



Vinum

VENDIMIA 98 Grandes y pequeños milagros

LA BATALLA
DE TORO
ARGENTINA:
La patria a precio
de saldo

REMÍREZ DE GANUZA



Revista
Internacional del vino,
con ediciones en alemán,
francés y español.
AñoXIX
Tirada Total: 61. 400 ejemplares.

VINUM Internacional
Intervinum AG
Klosbachstrasse 85, CH-8030
Zürich
Editor: Rolf Kriesi
Director Internacional: Rolf Bichsel
Tel. 00/411/268 52 10
Fax 00/411/268 52 05

Edita
Ediciones Vinum S.L.
C/ Teruel, 7
28223 Pozuelo de Alarcón
(Madrid)
Edición y Redacción España
Director: Carlos Delgado
Edición: Manuel Saco
Catás: Bartolomé Sánchez
Diseño: Ramón Miguel Muñoz
e-mail: vinum.red@spainmail.com
Tel. 91 512 07 68
Fax. 91 518 37 83

Coordinación Internacional:
Director: Heinz Hebeisen
Tel. 91 463 57 64
Fax 91 526 12 17
e-mail: vinum@spainmail.com
Traducción
Elba López Oelzer, Carlos Gancedo
Redacción Suiza
Klosbachstrasse 85,
CH-8030Zürich
Tel. 00/411/268 52 60
Fax 00/411/268 52 65
Internet http://www.vinum.ch
e-mail: edition@vinum.ch

Redacción Alemania
Jürgen Mathaß
Tel. 0049/63 41/93 98 63
Fax 0049/63 41/301 48
e-mail: JMathaess@online.de
Redacción Austria
Rudolf Knoll
Tel. 0049/94 31 12 28
Fax 0049/94 31 12 72
e-mail: rudolf.knoll@t-online.de

Redacción Francia
Vinum France, 54, rue Fondaudège
F-33000 Bordeaux
Tel. 00/33/556/44 29 25
Fax 00/33/556/01 21 87
e-mail: r.bichsel@hol.fr

Redacción Italia
Alessandro Masnaghetti
Tel./Fax 00/39/39/230 26 01
Dirección Comercial y Publicidad
España: Cristina Butragueño
e-mail: vinum.cb@spainmail.com
Internacional: Caviezel•Senn
Riedstrasse 9
Postfach, 8824 Schönenberg
Tel. 00/411/788 23 00
Fax 00/411/788 23 10

Suscripciones
AES San Sebastián, 22-2º C
28280 El Escorial (Madrid)
Tel. 91 890 71 20
Fax 91 890 40 91

Distribución
Bruell Editores 2000 S.L.
C/Alfonso Gómez, 11-2º B
28037 Madrid
Tel.917545820 Fax 917540558

Imprime
EPES Industrias Gráficas S.L.
Avda. Valdelaparra, 27
28108 Alcobendas (Madrid)

Depósito Legal M-18076-1997

Vinum no se hace responsable
de los originales, fotos, gráficos o
ilustraciones no solicitados,
ni se identifica necesariamente con
la opinión de sus colaboradores.

Correr es perderse

Que España se encuentra entre los grandes países vitivinícolas es algo que algunos datos avalan con la tozudez contundente de sus cifras. Por ejemplo, ya tenemos vinos capaces de codearse, en calidad y precio, con los más caros del mundo, privilegio hasta ahora de Francia, Italia, y, en algunos casos, Alemania o EE.UU. Primero fue Álvaro Palacios con su “L’Ermita”, un Priorato que sale de bodega a unas 15.000 ptas. pero que pronto alcanza las 50.000. Ahora, Peter Syseck ha puesto el listón en 90.000 ptas. con su “Pingus”, un Ribera del Duero que ha convertido en barato a “Vega Sicilia”. Eso sin contar con los viejísimos y raros vinos de Jerez, “Añadas” de González Byass en cabeza, que superan fácilmente las 20.000 ptas. Obviamente, se trata de vinos minoritarios, excepción a la regla común de nuestros precios bajos. Es la manida relación calidad/precio de los vinos españoles. Porque cada día resulta más aberrante

“Tenemos vinos capaces de codearse, en calidad y precio, con los grandes”

pretender sustentar nuestra realidad vitivinícola sobre la base de precios medios que apenas si alcanzan las 300 ptas. la botella. Es evidente que la mejora de calidad experimentada por nuestros vinos, particularmente en zonas sensibles de Galicia, Castilla y León, Rioja, o Cataluña, exige una revisión al alza de estos precios, lo que el propio mercado internacional está forzando. Y más si tenemos en cuenta a cómo se han pagado las uvas de las últimas vendimias, particularmente la del 98. No es ajeno al incremento sustancial de ventas y una mayor perspectiva de crecimiento en los próximos años el hecho de que en Rioja los precios se hayan disparado un 55% pese a tener la cosecha más abundante de las últimas décadas. En Ribera del Duero la cosa roza el dramatismo, con uvas compradas a más de 400 ptas. el kilo, un precio “francés” que sólo resulta viable si los vinos tienen también precios franceses, lo que, salvo excepciones, no parece el caso. Es necesario, por tanto, moderar los precios de las uvas dentro de unos límites razonables para no entorpecer el lento crecimiento de la ecuación calidad/precio. Subir el valor de los vinos españoles de acuerdo a su cada vez mayor calidad nos llevará todavía algún tiempo. Correr es perderse.

Carlos Delgado



Director de Vinum España



Argentina
La patria a precio
de saldo

Los argentinos están transformando toda su viticultura para europeizarse. Un país con sólida tradición vitivinícola en el que han entrado con fuerza gigantes internacionales como Moët & Chandon, Berberana, Seagram, Cinzano, Hiram Walker o Pernod-Ricard, además de las grandes bodegas de sus vecinos chilenos. Con la expansión de sus mercados internacionales son ahora los inversores extranjeros quienes marcan el compás, mientras los argentinos tienen que bailar al son que les tocan.

Pág. 46

Vendimia 1998
El salario del
miedo

Como en una película de miedo, el clima ha mantenido la incertidumbre en buena parte de las zonas vitivinícolas del mundo. En California, el fenómeno de El Niño hizo desesperar a los vinicultores, mientras que en Europa, un Septiembre catastrófico pareció acabar con cualquier esperanza de una añada óptima. Y sin embargo, algunos de los vinos que ahora están madurando en las bodegas superan todas las expectativas.

Pág. 21



La batalla de Toro

Ya está en la calle “Amant”, el primer tinto de Toro elaborado por un “forastero”. Es la primera batalla de una guerra apenas esbozada, el comienzo de una invasión pacífica, por ahora, en tierras de vino históricas, acostumbradas a la soledad y al triunfo de la constancia. Una legión de sus vecinos de la Ribera del Duero han visto en Toro, en sus tierras y en sus asombrosos varietales, la panacea a la imparable inflación que año tras años vienen sufriendo los precios de la uva.

Pág. 38



Barranco
Oscuro

En plenas Alpujarras granadinas, en un suelo agreste, pizarroso y de arriesgadas pendientes, a 1.400 metros de altitud, Manuel Valenzuela ha logrado que echaran buenas raíces las cepas más nobles de la enología mundial. Todo este gasto de energía no ha sido en vano, pues se ha traducido en un vino fascinante: el tinto de Barranco Oscuro.

Pág. 44

VINUM-APERITIVO: Noticias del vino 6

NOVEDADES: Lo último en el mercado español..... 14

IBEROAMÉRICA: Noticias de los vinos y bodegas del fin del mundo para el fin del milenio que se acerca 18

VENDIMIA '98, EL SALARIO DEL MIEDO: El clima ha mantenido la incertidumbre en buena parte de las zonas vinícolas del mundo..... 21

F. REMÍREZ DE GANUZA, LA ASCENSIÓN DE UN GENIO: Su enorme capacidad de invención se ha sumado al grupo de elaboradores que está revolucionando La Rioja..... 35

LA BATALLA DE TORO En Toro están desembarcando bodegueros de Ribera del Duero, Rioja y Rueda en busca de mejores precios de la uva 38

BARRANCO OSCURO En la Alpujarra granadina han echado raíces las mejores cepas del mundo. De ellas ha salido un vino fascinante 44

A UNO Y OTRO LADO DE LOS ANDES (II): ARGENTINA Desde Chile -en el número anterior- damos el salto a Argentina para encontrarnos con sus cada vez más europeos vinos... 55

INTERNET Visitamos la página Web de Bodegas Nadal..... 58

FLASH

Pequeñas grandes bodegas
Fernando Remírez de Ganuza

Con solo un vino en el mercado, su nombre corre de boca en boca. Un genio enamorado de su trabajo y un soñador en busca de la perfección. Excesivamente crítico consigo mismo, hasta ahora solo dos añadas han merecido su visto bueno. Su talante pausado y tranquilo esconde en realidad un investigador inquieto, que maquina sin cesar nuevos sistemas de elaboración. Pertenece a ese grupo de elaboradores que está revolucionando el vino de Rioja.

Pág. 35



El “espíritu familiar” de los Prats se conserva

Desde hace poco, Cos d’Estournel, de Saint Estèphe, es propiedad del grupo comercial Bernard Taillan. Jean Guillaume Prats, hijo del anterior administrador de Cos d’Estournel, ha sido confirmado por el nuevo dueño en su puesto de director general. Vinum ha hablado con él sobre la venta.

Vinum: ¿Cómo se siente usted tras la venta de su empresa?

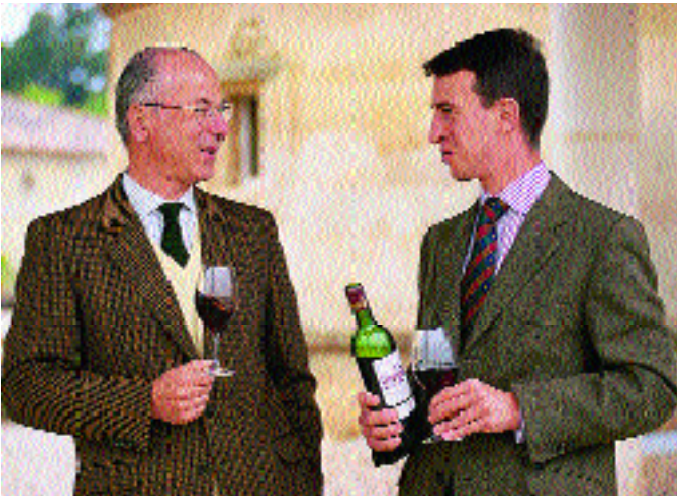
Jean-Guillaume Prats:

Me cuesta trabajo ocultar mi decepción y amargura. Éramos cuatro propietarios. Tres, entre ellos dos primos, querían deshacerse de Cos d’Estournel. Por lo tanto, yo era el único que defendía la propiedad familiar.

¿Qué futuro le espera ahora a usted?

La familia de Jean Merlaut, administradora del grupo Bernard Taillan, mantiene amistad conmigo desde hace bastante tiempo. Los Merlaut se han encargado de que pueda seguir siendo director general de la empresa.

¿Supondrá la venta de Cos d’Estournel un cambio en la política



No pudieron conservar “su” Cos d’Estournel: Bruno Prats (izquierda) y su hijo Jean-Guillaume.

de calidad?

Aunque sólo tengo 29 años, haré todo lo posible por mantener la finca en la franja más alta de la jerarquía bordelesa. Cos d’Estournel se caracteriza por un espíritu familiar muy marcado, y eso debe seguir siendo así.

Efectivamente, Cos d’Estournel llevaba la firma inconfundible de los Prats.

Nuestra familia adquirió Cos en 1917. Mi padre Bruno Prats administraba la bodega desde 1968.

Así que podríamos celebrar el 30 aniversario de su actividad... Para mí supone un pequeño consuelo el que la familia Merlaut, que adquirió Ginester en 1970, me resulte próxima, porque mi abuela era una Ginester.

¿Se extiende también la transacción a Château Marbuzet?

El contrato de compra abarca nuestra empresa comercial Prats Frères, así como el nombre y los viñedos, pero no los terrenos de Château Marbuzet.

Opciones de Frescobaldi

Después de Castello Banfi, Fontanafredda y Aminori, Frescobaldi también ha entrado en el mercado de capital. La entidad milanesa Mediobanca ha lanzado un empréstito con la garantía de Frescobaldi. Este empréstito de opciones tiene un volumen de emisión de 10 millones de euros, repartidos en 5.000 títulos. Cada obligación tiene cuatro cupones, que dan derecho a adquirir en los años 2001 a 2004 una caja de Brunello di Montalcino de las añadas 96 a 99 a un precio preferencial, hasta un 40% menor que el del comercio minorista.

FRANCONIA

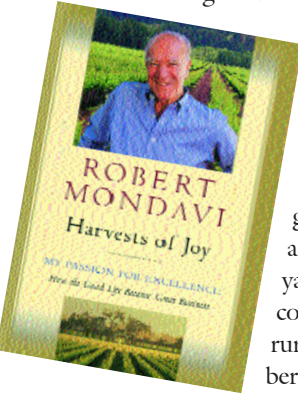
Un vino dedicado al euro

En Franconia, no todos están contentos con ese color. Pero, últimamente, y en algunas líneas especiales, la bodega Staatlicher Hofkeller de Würzburg está utilizando el azul en las características botellas Bocksbeutel. La edición actual se ha dedicado tanto a los 50 años del marco alemán como a la nueva moneda europea. Una etiqueta en el reverso muestra la imagen de un marco y del euro, junto con la leyenda: “50 años del marco alemán: la mejor base para el euro”. Para el director técnico Dr. Rowald Hepp, el vino es “una mezcla tangible (y bebible) de tradición y progreso”.

La rica cosecha de Robert Mondavi

En 1965, Robert Mondavi tenía una familia feliz, un hogar idílico y un buen trabajo

en la pequeña bodega Charles Krug Winery, propiedad suya y de sus hermanos. ¿Qué más quería? Y sin embargo, este hombre, que al fin y al cabo tenía ya 52 años, rompió con esa tranquilidad rural y fundó la Robert Mondavi Winery.



Cuando Mondavi, que entretanto ha cumplido 85 años, contempla ahora en retrospectiva la obra de su vida, nos muestra una historia de éxito típicamente norteamericana. El libro se llama Harvests of Joy (“cosechas de alegría”), y el subtítulo refleja el lema del éxito de este carismático revolucionario del vino: “Mi pasión por la excelencia. Cómo la buena vida se convirtió en un excelente negocio”. La autobiografía de Robert Mondavi resulta tan emocionante como una novela policíaca de Raymond Chandler. El único inconveniente es que, de momento, el libro sólo está disponible en la edición original en inglés (Harcourt Brace, ISBN 0 15 100346-7).

Recuperar la Sierra

En plena sierra de Francia, en aquellas bellas y arriscadas laderas donde se labora la vid como uno de los escasos recursos, el entusiasta grupo de pequeños viticultores que iniciaron la aventura del vino, continúa con sus bríos intactos. El Tirínuelo joven representa una original opción entre este tipo de vinos. Pero deleita este tinto con unos meses de barrica de roble. Sobre todo porque pocos creían en las aptitudes de la variedad autóctona Rufete para la crianza. Tiene un atractivo color picota-violáceo, cubierto y de intensas notas de frutillos de bosque; hay ciertos componentes en sus aromas que recuerdan a la Tempranillo, pese a que rompe este dominio, y lo hace más complejo un adecuado soporte de madera nueva. Muy sabroso y equilibrado. Ganará en redondez con una crianza a medio plazo, aunque ya da gusto beberlo.

Gran Tirínuelo 1996
B. Coop. San Esteban
C/ Chorríto, s/n
S. Esteban de la Sierra
(Salamanca)
Tel. 923 43 50 28



Marqués de diseño

A la indudable calidad del “Marqués de la Sierra” el blanco elaborado por Alvear, se le ha cambiado de piel. Es buena idea porque lleva muchos años situado entre los mejores blancos de Andalucía y no se debe caer en la rutina aunque se trate del líder. Es nueva la preciosa botella borgoñona, así como la etiqueta con un diseño actual. El color es brillante, amarillo con reflejos verdosos. Los aromas muy florales y de fresca frutuosidad, con recuerdos básicos de la Pedro Ximénez. Pero, cosas de la sugestión, esta cosecha parece contener más estructura y disfruta de una mayor untuosidad en boca; incluso pone el acento un leve amargor final. Es largo y de amplios retronasales. Solo falta el toque mineral para que recuerde aquellos rotundos y sofisticados borgoñas envasados en botellas similares.

Marqués de la Sierra 1998
Alvear
Avda. María Auxiliadora, 1
14550 Montilla (Córdoba)
Tel. 957 65 01 00



La moderna Invencible

Que en Valdepeñas se pueden hacer excelentes tintos modernos, con color, cuerpo y estructura no es novedad. La buena nueva consiste en el cambio de mentalidad de los responsables de la tradicional cooperativa “La Invencible”. Esta transformación influye positivamente en la calidad de sus productos. En este vino se ha innovado todo desde la misma etiqueta. Por fin, el porcentaje de Cencibel es total, la crianza de unos meses en barrica nueva de roble americano le sienta como un guante. Muy brillante y atractivo, con su color picota, amoratado y bien cubierto. Aromas frutosos y limpios, amparados por los de una crianza moderada. En boca, sabroso, con estructura y equilibrado, le falta pulir alguna arista y redondearse en conjunto. Lo conseguirá con un tiempo en botella.

Valdeazor 1996
Coop. La Invencible
Raimundo Caro Patón, 102
13300 Valdepeñas (C. Real)
Tel. 926 32 27 77
Precio: 560 Ptas.



La bella aguardente

Impresionante la Quinta da Aveleda. Dicen que el sugestivo nombre deriva de una profetisa celta consagrada a los dioses, “a Velleda” que moraba en el lugar. En sus bodegas envejece esta “aguardente Velha”, que es como denominan o distinguen los portugueses al brandy. Es un producto muy original, pues se emplea mayoritariamente el vino de variedades tintas. La lenta destilación se produce en alambique charantés, y reposa en madera de Limousin durante nada menos que diez años. Todo este cuidado trabajo se transforma en un sugestivo buqué, en el que se dan cita la vainilla y la fruta, (ciruela) las maderas nobles o el cacao. En boca es de una suavidad asombrosa, se prolonga con elegancia por todo el paladar dejando la boca limpia y aromatizada. Para muchos es el mejor aguardiente de Portugal.

Adega Velha
Quinta da Aveleda
4560 Penafiel (Portugal)
Distribuidor en España:
G.H.A.



Retrato de familia

A la familia Jané Ventura se le conoce más por sus buenos cavas que por sus vinos tranquilos. Con los tintos mantiene una especie de asignatura pendiente, por fin superada con este Cabernet 94. Una de los mayores tesoros que posee la bodega, es la viña de la Bisbal, llamada Mas Vileda. Son solamente 11 ha., plantadas de Cabernet Sauvignon y Tempranillo, cuidadas con mimo. Conforme se acerca la vendimia se realiza un riguroso control de azúcares y ácidos. Es una viña de escasa producción (en esta cosecha, apenas 4.500 kilos por ha.), lo que influye favorablemente la concentración del mosto. El vino fue criando 12 meses en barricas de roble americano y puesto en botella en Mayo del 96. Aunque todavía necesita mucha botella, representa una seria opción a los tintos del Penedès.

Jané Ventura Cabernet Sauvignon Reserva 94
Jané Ventura, S. A.
Ctra. de Calafell, 2
43700 El Vendrell (Tarragona)
Tel. 977 66 01 18



Alma rusa

Marqués de Vargas continúa con su Reserva Privada que elabora solo en los grandes años. De este 95, cosecha excepcional, el número de botellas asciende a 12.000, algo más que en la anterior cosecha. Las uvas de Tempranillo, una proporción del 60%, acompañadas de Mazuelo, Garnacha y “otras”, que es como se denomina a la Cabernet o a la Merlot en Rioja, han sido elaboradas con largas maceraciones. Después, sin filtrados ni clarificados, inicia la crianza únicamente en barricas de roble ruso nuevas. El resultado es magnífico, porque a la gran calidad del vino se une un toque exótico, tanto en el incipiente buqué, con frutillos rojos, especias y un precioso recuerdo de café, como en boca donde sus aterciopelados taninos se conjugan con la notable pero domesticada acidez. Tendrá un fascinante buqué en el futuro.

Marqués de Vargas Reserva Privada 1995
B. Marqués de Vargas
Ctra. Zaragoza, Km. 6
26006 Logroño (La Rioja)
Tel. 941 26 14 01



alta tecnología en corcho



Javier GALLARZA, Director Comercial España
Tel./fax : 934 14 74 14
Grupo Sabaté - Espace Tech Ulrich, 66403 Céret Cedex - France
Tel. : (33) 4 68 87 20 20 - Fax : (33) 4 68 87 35 36
<http://www.sabate.com>

Cuarentón en plena forma

Fiesta de tiros largos para celebrar en Madrid, y por todo lo alto, los cuarenta espléndidos años de la Denominación de Origen Navarra. La cita, en la elegante frivolidad del popular y moderno salón de espectáculos madrileño Joy Eslava, atrajo a personalidades y personajes de la vida social, política y mediática. Al frente, la plana mayor del Gobierno Foral, con la consiguiente satisfacción del presidente del Consejo, Álvaro Marino, que resaltó en sus palabras la capacidad de renovación y de modernidad de su región, el presente de unos vinos cuya tradición se remonta a los remotos romanos del Imperio.



Nuevo templo del vino



Madrid ha inaugurado un nuevo templo del vino. Se trata de la segunda sede de Casa Larreina, cuando apenas ha cumplido seis años la casa madre de la calle Padilla. La nueva tienda de vinos, en Bravo Murillo nº 50, es un espléndido local de dos plantas con sistemas de conservación adecuados para el más amplio catálogo de vinos, espirituosos y esas exquisiteces comestibles, siempre tentación y tortura para el gourmet.

Cáceres descubre América o viceversa

La revista *usamericana* Wine & Sprits concluyó el año con la reñida selección de los tres vinos “Recomendados” entre los que importa el país. En esta edición participaban 2.773 marcas, entre ellas estaban seleccionadas cuatro bodegas españolas, y fue Marqués de Cáceres la que se alzó con el título de Bodega del Año. A eso se añade el elogioso comentario de la revista, referido a la regularidad en la alta calidad de su producción. Dos de sus vinos, el Crianza Vendimia Seleccionada 94 y el Reserva 90, recibieron respectivamente la medalla de Oro y Plata, también al otro lado del Atlántico, en la cata celebrada en el Park Hyatt de San Francisco. Cata ciega e internacional, tanto en lo referente a vinos como a los 45 catadores, la flor y nata de las narices del globo.

Brindis agridulce

Asistir en Estocolmo al banquete anual de entrega de los premios Nobel es un sueño dorado para todos los que en este mundo hacen algo digno. Y aún mayor sueño sería repetir.

Pues bien, eso lo han conseguido los vinos tarraconenses de Celler Puig & Roca, seleccio-

nados en la edición 97 y 98 de la magna reunión para agasajar el paladar de gentes de excepción: monarcas, diplomáticos, artistas y científicos de todos los campos y latitudes. La primera vez fue escogido, para abrir el menú, su Agridulce de Cabernet Sauvignon, y el pasado fin de año acudió a la mesa el Forum, de Chardonnay.

FLASH

Alimentos de España.

El mejor alimento de España ha sido un vino. En la XII edición de los premios que anualmente concede el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la ministra Loyola de Palacio entregó el galardón Alimentos de España a Viñas del Vero, de Barbastro, como mejor empresa agroalimentaria, de la resaltó la investigación y el esfuerzo de comercialización y promoción. El galardón reservado para un medio de comunicación se fue por el mismo camino: Para el diario El Mundo, de Castilla y León, por la publicación de Vinos de España, Catálogo de Bodegas que por tercer año se viene publicando en papel y CD Rom. Recibieron también el premio en su campo respectivo Ismael Díaz Yubero, por su trabajo “Sabores de España”, y los restaurantes de Paradores, la Taberna del Alabardero de Washington, El Churrasco de Córdoba y Duque, de Segovia; éstos dos últimos con especial mención a su bodega.

Vinos de garantía.

Bodegas Olarra y Bodegas Campillo, han sido certificadas por AENOR con el codiciado ISO 9002. La Asociación otorga su sello a empresas de todos los ramos tras un concienzudo estudio del proceso de producción y del producto final.

Garantía de autenticidad para Ribera del Duero que estrena contraetiquetas infalsificables, producidas por la Fábrica de Moneda y Timbre con las mismas características de seguridad y control que los billetes de papel moneda. Impresas con algunos motivos en tinta invisible y diferentes para los rosados, los tintos y las botellas de distinta capacidad.



Convocado Vinoble 2000

El Alcalde de Jerez, Pedro Pacheco, y el Comisario de “Vinoble”, Carlos Delgado, han decidido, tras una entrevista celebrada el pasado 22 de Enero, convocar el II Salón de los Vinos Generosos, Dulces especiales y Licorosos para los días 26, 27, 28 y 29 de Abril del año 2000.

Nace, pues, “Vinoble 2000”. Y lo hace con el objetivo, declarado por el Comisario en posterior rueda de prensa, de consolidar un acontecimiento enológico internacional, cuya primera edición, en Septiembre de 1998, ha tenido un importante impacto en el mundo vitivinícola. No hay que olvidar que “Vinoble” agrupa, por primera vez en la



historia, a los más importantes países, bodegas y vinos de su tipología, resaltando su carácter excepcional. Los numerosos asistentes al I Salón pudieron degustar más de 600 vinos, considerados los mejores del mundo.

