saint-Saphorin, Chardonne, Calamin, Dézaley y Vevey-Montreux. Cada una de ellas tiene sus características distintivas y su propio sabor, según las propiedades del suelo (más o menos arcilloso) y la situación de los tipos de vid (cerca de lago, en el lindero del bosque o en terrazas con gruesos muros de contención).