Para “Vinoble 2000” se cuenta con una mayor participación de expositores, ampliando el área geográfica, circunscrita al continente europeo en la primera edición, hasta abarcar prácticamente todos los países que elaboran vinos generosos, dulces especiales y licorosos. Esta universalidad supone la presencia de bodegas ubicadas en Argentina California, Chile, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda.

Con la celebración de “Vinoble 2000” la ciudad de Jerez, cuyo Instituto para la Promoción y Desarrollo es el encargado de su realización, afianza su carácter de capital mundial de los vinos generosos, dulces especiales y licorosos, contribuyendo a su promoción y conocimiento gracias a sus magníficas cualidades, tanto de infraestructura como turísticas. Tal como pudieron comprobar los visitantes de todo el mundo que acudieron en la primera edición, y que en “Vinoble 2000” serán, sin duda, muchísimos más.



Pídalos por su nombre

Los Curros elabora todos sus vinos con las mejores uvas de las prestigiosas comarcas castellano-leonesas de Rueda y Ribera del Duero



Ara, el altar de Rioja para el buen vino

Innovadora, original, delicada pero con fuerza, limpia, envolvente, proporcionada, consistente... Así se ha descrito la copa ganadora del concurso internacional de diseño que ha clausurado la iniciativa cultural “El vino y los 5 sentidos”.

El Gobierno de La Rioja anunció la convocatoria en diez ciudades españolas y otras tantas capitales de Europa y América. Al fin, un jurado compuesto por expertos de arte, enólogos y representantes del sector bodeguero y del vidrio ha concedido el premio de tres millones de pesetas al proyecto de Horacio Romero Becerra, un coruñés licenciado en bellas Artes y profesor de escultura en la Universidad Complutense de Madrid.

Es ese talante profesional el que confiere a la copa su concepción original: está pensada como un *continuum* y no como el ensamblaje de tres partes



necesarias. Así, el recipiente, la sujeción y el apoyo se integran en una pieza, en una curva, en un juego cóncavo convexo.

La estética, sin embargo, respeta las características operativas, es enológicamente correcta, versátil para la fabricación tanto artesanal como industrial y, tal como exigían las bases, refleja las peculiares características con que se asocian los vinos riojanos, su

fuerza, su rotundidad y la combinación entre la historia y la modernidad.

La copa, llamada Ara, es así, simbólicamente, un cáliz ritual sustentado en la flor de la vid.

El Gobierno regional ha encargado una primera serie numerada de 999 ejemplares de la copa ganadora, fabricados artesanalmente, en vidrio soplado por la Real Fábrica de Cristales de La Granja.

Elogio de Faustino

Como ya se anunció en su día, el Grupo Faustino inauguró una estimulante iniciativa con motivo de la pasada vendimia: los premios Faustino a la calidad de la uva.

De ese modo la selección de la cosecha ha sido más minuciosa de lo habitual, y la fiesta de entrega de premios, sonada, con el anuncio de la segunda edición de los premios, para finales del milenio.

Esta vez el primer puesto y las 500.000 pesetas correspondieron al viticultor de Lanciego, Severino Mauleón, el segundo (300.000) a Jerónimo Vitoriano, de Laguardia, y el tercero (200.000) a Viñedos Ibaialde, de Oyón.

Lo más estimulante es que con estas menciones se graba en el espíritu y en el hacer de los viticultores la importancia de su labor y la certeza de que es la uva, la buena uva, la que sustenta la calidad del vino.



Capítulo III: El Agua

Una historia clara y cristalina, la del Señor de la Aguas y la nueva sirena y el cortejo danzante alegrando las calles... Él es D. Juan Renart, y su reino son las burbujeantes aguas de Vichy Catalán. Ella, la reina de la mar salada, la regatista Teresa Zabell. Y la villa de Caldes de Malavella vestida de fiesta, y el Balneario, su bello e histórico corazón, luciendo las mejores galas.

Se celebraba el II Capítulo de la Cofradía Gastronómica del Agua, apadrinada por la Federación Europea de Cofradías Gastronómicas. Hubo concierto barroco y banquete con un especialísimo sorbete de Vichy

y manzana, y desfiles de capa y sombrero, y grandes premios a quienes, en el mundo del arte, promueven y divulgan la cultura del agua. El premio DR. Modest i Roca, dotado con medio millón de pesetas, se entregó a la obra de Edward Arbósy. Hubo dos menciones ex-aequo al “Narcis”, de Oriol Vila y Puig y a “Agua curativa” de Raimon Sunyer.

Teresa fue investida como dama de honor entre media docena de nuevos caballeros. Como invitación para la última edición del siglo se convocó el premio, que esta vez se destina a narraciones breves.

Premios Bacchus '98

Crece la participación internacional

Tres días, tres intensas mañanas de cata ciega en el Casino de Madrid, sirvieron para dirimir la calidad de 672 marcas, para elegir los premios Bacchus que por tercer año otorga la Unión Española de Catadores, auspiciada por el Ministerio de Agricultura .

La participación internacional ha crecido de forma espectacular. Entre los 62 expertos catadores, 21 procedían de 14 países extranjeros, así como 295 de los vinos concursantes, nacidos en 15 naciones.

La sorpresa es que entre tal muestra ninguno alcanzó las exigencias para recibir el Bacchus de Oro. Se otorgaron 20 medallas de oro, 100 de plata y 83 de bronce, a lo que hay que sumar dos premios adicionales. El de la Prensa,

instituido el pasado año, correspondió a un Oporto, el Burmester 85. Y por primera vez, la Asociación de Mujeres Amigas del Vino -AMAVI-, en cata dirigida por la enóloga Ana Sandoval, concedió sus favores al mejor vino blanco que resultó ser un austríaco, el Kloster Am Spitz Traminer 97.

Un vino muy sonado

Sonada presentación de Azpilicueta. Sonada, puesto que las primeras botellas se descorcharon en el recibidor del Teatro de la Ópera, en el entreacto del brillante montaje de La Bohème. Nace, pues, como cultura reposada, tal como la historia de sus orígenes, Bodegas Age, puede garantizar.

Rutas de vino y rosas

La gastronomía y la enología extremeñas lucieron sus mejores galas para arropar, en el Casino de Madrid, la presentación de la oferta turística de la región. En el buffet, inventos como la Espuma de ajoblanco extremeño, la “chapizza” de queso de los Ibores, el plátano a la pimienta, junto a clásicos indiscutibles como el Jamón ibérico o Torta de La Serena. En el “menú turístico” unos cuadernillos tan ricos, variados, y bien presentados. La edición consta de cinco guías manejables, prácticas, y hermosas en las que se recogen posibilidades de visitas, rutas y excursiones para los gustos más diversos y los vinos más pujantes.



Las bodegas argentinas aprovechan los últimos meses del año para lanzar sus nuevos productos, la época de las fiestas es la ocasión obligada. Los que no llegan los presentan sin bombos ni platillos en el verano. En una Buenos Aires bastante vacía, nada mejor que el ocio y la calma para apreciar las nuevas enologías.

Entre los vinos Premium presentados, se suma a la línea SF, de Bodegas Esmeralda, que cuenta con dos excelentes tintos, un Malbec Cabernet y un Pinot Noir muy parecido a los de la Borgoña, un opulento Estiba SF, cosecha 1995 Gran Reserva, elaborado con racimos seleccionados de Malbec, con toques de Cabernet y Merlot. Un tinto espectacular para beber ya o guardar.

Las bodegas Luigi Bosca acaban de presentar un blanco -Chardonnay- y un tinto - Malbec Verdot- con uvas de un terruño especial en Vistalba, Mendoza. La historia del Malbec Franc es curiosa y tiene que ver con las transfiguraciones que adoptan tanto las uvas como la gente en este sur tan lejano. Históricamente en esa zona de Vistalba crecían el Malbec, el Petit Verdot y una uva que poseía las características de ambas, a la que llamaron Malbec Verdot. No es de ningún modo una mezcla rara de Museta y de Mimí, como en el tango. Un tinto muy bien logrado que remite a una vieja tradición pero elaborado con un estilo moderno. Tiene las briosas características del

Vino del fin del mundo para el fin del milenio



Un momento de la cata en rama de un vino a base de Torrontés.

Malbec y algo más, un tinto rotundo para acompañar las buenas carnes patrias. El nuevo Chardonnay también es bien interesante, sin esa incómoda dulzura que suelen tener algunos Chardonnay argentinos, especialmente los tratados con madera de roble.

En estos días aparecerá un nuevo blanco varietal Chardonnay: Luna, segunda marca de Finca La Anita, elaborado con todos los cuidados que caracterizan a esta pequeña bodega bio. Sucede que, como ya lo he comentado en esta columna, la cosecha del 98 fue bastante floja por influencias de El Niño, aunque algunas bodegas lograron rescatar ciertas uvas. Este Chardonnay se elaboró con racimos cosechados antes de las lluvias de Febrero del año pasado, pero el exigente "winemaker" Antonio Mas estima que no puede

lanzarlo como Finca La Anita, bodega que ha alcanzado un gran prestigio en sólo tres años. Luna, un blanco fresco y ligero, apto para beber joven, se vende a un precio menor que otros blancos de la misma bodega. También Finca La Anita presentará en Marzo, con la "rentrée", un nuevo Malbec y un majestuoso Syrah sin filtrar que ya se consigue en algunos lugares.

VIÑEDOS DE ALTURA



Roberto de la Mota, de Bodegas Chandon.

Bodegas Etchart, por su parte, decidió comercializar en el país su línea Internacional, hasta ahora solo destinada a la exportación: un Torrontés, el cepaje rico en aromas voluptuosos cada vez más codiciado por los nórdicos y un Cabernet Sauvignon, ambos de la bodega que Cusenier, del grupo Pernod Ricard, ahora propietaria de Etchart, tiene en un territorio mágico en Cafayate, donde los viñedos crecen a 1.600 metros sobre el nivel del mar. Por algo Cafayate y su fuerte identidad cultural y la concentración de aromas y sabores de sus vinos sedujeron a Michel Rolland cuando llegó por primera vez a Salta hace algunos años para asesorar en la elaboración del estupendo tinto Arnaldo B. Etchart.

Alimentos y bebidas Cartellone, una poderosa empresa, concreta una fuerte apuesta en el segmento de vinos finos en la Argentina al lanzar al mercado un Chardonnay y un Cabernet Sauvignon. La inversión para el nacimiento y desarrollo del proyecto demandó 3 millones de dólares. Cada vez más otros secto-



Viñedo de altura, con los Andes al fondo.

res empresariales se interesan en el tema de los vinos finos, como el grupo Pérez Companc que compró la bodega Nieto y Senetiner.

Otras novedades importantes: Bodegas Chandon ha adquirido una antigua bodega también en Luján de Cuyo para elaborar sus variedades en un estilo artesanal. Al frente del proyecto se encuentra Roberto de la Mota, agrónomo y wine-maker, hijo de un patriarca de la viticultura argentina, Don Raúl de la Mota, un alumno dilecto de Peynaud.

VINOS ESPAÑOLES

Emilio Garip, dueño de Oviedo, un típico restaurante argentino del barrio norte (esquina de las calles Beruti y Ecuador) espectacularmente renovado en un estilo brasserie, es el exclusivo importador de los excelentes Albariños (Terras Gauda 1997, Lagar de Cervera 1997, Abadía San Campio 1996) que ya conquistaron los paladares locales. En su carta tiene además once Riojas, vinos del Penedès y próximamente incorporará

vinos de Ribera del Duero y del Priorato. Oviedo es uno de los pocos lugares en la ciudad donde siempre se sirven pescados frescos del día. Para quienes visiten Buenos Aires recomendamos la chernia, la sabrosa corvina negra (el verano es su temporada), las almejas rosadas del Golfo San Matías. Entre los productos regionales, el chivito, el cordero patagónico y la liebre, también de esa Patagonia mítica.

Por su parte, la importadora Dulmes está recibiendo en estos días Vega Sicilia, vinos cada vez más codiciados por los viajeros de paladar sensible.

EL VINO Y LA SALUD

Estuvo en Buenos Aires Serge Renaud, el bordalés que inventó la paradoja francesa, quien anduvo por Mendoza probando tintos, según él fuente de vida eterna. Renaud insiste en que es el Pinot Noir, y por ende también el champagne elaborado con Pinot Noir, la bebida más sana por la presencia del resveratrol, una sustancia que se encuentra en

los polifenoles de estas uvas. Los argentinos, encantados con el remedio, se precipitaron a celebrar las fiestas con el Grand Cuvée de Navarro Correas, un champaña blanco de noir elaborado sólo con Pinot Noir vinificado en blanco.

BURBUJAS CHILENAS

Valdivieso, un espumante chileno, tuvo una enorme aceptación en la Argentina, país champañero por excelencia. Está elaborado al estilo francés con uvas Chardonnay y Pinot Noir, y tiene una excelente relación calidad/precio. Ya está presente en los restaurantes de moda de Buenos Aires, como el nuevo Massey, ubi-

cado frente al Park Hyatt de cocina mediterránea con toques asiáticos, onda que, como en New York o Londres, cultivan los nuevos restaurantes argentinos.

VACACIONES

Los argentinos que veranean en Punta del Este ya no necesitan llevar sus vinos. Todo el mundo reconoce ahora la calidad de los vinos uruguayos, en especial algunas versiones del Tannat, su uva insignia. Los mejores son los de los hermanos Carrau (Castel Pujol) y los de Juanico.

Texto: Elisabeth Checa

Fotos: Heinz Hebeisen

Sea Generoso regale 25-GF



El vino generoso más caro del mundo

Bodegas y Tiendas Gourmet de Madrid

Para más información dirigirse a **G.F.**

Sta. Brígida s/n. 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) Fax y Tel. 965 36 01 24

Vendimia 1998



El salario del miedo

A sí se titula una legendaria película de acción protagonizada por Yves Montand. Se trata de una historia sin final feliz... Afortunadamente, la dura experiencia que la loca meteorología de 1998 supuso para los vinicultores a ambos lados del Atlántico no tiene nada que ver con el drama existencial de la película. Sin embargo, el título encaja muy bien con los temores que deparó la cosecha del 98. En California, el fenómeno de El Niño hizo desesperar a los vinicultores, mientras que en Europa, un Septiembre catastrófico pareció acabar con cualquier esperanza de una añada óptima. Y sin embargo, algunos de los vinos que ahora están madurando en las bodegas superan todas las expectativas. Puede que el año 1998 marque

efectivamente un punto de inflexión en el que ya no se cumple la ecuación “mal otoño = mal vino”. En aquellas zonas donde -gracias a una producción moderada y a unas prácticas agrícolas más naturales- los viñedos otrora sobrecultivados han recuperado su vitalidad y su resistencia, la naturaleza lo agradece con uvas más concentradas y más robustas. En muchas regiones, la vendimia del 98 terminó más tarde que nunca. A diferencia de los actores de la mencionada película, los vinicultores pueden estar satisfechos con su “salario del miedo”. Aunque normalmente suele ser precisamente en el cine donde “los buenos” disfrutan de un final feliz...

Los corresponsales de Vinum comentan

La cosecha en Suiza

¿Recuerdan el año pasado? Todos hablaban de la cosecha del siglo. Pero los superlativos son peligrosos. Una vez agotados, el lenguaje se queda sin posibilidades de aumentarlos. ¿Cómo podremos describir ahora la cosecha del 98, ese año curioso en que tantas cosas fueron mal y sin embargo, de forma tan milagrosa, todo acabó bien, incluso extraordinariamente? Y eso, después de un otoño que incluso los viticultores consideraron uno de los peores de los últimos años.

¿Un milagro? No necesariamente. La naturaleza sólo recompensa a aquellos vinicultores que



«Un milagro que no vino del cielo»

-con unas producciones reducidas y un cultivo más natural- se han encargado de que las vides, que hace sólo unos años estaban sobrecultivadas y resultaban muy frágiles, hayan vuelto a recuperar vitalidad y resistencia. Esto, junto con el empleo en casos concretos de nuevos productos contra la putrefacción, permite mantener las uvas en la vid hasta Noviembre. La vendimia del 98 fue, probablemente, la más prolongada, durando hasta seis o siete semanas en muchas zonas. Pero lo que demuestra sobre todo este año es que un período de maduración largo y un otoño más bien fresco y húmedo no significan necesariamente una mala cosecha. ¡Al contrario!

Thomas Vaterlaus, Zürich



«La paradoja de los precios»

La cosecha en España

Que la España vitivinícola parece instalada en la paradoja -más bien “parajoda”, si me lo permiten los bien hablados- es un hecho constatado año tras año. Por ejemplo, pese a tener una de las mejores condiciones geográficas para la producción de vinos de terruño, hemos optado, aunque cada vez menos, por el granel. O por la “tipicidad”, entendida como un mediocre común denominador. Y esta “parajoda” parece que también ha contaminado la vendimia del 98 en Rioja. Porque resulta peregrino y peligroso que con la cosecha más abundante del siglo los precios se hayan disparado hasta las 230 ptas. por kg. de media, alcanzando las 350 en algunos casos. La cuestión es que con tales precios de salida, y tal abundancia de vino, no se ve muy bien como van a poder las bodegas estabilizar un precio de botella, que necesariamente costará casi un 50% más que el año pasado en los jóvenes, y tal vez más en los futuros crianzas. En Ribera del Duero, algún bodeguero ha llegado a pagar casi 400 ptas. por kg. de uva. Menos producción y mayor número de bodegas lo explican. El problema es que parece prematuro colocarse en los mercados con precios a la “francesa” cuando todavía la percepción del consumidor no nos ha hecho suficiente justicia.

Carlos Delgado, Madrid

La cosecha en Alemania

Después de varias cosechas relativamente reducidas, los vinicultores alemanes produjeron en 1998 unos 11,7 millones de hl. de vino. En los tres años anteriores sólo habían obtenido entre 8,1 y 8,4 millones. Asociaciones profesionales, cooperativas y bodegas se mostraron satisfechos con la producción, que permitirá reponer unas reservas casi agotadas.

El clima sufrió grandes fluctuaciones, con una floración temprana, un inicio de verano lluvioso en algunas zonas, un gran calor estival que en algunos casos llegó a quemar las uvas y un otoño húmedo.

La calidad se considera satisfactoria, aunque las lluvias otoñales hincharon las uvas y aumentaron en muy poco tiempo la cantidad de mosto, que inicialmente se preveía menor. Con una media de 11.600 litros por ha., la producción es bastante elevada. La reducción de los valores de extracto y acidez asociada al hinchamiento ha impedido que las calidades sean extraordinarias. Casi todas las uvas llegaron sanas a las bodegas a pesar de las precipitaciones continuadas. La mayoría de los vinos del 98 serán vinos varietales afrutados que podrán beberse pronto. El inicio temprano del invierno permitió producir cantidades significativas de Eiswein (vino de uva helada) en el último tercio del mes de Noviembre.

Jürgen Mathäß, Landau

«Uvas sanas a pesar de las lluvias»



La cosecha en Francia

Los vinicultores franceses se muestran optimistas con respecto a la vendimia de 1998. Esto se debe fundamentalmente a un mes de Agosto realmente único, que en la mayoría de las regiones fue más cálido y seco de lo que nadie recuerda. El que una vez más no pudiera llegarse a la cosecha del siglo se debió a que en Septiembre el tiempo no colaboró. Las fuertes precipita-



«Volteretas meteorológicas»

ciones enfangaron la vendimia en muchas zonas. Esta situación resulta característica de los años noventa, en la que apenas hubo un año sin volteretas meteorológicas.

Apenas superada la lucha para obtener la mejor cosecha posible, comienzan los esfuerzos para obtener el mejor precio posible. En muchas regiones, las reservas están bajo mínimos: son previsibles subidas de precios en el valle del Ródano y el Languedoc-Rosellón. Champagne y Borgoña cuentan con el síndrome del cambio de milenio y presionan para subir los precios. Burdeos, por su parte, se encuentra ante un dilema del que es el único responsable: parece bastante claro que la cosecha del 98 es mejor que la del 97, un año mediocre que sin embargo se vendió a precios de récord.

Barbara Schroeder, Bordeaux

la cosecha del 98 de sus países



La cosecha en Austria

En Austria, la cosecha de 1998 fue recibida con sentimientos contradictorios, aunque en algunos casos la satisfacción fue completa. El mayor motivo de alegría fue sobre todo la cantidad, que después de unos años de producciones muy reducidas ha vuelto a alcanzar un nivel satisfactorio con casi 2,8 millones de hl. Esto supone más del 50% de aumento con respecto



«Sentimientos contradictorios»

al año pasado. La cosecha promedio por hectárea estuvo por debajo de los 60 hl. Los resultados más altos se obtuvieron en la Baja Austria, donde con casi 1,7 millones de hl. prácticamente se igualó la producción de toda Austria en 1997. En la zona del Weinviertel, los viticultores se mostraron especialmente desenfrenados: después de un año de heladas había que recuperarse, y no se puso mucho énfasis en limitar la producción. En las regiones del Danubio y el Burgenland se obtuvieron algunos vinos excelentes. A finales de Noviembre se pudieron obtener numerosas Trockenbeerenauslesen e incluso Eisweine (vinos de uva helada). La nota global para la añada oscila entre Bien y Regular. Los viticultores sufrieron presiones de los minoristas y de las bodegas, y los precios descendieron en algunos casos hasta los 3,50 chelines (algo más de 40 pesetas) por kilo.

La cosecha en Italia

El vino italiano es cada vez más escaso. Desde 1980, Italia ha perdido un tercio de las 1.227.000 hectáreas de viñedos que poseía, entre otras cosas por las subvenciones de la UE al arranque de cepas.

Mientras que 1997 proporcionó en todas las regiones vinos buenos y muy buenos, en 1998 el calor y sequía estivales impidieron el desarrollo de las uvas, y a finales de Septiembre las lluvias persistentes interrumpieron la vendimia en toda Italia con la excepción del Piamonte, las Marcas y los Abruzzos: las variedades tintas tempranas y las blancas fueron de calidad satisfactoria, mientras que las tintas tardías resultaron aguadas.

Aunque las exportaciones italianas siguen creciendo, son conscientes de que habría que tener cuidado con las subidas de precios. Desgraciadamente, esta conclusión sólo parece reflejarse en las variedades blancas de poca demanda, mientras que los tintos vuelven a subir. Solamente cabe esperar ligeros ajustes de precios en los casos del Barbera d'Asti, Valpolicella y



«El vino italiano es cada vez más escaso»

Chianti, mientras que se prevén grandes subidas en los tintos de denominaciones solicitadas como el Vino Nobile (1996), el Chianti Classico (1997), el Amarone, el Brunello (1994) y, sobre todo, el Barbaresco (1996) y Barolo (1995).



«El milagro californiano»

La cosecha en California

El Niño supuso una temporada de floración húmeda, con la consiguiente preocupación para los vinicultores. “Este año caminamos por el filo de la navaja”, afirma David Heitz, director de las bodegas Heitz Cellars de St. Helena. En la zona de la Costa Central, el inicio del verano fue especialmente húmedo: “A mediados de Julio, la situación era tal que ya sólo pensaba en la cosecha del año que viene”, confiesa John Alban (de las bodegas Alban Vineyards en Arroyo Grande). “Entonces sucedió el milagro”.

El milagro fue un otoño ideal, cálido y soleado con noches frescas. Eso hizo que el tiempo de maduración en la cepa fuera muy largo; para muchos viticultores, más largo que nunca. La vendimia duró hasta fines de Noviembre. El resultado ha sido una madurez óptima, con granos pequeños de sabor excelente, especialmente en el caso del Pinot noir. Nick Goldschmidt, director de las bodegas Simi Winery, también espera un Chardonnay sobresaliente. Sólo en el caso del Sauvignon blanc no es tan optimista.

La cosecha será probablemente más del 12% menor que la del año anterior, a pesar de que la superficie de cultivo ha crecido continuamente en los últimos años. Por eso, John Alban aconseja: “¡Hagan acopio con suficiente antelación!”.

La cosecha en Europa Oriental

En Hungría, el año vinícola 1998 comenzó de forma muy prometedora. La brotación y la floración fueron de libro. Un primer mal presagio sobrevino con un intenso ataque de mildiu que afectó en Junio a la zona de Tokay. A pesar de ello, todavía en Agosto todo hacía esperar una añada excelente. Pero en otoño cambiaron las tornas: a principios de Septiembre llovió en todas las regiones vinícolas húngaras casi sin interrupción. Las semanas lluviosas sólo se vieron interrumpidas por uno o dos días secos. Las tremendas cantidades de agua caídas hicie-



«Y entonces llegó el diluvio»

ron prácticamente imposible una vendimia selectiva. Incluso en viñedos cerrados, los vendimiadores se encontraban con uvas de madurez totalmente diversa. En general, en las regiones de Villány y Szekszard, orientadas sobre todo hacia los tintos, se obtuvieron mejores calidades que en Eger, donde las precipitaciones fueron especialmente intensas. En el caso del Tokay parece que la cosecha del 98 tiene mayor potencial que la del 97. Los vinicultores podrán elaborar vinos de lágrima (Aszú), aunque en cantidades relativamente pequeñas en comparación con la media de otros años.

Alkonyi László, Budapest



Euforia en Burdeos

Con una cosecha de 6,55 millones de hectolitros, **Burdeos** ha obtenido una buena cosecha, si bien es un 2% menor que la del año anterior. A pesar de que el tiempo se mostró difícil durante todo el año, el potencial de calidad se ha mantenido sorprendentemente bueno. Esto se debe en primer lugar a un Agosto anormalmente cálido y seco, con unas precipitaciones que apenas llegaron al 25% de las de un año normal, y unas temperaturas medias muy por encima de las habituales. Los valores medidos corresponden a los de años buenos como 1990, 1995 ó 1996. El tiempo problemático durante la vendimia -aunque esto dependió de las regiones- matiza algo el panorama de la cosecha. En general, los blancos y el Merlot, que madura antes, disfrutaron de un tiempo de vendimia mejor que el Cabernet, de maduración posterior, lo que corresponde aproximadamente a la situación de 1995. Para muchos vinicultores bordeleses, el 98 ha sido el mejor año desde 1990. Se demostrará si tienen razón en Abril de 1999, cuando los vinos jóvenes se presenten a la cata. En Sauternes y Barsac se esperan vinos dulces de calidad fiable, aunque la cosecha ha sido la más reducida de los últimos tiempos.

Calidad sólida en Borgoña

En **Borgoña** y **Chablis** se han obtenido vinos de corte bastante clásico. Una acidez media y una madurez fiable deberían llevar a unos vinos equilibrados de contenido medio. El tiempo también hizo locuras en Borgoña: heladas en abril (Mâconnais, Côte Chalonnaise y Côte de Beaune), floración muy prolongada, diferencias de madurez de una cepa a otra, sequía extrema en Agosto, tiempo cambiante y caprichoso durante la vendimia... esto hace que el resultado sea seguramente muy variado. Quienes vendimiaron demasiado pronto recogieron uvas aguadas: los que se pasaron esperando obtuvieron frutos más concentrados pero afectados por la podredumbre gris.

La calidad de los borgoñas del

98, que “sólo” alcanza el nivel medio, no parece haber tenido mucha influencia sobre la evolución de los precios. Borgoña no había exportado nunca tanto vino. Este año, el principal país importador, en cuanto al valor, ya no es Suiza sino Japón.

Champagne: satisfactorio

En **Champagne** se consiguió una cosecha muy buena en lo referente a cantidad, a pesar de un clima complicado con heladas tardías en primavera y un período de mucho calor en Agosto que perjudicó a una parte de la cosecha. Con unas producciones de 10.400 kilos por hectárea y una “reserva de calidad” de 2.600 kilos (el vino obtenido de esta reserva queda bloqueado en las bodegas y sólo puede venderse en caso de que así lo decida la organización central), no parece que vaya a haber problemas para satisfacer la demanda de los próximos años. En cuanto a la calidad, 1998 será seguramente un año “sólo” normal: los vinos de base tienen un buen contenido alcohólico pero con una acidez algo baja.

Barbara Schroeder

Rostros satisfechos en Burdeos. “1998 será una añada de ensueño, a pesar de las lluvias durante la vendimia”, parece decir este vinicultor.



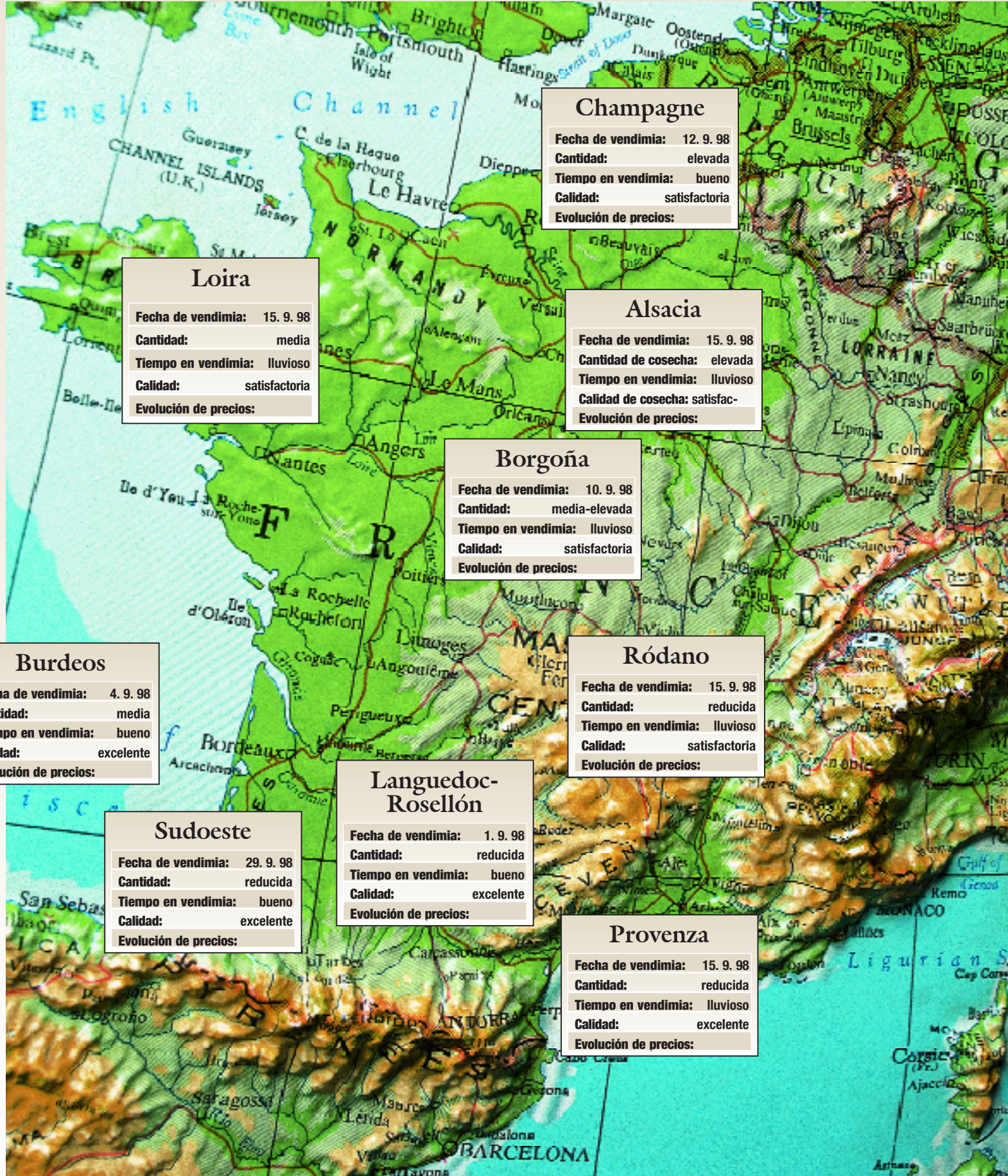
Ganadores y perdedores de la ruleta meteorológica

Cosecha récord, valores excelentes de azúcar y acidez... los vinicultores alsacianos pueden estar contentos con el año 97. Resultaron especialmente buenas las variedades Riesling y Pinot noir. Aunque la calidad no llega a igualar la de la cosecha anterior, el 98 pasará seguramente a la historia como una buena añada. La región del **Loira** espera un año medio en todos los sentidos. Una parte de la cosecha -Sauvignon y Gamay de Touraine- pudo recogerse antes del período de lluvias, que comenzó el 20 de Septiembre. Esto hizo que el potencial obtenido en Agosto pudiera mantenerse en el vino terminado. En cambio, las zonas de maduración posterior, como Vouvray, se vieron más afectadas por los problemas meteorológicos.

Un Tannat perfectamente madurado, Cabernets del máximo nivel... en **Madiran** vuelven a estar plenamente satisfechos con la última cosecha. Lo mismo ocurre en las demás denominaciones del Sudoeste.

En el **Languedoc-Rosellón**, las heladas primaverales han hecho que la cosecha sea reducida: se habla de una producción de unos 28 hectolitros por hectárea en promedio, frente a 41 hectolitros en un año normal. La calidad presenta un nivel muy elevado.

También se ven rostros de satisfacción en **Provenza**, donde la calidad -especialmente en las zonas septentrionales- es excelente. Los vinos del sur han resultado muy marcados por el alcohol, y en algunos casos les falta acidez, lo que limita algo su capacidad de maduración. En el valle del **Ródano** sólo se obtuvo entre el 50% y el 70% de la producción media: tintos de buena frutuosidad y estructura agradable y blancos plenos y aromáticos, con una calidad comparable a la del año anterior.



Champagne	
Fecha de vendimia:	12. 9. 98
Cantidad:	elevada
Tiempo en vendimia:	bueno
Calidad:	satisfactoria
Evolución de precios:	

Loira	
Fecha de vendimia:	15. 9. 98
Cantidad:	media
Tiempo en vendimia:	lluvioso
Calidad:	satisfactoria
Evolución de precios:	

Alsacia	
Fecha de vendimia:	15. 9. 98
Cantidad de cosecha:	elevada
Tiempo en vendimia:	lluvioso
Calidad de cosecha:	satisfac-
Evolución de precios:	

Borgoña	
Fecha de vendimia:	10. 9. 98
Cantidad:	media-elevada
Tiempo en vendimia:	lluvioso
Calidad:	satisfactoria
Evolución de precios:	

Burdeos	
Fecha de vendimia:	4. 9. 98
Cantidad:	media
Tiempo en vendimia:	bueno
Calidad:	excelente
Evolución de precios:	

Ródano	
Fecha de vendimia:	15. 9. 98
Cantidad:	reducida
Tiempo en vendimia:	lluvioso
Calidad:	satisfactoria
Evolución de precios:	

Languedoc-Rosellón	
Fecha de vendimia:	1. 9. 98
Cantidad:	reducida
Tiempo en vendimia:	bueno
Calidad:	excelente
Evolución de precios:	

Sudoeste	
Fecha de vendimia:	29. 9. 98
Cantidad:	reducida
Tiempo en vendimia:	bueno
Calidad:	excelente
Evolución de precios:	

Provenza	
Fecha de vendimia:	15. 9. 98
Cantidad:	reducida
Tiempo en vendimia:	lluvioso
Calidad:	excelente
Evolución de precios:	



ITALIA

La Toscana pasada por agua

En el **Piamonte**, el 98 parece ser un año realmente grande, más prometedor que el 97 para algunos productores. Aquí, la lluvia cayó en el momento adecuado y no duró mucho: a mediados de Agosto, para las variedades blancas, a mediados de Septiembre, para las tintas tempranas como el Dolcetto y a principios de Octubre, para las tintas tardías. Entusiasmo por doquier: un Barolo joven de color intenso y gran densidad, unos mostos de Moscato azucarados y muy aromáticos y un Barbera d'Asti concentradísimo. En la copa de los amantes del Barolo sólo hay un poso amargo: el "vino de reyes" se encarecerá aún más en los próximos años, pues las uvas del 98 se pagaron a precios récord.

La situación en el **Véneto** es irregular. En los viñedos situados en zonas de colinas, allí donde se efectuaron entresacas, donde las uvas no sufrieron con la sequía del verano y no se vieron afectadas por el granizo, ni se pudieron con las lluvias de comienzos de Octubre, donde además se vendimió tarde y se escogieron las uvas, cabe esperar resultados excelentes. En otras palabras: el 98 se considera un año complicado para el Valpolicella y el Soave. Con el Chardonnay, el Pinot grigio y el Merlot se está satisfecho.

En muchos lugares del **Friul**, las cepas sólo pudieron resistir sin daños el extraordinario calor del verano gracias al riego artificial. Sin embargo, se esperaba

una buena cosecha. Efectivamente se vendimiaron uvas Sauvignon, Chardonnay y Pinot grigio de calidad satisfactoria, pero la cosecha de uvas tintas sufrió una grave merma de calidad por el período de lluvias de finales de Septiembre.

En **Toscana**, lo bueno y lo aguado están a un paso de distancia. Cuando en Montalcino ya se había terminado la vendimia y se celebraban los prometedores valores de los análisis, en Chianti y en Montepulciano todavía se estaban preparando los aperos para la recogida de la uva. Una gran parte de los vinicultores toscanos tenía previsto comenzar la vendimia a finales de Septiembre. Aunque no podía suponerse que en ese momento los taninos estuvieran perfectamente maduros, las concentraciones de azúcar medidas -allí donde la extrema sequía estival no había perjudicado al desarrollo de las uvas- recordaban el año pasado e incitaban a la recogida. El consorcio del Chianti Classico también anunció oficialmente el 28 de Septiembre como comienzo de la vendimia. Pero, inesperadamente, el 24 de Septiembre se inició un período de mal tiempo que duró hasta el 9 de Octubre y convirtió los viñedos en barrizales donde se intentaba desesperadamente vendimiar entre chaparrón y chaparrón. Dos semanas de lluvia no dejaron incólumes las uvas Sangiovese de dulzor pleno: la dilución de los componentes de la uva y la putrefacción impidieron que se cumplieran las esperanzas que tenían los toscanos de un segundo 1997. Resultan muy prometedores el Brunello di Montalcino y los vinos de la costa toscana (Morellino, Bolgheri y compañía), mientras que en el caso del Chianti Classico, el Chianti y el Montepulciano parece que sólo los verdaderos crus podrán dar lugar a vinos interesantes.

Andreas März

Un gran año en las Marcas y Franciacorta

Trentino, Tirol meridional:
El 3 de Octubre, cuando el mal tiempo con fuertes precipitaciones interrumpió las labores de la vendimia, el 80% de las uvas ya se había recogido. Las variedades más afectadas por la lluvia fueron sobre todo Merlot y Cabernet.

Lombardía:
Como las uvas (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero) para el Franciacorta DOCG se vendimiaron entre el 18 de Agosto y el 3 de Septiembre -esto es, antes del mal tiempo-, pudieron obtenerse unos vinos de base excelentes. En Valtelina, el entusiasmo ante un año perfecto se diluyó mucho ante el mal tiempo y el frío que aparecieron poco antes del comienzo de la vendimia.

Marcas:
Los temidos daños por la sequía no llegaron a producirse gracias a las precipitaciones del final del verano. La calidad será óptima, especialmente en los tintos (Rosso Conero y Rosso Piceno). El Verdicchio se recolectó con 15 días de antelación, y también es muy prometedor.

Italia meridional:
El Montepulciano d'Abruzzo es de una concentración extraordinaria, aunque la sequía estival supuso una reducción de la cantidad en un 20%. En Campania, las precipitaciones de Septiembre perturbaron la recogida de las variedades tardías (Aglianico, Greco y Fiano). En Apulia, 1998 fue un año satisfactorio para las variedades de madurez tardía (Sangiovese, Malvasia nera, Negroamaro y Uva di Troia), a diferencia del Primitivo recolectado ya en Agosto.

Islas
En Sicilia, las variedades tempranas se vendimiaron ya a finales de Agosto, mientras que la mayor parte de las tintas, perjudicadas por el mal tiempo, se recogieron en la última decena de Septiembre. En Cerdeña, a pesar del verano caliente se ha vuelto por fin a obtener una cosecha abundante, interesante cualitativamente en el caso de los tintos. Sin embargo, la sequía perjudicó a la uva Vermentino.





Buena cosecha... de dinero

La cosecha del 98 en España ha sido la de los buenos precios. En unos casos, el pedrisco ha realizado una drástica “poda” natural rebajando la producción casi en un 30%; en otros, las perspectivas comerciales favorables han impulsado a las bodegas a acaparar uva. Y el alza generalizada de la calidad, unido al cada vez mayor prestigio internacional de los vinos españoles, explican este encarecimiento de los precios de la uva en casi todas las zonas vitivinícolas. Mientras, las condiciones climáticas, con los sustos habituales, ha sido propicia, y la cosecha, abundante y buena.

La Mancha: limpia y excelente

La vendimia se inició en la zona de la Denominación de Origen en los primeros días del mes de Septiembre, aunque alguna bodega comenzó en la segunda quincena de Agosto, para los vinos tintos, generalizándose el 15 de Septiembre con las variedades blancas.

Tanto las condiciones climáticas como la pluviosidad de la zona, así como la ausencia de enfermedades en el viñedo, han dado como resultado una vendimia muy sana con gran calidad de fruto.

Los vinos presentan, en sus características organolépticas y analíticas, una calidad excelente, tanto en los vinos jóvenes como en los destinados a crianza, reservas y grandes reservas. Por todo ello, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha espera que, con toda seguridad, la cosecha del 98 sea calificada de Excelente.

Los vinos blancos jóvenes son equilibrados en lo que se refiere a graduación alcohólica, acidez, extracto, etc. Los vinos tintos tienen cuerpo, bien cubiertos, de bello color y equilibrados. A la vista de las catas realizadas por el Comité de Calificación de Vinos del Consejo Regulador, con un total de 135 vinos degustados, puede afirmarse la excelencia de los nuevos vinos de la Denominación de Origen La Mancha.

Rioja calificada: abundante y cara

El Consejo Regulador de la D.O.

Calificada Rioja ha considerado como “muy satisfactorio” el balance provisional de la cosecha 1998, tanto por el alto nivel medio de calidad de la misma como por ser la más abundante de este siglo, con un total 391,5 millones de kg. de uvas que proporcionarán unos 275 millones de litros de vino, un 12% más que el pasado año. En general, la uva ha entrado en las bodegas con buen nivel de maduración y magnífico estado sanitario, obteniéndose vinos de adecuada graduación alcohólica, buena intensidad de color y mejor calidad que en la cosecha del 97.

El ciclo vegetativo de la cosecha ‘98 se desarrolló en inmejorables condiciones climáticas para el viñedo, lo que ya permitía prever una gran cosecha en cantidad y calidad a finales de Agosto. Estas optimistas previsiones se vieron comprometidas por el mal tiempo, con lluvias a primeros de Septiembre. Así, la vendimia comenzó el 15 de Septiembre en las localidades más tempranas, condicionada por el mal tiempo. La lluvia y bajas temperaturas ralentizaron el proceso de maduración, motivo por el cual los viticultores pospusieron la recogida de la uva, siguiendo los consejos de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, que desde mediados de Agosto venían realizando semanalmente un seguimiento de la evolución de la maduración, mediante análisis de muestras tomadas en más de un centenar de viñedos representativos de todas las áreas de la DO. A partir del 12 de Octubre se generaliza la vendimia con unas magníficas condiciones meteorológicas que permitieron su prolongación hasta el día 3 de Noviembre. De este modo se alcanzaron los niveles ópti-



La suerte quedó muy repartida

En Galicia el clima ha sido poco favorable, particularmente en Rías Baixas, con una cosecha escasa pero de calidad, lo que ha provocado una importante subida de precios. En la DO Ribera del Guadiana, en Extremadura, la vendimia resultó muy buena, sana y abundante, lo que no ha impedido la subida de los precios de la uva, particularmente los tintos.

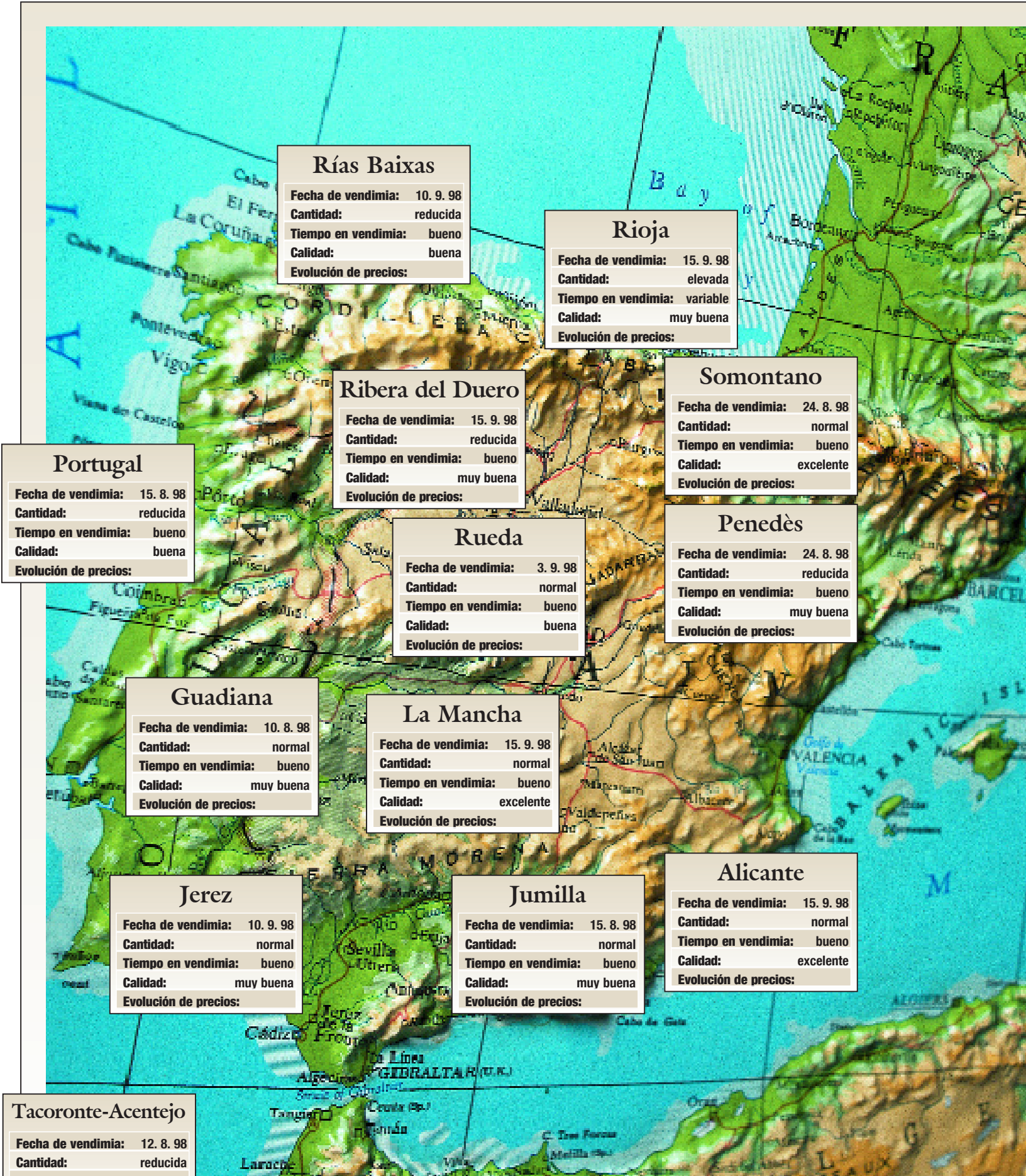
Priorat ha gozado de las mejores cosechas de los últimos años. Tanto en calidad como en cantidad. En toda la costa levantina las condiciones climáticas han sido muy favorables, sin heladas ni lluvias inoportunas. En la DO Alicante, la calidad de las uvas ha sido excepcional, particularmente la Moscatel, con una subida generalizada de precios en torno al 30%. La misma calidad se alcanzó en Jumilla, con buena maduración de la uva.

En Somontano, la más dinámica de la DO aragonesas, la vendimia se realizó en condiciones climáticas muy favorables, con excelente maduración de la uva, que ha experimentado un repunte alcista de un 10%. Lo mismo podría decirse de Rueda, donde la producción ha sido algo mayor que la del último año, lo que no ha impedido el continuo aumento de los precios de la uva.

Dentro de la viticultura insular canaria, Tacoronte-Acentejo ha destacado por la calidad de sus uvas y una producción no muy elevada, que ha presionado al alza los precios. En Ycoden Daute Isora no ha cuajado la excelente perspectiva que tenía. En Valdepeñas la cosecha resultó sana y de calidad excelente, superando los 116 millones de kg.

En Portugal la vendimia ha sido buena en casi todas las regiones, con la excepción de Vinho Verde: lluvias inoportunas en primavera y la irregularidad del año han hecho estragos en la cosecha, que apenas si llega al 48% del año anterior. La región del Douro tuvo una cosecha algo menor pero con buena maduración. Si las perspectivas se confirman, será otro de los excelentes “vintages”.

Dão ha sido muy similar a la del Douro, pero la lluvia ha impedido la concentración que se preveía.



Así, la vendimia comenzó el 15 de Septiembre en las localidades más tempranas, condicionada por el mal tiempo. La lluvia y bajas temperaturas ralentizaron el proceso de maduración, motivo por el cual los viticultores pospusieron la recogida de la uva, siguiendo los consejos de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, que desde mediados de Agosto venían realizando semanalmente un seguimiento de la evolución de la maduración, mediante análisis de muestras tomadas en más de un centenar de viñedos representativos de todas las áreas de la DO. A partir del 12 de Octubre se generaliza la vendimia con unas magníficas condiciones meteorológicas que permitieron su prolongación hasta el día 3 de Noviembre. De este modo se alcanzaron los niveles óptimos de maduración y, por tanto, los parámetros ideales de calidad que han permitido a las bodegas obtener vinos francamente buenos, con un adecuado grado de acidez y, por lo tanto, ideales para la crianza y envejecimiento.

Pero estas líneas generales tienen sus excepciones, sobre todo en aquellos viñedos donde el miedo a las lluvias precipitó la cosecha, con resultados pobres en maduración y color. Por otra parte, el buen momento comercial de la DO ha hecho subir los precios de la uva, impulsados también por la práctica cada vez más extendida de pagar en función de la calidad sin escatimar dinero, lo que se ha materializado en una cosecha muy abundante y cara.

Penedès: lluvias providenciales

El curso vegetativo de 1998 puede considerarse en Penedés como muy seco. Llovió moderadamente en invierno (190 l.) y muy poco en primavera (80 l.). Asimismo, los meses de Junio y Julio fueron muy secos, y cuando se temía una baja producción por extrema sequedad en el momento del envero y maduración, hubo precipitaciones generalizadas, muy suaves y bastante abundantes al inicio de Agosto (60 l.) lo que aseguró en el momento oportuno una excelente madurez y calidad.

La vendimia se inició con el Chardonnay el 24 de Agosto, y ha terminado con la Parellada de montaña (Montòneg) hacia el 9 de Octubre. Cualitativamente, ha entrado la vendi-

mia con una excelente madurez, obtenida en óptimas condiciones, un estado sanitario perfecto, y adelantada de forma parecida a la del año pasado debido a las altas temperaturas registradas en la segunda quincena de Agosto. El grado alcohólico ha sido superior a la media de un año normal, y aunque la acidez no ha bajado en la misma proporción, ha podido ser corregida ligeramente en las variedades Macabeo y Parellada, para así obtener unos vinos debidamente equilibrados, con el punto óptimo de frescor y aroma. La vendimia ha sido rápida, sin complicaciones. La favorable temperatura ha propiciado una inusual rapidez en la maduración, dándose en algunas zonas la vendimia conjunta de Macabeo, Xarel.lo y Parellada, fenómeno observable muy pocas veces. Los primeros vinos catados evidencian aromas de una gran frutuosidad, limpios, frescos, redondos y maduros en boca, en los que destaca el equilibrio del conjunto. Tal vez habría que destacar la grandísima calidad de la Xarel.lo.

Ribera del Duero: la explosión de los precios

En la DO Ribera del Duero, y en toda Castilla-León en general, el invierno transcurrió frío y lluvioso, y la primavera, más fría de lo habitual, sobre todo en el mes de Abril, lo que retrasó la brotación en los viñedos. Las heladas registradas entre los días 10 y 25 de Abril no ocasionaron daños significativos en las viñas debido precisamente al retraso de la brotación referido anteriormente. En el mes de Junio se registró un fuerte pedrisco durante los días 29 y 30, fenómeno que se repitió los días 15 y 18 de Agosto, aunque con menor intensidad que en Junio, y que causaron importantes daños en los viñedos de varios términos municipales pertenecientes a la zona de producción, ocasionando una pérdida de cosecha que se puede estimar en torno a los 10 millones de kg. de uva. Esta mengua en la cantidad creó alarma en los bodegueros y ha propiciado una subida generalizada de precios, llegando a pagar casi las 400 ptas. por kilo de uva.

Desde el punto de vista fitosanitario, podemos hablar de una cosecha sana, con brotes muy concretos de “Mildíu” y “Oídio” durante los meses de Julio y

Agosto, y “Botritis”, coincidiendo con el final de la maduración. A partir del 22 de Septiembre se han registrado abundantes precipitaciones y un descenso de temperaturas, lo que ha ralentizado significativamente el desarrollo de la maduración. Este hecho ha originado un retraso en el inicio de la entrega de uva en varias bodegas. A partir del día 9 de Octubre no se registraron lluvias en la zona, coincidiendo con temperaturas moderadamente altas. En este período se registraron, no obstante, heladas nocturnas, con temperaturas que oscilaron entre -1º y -3º C.

Desde el punto de vista de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen se considera el año 1998 favorable para el cultivo del viñedo, con la salvedad del pedrisco. Una de las razones fundamentales por las que determinadas partidas de uva no han alcanzado la maduración óptima ha sido el exceso de carga que han sufrido algunas cepas y zonas concretas de viñedo.

Jerez: uvas muy sanas

La vendimia 1998 en el Marco de Jerez se ha caracterizado por el excelente estado sanitario y calidad de la uva, como ya viene siendo tradicional. La cantidad de uva vendimiada ha sido de casi 110 millones de kg. que han dado origen a 170.000 botas totales de mosto, lo que permite calificar como cantidad máxima para la producción de Vino de Jerez un total de 156.501 botas de mosto, suficiente para atender la demanda de los vinos de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry” y “Manzanilla”.

Esta diferencia entre mosto producido y mosto calificado se debe al estricto reglamento que este Consejo Regulador aplica sobre la producción en beneficio de la calidad que caracteriza a sus vinos, y que señala el rendimiento máximo que se puede alcanzar por hectárea de viñedo.

Carlos Delgado



AUSTRIA

El otoño, una partida de póquer

En el otoño de 1998 las alegrías y las penas anduvieron muy cerca. En la segunda mitad de Octubre, Franz Hirtzberger -de las bodegas Spitz, en Wachau- afirmaba, quejoso, que si estos años fueran la norma dejaría la profesión. Danubio arriba, su colega Sepp Moser de Rohrendorf se mostraba entusiasta (“¡Todavía mejor que en 1997!”) y Josef Mantler, de Gedersdorf, proclamaba: “Después de un Octubre pasado por agua, gracias a la botritis los resultados han sido excelentes”.

Al final, fue un juego de paciencia. Antes, todo había transcurrido de forma óptima: floración en el momento adecuado, seguida por un Junio lluvioso pero cálido, para culminar con un Agosto caluroso y una evolución muy buena en la cepa. Pero después, los viñedos recibieron a menudo cantidades excesivas de agua, y la vendimia tuvo que interrumpirse en muchos casos. Algunas uvas empezaron a pudrirse, y fue necesaria una vendimia selectiva.

Este esfuerzo adicional fue recompensado: en **Wachau** volvieron a obtenerse vinos Smaragd (“esmeralda”) de elevada graduación. En la **Región de las Termas**, al sur de Viena, Johann Stadlmann, de Traiskirchen, habla de un “buen producto con abundante frutuosidad”. Por lo demás, los resultados fueron normales, con un buen contenido en azúcar y satisfactorios valores de extracto y acidez. Tampoco se cumplieron los temores de los vinicultores del **Burgenland**, quienes a finales de Octubre pensaban que sólo podrían recoger Spätlesen, que cuentan con poca demanda. Ernst Triebaumer, de Rust, afirma: “Dejamos las uvas en las viñas por pura desesperación. El tiempo se hizo más seco, y de pronto fueron posibles vinos de lágrima y Trockenbeerenauslesen”. Y, al final, con los granos sanos que permanecieron en las cepas gracias a que los viticultores corrieron el riesgo, se pudo producir incluso Eiswein a finales de

Noviembre. Al otro lado del lago, Josef Umathum, de Frauenkirchen, pudo “poner a salvo sus ganancias” ya en Septiembre: “Las variedades tintas ya estaban muy maduras. Después de la lluvia, todo fue claramente peor. El 98 es un año en que los viticultores marcarán la diferencia”.

También en **Estiria** faltó sol en otoño, y llovió con frecuencia. A pesar de todo, el resultado fue “inesperadamente bueno”, en palabras de Eva Müller, de la bodega Müller de Gross Sankt Florian. Los valores de extracto son más que satisfactorios, y la estructura de acidez resulta armoniosa. Incluso los Schilcher alcanzaron valores de Kabinettwein.

Rudolf Knoll



ALEMANIA

Buenos Rieslings a pesar de la lluvia otoñal

Después de que el cálido sol primaveral trajese una floración temprana y que las lluvias de comienzos de verano fomentaran el crecimiento, los vinicultores alemanes ya celebraban las buenas perspectivas de una añada excelente. Sin embargo, y sobre todo en el Norte, el verano permaneció inusitadamente fresco hasta finales de Julio, para en el mes de Agosto traer un calor nunca visto. El 10 de Agosto fue uno de los días más calientes del siglo, con más de 40 grados, y en las uvas apareció un fenómeno que sólo conocían los viticultores de más edad que recordaban los años 1949 y 1959: las uvas resultaron quemadas por el sol, adquiriendo el hollejo un color parduzco. A principios de Septiembre comenzaron las lluvias, algo que fue saludado con alegría, aunque después de unas precipitaciones intensas la proporción de agua de las uvas aumentó perceptiblemente y bloqueó el desarrollo de la calidad, con una acidez y un extracto a menudo relativamente bajos. Sobre todo en las variedades tempranas más productivas hubo cosechas masivas que se reflejaron en una producción media (!) por hectárea de 15.000 litros en el caso de la Portugieser en el **Palatinado**, 14.000 litros en la **Müller-Thurgau** en **Hesse-Rin**, 13.000 litros en la Trollinger en **Wurtemberg** y nada menos que 17.000 litros en la Elbling en el **Mosela**. En algunos casos, los vinicultores redujeron la calificación de sus Qualitätswein a Tafelwein (vino de mesa) para evitar superar la producción máxima por hectárea.

Las lluvias se mantuvieron durante todo el otoño y contribuyeron a que, sobre todo en las variedades tempranas, como la Müller-Thurgau o la Portugieser, aparecieran problemas de podredumbre en los casos en que no pudo comenzarse a recoger la uva poco después de las precipitaciones. Dado que, en algunas zonas, un tratamiento demasiado indulgente de las viñas había provocado ya en verano una intensa aparición de mildiú, las uvas de las variedades tempranas mostraron una tendencia mayor que de costumbre a sufrir una botritis prematura.

Cabe distinguir entre la producción

masiva de variedades sencillas cultivadas en zonas húmedas y los vinos de productores exigentes con viñedos bien situados. Cuando el mosto estaba ya en las bodegas y los primeros vinos habían fermentado, más de un bodeguero se asombró al comprobar lo bien que había marchado todo a pesar del otoño lluvioso. “El pésimo tiempo durante la cosecha resultó desagradable para los vendimiadores, pero las uvas conservaron la ventaja obtenida por la floración temprana y el verano parcialmente caluroso”, declaró la Asociación de Bodegas Alemanas de Vinos con Denominación y Vinos de Calidad (VDP).

Las variedades tardías más valiosas, como la Riesling y la Spätburgunder, sobrellevaron las lluvias asombrosamente bien, por suerte para las zonas de cultivo más septentrionales: **Rheingau**, **Mosela-Sarre-Ruwer**, **Nahe** y **Rin Medio**. Especialmente en laderas con suelos pobres y porosos, las uvas recolectadas estaban increíblemente sanas, y de una producción razonable. Pero mientras que el Mosela Medio y el Bajo Mosela obtuvieron buenos valores de densidad de mosto y extracto con producciones moderadas, las cantidades medias para la Riesling en el Sarre, el **Ruwer** y el **Alto Mosela** superaron claramente los 12.000 litros, con una madurez moderada.

Los que quisieron alcanzar con la Riesling valores superiores a 90 grados Öchsle tuvieron que esperar mucho, efectuar una selección estricta y aspirar a unas producciones de explotación medias en torno a los 7.000 litros. Habrá vinos de los máximos niveles de calidad, pero en pequeña cantidad. A cambio, el año traerá Rieslings afrutados y claros, con acidez madura y agradable, que podrán beberse pronto.

Jürgen Mathäß

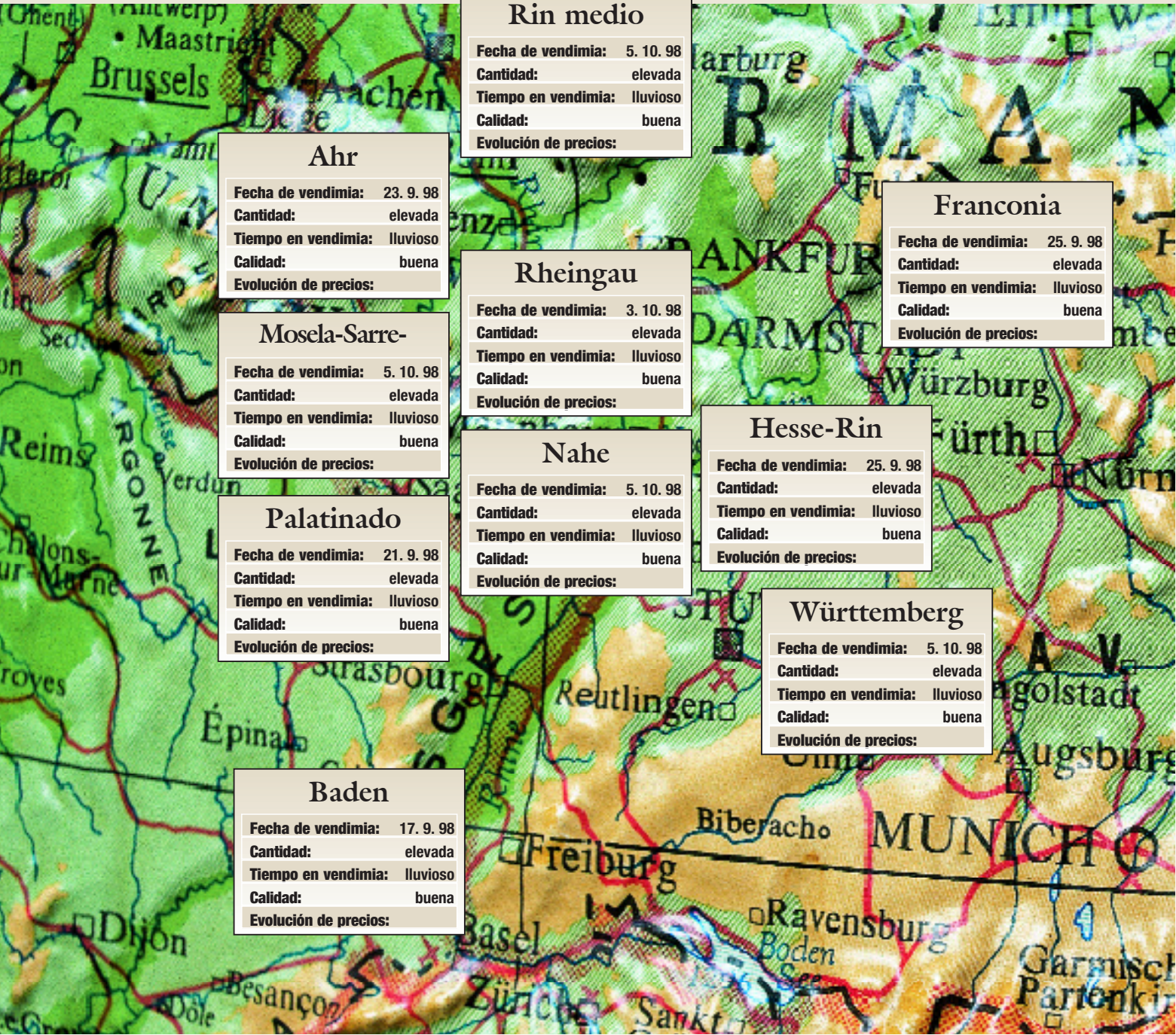
La paciencia se vio recompensada

Fue posible obtener unos vinos excelentes, como demuestran los principales productores de la zona de Mosela-Sarre-Ruwer (Johannes Selbach: “Resulta milagroso con este tiempo, pero tenemos incluso Beerenauslesen”) o en el Rheingau. La bodega Robert Weil, que obtuvo un Kabinettwein con 33,3 g. de extracto, se limitó a una producción media de 5.500 litros por hectárea y consiguió, por décimo año consecutivo, todos los niveles de calidad, hasta Trockenbeerenauslese y Eiswein, que en algunos casos no se vendimiaron hasta Diciembre.

En Franconia, las uvas recolectadas fueron buenas y sanas cuando la Müller-Thurgau o la Silvaner se vendimiaron a tiempo. Posteriormente apareció putrefacción. Las calidades más habituales son Qualitätswein y Kabinettwein, siendo raras las calificaciones superiores, si se excluye el número bastante elevado de Eisweine obtenido en los últimos días de Noviembre.

El Palatinado y la región de Hesse-Rin pudieron cosechar Rieslings y Burgunder sanos, aunque aparecen grandes diferencias según la variedad, la ubicación, el momento de la vendimia y el tratamiento de los viñedos. En muchos casos, a diferencia de otras regiones, la paciencia para vendimiar no obtuvo recompensa. Los buenos productores consiguieron calidades de Spätlese tanto en los Riesling como en los Burgunder, con uvas de hasta 100 grados. También en el Palatinado hubo vinos excepcionales, entre ellas dos Trockenbeerenauslesen de las bodegas de Buhl y Bürklin-Wolf con más de 200 grados Öchsle. Bassermann-Jordan, una bodega dedicada exclusivamente al Riesling, alcanzó una densidad media del mosto de 92 grados Öchsle. En bodegas como Bergdole, Wehrheim o Knipser, los Burgunder estuvieron a la altura del año pasado en cuanto a acidez y grado de maduración.

Lo mismo ocurrió en Wurtemberg y Baden, porque este año el sol se dejó ver más en el Sur que en las regiones vinícolas septentrionales. Por eso, los vinicultores de Baden están especialmente contentos con la calidad de la añada. El 80% de las uvas Burgunder fue apto para vinos con denominación, un porcen-



taje significativamente mayor que en todas las demás zonas de cultivo. La satisfacción se debe sobre todo a los buenos valores de acidez, que en 1997 fueron a veces demasiado bajos. Incluso en el Silvaner se obtuvieron densidades de mosto superiores a 90 grados Öchsle. Jolmer celebra unos Burgunder más afrutados y equilibrados que el año anterior, y también en Heger se considera que la añada ha sido “al menos tan buena como la del 97” para los blancos. Una particularidad de 1998 ha sido la doble vendimia de Eiswein. El invierno de 1997/98 hubo que esperar mucho hasta alcanzar la temperatura de -7°C necesaria

para el Eiswein. No llegó hasta mediados de Enero, y para entonces las uvas no siempre se habían conservado. En cambio, el invierno de 1998/99 llegó muy pronto, con temperaturas de -8°C. El 22 y 23 de Noviembre pudo recolectarse la segunda cosecha de Eiswein (segunda del año, aunque no de la temporada). Las densidades de mosto estaban entre 140 y 200 grados Öchsle. Es seguro que esta cosecha temprana de uva helada superará en calidad a la anterior, con unos vinos afrutados y elegantes.





CALIFORNIA / EUROPA DEL ESTE ...cantando bajo la lluvia

Nunca llueve en el sur de California”, dice el estribillo de una balada pop. Y, efectivamente, California se ha considerado durante mucho tiempo como el ejemplo por excelencia de una región vinícola con condiciones meteorológicas constantes y, por consiguiente, pequeñas diferencias de calidad entre las distintas añadas. Sin embargo, el fenómeno climático de El Niño ha revolucionado profundamente el tiempo en California. Hoy, los vinicultores californianos se enfrentan a un clima cuya inconstancia se asemeja cada vez más a las zonas vinícolas septentrionales de Europa. Así, en Napa Valley se registró el invierno pasado la cifra récord de 18 días de heladas, en lugar de los 5 habituales. Después, en la primavera de 1998 cayó el doble de lluvia que el promedio histórico. Esto hizo que la brotación y la floración comenzaran tarde. Las uvas no empezaron a enverar hasta una densidad de mosto de más de 50 grados Öchsle. Como compensación tardía, el verano trajo récords absolutos de calor, que provocaron daños en los viñedos. Le siguió un otoño suave con días cálidos y noches frías. Muchos vinicultores dejaron las uvas en la viña hasta bien entrado Noviembre, con lo que recuperaron el déficit de madurez. La vendimia anormalmente tardía (normalmente en California termina antes de fin de Octubre) también fue posible porque las limitaciones de la producción y el aumento del cultivo natural han mejorado la resistencia de las cepas. “El período de crecimiento y maduración prolongado y fresco llevó a una madurez fisiológica óptima. Esto hizo que los tintos tuvieran un sabor sobresaliente, un color oscuro, una concentración elevada y unos taninos maduros, mientras que los blancos adquirieron un marcado carácter varietal”, explica por ejemplo Tim Modavi. Aunque en los últimos años han iniciado su producción nuevos



El desmoronamiento comercial de la Europa del Este hizo más daño al vino que el mal clima.

viñedos en todas partes, la cosecha de 1998 fue más del 10% menor que la anterior. Como, al mismo tiempo, la demanda de vinos californianos sigue creciendo, se avecinan cuellos de botella en el suministro y subidas de precio. La situación es especialmente dramática en las variedades de moda Pinot noir y Merlot, en las que la caída de la producción con respecto al año pasado es nada menos que del 50%.

El otoño húmedo estropeó las cosas. Las precipitaciones continuadas, que en muchas regiones adquirieron carácter de verdadero diluvio, acabaron en casi todas las zonas vinícolas de Europa del Este con las esperanzas de una añada extraordinaria. A pesar de todo, en algunos lugares pudo evitarse un desastre gracias a las nuevas variedades y a las mejoras en el cultivo de los viñedos. Por ejemplo, en la región vinícola más conocida de Hungría, el Tokay, la variedad Oremus plantada en los últimos años proporcionó unas uvas de lágrima maravillosas con podredumbre noble, mientras que las

variedades clásicas de la zona, como la Furmint o la Lindenblättrige, no pudieron llegar a secarse del todo. El 98 se considera un buen año en la región, mejor que el 97.

En Bulgaria, la producción estuvo por debajo de la del año anterior. También aquí los vinicultores confiaban en una añada excelente, pero después de la cosecha pasada por agua tuvieron que reducir su valoración a un “bien”. Las variedades internacionales Sauvignon, Chardonnay, Cabernet y Merlot han desplazado ya a las uvas locales.

En Rumanía, la cosecha del 98 fue, con 5,5 millones de hectolitros, la más reducida de los últimos 20 años. Ya el año 97, con una producción de 7,3 millones de hectolitros, se había considerado una mala cosecha. Este año, los productores tuvieron que luchar contra una sequía extrema en verano, plagas y enfermedades, así como un otoño lluvioso. En un año, la superficie de viñedos disminuyó de 252.000 a 247.000 hectáreas. Dado que el consumo de vino en la propia Rumanía está bajando mucho, las bodegas rumanas buscan cada vez más posibilidades de exportación.

En muchos países de Europa del Este, el vertiginoso desmoronamiento de las estructuras y la falta de inversiones y mercados de venta tienen una influencia sobre la calidad del vino mayor que los avatares del clima.

Thomas Vaterlaus

PEQUEÑAS GRANDES BODEGAS

FERNANDO
REMÍREZ
DE GANUZA
LA IRRESISTIBLE
ASCENSIÓN
DE UN GENIO

Su nombre va de boca en boca. Desde el correveidile clásico del conocedor y aficionado, hasta el viaje a la velocidad de la luz por las autopistas de internet. Y todo ello con solo un vino en el mercado. Pero, ¿quién es Fernando Remírez de Ganuza? Ante todo un enamorado de su trabajo y un soñador en busca de la perfección. Excesivamente crítico consigo mismo, hasta ahora solo dos añadas han merecido su visto bueno. Su talante pausado y tranquilo esconde en realidad un investigador inquieto, que maquina sin cesar nuevos sistemas de elaboración. Pertenece a ese grupo de elaboradores que está revolucionando el vino de Rioja.

Pero lo más sorprendente de Fernando Remírez de Ganuza es que esto del vino es para él una vocación tardía. Porque en realidad no es su primer negocio. Todo empezó en una época en que se dedicaba a la compraventa de fincas, pequeñas fincas rústicas que unía y luego vendía. En 1979 tuvo la ocurrencia de plantar de viña las fincas que no conseguía vender. Porque algo había que hacer con ellas. Después llegó, como un juego, la idea de hacer un poco de vino con agricultores de la zona, “nada importante, en verdad, pero lo suficiente para que el gusanillo se quedase dentro”.

En eso apareció Jaime Rodríguez, de Remelluri, con el encargo de un americano que deseaba montar una bodega. Tras llegar a un acuerdo, los tres formaron sociedad, con el ambicioso proyecto de elaborar nada menos que el mejor vino de Rioja. Era la bodega de Torre Oña. Pero, como ocurre en tantos lugares, disponía de unas plantaciones excesivamente jóvenes “para la pretensión de sacar el mejor vino del mundo, por el simple hecho de que eran suyas”.

Pronto orientó su política de compras a uvas de cepas viejas, para vender las suyas más jóvenes. “Precisamente me di cuenta entonces de la importancia trascendental de una uva sana y equilibrada para elaborar un gran vino. Y la única cepa que puede ofrecer un fruto de esas características es la vieja”.

En su bodega de Samaniego todo está hecho a conciencia, una cuidada estética, una construcción diseñada hasta el último detalle y un lagar que más parece un laboratorio de la NASA que un santo lugar donde se hace vino. Decide poner en pie su propia bodega en el



Asepsia y alta tecnología para la elaboración de los vinos (arriba), y selección de la uva desde la misma vendimia



momento en que se rompe la aventura de Torre Oña, con la compra de una hacienda en Samaniego que va reformando y rehabilitando poco a poco. Al principio pensó en hacer solo 12.000 botellas, “pero enseguida me pareció un despilfarro pues ya solo cada depósito tenía una capacidad de 15.000 litros”. Finalmente establecieron hacer un máximo de 100.000 y disponer de una capacidad de elaboración de 200.000 en total, para trabajar cómodos.

El salto definitivo hacia la calidad fue poner en marcha la mesa de selección. “Siempre he pensado que si de la uva sale vino, de la mejor uva debería salir el mejor vino”. El destino le llevó a vendimiar un año para Bodegas Roda unos 27.000 kilos, con el encargo de elegir uno por uno todos los racimos. El sistema no era perfecto porque unos días llovía y porque el vendimiador no es precisamente un especialista... La experiencia de la mesa de selección la trasladó inme-



Vista del edificio de la bodega primorosamente rehabilitada, en época de vendimia.

diatamente a su bodega, como hacen en Valencia con las naranjas. Y la bodega devino en laboratorio. Una y otra uva fue vinificada aparte. “Fue cuando lo vi claro, existía un abismo de calidad entre los dos vinos. Desde entonces todos los años vamos perfeccionando la cinta”.

Pero el ingenio de Remírez de Ganuza parece no tener fin. De su bodega-laboratorio salieron hallazgos tales como una peculiar prensa para los vinos de maceración carbónica: una gran bolsa llena de agua. “Hasta ahora siempre he hecho un poco de vino de maceración carbónica para mí, porque me encanta ese tipo de vino. Pero era una pesadez meterse en el depósito a pisar y hacer la faena. Entonces se me ocurrió que si se ponía un gran peso en la superficie de la masa lo teníamos solucionado. Pero, no creas, en dos cosechas hemos tenido que tirar el vino porque se nos rompió la bolsa llena de agua”.

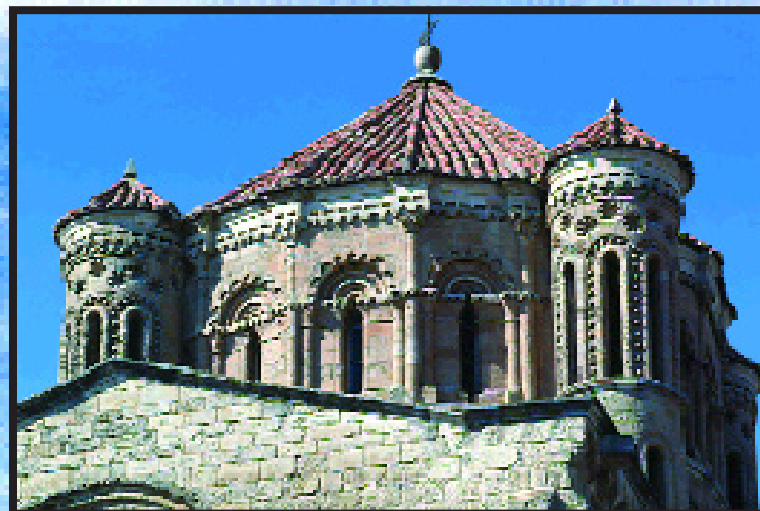
Y un experimento más: la selección de las puntas y los hombros del racimo, para hacer con ellos vinos diferentes. Y todos los años un nuevo ensayo. “Probamos a despalillar grano a grano, pero no servía porque las manos transmiten su alta temperatura a la uva y la fermentación comienza inmediatamente”. Por ello decidió cortar el racimo en la mesa de selección, separando las puntas de los hombros. Así, los resultados son sorprendentes. De las puntas nace un vino muy elegante, delicado y aromático. De los hom-

bros, uno más astringente y ácido, pero poderoso. Un vino para criar.

Tiene, sin embargo, la humildad del genio. Dice ser de los que creen que un gran vino necesita siempre de un profesional que lo maneje. Y prefiere un enólogo fijo en la casa. “Los grandes consagrados no me servían porque normalmente llevan muchas bodegas, te apuntan la receta en un papel y, como mucho, te hacen la visita del médico”. A Pablo Martínez, el enólogo actual, lo contrató en el coche: hacía autostop y le comentó que acababa de terminar enología. Desde entonces pertenece a la casa y siente el vino como suyo, “que es lo que necesita el vino”. También echa una mano Gonzalo Rodríguez. Aprecia de él su manera de pensar, su idea estética sobre el vino. “Piensa como yo, que hay que mimar el vino, pero por procedimientos naturales, sin utilizar levaduras seleccionadas que tanto uniformizan el producto final”.

Las dos primeras cosechas seleccionadas por esta bodega son solo una pequeña muestra de la excelencia que pueden alcanzar en el futuro los vinos de Remírez de Ganuza. El del 95 y el del 96 seguro que gustarán tanto, al menos, como el de la cosecha del 94. Pero atención al del 98: es, sencillamente, excepcional.

*Texto: Bartolomé Sánchez
Fotos: Heinz Hebeisen*



La batalla de **Toro**

Ya está en la calle “Amant”, el primer tinto de Toro elaborado por un “forastero”. Es la primera batalla de una guerra apenas esbozada, el comienzo de una invasión en tierras de vino históricas, acostumbradas a la soledad y al triunfo de la constancia. Antonio Sanz, “trotavinos” vallisoletano, es la avanzadilla de una legión de “ribereños” que han visto en Toro la panacea a la imparable inflación de los precios de la uva.



Tanto Mariano García (Bodegas Mauro) como Pablo Álvarez (Vega Sicilia) y su nuevo Director Técnico, Javier Auxas, han diseñado vinos de alta calidad y buen precio en sus proyectos de Toro



Allí “Tinto Fino”, aquí “Tinta de Toro”, y siempre Tempranillo. Vega Sicilia, Mauro, Alejandro Fernández, Lurton, Marcos Eguren, Matarromera, y algún norteamericano, son las bodegas que están invirtiendo en Toro. Compran viñedo, levantan instalaciones de elaboración, hacen pruebas, sueñan.... y desde la inexpugnable torre albarrana de su Gran Colegiata, Manuel Fariña les contempla y sonríe complacido.

No es para menos. Hace tan sólo cinco años nadie apostaba un duro por estos vinos de Toro, pletóricos y entrañables, de gran cuerpo y color, aroma intensos, carnosos y muy tánicos. Vinos con un grado alcohólico subido a los que Manuel Fariña descarnó, adelgazó, reduciendo su poderosa estructura para afinarlos, haciéndolos más asequibles, y permitir su entrada en el mundo elitista de los vinos finos. Fue así como los vinos del imperio riojano y la arro- de Ribera del Duero escalando los puestos en el ranking nacional de los mejores tintos. Manuel Fariña, con su Colegiata, grande y pequeña, se hizo notar. Pero no eran tiempos para terceros. Parecía

más una curiosidad en un mar de graneles impersonales. Fariña supo aguantar en solitario, jugando al escondite con la ruina, hasta que encontró apoyo y reconocimiento de la crítica más desprejuiciada. Yo mismo le asomé a las páginas del diario El País en 1992.

Hasta que, hace unos años, llegó su hora. El gusto por el tanino suave, maduro, frutoso, la búsqueda del color perdido frente a la romántica palidez de los claretes, California en fin, dictando que los polifenoles eran el mensaje, empezaron a hacer justicia en Toro, la olvidada, la menospreciada.

Pero no sólo Fariña, al fin y al cabo también un “forastero” venido aquí cuando todos se iban. Otro hombre sabio y prudente sabía de la inmensa riqueza de estas tierras y su variedad gloriosa: Antonio Sanz, que antes de iniciar su andadura como “enólogo de fortuna” en tierras vallisoletanas, dirigió durante once años los destinos técnicos de la Coop. de Morales de Toro, todo un ejemplo de buen hacer. Ahora Antonio Sanz tiene 12 hectáreas de viñedo en Toro y una bodega en el mismo término municipal de la ciudad con un pequeño parque de barricas donde crían su 97. Y es el primero de los “forasteros” en sacar al mercado un tinto. Su hijo y continuador está entusiasmado con la experiencia:

“Estamos plantando variedades experimentales como la Syrah, Petit Verdot y Zinfandel, porque es increíble lo que pueden dar de sí estas tierras”.

¿Un nuevo Priorato? Tal vez. Lo cierto es que las características edafológicas de Toro, con tierras de cascajo en la superficie y una capa arcillosa en la profundidad, su gran diferencial térmico noche/día, las brillantes y abundantes horas de sol, la capacidad de absorber y retener el agua en sus profundidades telúricas sin encharcarse cuando llueve, la salud envidiable en suma de un viñedo nacido para la gloria, permiten soñar.

Como sueña Pablo Álvarez, Director General de Vega Sicilia, que está impulsando la presencia de esta bodega emblemática en Toro. De momento ya tiene unas 40 hectáreas, y espera alcanzar las 70. “El problema -señala con un gesto levemente resignado- es que es muy difícil encontrar viñas con 30 años de edad y con plantación directa, y lo poco que hay está muy dividido por culpa del minifundio”. Esta búsqueda del viñedo viejo al abrigo de la filoxera es obligada si se quiere, como quiere Vega Sicilia, elaborar en Toro un vino de acusada personalidad, dentro de los parámetros internacionales de un vino de gran calidad. “Vega Sicilia solo puede hacer vinos grandes, y, a ser posible, grandes entre los grandes”. Las primeras experiencias de vinificación de las vendimias del 97 y 98, elaboradas en Trespinedos, indican que van por buen camino. El proyecto plantea construir una bodega en Morales de Toro, y elaborar allí un máximo de 200.000 botellas al año, de un vino criando en roble para el que todavía no tienen nombre.

Quien sí lo tiene, y bien puesto, es el vino de Mauro: “San Román”, por San Román de Hornija donde se encuentran sus 9 hectáreas de viñedo, con posibilidad de crecer hasta las 12, y otras 18 hectáreas que ya tiene apalabradas. El proyecto prevé una producción de 30.000 botellas que costarán en torno a las 2.000 ptas cada una. Vino de terruño, cuya primera cosecha del 98 ha sido elaborada por Mariano García en la Coop. de Morales. Me muestra con indisimulado orgullo su vino, todavía en fase de crianza, pero que ya apunta poderío, gran concentración, y un color rojo cereza con vocación de tinta china. La impresión no puede ser

mejor. “Tengo, mucha fe en este vino de Toro -me comenta- y espero que dé la talla, porque, de lo contrario, no lo saco”. Mariano es así, no le gustan la mediocridades, tal vez la vívida experiencia de Vega Sicilia. “Mejor no hablar, -señala con un fondo de amargura que desecha inmediatamente con una sonrisa abierta- va a dar que hablar, ya verás”. Y en el horizonte, una nueva bodega con capacidad para 300.000 botellas. “No hemos venido aquí para sacar un vino de segunda”.

Tampoco ha venido con esas intenciones Alejandro Fernández, aunque

Manuel Fariña, creador del mejor tinto de Toro, el “Gran Colegiata”, cree que la llegada de las más prestigiosas bodegas de Ribera del Duero favorecerá el desarrollo de la región.





Una impresionante bodega subterránea, con capacidad para más de 2.000 barricas de roble, es el principal argumento de Alejandro Fernández (Pesquera) en Toro. Abajo, "Amant" del 97, el primer vino de Antonio Sanz en Toro.



prefiere permanecer fuera de la Denominación de Origen. La razón tal vez se encuentre en su gigantesco proyecto de bodega con 200 hectáreas de viñedo incluido, 100 para el año 99 y las otras para el 2000. "Mi objetivo es el millón de botellas, y de altísima calidad, que conste" -puntualiza mientras me sirve un vaso de su vino "Dehesa Guareña", un tinto casi de ébano. "Espero sacarlo a mediados de este año. Los que lo han probado se deshacen en elogios" -indica mientras observa mi reacción. Bueno, muy bueno, tal vez un poco rústico, bravura sin elegancia, pero todavía tiene que hacerse, afinarse. Así es Alejandro Fernández, un hombre sin término medio. Tenía que venir a Toro y lo ha hecho a lo grande, para acallar bocas y seguir asombrando con sus nuevos vinos. Es su particular y peculiar escalada hacia la potencia. Un riesgo que le divierte y excita. De momento ha comprado una explotación agropecuaria con 700 hectáreas, con ganadería de toros de lidia, caballos, cerdos, ovejas, y una impresionante bodega subterránea que está ampliando y acondicionando. Obra

gigantesca que supondrá, una vez terminada, el mayor centro de producción vitivinícola de la zona. Su vino, que ya reposa en 800 barricas de roble nuevo, prefiere ampararse en la más genérica denominación "Tierra de Vino", algo que no le hace mucha gracia al Presidente del Consejo Regulador de la DO Toro, Antonio Roldán Calvo: "No ha tenido el detalle de enviar un sólo papel, ni de visitarnos".

Son las primeras escaramuzas de una batalla en la que se decide el futuro de Toro. Porque la atracción que la inmensa calidad de su vinífera "Tinta de Toro", incluso de sus viejísimas y prefiloxéricas garnachas, está provocando en bodegueros que han tenido que pagar hasta 400 ptas el kilo de uva, es muy grande. Pero venir a Toro a curarse en salud sería un mal remedio. Aquí hay una aventura con guión propio. Las condiciones históricas, sociológicas, culturales, vitivinícolas para convertirse en una DO de gran prestigio, están ahí. Pero, son los hombres los que finalmente hacen la historia.

*Carlos Delgado
Fotos: Heinz Hebeisen*

ENTREVISTA

Antonio Roldán Calvo Presidente del Consejo Regulador de la DO Toro

Antonio Roldán es viticultor de toda la vida. Varias generaciones de gentes dedicadas al cultivo de la viña avalan la trayectoria vital entusiasta de este hombre maduro. Preside también la Coop. Vino de Toro, fundada hace 25 años, y sobre sus recios hombros recae la tarea de absorber la "invasión" de bodegueros de Rueda, Ribera del Duero o Rioja.

-¿A qué se debe el actual interés de distintas bodegas de zonas colindantes por la DO Toro?

-El vino de Toro está demostrando que se encuentra en línea con lo que demanda el consumidor, lo que no ocurría años anteriores cuando se consideraban nuestros vinos como demasiado corpulentos y alcohólicos. Así que hoy tienen mejor mercado que nunca. Además, y esto es importante para las bodegas, sobre todo de Ribera del Duero o Rueda, nuestra uva fundamental, la Tinta de Toro, tiene un ciclo vegetativo que le permite estar al abrigo de los problemas climatológicos que afectan a otras zonas, por lo que nuestras vendimias son muy regulares, generalmente de calidad muy buena, y sanas.

-¿Cómo cree que afectan las dificultades que están experimentando a la hora de comprar uva en Ribera del Duero?

-Los precios en las distintas zonas colindantes a Toro se han disparado, y yo personalmente creo que hay muchas empresas interesadas en nuestra uva, que ha permanecido con precios estables y comparativamente mucho más bajos. Ese interés es legítimo pero puede llevar a algunas empresas poco escrupulosas a caer en la tentación de jugar a dos barajas. Como, por ejemplo, que cuente con instalaciones en otras zonas y que cuando ese vino no pueda defenderse con los precios abusivos que ha alcanzado la uva, intente resarcirse con los vinos tintos de Toro. Eso puede perjudicar a la DO si no exigimos el control de a dónde van esas uvas.

-La semejanza de la Tinta de Toro con la Tinta Fina o Tempranillo permite hacer vinos buenos a precios más competitivos. ¿Por eso vienen?

-Todas las bodegas que vengan en plan serio tendrán las puertas abiertas, y el Consejo se va a volcar con ellas. Pero las que vengan con la intención de jugar a dos barajas lo van a tener muy difícil.

-Parece casi una obligación, en zonas con vinos tintos de gran calidad, el autorizar otras variedades como Cabernet sauvignon...

-Hay que hacer un seguimiento exhaustivo de las variedades. En el caso de la Coop. de Toro nos hemos preocupado por llevar el control, y plantar Tinta de Toro siempre. Si queremos hacer un vino de Toro que no sea una moda de unos años hay que proteger nuestra personalidad, porque mal se puede estar a la moda si se ha perdido la raíz. El peligro es que a la vuelta de unos años tengamos que decir que esto ni es vino de Toro ni nada que se le parezca. Por lo tanto hay que cuidar la imagen, adaptada a las nuevas tecnologías, pero que sea apoyada en su uva principal, la tinta de Toro.

-¿No se corre el riesgo de que las nuevas bodegas trasladen el problema de la escasez de uva y la subida de precios cuando entren en plena producción?

-En Toro nos estamos moviendo entre los 8 y 10 millones de kg. que hasta ahora han sido suficientes para la demanda. Pero es seguro que las cosas van a cambiar, y nuestros vinos van a beberse mucho en toda España y en el extranjero, lo que exigirá mayores producciones. Pero no me inquieta porque hay una serie de plantaciones realizadas en los últimos 5 años que todavía no están en pleno rendimiento, lo que tarda en ocurrir unos 12 años. Así que espero que la oferta y la demanda de uva vayan de la mano, creciendo armoniosamente. Además, debemos tener presente que al 90% del terreno donde se está sembrando cereal, girasol, etc., en realidad lo que le va bien es el viñedo, por lo que tenemos terreno más que suficiente de reserva. Por ejemplo, hoy tenemos 500 hectáreas más que hace tan sólo unos pocos años. Por eso no creo que vayamos a sufrir esos problemas de escasez y precios disparados.

"Las bodegas que vengan a jugar a dos barajas lo van a tener muy difícil"



Manuel Valenzuela

UN SOÑADOR EN LAS ALPUJARRAS



Un paisaje de ensueño, un paisanaje variopinto y original. Y el vino como vía de expresión, como válvula de escape. Es el mundo con el que se ha querido rodear Manuel Valenzuela. En plenas Alpujarras granadinas, donde emergen soberbias las cumbres nevadas del Mulhacén, del Veleta o del pico Alcazaba, en contraste con el azul dorado del Mediterráneo al otro lado de las abruptas laderas. En estas montañas tan especiales en las que según Manuel “siempre soplan dos aires”, allí, en su terreno, nos ha mostrado sus verdaderos poderes. Un suelo agreste, pizarroso y de arriesgadas pendientes, a 1.400 metros de altitud, en el que ha logrado que echaran buenas raíces las cepas más nobles de la enología mundial. Todo este gasto de energía no ha sido en vano, pues se ha traducido en un vino fascinante: el tinto de Barranco Oscuro. Su carácter es fuerte y dinámico, lo cual no es impedimento para que

sienta un rechazo innato a la jerarquía. “En una empresa que trabajaba me quisieron hacer jefe. Pero después de pensarlo me dije: no quiero jefes,

“Algunos enólogos no son más que los forenses del vino, lo diseccionan y recomponen”

no sirven para la sociedad que aspiro. Había leído escritos de gente como Rosa Luxemburgo y creé el papel de coordinador, pero tampoco me servía”. Este temperamento iconoclasta sale a relucir en su gusto por elaborar un vino sin demasiadas manipulaciones, que conserve sus rasgos naturales a costa de permitirle pequeñas extravagancias. “Algunos enólogos son los forenses del vino; lo cogen y lo

diseccionan, lo recomponen y lo transforman, y al final sale un pobre vino, sin personalidad”

¿Por qué esa fuga a las Alpujarras?

“Influyeron dos cosas principalmente. La fundamental era la predilección de aquellos años por la vida en el campo. Mi compañera Rosa y yo pensamos que no podíamos vivir en la ciudad ni un minuto más. La segunda es de carácter económico. La tierra en donde estábamos, en Cataluña, costaba mucho y nosotros no éramos ricos precisamente. Así que nos vinimos y compramos este cortijo el día de los Inocentes de hace 20 años. Y lo adquirimos a ciegas, porque ese día había una niebla que no se veía nada. Pero esta acción la defino como encontrarme a mí mismo”

Desde el primer momento de la llegada su meta es hacer vino.

“Nosotros compramos el cortijo

con bodega y es estos lugares existe mucha tradición de elaborar vino. En la finca había viñedo, almendros y algunas cosas más. El cortijo mantenía la estructura de autoabastecimiento familiar que se da mucho por aquí. Compré un tractor y me dispuse a trabajar la tierra, plantar más cepas y hacer un vino como los de por aquí. Así lo hice un año, pero eso era lo mismo que hacía en la ciudad, dominado por una rutina igual. Así que me replanteé la cuestión una vez más. Por aquella época me ayudó mucho Manolo Carrillo, sus consejos de poner viñedo nuevo, plantar cepas nobles y trabajar con técnicas modernas los seguí sin dudar. Luego

emprendí un viaje por las zonas vinícolas de Francia. Visité las comarcas que me interesaban, de características similares a estas tierras y caté los vinos que hacían, me fijé en las cepas y así pude construir aquí el viñedo que me interesaba. Esto era en el 86, hasta entonces había probado algunas cosas, pero sin un patrón claro”.

Con todo, es un hombre tremendamente consecuente con el trabajo que desarrolla, con el medio que le rodea. La misma filosofía le hace emplear para el viñedo la agricultura biológica, aunque por otro lado no se alinee con este movimiento. “Quiero ser más consecuente que uti-



“Manuel es un juglar que se sirve del vino para que exprese el poeta que lleva dentro”

lizar una “palabrota” por decirla. Sé que si empleo un tipo de abonado o una técnica de cultivo poco adecuada estoy llamando al desierto, lo demás puede desembocar incluso en el sectarismo, y es de lo que he huido siempre”. Un ejemplo claro lo tenemos en esta comarca. Aquí había viña desde el siglo XIII, pero todo se pobló de almendros en una época reciente. He arrancado muchos almendros, porque me parecía una aberración lo que había sido capaz de hacer el

hombre, cambiar el paisaje y permitir que se desertizaran estas laderas desprotegidas, porque el almendro es una leñosa que no devuelve nada, ni las hojas. Están bien para alegrar el panorama y hacer poemas, pero con unos cuantos vale”.

¿Cómo empieza la colaboración con la Junta de Andalucía en la investigación de las cepas autóctonas de esta comarca?

“Hay que atribuírselo a Luis Gázquez, un hombre que se toma mucho interés por la cultura del vino y que en sus años de director deseó arreglar un sector que se pierde irremediablemente. Me lo propuso porque aquí a nadie se le había ocurrido investigar acerca de sus propios recursos. En realidad he podido sacar un corto provecho personal, porque las variedades ensayadas las había plantado yo hacía diez años. Pero creo que es el camino correcto. En Andalucía se prolonga demasiado un sistema arcaico y pienso que, conservando las diferenciaciones, hay que estar lo más avanzado posible”.

¿Cree que puede ser rentable, o por el contrario se convertirá esto en una especie de Priorat, pocos vinos pero a un buen precio?

“Puede llegar algún día, pero soy consciente de las limitaciones que tengo. Si quiero buena viña la tengo que plantar yo, y eso requiere grandes inversiones, por eso puedo hacer unas 10.000/12.000 botellas, pero no más. Para mí es suficiente. Aunque seguro que dentro de diez años podré sacar unas pocas botellas de un gran vino”.

Quizá sea uno de los escasos hombres que creen firmemente en que la libertad es un derecho que hay que ejercer. Bendita acracia que permite que haya vinos como los de Barranco Oscuro. Al fin, Manuel resulta ser un juglar que se sirve del vino para que exprese el poeta que lleva dentro.

Texto: Bartolomé Sánchez

Fotos: Heinz Hebeisen



Desde la distancia asociamos muchas cosas con América del Sur. Pero siempre con un indómito amor por la existencia, quizás con el sueño de construirse una nueva vida. Tras visitar Chile en el número anterior, saltamos los Andes para continuar el camino hasta el emergente país de los gauchos.

ARGENTINA

La patria a precio de saldo

Cuevas cargadas de tradición, como la de Trapiche, marcaron hasta hace pocos años la forma de elaborar. Hoy, consorcios internacionales han introducido equipos modernos de acero inoxidable y naves de barricas con control de temperatura.

HAY TANTAS INTERVENCIONES destructivas en la naturaleza, que celebramos oír ejemplos positivos. He aquí uno: hoy día, más de un 70 por ciento de todas las cepas argentinas crecen en la provincia de Mendoza, que durante milenios no fue otra cosa que un paisaje desértico, básicamente deshabitado. Las escasas y torrenciales lluvias en el lado Este de los Andes no permitían el crecimiento de otras plantas excepto matojos. Aunque los ríos como el río Mendoza, el río Tupungato y el río Tunuyán llevan suficiente agua del deshielo de los Andes, en sus orillas sólo se formaban estrechas franjas verdes. Colonos incansables, en un trabajo de siglos, han convertido el desierto en un oasis verde. En la actualidad, miles de kilómetros de canales

de riego atraviesan el país. Más de un millón de personas habitan la provincia de Mendoza. La mayor parte del agua de los gigantes ríos, que antaño se perdía en algún lugar de la extensa Pampa, se desvía hoy hacia una red de arterias vitales cada vez más estrechas, hasta llegar a la hilera de vides. El aguador, uno de los trabajadores más importantes de toda finca vinícola, les lleva el agua a un ritmo predeterminado y según una reglamentación muy precisa. El derecho a utilizar los canales públicos es el punto más importante a considerar a la hora de firmar cualquier contrato de compra de terrenos en Argentina. Los colonos hallaron la tierra descansada y fértil. Allí donde se dispone de suficiente agua, es difícil frenar el crecimiento. Donde no se cuida

la calidad, aún hoy es posible vendimiar cosechas gigantescas por hectárea. El suelo árido con base de guijarros o con gran parte de cal junto a Luján es distinto. Allí siguen creciendo aún hoy los mejores vinos tintos, sobre todo Malbeck y Cabernet Sauvignon. También allí existe la primera Denominación de Origen controlada de Argentina, fundada por una asociación de varias bodegas.

LA POBLACIÓN DE LA REGIÓN de Mendoza aumentó considerablemente después de que el 10 de abril de 1885 se inaugurara la línea de ferrocarril Mendoza-Buenos Aires. Con ello se inició la expansión de las superficies de cultivo agrario. El vino pronto se convirtió en uno de los principales productos agrícolas de esa zona llana, pero situada a 700-800 metros de altura, que rodea a Mendoza. A los oriundos de muchos países europeos les atraía la linde oriental de los Andes. La mayoría de los colonos llegaron de España, Italia y Alemania. Aún hoy, muchos mendocinos se consideran italianos. Su pasta y su pizza son las mejores de Argentina. Muchos de los bodegueros son de origen italiano: se llaman Zuccardi, Bosca, Catena, Titarelli, Bianchi, Balbi y Rutini. La variedad tinta que más se cultiva hasta hoy es la italiana Bonarda, y la Sangiovese le sigue en cuarto lugar.

QUIEN QUIERA VER TODAS las regiones vinícolas de Argentina en 1998 tendrá que recorrer 2.000 kilómetros de norte a sur. Pero merece la pena, aunque solo sea por el indescriptible decorado paisajístico, el sorprendente cambio del clima y de la vegetación, y la radical diferencia entre el tipo étnico norteño, aún marcadamente indio cafayate junto a Salta, y el totalmente europeo de Mendoza. La gran Mendoza ofrece todo lo que se le puede pedir al Mundo del Vino, desde el individualista hasta el gigante, desde el barato hasta el exigente, desde los frescos y altos viñedos de Tupungato hasta las llanuras ardientes de Santa Rosa. Todos los hitos importantes del desarrollo de la viticultura argentina han tenido lugar allí.

Cafayate junto a Salta, por el contrario, es un pequeño enclave de un paisaje magnífico, con viñedos plantados entre 1.700 y 2.000 metros de altura. La variedad argentina Torrontés produce en este lugar uvas de delicado perfume que, en el mejor de los casos,

como en el de Etchart Cafayate, alcanzan la madurez, densidad y estructura de aromas de un Gewürztraminer muy bueno. En las demás zonas cultivadas, la Torrontés es más bien una especie de “uva de gran cosecha” que produce vinos de escasa acidez, levemente aromatizados, y cosechas impresionantes de más de 20.000 kilos por hectárea. Etchart, una bodega especializada en vino de Cafayate, también incluye en su programa un Cabernet Sauvignon muy bueno, por cierto, de viñedos altos.

A 2.000 kilómetros al sur de Cafayate empieza a despertar la región de Río Negro, que durante décadas más bien fue conocida por la producción de fruta. En la actualidad, algunas bodegas prueban suerte en ese clima frío con largos períodos de crecimiento. Otros se muestran escépticos ante la posibilidad de que Río Negro pueda lograr sus objetivos. La frecuencia del granizo convierte la viticultura en un asunto arriesgado.

LA SIGUIENTE ANÉCDOTA pone de manifiesto la distancia que separa a las respectivas tradiciones en Argentina y Europa: hace escasamente 10 años se celebró la primera cata argentino-alemana de vinos. Periodistas alemanes e importadores argentinos probaron alrededor 70 vinos tintos y blancos, y sostuvieron durante cuatro horas conversaciones de besugo. A los exportadores, todos ellos argentinos de nacimiento y muy anclados en la tradición vinícola de su tierra, les gustaban unos vinos completamente distintos que a los alemanes. Si decía el uno: “Nosotros consideramos éste un buen vino”, le espetaba el otro: “¡Pues esto aquí no se puede vender!”. Como en muchas otras cosas, Europa ha terminado por imponerse con el tiempo. Ahora los argentinos están transformando toda su viticultura para europeizarse.

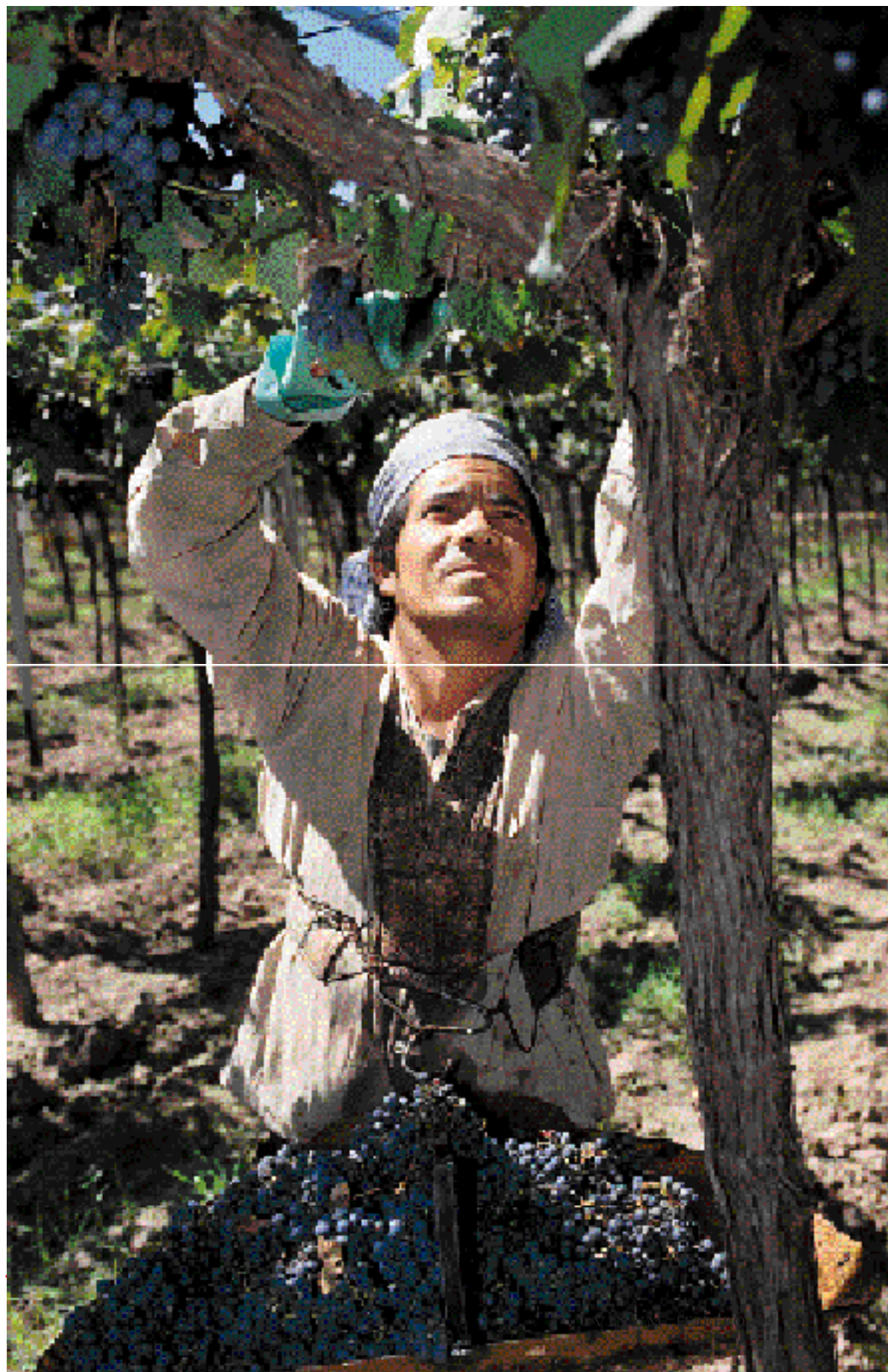
A principios de los años setenta, cada argentino aun bebía una media anual de 80 litros de vino. Incluso las elevadas cosechas de las más de 200.000 hectáreas de superficie cultivada se consumían sin problemas en el propio país. Argentina exportaba menos de un uno por ciento de su producción. ¿Por qué iban a interesarse las bodegas por el gusto de unos europeos cualesquiera? ¡El vino debía gustarle a la población!

Durante la vendimia, camiones pesadamente cargados aún surcan la provincia de Mendoza. Y Mendoza es grande. Puede suceder que en los grandes



molinos de uva se deslice alguna que otra en estado de semifermentación. Quien apuesta por la calidad vendimia por la mañana temprano, almacena en pequeñas cajas de plástico superpuestas y transporta la uva solo durante tramos cortos.

Las cepas casi parecen troncos de árbol, con el tradicional sistema de Parrales. La vendimia es más sencilla gracias a que los trabajadores no tienen que agacharse constantemente. Pero este sistema se sirve más para lograr cantidad que calidad.



alemanes. Si decía el uno: “Nosotros consideramos éste un buen vino”, le espetaba el otro: “¡Pues esto aquí no se puede vender!”. Como en muchas otras cosas, Europa ha terminado por imponerse con el tiempo. Ahora los argentinos están transformando toda su viticultura para europeizarse.

A principios de los años setenta, cada argentino aun bebía una media anual de 80 litros de vino. Incluso las elevadas cosechas de las más de 200.000 hectáreas de superficie cultivada se consumían sin problemas en el propio país. Argentina exportaba menos de un uno por ciento de su producción. ¿Por qué iban a interesarse las bodegas por el gusto de unos europeos cualesquiera? ¡El vino debía gustarle a la población! Y ésta convivía con el vino con la misma naturalidad que hace pocos años poseían italianos y franceses. Nosotros creíamos saber que la cultura del vino y el placer de beberlo apenas estaban extendidos fuera de Europa. Pero en Argentina el vino es tan importante que la gran fiesta del vino de Mendoza se emite anualmente por la televisión estatal durante varias horas.

El vino, hasta hace pocos años, para gran parte de la población de Argentina era un alimento básico, un acompañante de la comida más o menos habitual. Los agrónomos no se preocupaban especialmente por limitar la cosecha por hectárea, porque en cualquier caso nadie estaba dispuesto a gastar mucho dinero en una botella de vino. La mayoría de los vinos llegaban al mercado como vinos de mesa corrientes, levemente azucarados. A casi nadie le importaba si estaban oxidados o envejecidos. En los blancos incluso se apreciaban ciertos tonos oxidativos. Algunos de los tintos pasados de moda, color teja, no dejan de tener su encanto si a uno le gusta el estilo de los Riojas muy tradicionales. Pero en el mercado mundial se estilaba otro tipo de vinos. Cuando el consumo nacional empezó a tender preocupantemente a los 40 litros, a principios de los años noventa, había llegado el momento de que las bodegas dirigieran una mirada más allá de sus fronteras.

PERO LA MIRADA MÁS INTENSA la arriesgaron otros. Cuando las bodegas más progresistas no habían hecho más que empezar a modernizar su técnica de fermentación, a introducir las primeras barricas de experimentación en sus bodegas o intentar producir vinos con mar-

cados aromas de fruta, de manera similar a la que practicaban sus vecinos chilenos desde hacía algunos años, los consorcios internacionales ya habían extendido sus tentáculos hacia Argentina. Chile se modernizó, en gran medida, con capital propio. Los extranjeros se interesaron allí, sobre todo, por las empresas pequeñas y de calidad. En Argentina, por el contrario, han entrado con fuerza gigantes internacionales como Moët & Chandon, Berberana, Seagram, Cinzano, Hiram Walker y Pernod-Ricard, sin olvidar a los chilenos como Concha y Toro, Santa Carolina y Pedro Morandé. Un austríaco, Gernot Langes-Swarowski, se hizo cargo de la prestigiosa bodega Norton. Un alemán, Heinrich Vollmer, compró una finca vinícola muy deteriorada junto a Tunuyán, y ahora ha plantado 200 hectáreas de viñedos modernos. Muy pocos inversores nacionales pudieron mantenerse frente a esta competencia de inversiones. Entre ellos se encuentran los dos gigantes Esmeralda y Peñaflor. Peñaflor ha modernizado notablemente su exigente filial Trapiche, pero el gigante está casi en manos de los bancos. La única con capacidad competitiva real es Esmeralda, dirigida por un propietario con visión de futuro, Nicolás Catena: su empresa ya ha absorbido algunas viejas bodegas.

¿POR QUÉ ESTÁN VENDIENDO los mendocinos su cubertería de plata? Posiblemente porque no tienen otra salida. La mayoría de las bodegas se han dado por satisfechas durante demasiado tiempo con el negocio nacional. Pero también éste estaba variando sus gustos. Durante cuarenta años, la totalidad de la economía argentina se centraba sólo en el propio país,

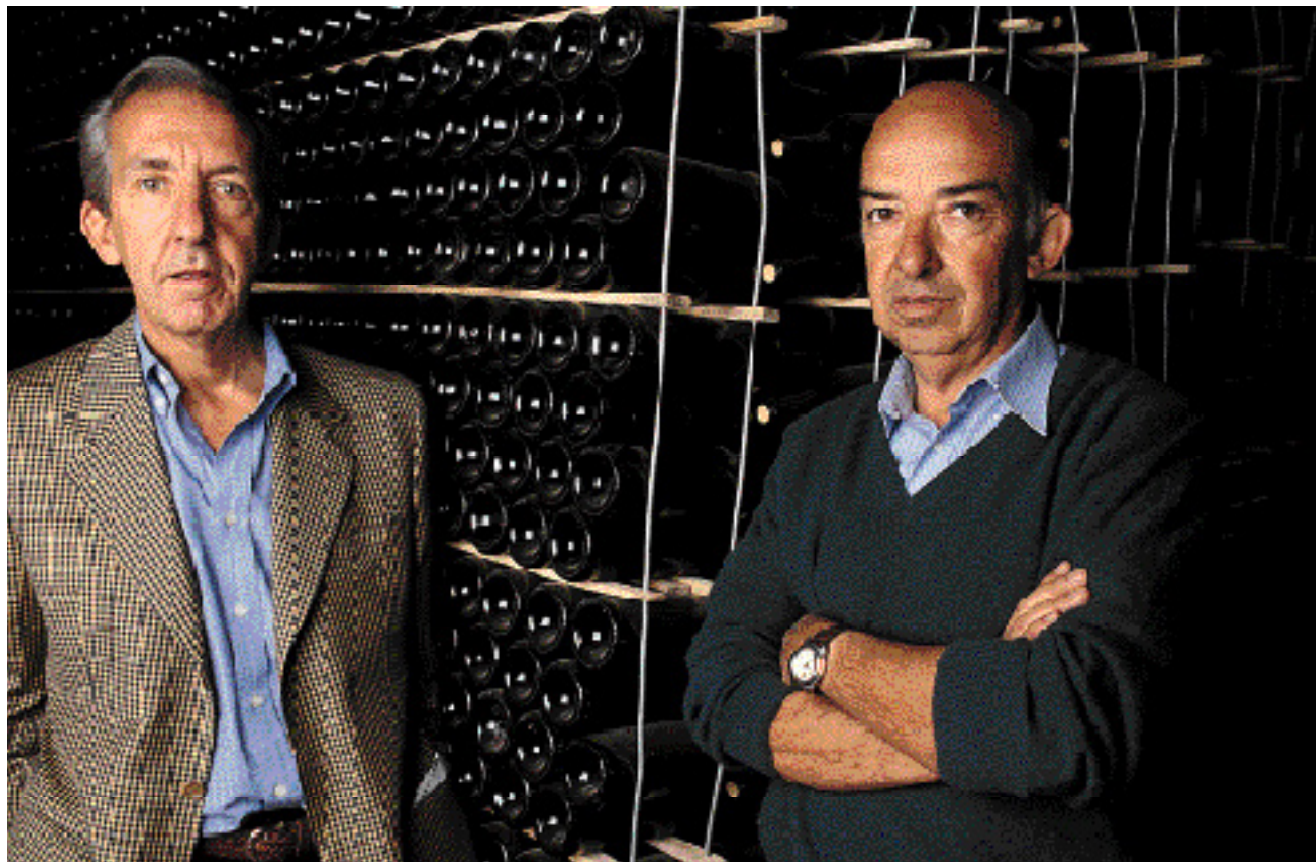


Malbeck

La variedad francesa Malbec en Argentina frecuentemente se escribe Malbeck; conocida también bajo el nombre de “Cot”, antaño producía los famosos “vinos negros de Cahors”; antes de la catástrofe de la filoxera, esta variedad también estuvo extendida en Saint-Emilion, donde fue mucho tiempo la variedad principal, bajo el nombre de “Noir de Pressac”; los investigadores del vino piensan que su declive se inició porque aguantaba peor el injerto sobre cepas base americanas que la Merlot y la Cabernet. Aún en la actualidad, Cortes es la variedad más importante de Cahors.

Con 12.000 hectáreas en Argentina, Malbeck es la segunda variedad tinta más frecuente y, sin duda, la cepa autóctona más interesante de Argentina. Cuando no hay corrimiento de racimos, sin embargo, tiende a dar altas cosechas y sólo produce calidad superior si se restringe sensatamente, sobre todo con cepas viejas. Si la Malbeck no madura del todo o si se cosecha demasiada cantidad, esta variedad pierde rápidamente todas sus cualidades.

En el clima cálido de Argentina, especialmente en suelos calcáreos no muy profundos en Luján de Cuyo, la Malbeck produce los vinos sin duda más interesantes. En cuanto a su frutalidad y la estructura de los taninos, esta variedad se encuentra entre Cabernet Sauvignon y Merlot: vinos oscuros que frecuentemente recuerdan a la zarzamora, pero menos agresivos que el Cabernet, con alta maduración y delicados aromas de pan tostado y miel; en boca sólidos y con muchos taninos maduros, pero gracias a ello, rara vez duros y muy bebibles también en su juventud. La variante chilena es de frutalidad más marcada y rara vez se aprecian aromas de miel.



Una de las mayores sorpresas fueron los vinos de los hermanos Más (arriba), de su pequeña finca vinícola ecológica "La Anita". Arnaud Meillan (centro) cultiva la tradición francesa en Fabre-Montmayou. De origen italiano es Ricardo Stradella (abajo izquierda), cuyo abuelo fundó las bodegas Bianchi. El alemán Heinrich Vollmer (abajo derecha) amplía su finca vinícola junto a Tunuyán.



ARGENTINA

tiva real es Esmeralda, dirigida por un propietario con visión de futuro, Nicolás Catena: su empresa ya ha absorbido algunas viejas bodegas.

¿POR QUÉ ESTÁN VENDIENDO los mendocinos su cubertería de plata? Posiblemente porque no tienen otra salida. La mayoría de las bodegas se han dado por satisfechas durante demasiado tiempo con el negocio nacional. Pero también éste estaba variando sus gustos. Durante cuarenta años, la totalidad de la economía argentina se centraba sólo en el propio país, y no sólo en lo que respecta a la vinicultura. Finalmente, las bodegas no pudieron paliar el descenso de la demanda y a menudo no podían realizar inversiones solos. Incluso de la empresa más moderna, Esmeralda, dice su gerente Pedro Marchevsky: "No tendríamos inconveniente en abrirnos a una cooperación. No es que nos falte dinero, pero en exportación, montar una distribución propia es más caro que unirse a un socio internacional que ya la tenga."

De manera que los inversores extranjeros marcan el compás y los argentinos tienen que bailar al son que les tocan. En las frescas colinas entre Mendoza y Tupungato, situadas entre 1.000 y 1.200 m. de altitud aproximadamente, donde los agrónomos ven mayores posibilidades para el Chardonnay frutal y un tinto bien estructurado, en los años precedentes se plantaron 5.000 hectáreas de nuevas cepas, esta vez con variedades internacionales. El precio de una hectárea de tierra sin cultivar subió entre 1992 y 1998 de 300 a 3.000 dólares. Y por una plantación bien cuidada con cepas viejas se pagan hasta 10.000 dólares.

DURANTE NUESTRA VISITA de este año pudimos comprobar la clara diferencia entre las Casas que miran hacia delante dinámicas y las que se han quedado estancadas: ambiente de cambio en aquellas, ambiente de despedida en éstas. Vinos modernos en aquellas, patente falta de recursos en éstas. A veces, su esfuerzo llega hasta invertir en un enólogo francés o australiano como asesor, pero él también depende de lo que llega de los viñedos. Y a veces, incluso las empresas que ambicionan la calidad con demasiada frecuencia caen en la tentación de regar cuantiosamente y vendimiar grandes cosechas. Pero ya es convicción generalizada que en

los viñedos sigue desaprovechándose mucho potencial y se está trabajando en material clónico, ventilación, limitación de la cosecha, tiempo de la vendimia y muchos otros detalles.

¿POR QUÉ LLEGARON LOS CONSORCIOS extranjeros? Porque con 35 millones de habitantes, al fin y al cabo, Argentina posee un enorme y provechoso mercado interior, y porque allí hay excelentes viñedos a un precio relativamente asequible, mientras que en otros países la tarta está básicamente repartida. Pero allí, las condiciones son buenas incluso para producir calidad corriente para el supermercado: las altas cosechas no suponen un problema y no hay reglamentaciones severas. Por lo tanto, merece la pena estar entre los primeros y adquirir práctica rápidamente con los mejores viñedos para poder cubrir la creciente demanda en Europa.

Las plantaciones nuevas se encuentran sobre todo en las regiones más frías, en dirección a los Andes. Allí se plantan variedades de cepa modernas



EN CUANTO ENTRABA DINERO, rápidamente empezaba la modernización, también de los viñedos. En la actualidad, en prácticamente todos los viñedos nuevos hay plantadas variedades de cepa internacionales (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay), completadas por las propias del país, Torrontés y Malbeck. La Cabernet Sauvignon tiene tradición en Argentina; la Syrah fue introducida hace pocos años y últimamente es una de las variedades más plantadas. No les falta razón: con motivo de nuestra gran cata, muchas veces valorábamos más altos los vinos hechos con Syrah que con Cabernet y Malbeck.

y de gran calidad. Muchas plantaciones de la vieja Bonarda o de Cereza solo sirven para la producción de vino de mesa.

Calificación de las últimas cosechas en Chile y Argentina

	CHILE	ARGENTINA
1991	digna	muy buena
1992	muy desigual	muy buena
1993	muy buena	grandes daños por el tiempo
1994	excelente	muy buena
1995	excelente	excelente
1996	buena	muy buena
1997	muy buena	excelente
1998	maduración tardía, buena	mala

Las fincas vinícolas más importantes

Bianchi

Torres 500, 5600 San Rafael, Tel. 0054 627 220 46. Fax 301 31
Gran finca vinícola en San Rafael, a 300 km. al sur de Mendoza, fundada en 1910 por Valentín Bianchi, oriundo de Pulla. 380 hectáreas de viñedos propios; 7 millones de botellas al año; en los últimos años se ha invertido mucho en una bodega nueva. Produce muchos vinos varietales corrientes; en la cúspide, algunos embotellados especiales buenos; el vino espumoso es superior a la media.

Chandon

Ruta 15, km 29; 5500 Agrelo, Luján de Cuyo
Tel. 0054 61 90 01 11
Primera inversión internacional digna de mención, fundada ya en 1959 por Moët & Chandon. Primer productor de vino espumoso del país, con la marca "Chandon". Fermentación exclusivamente en tanques; durante mucho tiempo



Pedro Marchevsky, de Esmeralda-Catena, en unas nuevas plantaciones de viñedos a 1.000 metros sobre el mar.

fue muy popular en los restaurantes argentinos, junto con los vinos de marca Comte de Valmont y Comte de Beltour, de sabor más bien plano; 20 millones de litros de producción; desde hace poco tiempo, buenos vinos varietales.

Esmeralda-Catena

Martínez s/n, 5582 Algarrobo Grande (Junin)
Tel. 0054 623 206 16. Fax 275 38
Es uno de los gigantes, con 50 millones de litros de producción anual (incluyendo los vinos de mesa); la primera bodega modernizada del país, puntera en lo agronómico y en cuanto a técnica de bodega en el caso del vino de calidad. Varios cambios de propietario en los últimos años (Escorihuela, La Rural). Con la línea de vinos Catena se encuentra en la cúspide de la calidad de América del Sur; un estilo internacional muy moderno.

Etchart

Finca la Florida, 4427 Cafayate

Tel. 0054-868-21312. Fax 21529
Fundada en 1850 en Cafayate, junto a Salta, es una de las bodegas argentinas más antiguas, con una segunda sede junto a Mendoza. Posee 300 has. en Cafayate. Una producción de 7 millones de litros; el mejor Torrontés de Argentina y un buen Cabernet Sauvignon Arnaldo Etchart; desde hace algún tiempo, Pernod-Ricard es accionista mayo-



José Alberto Zuccardi (izquierda) y su enólogo en la bodega de La Agrícola.

ritario de la bodega.

Flichman

Munives 800, 5000 Barrancas (Maipú)
Tel. 0054 61 97 20 45
Gran bodega rica en tradición, con 120 hectáreas de viñedos propios y una producción de 10 millones de litros. La marca más conocida es Caballero de la Cepa; también produce regularmente buenos Syrah. Compra grandes cantidades de uva; se moderniza desde 1994; vendida en 1997 a un grupo portugués.

La Agrícola

Chuquisaca 200 5547 Godoy Cruz (Mendoza)
Tel. 0054 61 27 20 27. Fax 27 24 68
Pujante finca vinícola, de moderna técnica, propiedad de la familia Zuccardi; 460 hectáreas de viñedos propios en Maipú y en zonas bastante cálidas junto a Santa Rosa, en el llano. Vinos varietales vinificados a la manera moderna, acentuando la fruta; marca para Europa: Santa Julia.

La Anita

5507 Luján de Cuyo
Tel. 0054 1 325 44 98. Fax 328 64 02
Empresa ecológica de los hermanos Más, con sólo 56 hectáreas de viñedos en las mejores localizaciones junto a Luján y extraordinarias

calidades de tintos con Malbeck y Syrah La Anita. Sólo emplean uvas propias en pequeña producción artesanal. Antes de 1992 vendían la uva; desde entonces, hacen embotellado propio; tienen una segunda marca corriente, Cuarto de Milla, y vinos blancos relativamente sencillos.

La Rural

Monte Caseros s/n; 5515 Coquimbito (Maipú)
Tel. 0054 61 97 20 13. Fax 97 39 56
Bodega fundada en 1895 por Felipe Rutini, con el museo del vino más bonito de América del

Sur; había quedado bastante anticuada hasta que fue adquirida por Esmeralda, que la modernizó y le imprimió un estilo de vino completamente distinto. Las primeras pruebas de barrica de Malbeck, Syrah y Merlot fueron extraordinariamente impresionantes.

Leoncio Arizu (Luigi Bosca)

San Martín 2044, 5507 Luján de Cuyo
Tel. 0054 61 98 04 37. Fax 98 20 86
Prestigiosa finca vinícola en Luján, fundada en 1901. Hace ya algún tiempo cambió su orientación hacia el vino de masas por la producción exclusiva de vino de calidad. Posee

320 hectáreas de viñedos; sólo se emplean uvas propias. La mejor línea de vinos es Luigi Bosca, con muy buen Malbeck, Cabernet Sauvignon y Chardonnay.

López

Carril Ozamis 375, 5511 Grl. Gutiérrez (Maipú), Tel. 0054 61 972406
Una finca vinícola muy tradicional de 1.000 hectáreas, que aún trabaja al viejo estilo. Tiene una maravillosa bodega de barricas de madera; sólo produce coupages, como solía ser habitual antaño, y ningún vino varietal. Durante mucho tiempo, produjo algunos de los vinos mejor elabo-

capital, Buenos Aires, o en sus cercanías. Desde 1983 disfruta de un gobierno democrático. Desde 1989, al equiparar el peso argentino al dólar, se estableció un índice de inflación bajo y se indujo un desarrollo económico continuado. El país en su conjunto da una impresión muy europea, probablemente también por el hecho de que el porcentaje de población de origen europeo, que es de un 98 por ciento, es superior al de cualquier otro país sudamericano. Pero eso no cambia nada el hecho de que el desarrollo cultural y económico sea muy distinto en las diferentes partes del país.

Ya sólo los paisajes fascinantes a lo largo de los 3.500 kilómetros de la parte occidental del país, a lo largo de los Andes, desde la frontera con Bolivia hasta la Tierra del Fuego merecen una extensa visita, igual que las cataratas de Iguazú, muy visitadas por los viajeros, o bien el delta del Paraná cerca de Buenos Aires. Las comunicaciones aéreas entre las ciudades mayores del país son buenas, aunque frecuentemente hay que dar grandes rodeos para hacer transbordo en Buenos Aires. También cuenta para viajar con autocares bastante modernos y cómodos. En la mayoría de los aeropuertos se pueden alquilar coches y en todas las grandes ciudades hay hoteles aceptables.

Las fincas vinícolas más importantes

rados al estilo tradicional (Château Montchenot); en los últimos años, resulta algo más plano.

Nieto y Senetiner

Av. Chile 955, 5500 Mendoza
Tel. 0054 61 23 21 11. Fax 23 55 58
Más conocida por la marca Santa Isabel. Gran bodega con 12 millones de litros de producción y 250 hectáreas de viñedos propios; dispone de una pequeña bodega propia (antes: Pérez Cuesta) para altas calidades de exportación; la mejor línea es Cadus, con cantidades mínimas pero excelente calidad.

Norton

Ruta Provincia No 15, km 23,5, 5509 Perdriel (Luján de Cuyo)
Tel. 0054 61 88 04 80. Fax 88 04 82
Prestigiosa gran bodega; propiedad del comerciante austriaco del ramo de la alimentación Gernot Langes-Swarowski desde el año 1989, fecha desde la cual se han realizado inversiones muy cuantiosas tanto en bodega como en viñedos. Posee 550 hectáreas



Carlos Suter con una botella de Riesling del año 1924.

de buenos viñedos, algunos de ellos situados en zonas inmejorables para el cultivo; actualmente puede presumir de ser una de las bodegas más modernas del país, con excelentes vinos, sobre todo Malbeck y el coupage de varietales Privado.

Santa Ana

Roca y Grl. Urquiza, 5521 Villa Nueva (Guaymallén)



Nave de barricas de Trapiche.

Tel. y Fax 0054 61 21 10 00
Bodega fundada en el año 1891, con una enorme capacidad y una producción anual de 30 millones de litros. Vendida a Santa Carolina en 1996; está especializada en vinos varietales de precio medio. El mejor vino de la casa es el Cabernet Sauvignon Cepas Privadas.

en pie. Posee 300 hectáreas de viñedos y produce 2 millones de botellas al año. Tiene una línea de vinos algo más moderna, "Suter", con un buen Merlot y vino espumoso bastante bueno según el método clásico.

Trapiche

N. Mayorga s/n
5513 Coquimbito (Maipú)



Bodegas Vistalba en Luján de Cuyo.

Suter

Hipólito Irigoyen 2850
5600 San Rafael
Tel. 0054 627 210 76. Fax 301 35
Fundada a principios de siglo, se trata de una bodega de corte bastante tradicional en San Rafael, a cuyo frente se encuentra la cuarta generación de los inmigrantes suizos que en su día la pusieron

Tel. 0054 61 97 23 88. Fax 97 37 37
Fundada en 1870; actualmente es la empresa filial especializada en vino de calidad del gigante del vino Peñaflor (90 millones de litros de producción anual). Con 4.000 barricas y 4 hectáreas de naves de espacio para bodega, elabora uno de los mejores vinos de Argentina con la serie superior Medalla.

El enólogo Mariano di Paola ante la bodega La Rural, que alberga el más hermoso museo del vino de América del Sur.



Asado, el placer de los domingos



La carne de vacuno y el vino tienen sorprendentes puntos en común. Por lo menos en Argentina. Quién iba a esperar que un criador argentino presente orgulloso sus mejores “Crus” y su mejor terruño, se arrodeie para acariciar las hierbas, olerlas y declarar que ahí se encuentra la mezcla ideal para sus vacas. Seguidamente explica que el crecimiento es óptimo cuando el ganado tiene que caminar en busca de su alimento, pero ni demasiado ni muy poco. En el primer caso, la carne resulta demasiado seca y en el segundo, excesivamente grasa.



Como las vacas argentinas viven a la intemperie todo el año y nunca reciben alimento adicional, casi en ningún otro lugar del mundo existe una carne de vacuno que haya crecido de manera más natural. Culinariamente es ésa la gran especialidad argentina. Y los porteños son los especialistas. Quien quiera hacerse padre de familia deberá aprender ya en la escuela cómo se asan trozos de menor calidad con madera seleccionada, de tal manera que el Asado, el habitual placer de los domingos, no se convierta en algo duro de roer. En los restaurantes, en lugar de los filetes habituales también sirven una “parrillada”, un plato de asado preparado parcialmente en la mesa, que en la mayoría de los casos incluye parte de casquería muy hecha.

Los buenos restaurantes de carne están, sobre todo, en Buenos Aires. Se pueden recomendar el algo folclórico “La Estancia”, en el centro, el “Los años locos”, a la orilla del río, y el “Patagonia”, un restaurante excelente decorado con mucho gusto. En Mendoza, la hostería “Cipoletti” del Automóvil Club, junto a la esclusa del río Mendoza, es el de más confianza para la buena carne. En la ciudad hay algunos italianos con pasta muy buena.

La cocina de los trabajadores del campo es sencilla pero sabrosa: asado de carne, empanadas o asados hechos al horno tradicional de piedra. Los chilenos acomodados, por el contrario, cultivan una cultura culinaria inspirada en la cocina europea.

La carne de la Pampa

Excelente marisco en Santiago

Eduardo Chadwick de Viña Errázuriz nos descubre su plato favorito. “Disfruten de este manjar fresco y ligero acompañado de una copa de Errázuriz Sauvignon Blanc bien fría”, reza su consejo para los lectores y lectoras de Vinum.

«Ceviche de salmón y verduras»

(6 personas)

750 gramos de salmón -si es posible, chileno- sin piel, cortado en daditos.
500 gramos de veneras frescas, cortadas en daditos.
3 decilitros de zumo de limón.

Para la salsa:

300 gr. de tomates pelados y cortados en dados.
1 puñado de cebolla fresca muy picada.
100 gr. de pimientos verdes, muy picados.
1/2 decilitro de aceite de oliva.
3 centilitros de Errázuriz Sauvignon Blanc.
2 cucharadas soperas de vinagre blanco.
1 cucharadita (de las de café) de orégano seco.
3 cucharitas (de las de café) de perejil picado.
16 aceitunas verdes cortadas en láminas.
Unos chorritos de salsa de tabasco.

Para la guarnición:

Unas hojas de lechuga, 2 aguacates.

Poner el salmón cortado en dados y las veneras en una fuente; añadirles el zumo de limón y dejarlo reposar todo por lo menos durante 6 horas en un lugar fresco; mezclar el resto de los ingredientes en un cuenco; escurrir el salmón y las veneras y mezclarlos con la salsa preparada en el cuenco, removiendo; tapar y dejar reposar durante otras 2 horas en lugar fresco; sírvase sobre un lecho de lechuga cortada, decorándolo todo con aguacates seccionados en rodajas.

pueden recomendar el algo folclórico “La Estancia”, en el centro, el “Los años locos”, a la orilla del río, y el “Patagonia”, un restaurante excelente decorado con mucho gusto. En Mendoza, la hostería “Cipoletti” del Automóvil Club, junto a la esclusa del río Mendoza, es el de más confianza para la buena carne. En la ciudad hay algunos italianos con pasta muy buena.

SI EN ARGENTINA, culinariamente, todo gira alrededor de la carne de vaca (porque a pesar de tener varios miles de kilómetros de costa, rara vez se encuentra pescado en los restaurantes), Chile es el país del marisco.

Aunque los asados de carne también tienen tradición, el pescado y los mariscos del Pacífico son algunas de las grandes especialidades de los buenos restaurantes en Santiago. En los mercados de ambiente sureño, interesantes si sólo se va a mirar, se encuentra una gran selección de pescado fresco.

Otro fuerte de Santiago son los restaurantes algo más modernos de cocina peruana. En las calles se pueden tomar empanadas rellenas (a modo de tapa) o bien platos a base de maíz, como las “Humitas”.

LAS EMPANADAS son una especialidad común de Chile y Argentina. En Chile se pueden comprar por las calles, fabricadas generalmente por una panadería, que las hace con mucha masa y poco relleno. Pueden ser exquisitas si se tiene la oportunidad de tomar las empanadas caseras hechas en horno de piedra. Hay muchas recetas y cada ama de casa jurará que sus ingredientes son los mejores.

SANTIAGO, con sus restaurantes punteros, ha adelantado a la mayoría de las metrópolis de América del Sur. Francamente buenos y agradables son los restaurantes “El Suizo” (Vitacura 3285, Tel. 208 33 03) y, con un preciosísimo jardín, el “Entre Ríos” (Las Condes 10 480, Tel. 217 19 63). En “El Balcón” (Valentín Leterier 1339, Tel. 699 25 82) se dan cita los políticos y hombres de negocios más relevantes para almorzar, en el barrio de los artistas Bellavista se puede ir por la noche para cenar, bailar, ver arte o, sencillamente, tomar una cerveza en uno de los muchos bares de la calle o en los buenos restaurantes del barrio.



Empanadas

Se prepara una masa sencilla, con o sin levadura, hecha con harina, manteca, agua, sal y pimienta, y con el rodillo se hace una circunferencia de unos 14 centímetros de diámetro. (Masa para pan, pizza o pasteles). Se encierra el relleno dentro de ella, doblando diametralmente la masa una vez y presionando sobre los bordes. El relleno puede constar de diversos ingredientes (para vegetarianos, también de queso

en lugar de carne), pero éstos son los ingredientes más habituales: carne picada, cebollas picadas finas, una aceituna sin hueso, algo de huevo duro, grasa (mantequilla, aceite de oliva o manteca de cerdo), sal, pimienta, pimentón, perejil muy picado y comino. Hacer buenas empanadas requiere algo de práctica. El relleno debe estar tan jugoso que haya riesgo de goteo al comerlo, dice una vieja receta...



De Toro a los Andes

Vinos contundentes, pletóricos de color, ardientes de alcohol, como los de la zamorana D. O. Toro (ver “La batalla de Toro”, pag. 58-43), mirados con envidia por sus vecinos castellano-leoneses y algún riojano, junto a los tintos de maceración carbónica que un año más impresionan por su extraordinaria fragancia. Y de Sudamérica, continuando con la cata de Chile del número anterior, los mejores blancos y “negros” de Argentina, que reflejan una clara progresión hacia la calidad.

El vino de Toro aumenta sus adeptos rápidamente. Y no es por capricho de los consumidores, ni siquiera por una feliz operación de marketing. Está de moda porque, simplemente, desde hace unos años la inversión y el esfuerzo de todas sus bodegas, ha obtenido como resultado un aumento de calidad constante y firme. Tanto los vinos jóvenes como los de crianza alcanzan niveles de regularidad muy aceptables. En nuestro largo periplo en busca de todos los vinos de esa denominación, encontramos algunos cuyas bondades no tienen que envidiar a las de otras comarcas con más fama. Hemos catado en todas las bodegas inscritas. Incluso hemos probado los vinos que ahora mismo

reposan fuera de sus lagares, en Bodegas Mauro, y en una bodega perteneciente a Vega Sicilia (aunque alejada de la Ribera). Y lo que hemos saboreado son vinos con un enorme futuro.

Nuestra selección de esta Guía contiene, además, una buena muestra de los vinos de maceración carbónica, reunidos todos por primera vez en un salón monográfico: Primer ‘98. Un tipo de vino que gana adeptos día a día.

La Guía se completa con la segunda parte de nuestro paseo a un lado y otro de los Andes. En el número pasado de Vinum reflejábamos los resultados de la cata en Chile. Hoy vienen a nuestras páginas los vinos argentinos. Mereció la pena el viaje.



Wenceslao Gil en su bodega Vega Saucó con las barricas de crianza

Argentina Espumosos

☆☆
Valentin Bianchi
Un vino bien hecho, que presenta una frutuosidad fresca con ligero toque de levadura, y una acidez delicada al final. 1998-1999

Chardonnay

☆☆☆☆●●
Chardonnay Catena Alta 1995
Esmeralda
De un color amarillo dorado claro, aroma untuosamente pleno; tiene el aire ligeramente herbáceo de buena parte de los grandes borgoñas, con mucho cuerpo y gran duración; sin duda, uno de los mejores Chardonnays sudamericanos. 1998-2004

☆☆●●
Chardonnay Catena 1996
Esmeralda
Se aprecia una clara nota de barrica, algo estricta, acompañada por frutas amarillas (membrillo, pomelo) y caramelo, de sabor prolongado gracias a su densidad y acidez. 1999-2003

☆☆
Chardonnay Oak 1996
La Agrícola S. Julia
Hay en este Chardonnay una agradable combinación de aromas tostados y suavidad de mantequilla, también con frutas amarillas (albaricoque) y una madera muy bien integrada. 1998-2001

☆☆☆☆●
Chardonnay Medalla 1997
Trapiche
Un vino que resulta poderoso por la madurez de la uva y la larga crianza en madera; plenitud exótica que recuerda al melón; untuosidad de mantequilla, bastante marcado por el alcohol. 1999-2004

☆☆
Chardonnay Medalla 1996
Trapiche

Aroma de levadura, vino untuoso que recuerda a membrillos cocidos y cítricos, evoluciona con fuerza en la copa, carácter propio de un borgoña. 1998-2003

Sémillon

☆☆
Sémillon 1996
La Anita
Vino sorprendentemente fino procedente de viñas de 50 años; delicado aroma añejo, redondo y suave en boca, será excelente dentro de 4 ó 5 años. 1998-2005

Otros blancos recomendables (★):

Chardonnay 1998
Fabre-Montmayou
Chardonnay 1997
La Agrícola S. Julia
Viognier 1997
Lagarde
Chardonnay 1996
Norton
Champaña extra brut
Suter
Bianchi Particular 1990
Valentin Bianchi

Cabernet Sauvignon

☆☆●●
Cabernet Sauvignon Catena 1995
Esmeralda
Aromas claros: ciruela, algo de grosella, cuerpo medio, bastante marcado por la acidez; los taninos aún necesitan tiempo. 2000-2008

☆☆●●
Cabernet Sauvignon
Alamos Ridge 1996
Esmeralda
Carácter radiante de Cabernet; vinificación muy moderna con tonos puros; aromas de cereza, marcado por la madera pero bien redondeado y taninos maduros. 1998-2003

☆☆
Cabernet Sauvignon Oak 1995
La Agrícola S. Julia
Nota ahumada de roble, madurez reservada, resulta más bien esbelto; los taninos aún deben madurar en botella. 1999-2005

☆☆●●
Cabernet Sauvignon
Luigi Bosca/León de Unzué 1989
Leoncio Arizu
Aroma de grosellas y moka, factura tradicional, buena madurez, taninos suaves. 1998-2003

☆☆●●●
Cabernet Sauvignon Cadus 1996
Nieto y Senetiner
Casi negro; denso; frutuosidad acidulada bastante grasa (grosellas, ciruelas sobremaduras); necesita tiempo. 2000-2008

☆☆●●
Cabernet Sauvignon 1994
Norton
Se aprecia una nota “chilena” de eucalipto, estilo suave marcado por la fruta, vigoroso. 1998-2003

☆☆●●
Cabernet Sauvignon Oak 1994
Trapiche
Aroma de grosellas y moras con algo de moka; cuerpo medio; taninos todavía algo verdes. 1999-2004

☆☆
Cabernet Sauvignon Enzo 1994
Valentin Bianchi
Aroma que recuerda a las cerezas, buena concentración y madurez, bastante jugoso, taninos agradables. 1998-2003

☆☆●
Cabernet Sauvignon Enzo 1995
Valentin Bianchi
Toque de ciruela, redondo, jugoso, clara nota de madera, bastante elegante. 1998-2003

☆☆
Cabernet Sauvignon S-3 1995
Valentin Bianchi
Algo de chocolate amargo en el aroma, fruta ahumada y oscura, taninos delicadamente amargos. 2000-2005

Otros Cabernet-Sauvignon recomendables (★):

Cabernet Sauvignon 1997
La Agrícola S. Julia
Cabernet Sauvignon
Cepas Privadas 1994
Santa Ana
Cabernet Sauvignon 1993
Valentin Bianchi
Cabernet Sauvignon 1992
Weinert

Malbec

☆☆☆☆●●
Malbec Reserve 1996
Chandon
Aroma transparente, a bayas frescas del bosque; elegancia combinada con densidad; halagador en la lengua, en la mejor tradición bordelesa. 1998-2008

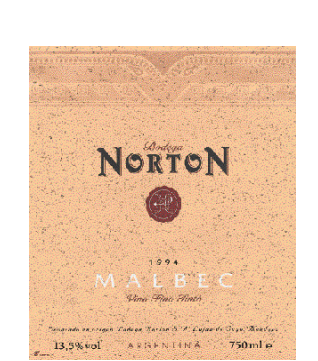
☆☆☆☆●
Malbec Catena 1995
Esmeralda
Elegante aroma a bayas del bosque ligeramente aciduladas; vainilla, se reconoce la buena maduración de la uva; estructura de taninos y ácidos muy equilibrada; moderno, con notas de barrica. 1998-2005

☆☆☆☆●●
Malbec 1993
Fabre-Montmayou
Parece más joven de lo que es, algo de aroma fresco y atintado, también con saúco y endrinas, concentrado, marcado por los taninos. 1998-2006

☆☆
Malbec 1997 (prueba de barrica)
Fabre-Montmayou
Buqué de frutos rojos, recatados aromas de madera, muy afiligranado; taninos dulces. 1999-2004

☆☆
Malbec Oak 1995
La Agrícola S. Cecilia
Aroma a grosellas y madera de pino, cuerpo medio, taninos todavía algo inmaduros, buena acidez. 1999-2005

☆☆☆☆
Malbec 1997
La Anita
Profundo color rubí; aroma clásico a miel de pino con ciruelas y saúco; muy jugoso, suave y transparente, aunque sin ser pesado. 1998-2008



☆☆☆☆●●
Malbec 1994
Norton
Magnífica madurez de la uva, algo de miel, chocolate y saúco en el aroma; muy concentrado, con taninos suaves. 1998-2005

☆☆☆☆☆
Malbec Reserva Rutini 1997 (prueba de barrica)
La Rural
42 días de reposo del mosto; magnífica densidad y frutuosidad madura (bayas negras del bosque); enorme potencial. 2000-2010

☆☆☆☆●●●●
Malbec Cadus 1996
Nieto y Senetiner
Viñedos de más de 80 años; notable madurez de la uva con toques de miel; aún joven, con aspecto de tinta; taninos maduros, un vino pesado. 2000-2008



☆☆☆☆●●
Malbec 1993
Weinert
Necesita airearse, aroma ligeramente acidulado a cerezas rojas, especias y chocolate; madurez de uva en boca; elegante, tradicional, de múltiples capas. 1999-2008

Otros Malbec recomendables (★):

Malbec Luigi Bosca/León de Unzué 93
Leoncio Arizu
Malbec Oak 1994
Trapiche
Malbec Reserve 1995
Valentin Bianchi

Merlot

☆☆●●
Merlot 1994
Norton
Frutuosidad ligeramente acidulada y mentolada, ciruelas, algo de chocolate, jugoso, sencillo pero muy logrado. 1998-2003

☆☆
Merlot Oak 1997
Trapiche
Frutuosidad ahumada, con algo de pimentón; clara nota de madera, taninos todavía algo inmaduros, necesita tiempo. 1999-2007

☆☆
Merlot Reserva 1997 (prueba de barrica)
La Rural
Después de 30 días de reposo del mosto, todavía resulta suavemente afrutado, con la clásica nota de cereza y mucho cuerpo. 2000-2008

★★●●

Merlot 1994
Weinert

Muy oscuro, necesita aireación, tras lo cual aparece un delicado aroma de grosella ligeramente acidulado, vainilla, violetas; elegante y fresco en boca, con muchas capas. 1998-2007

También resultó bueno (★):

Merlot Suter 1997
Suter

Syrah

★☆☆●

Syrah 1996
Chandon

Todavía tiene notas ligeramente animales, aunque al mismo tiempo aparecen ya frutos oscuros; bastante concentrado y prolongado. 1999-2005

★★★★

Syrah 1995
La Anita

Un vino con muchísimo estilo, con una majestuosidad que recuerda al Vega Sicilia; además de aromas de frutos rojos también hay un recuerdo de cuero de caballo; suave y concentrado en boca sin resultar nunca pesado: nuestra mayor sorpresa en toda Sudamérica. 1998-2012

★★★★

Syrah 1996
La Anita

Crianza tradicional, aunque con una concentración enorme y carnosa. Múltiples capas que entretejen el tabaco, las ciruelas y el fino dulzor; todavía necesita tiempo, pero no tiene nada que envidiar a la cosecha del 95. 2000-2012

★★●●●

Syrah Cadus 1996
Nieto y Senetiner

Aroma concentrado de grosellas y alquitrán, frutosidad carnosa, nota de madurez bastante grasa. 1998-2006

Otros Syrah recomendables (★):

Syrah Temporada 1996
Fabre-Montmayou

Syrah 1996
Nieto y Senetiner

Syrah 1997
Titarelli

Cuvées

★★★

Gran Vin 1994
Fabre-Montmayou

Vino extremadamente denso, de color muy oscuro y aroma de picotas, muy jugoso; “estilo Parker”, pesado, parece más joven de lo que es. 1998-2008

★★★☆☆●

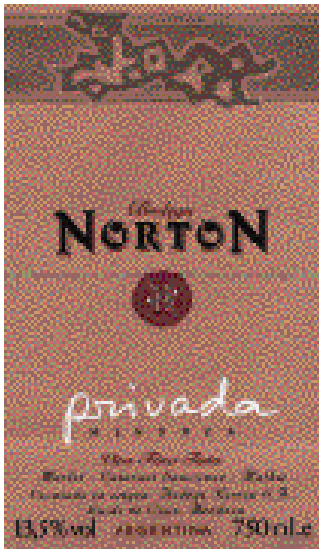
Gran Vin 1995
Fabre-Montmayou

Frutosidad jugosa, también en boca recuerda a zumo de frutas rojas, clarísima madurez de la uva, marcado por el alcohol; parece más joven de lo que es. 1998-2006

★★

Infinitus 1996
Fabre-Montmayou

Aroma a compota de frutas rojas, resulta cálido y muy delicado, con taninos suaves. 1998-2003



★★★★●●

Privada 1995
Norton

Frutosidad ahumada de moras; uvas muy maduras; buena concentración, aunque no resulta graso, y conserva la elegancia a pesar de su fuerza. 1998-2008

★★★★●●

Privada 1996
Norton

Todavía inacabado, pero ya muestra unas características excelentes: finísimos aromas de fruta (uvas maduras, jalea de bayas rojas); madera presente, y muy denso. 2000-2010

★☆☆●●●

Medalla red 1995
Trapiche

Uvas maduras que recuerdan al Medoc; aromas suaves (fruta roja cocida); ya se nota algo de la madurez de la botella. 1998-2004

También resultó bueno (★):

Carrascal 1994
Weinert

España
Toro

★★★★★●

Amant 1997
Bodegas Toresanas

Bien de color sin llegar a la intensidad de la que hacen gala la mayoría de los vinos catados en estas páginas. Sus aromas resultan francos, frutosos, con un toque de madera muy bien puesto. Se aprecia un equilibrio y un paso de boca musculoso y suavemente tánico, aunque lo mejor está por venir. Todavía le falta desarrollar su buqué, pero, mientras esperamos con impaciencia, nos obsequia con unos especiados retronasales, plenos de compota de moras. Tel. 983 86 81 16



Camparrón 1997
B. Francisco Casas

De color rojo cereza, cubierto. Un vino intensamente frutal que se mantiene sin un ápice de decaimiento, tanto en su gama aromática -donde destaca la mora madura y algo de melocotón- como en su comportamiento en boca, firme y estructurado, con un final en el que resalta una punta de acidez. Necesita unos meses más de botella antes de poder disfrutarlo plenamente. Tel. 980 69 80 32

★★★★●

Cermeño 1998
Coop. Vino de Toro

Color impecable, cubierto. Estupenda madera (vainilla, mantequilla) sobre la fruta a base de frutillo rojo y notas balsámicas. Lo mejor lo da en la boca donde deja una sensación de plenitud, cuerpo y armonía. Indudablemente le falta crianza para que la cadencia sea total. Tel. 980 69 03 47

★★★★★●

Colegiata 1998
B. Fariña, S. L.

Rojo amoratado, cubierto. En sus exquisitos aromas las notas de mora toman protagonismo, aunque recoge un amplio abanico de la Tinta de Toro. Un recuerdo especiado acompaña a la frutosidad. Carnosidad en boca envolvente, suavemente goloso y equilibrado, largo, redondo y algo cálido por su contenido alcohólico. Tel. 980 57 76 73



B. Fariña, S. L.

Color cereza picota y bien cubierto. Buen equilibrio de la fruta madura y una buena crianza. Es suave en boca, equilibrado y consistente, con retronasales interesantes; se notan unos tostados, un toque de café y madera poco definida. Tel. 980 57 76 73

★★★☆☆●

Gran Muruve Reserva 1994
B. Frutos Villar

Rojo picota cubierto. Complejo y potente en nariz, un tanto cerrado (hay que airearlo antes de beberlo) con la fruta definida. Bien estructurado, con cuerpo y desarrollo posterior. Un buqué nítido en retronasales. Durará bastantes años. Tel. 980 69 07 95



★★★★●

Monte Toro 1997
B. Ramón Ramos

Presenta un buen color, rojo picota cubierto. Un vino francamente interesante en nariz cuando desaparece la reducción, con aromas de fruta madura y notas de cacao persistentes. Es carnosos, con cuerpo y estructura; se acentúan agradablemente los tonos balsámicos en retronasal. Un vino fiable que no debe dejarse mucho tiempo en bodega. Para beber ya. Tel. 980 57 30 80

★★★★●

Muruve Crianza 1996
B. Frutos Villar

De un impecable y atractivo color picota, con tonos violáceos y cubierto. La sensación aromática está en un momento difícil, pues la madera domina en exceso (vainilla tostada) aunque a decir verdad se aprecia de gran calidad. Su estructura y volumen dejan una grata sensación en boca, aunque irremediablemente la retronasal, con aromas poco integrados, sigue aconsejando que guardemos este vino durante unos cuantos años más. Tel. 980 69 07 95

★●

Taurus Crianza 1996
Bodegas Javier Marcos, S. L.

De un excelente color rojo picota con tonos violáceos todavía. En nariz se destaca claramente la fruta, con un cierto dominio de los recuerdos de frambuesa. En boca posee volumen, aunque la tanicidad resulta todavía algo secante. De esos vinos que, en conjunto, están bien, pero a los que les falta algo más de carácter. Tel. 983 48 10 76

★★★★★●●●

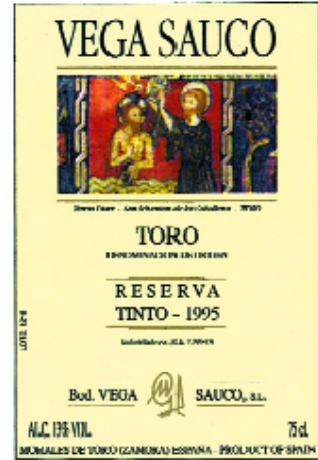
Vega Saúco Reserva 1994
B. Vega Saúco

De color rojo picota amoratado, muy cubierto. Este vino destaca por su elegancia en nariz, donde enganchan sus recuerdos de fruta madura y una excelente crianza. En boca se muestra opulento, carnosos y temperamental, con un equilibrio tanino/acidez que roza la perfección. El final es largo y aromático, se puede gozar de sus muchas virtudes ahora, pero seguirá creciendo durante unos años más. Tel. 980 69 82 94

★★★★●

Viña Bajoz Reserva 1995
B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas

Atractivo color, rojo picota, bien cubierto. Muestra una inteligente crianza en barrica que respeta su gran frutuosidad, (confitura de moras) así como un toque de hierba fresca. Poderosa estructura y un paso de boca carnosos y amplio son sus mejores armas. El final es limpio y seductor, con un recuerdo de cacao y menta (bombón inglés). Tel. 980 69 80 23



★★★★☆☆●

Vega Saúco Reserva 1995
B. Vega Saúco

Muy bien vestido, con tonos violáceos y cubierto. Todavía cerrado en nariz, pero se aprecia una limpia frutuosidad así como nobles aromas de crianza, con notas especiadas, buena madera y algo de café. Está muy bien estructurado, con un paso de boca elegante a pesar de lo poco evolucionado de su estado actual. Mejorará notablemente con dos años de crianza en botella. Tel. 980 69 82 94



★★★●

Viña Bajoz Crianza 1995
B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas

Color rojo picota intenso, cubierto y llamativo. Buqué interesante, aunque resalta en exceso la madera, lo que impide desarrollar bien la fruta. Es goloso, un tanto corpulento y muy agradable, pero en el desarrollo de su gran cobertura escasea de taninos consistentes que le doten de poderío incuestionable. Tel. 980 69 80 23

Maceración Carbónica

★★★☆☆●

Cónsules de Roma
Pérez Caramés, S.A.

DO. Bierzo. De precioso color rojo con tonos violáceos, brillante. Uno de los más originales en nariz, con aromas primarios delicados y limpios. En boca, suave y redondo, bien equilibrado. Tel. 987 54 01 97

★★★☆☆●

Prada a Tope
Prada a Tope

DO. Bierzo. Muy cubierto, picota y amoratado, atractivo. Potente de aromas, mucha frutuosidad y alguna nota floral. Está bien estructurado, es sabroso, con cuerpo y viveza, con un final bastante largo. Tel. 987 56 30 81

★★★★●

Viña Urbezo
B. Solar de Urbezo, S.L.

DO. Cariñena. Color rojo picota, tonos amoratados y cubierto. Es muy original en nariz, pleno de aromas primarios. En boca tiene una gran estructura, cuerpo y carnosidad. Aunque ganará notablemente con el tiempo, beberlo ahora es un placer. Tel. 976 62 19 68

Carchelo
B. y Viñedos Agapito Rico

DO. Jumilla. Muy cubierto y amoratado de color. Gusta su impresionante gama de aromas, con un fondo de ciruela negra, potente y limpio. En boca es goloso, equilibrado y con estructura, un gran vino para tomar todo el año. Tel. 968 75 71 72

★★☆☆●

Gran Noval
B. San Isidro

DO. Jumilla. Media capa y violáceo, brillante. Es muy frutal y limpio, con un fondo herbáceo. Carnoso, con un paso de boca equilibrado y agradable, y un final fresco y aromático. Muy fácil de beber. Tel. 968 78 07 00



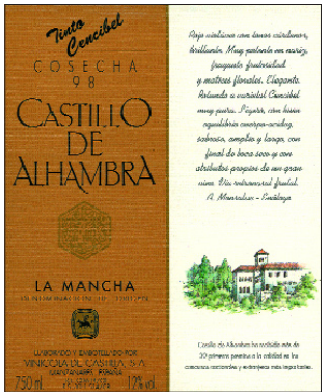
Julia Roch Melgares e Hijos

DO. Jumilla. Precioso color picota violáceo, capa media. Intensos aromas primarios, frutosos con un final floral. En boca es suave, carnosos y equilibrado, logrará su máxima expresión dentro de unos meses. Tel. 968 78 06 13

★★★●

Mayoral
Bodegas 1890, S. A.

DO. Jumilla. De color rojo picota, bien cubierto. Predomina su potente aroma de fruta madura, limpio y sugerente. Tiene cuerpo, con un paso de boca corpulento y algo astringente todavía. Ganará notablemente con el paso de unos meses. Tel. 968 75 81 00



cubierto. Predomina su potente aroma de fruta madura, limpio y sugerente. Tiene cuerpo, con un paso de boca corpulento y algo astringente todavía. Ganará notablemente con el paso de unos meses. Tel. 968 75 81 00

☆☆☆☾

Castillo de Alhambra
Vinícola de Castilla

DO. La Mancha
Color rojo violáceo de capa media, brillante. Destaca su gran frutuosidad y su nítida expresión floral. Es ligero, con un paso de boca muy equilibrado y bastante largo en el posgusto. Un vino con una gran relación calidad/precio. Tel. 926 61 04 50

☆☆●

Vega Tajuña
B. Mariscal

DO. Mondéjar
Excelente color rojo violáceo y capa media. Muy frutoso, con un fondo de hierba fresca y moras limpio. Es sabroso, y de un agradable paso de boca y excelente fruta que amplía la sensación aromática a su paso por retronasales. Tel. 949 38 51 38

☆☆●

Alodio
Adegas Costoya

DO. Ribeira Sacra
De un brillante color cereza-violáceo, algo abierto. Contiene aromas frutosos con un recuerdo herbáceo. Resulta algo ligero de cuerpo y predomina la acidez, con un final agradable y aromático. Tel. 988 25 47 12

☆☆●☾

Vizcarra



DO. Ribera del Duero
Presume de un impecable color, amoratado. Todo él es una armonía de frutas de bosque en nariz, potentes moras, frambuesa, grosella... En boca resulta algo más ligero que el año pasado, aunque muy alegre y agradable. Tel. 947 54 03 40



☆☆☆☆

Artadi
Cosecheros Alaveses

DO. Rioja Calificada
Rojo violáceo, capa media. Algo cerrado de aromas todavía, muestra su clara vocación frutosa. En boca es carnoso, tiene cierta astringencia que desaparecerá dentro de unos meses. Tel. 941 60 01 19

☆☆☆☆●

Cuarteto
Casa Juan

DO. Rioja Calificada
De color violáceo y capa alta. En nariz se aprecia un fondo de mora, de donde sobresale el regaliz amasado. Es carnoso en boca, estructurado y persistente. El paso de los meses le dará más conjunción y pulirá las ligeras asperezas que asoman en este momento.

Tel. 941 12 12 41

☆☆●

Becquer Primicia
B. Escudero

DO. Rioja Calificada
Rojo cereza, muy violáceo y algo abierto. Original en nariz, notas frutosas y un recuerdo mineral. Es sabroso, ligero y fresco en boca. Tel. 941 39 80 08

☆☆☆☆●

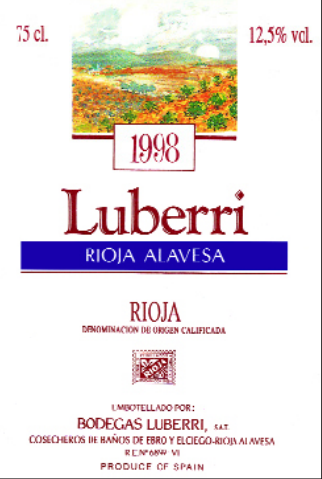
Covara
B. Luis Casado

DO. Rioja Calificada
Bonito color cereza con tonos violáceos y media capa. En nariz destacan sus aromas de mora y frambuesa. Está bien estructurado, con un paso de boca muy vivo y fresco. Es uno de los más expresivos en notas aromáticas de retronasales. Tel. 941 60 70 01

☆☆☆☆☾

Dominio del Berzal
B. Hnos. Berzal

DO. Rioja Calificada
Rojo rubí, limpio y algo abierto de color. Es muy delicado de aromas, fondo de mora y fresas. En boca es muy fluido, redondo y suave. Uno de los más hechos en este momento. Tel. 941 60 90 39



☆☆☆☾

Heredad de Aduna
Heredad de Aduna, S.C.

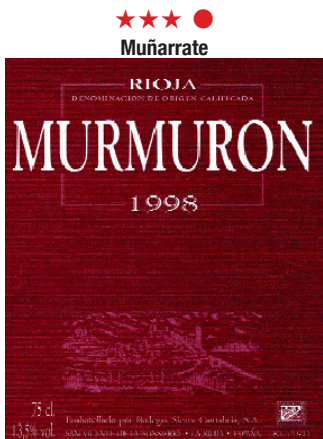
DO. Rioja Calificada
De color rojo rubí con tonos violáceos y capa media. Muy frutoso en nariz, de gran limpieza. Es sabroso, con bastante cuerpo en el paso de boca y un final pleno de frutuosidad. Tel. 941 12 33 43

☆☆☆☆●

☆☆●

Luberri
B. Luberri

DO. Rioja Calificada
Un vino lleno de fuerza, tanto en su atractivo color picota amoratado como por los intensos aromas frutosos. En boca está equilibrado y carnoso, potente, largo. Año tras año nunca defraudan pero este está en la línea de los mejores Luberri. Tel. 941 60 60 34



☆☆☆☆●

Vinedos Solabal, SAT

DO. Rioja Calificada
Precioso color rojo cereza amoratado, capa media. En nariz destaca su frutuosidad, donde la mora es dominante. Con cuerpo y estructura en boca, es muy sabroso y deja un buen recuerdo de regaliz en retronasales. Un vino que aguantará bien el año. Tel. 941 33 44 92

☆☆☆☆●

Murmurón
B. Sierra Cantabria

DO. Rioja Calificada
De un atractivo color picota violáceo, cubierto. Este vino parece todo un concierto de aromas: moras, frambuesa, y un toque de regaliz. Envuelve la boca con su agradable carnosidad y potencia, es muy largo y rico en alcohol, aunque debido a su excelente equilibrio no lo parezca en realidad. Tel. 941 33 40 80

☆☆●

Ostatu
B. Ostatu

DO. Rioja Calificada
De un impecable color, muy violáceo. La fruta de bosque como fondo y una perfecta limpieza es lo más destacable en nariz. Un vino muy sabroso en el paso de boca, vivo y muy fresco. Tel. 941 10 91 33

☆☆☆☆●

☆☆●

Práxedes de Santiago
B. Práxedes de Santiago

DO. Rioja Calificada
Es uno de los que ha bajado los tonos de color, algo más abierto, pero con los mismos aromas afrutados y limpios de siempre. En boca es ligero, de paso agradable y vivo. Tel. 941 10 92 01

☆☆☆☆●

Recién
B. Luis Cañas

DO. Rioja Calificada
Rojo amoratado, buena capa. De potentes aromas frutosos, fondo de moras y regaliz. Con cuerpo, goloso y estructurado, es en conjunto, mucho más intenso que el del año pasado. Un vino que está en plena sazón en estos momentos. Tel. 941 12 33 73

De los hombros a las puntas

☆☆☆☆●☾

Remírez de Ganuza
B. Fernando Remírez de Ganuza

DO. Rioja Calificada
La elaboración de este vino es todo un proceso de cirugía. Las uvas, bien maduras, han pasado por la mesa de selección, en donde se han cortado los racimos en dos. Se han elaborado los hombros y las puntas por separado. Este



vino corresponde a las puntas, con el método de maceración carbónica. Y el resultado, magnífico: limpios colores rojo violáceos, aromas de frambuesa, mora y un fondo de regaliz. Con gran estructura y cuerpo, muestra una buena intensidad aromática en retronasal y una conjunción de todos sus elementos realmente feliz. Ganará suavidad en unos meses. Tel. 941 60 90 22

☆☆☆☆●

San Pedro
B. San Pedro

DO. Rioja Calificada
Buen color, rojo picota-violáceo y de capa media. Un poco tapado en nariz, mantiene un fondo frutoso. Lo mejor lo reserva para la boca: carnoso, bien estructurado y con cuerpo, todo bien integrado, con notable equilibrio de sabores. Tel. 941 12 12 04

☆☆☆☆●

Solferino
B. Viña Ijalba, S.A.

DO. Rioja Calificada
Posee un delicado color rojo violáceo que gusta, así como sus frescos aromas de fresas y frambuesas. En boca es equilibrado, muy vivo, y con un fondo deliciosamente perfumado. Lo mejor de este vino es su conjunto, en el que no resalta nada negativo Tel. 941 26 11 00

☆☆●

Valdelana
B. Valdelana

DO. Rioja Calificada
Buen color rojo picota, tonos amoratados, cubierto. Es muy potente de aromas, resalta la fruta de bosque. Sabroso y corpulento en boca, como siempre destaca su equilibrio y potencia aromática en retronasal. Es uno de los que ganará cuando pase el verano. Tel. 941 60 60 55

☆☆●

Tempranillo
Compañía Vitivinícola Aragonesa, S.A.

DO. Somontano
De color rojo violáceo, capa media, realmente atractivo. En nariz es frutoso, destacan las notas de frambuesa. Ligero y fresco, impregna el paladar con sus potentes aromas; un punto de carbónico le da alegría y hace que desarrolle un paso de boca agradable. Tel. 974 30 22 16

☆☆●☾

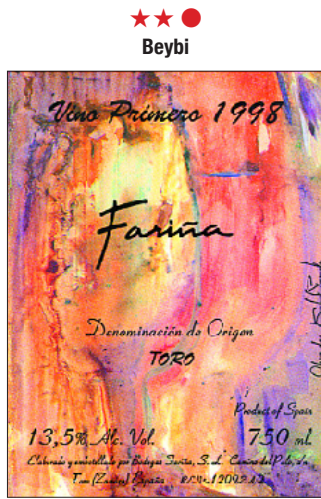
Hollera Monje
B. Monje

DO. Tacoronte-Acentejo
Color cereza con notas violáceas, brillante y de capa media. Es muy aromático, bien expresado el tono floral típico de las Listán, con notas frutosas. En boca es algo más ligero que otros años, pero vivo y de agradable paso de boca. Tel. 922 56 12 87

☆☆☆☆●

Viña Norte
B. Insulares de Tenerife

DO. Tacoronte-Acentejo
Color rojo cereza con ribetes cardenalicios. Gran expresión aromática, predominan las frutas dulces y un toque especiado. En boca es goloso, con firme estructura y buen equilibrio, su final perfumado deja un recuerdo de flor especiada. Tel. 922 57 06 17



☆☆●

B. Vega Saúco

DO. Toro
De un precioso color rojo rubí y tonos violáceos, se muestra intensamente frutal y limpio en nariz. En boca es goloso, maduro y pulido, con un final frutoso que da profundidad a los retronasales y deja una impresión muy agradable. Tel. 980 57 76 73

☆☆☆☆●

Vino Primero
B. Fariña, S.L.

DO. Toro
Color violáceo, con una expresión aromática a base de moras, fresas y grosellas. Pero lo que de verdad impresiona es la sedosidad que desarrolla en boca y la definición de la fruta en los retronasales. Tel. 980 57 76 73

☆☆☆☆●

Gran Tehyda
Bodega Valleoro

DO. Valle de la Orotava
Color rojo picota, tono cardenalicio y capa media. Resulta muy aromático, con las atractivas y originales notas florales un tanto “picantes”. Ligero y algo astringente todavía, pero rebosa personalidad. Tel. 922 34 22 31

☆☆☆☆●

Celler Son Caló
Vinys y Bodegues Miquel Oliver

DO. Vino de la Tierra Plá y LLevant
Precioso color frambuesa madura con tonos rubí, abierto y brillante. Muy original en nariz, notas florales y buena frutuosidad aunque algo cerrado. Ligero, muestra un paso de boca delicado, aunque no está exento de estructura. Tel. 971 56 11 17

☆☆●

Tapón de Oro
B. Ricardo Benito

DO. Vinos de Madrid
Cereza picota y capa media alta. Una expresión frutal nítida y potente adorna la nariz, así como sus taninos maduros y suaves reconfortan el paladar; largo y pletórico en retronasales. Con solo tres cosechas en el mercado es ya todo un clásico. Tel. 91 811 05 19



☆☆☆☆●

Viñátigo
B. Viñátigo, C. B.

DO. Ycoden-Daute-Isora
Este vino recoge un excelente abanico de aromas, con finas notas especiadas incluidas. Resulta francamente suave en boca, carnoso y fresco, agradablemente persistente en la retronasal. Es sin duda uno de sus años buenos. Tel. 922 81 33 46

☆☆☆☆☾

Castaño
B. Castaño

DO. Yecla

Primer '98



Vinos de cine

A pocas fechas del cierre del año, cuando parecía que sólo quedaba hacer balance, el último acto trajo sorpresas para profesionales y aficionados. Y eso por muchas razones. Porque era la primera vez que se presentaban, de forma monográfica, esos vinos de ayer y de mañana que son los tintos de maceración carbónica; también porque el escenario, insólito, lo era en sentido literal, es decir, que la reunión se desarrolló durante un largo fin de semana en el plató central de Cinearte, un estudio de rodaje donde se ha gestado buena parte del cine español actual; y, al fin, lo que es más importante, porque la muestra reducida, exquisita, con un acogedor tono íntimo a pesar de los dos mil visitantes, supuso para buena parte del público -e incluso para los protagonistas- el descubrimiento de lo que diferentes variedades de uva, en puntos dispares de España, pueden producir con un proceso tan natural y a la vez tan cuidadoso como es hoy el de la maceración carbónica.

Y es que probablemente así se hizo, él solito, el primer vino. Así fermentaron espontáneamente los primeros racimos, incluso antes de que la incipiente humanidad pudiera disfrutarlo.

Hoy, tal como Primer '98 ha reflejado, la naturaleza cuenta con el más importante aliado, con el conocimiento y el mimo de la enología, de los cosecheros. Hoy saben de la importancia de la calidad de esas uvas que aquí se muestran sin

artificio, pero también de cómo extraer, aprovechar, atrapar lo mejor de esa naturaleza, la frescura de su juventud, el descaro de su falsa inocencia.

Eso explica que estos vinos del año hayan pasado del trasiego tabernario a la copa meditada, de ser trago anónimo de batalla a las preferencias de los conocedores más punteros y caprichosos, los que, con la complicidad de compartir un secreto, imponen las tendencias del gusto.

Una muestra limitada -apenas veinte vinos- pero representativa de zonas bien dispares y, por encima de ello, de la gran personalidad de cada obra. Un número ideal para la degustación completa, para el análisis y la comparación, con algún alto en el camino frente al jamón de Joselito, el queso de Idiazábal de Araia o el manchego de García Baquero. Reñida elección en la que las votaciones del público favorecieron al impecable vino *Primero* de Fariña, de Toro.

La próxima edición, ya en la agenda del fin del milenio, va a crecer con la participación de treinta bodegas y de algunas zonas que esta vez, por la premura que exige el rótulo de Primer, aún no tenía a punto por esas fechas sus vinos nuevos. Pero sin duda es una convocatoria que creará hábito en los elaboradores. ¡El Primer est arrivée!



Vinos participantes:

Carchelo, de Agapito Rico (Jumilla); San Pedro, de Bod. San Pedro (Rioja); Cuarteto, de Casa Juan (Rioja); Castaño, de Yecla; Artadi, de Cosecheros Alaveses; Primero, de Fariña (Toro); Remírez de Ganuza (Rioja); Heredad de Aduna (Rioja); Dominio de Berzal, de los Hermanos Berzal Troncoso (Rioja); Casa Castillo, de Julia Roch Melgares (Jumilla); Luberrí (Rioja); Luis Cañas (Rioja); Tapón de Oro, de Ricardo Benito (Madrid); Murmurón, de Sierra Cantabria (Rioja); Viña Urbezo, de Solar de Urbezo (Cariñena); Castillo de Alhambra, de Vinícola de Castilla (La Mancha); Muñarrate, de Viñedos Solabal (Rioja); y Vizcarra, de Vizcarra Ramos (Ribera del Duero).

La generosidad de un gran regalo

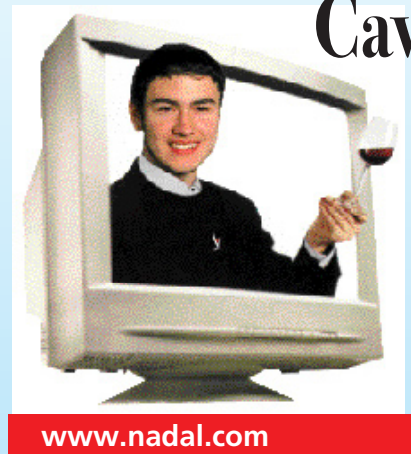


El vino generoso más caro del mundo

Bodegas y Tiendas Gourmet de Madrid

Para más información dirigirse a **G.F.**

Sta. Brígida s/n. 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) Fax



Una bodega familiar, con varias generaciones dedicadas al cultivo de viñas en Penedés y a la elaboración del cava, se asoma a la red todavía un poco tímidamente. Sencillez y rapidez son sus mejores argumentos.

Diseño
Esta página es de las más sencillas que he analizado, por no decir la más simple. Tenemos un menú implementado mediante el uso de frames, que nos permitirán navegar con comodidad por el sitio. Las pocas imágenes empleadas son de alta calidad, lo que mejora bastante el nivel visual de la página. Podemos resumir el diseño con una palabra: austeridad. Una austeridad que me parece algo

exagerada, sobre todo volviendo la vista atrás, a otras páginas ya analizadas, que, dentro de la sobriedad, no llegaban a los niveles de este sitio. El diseño, eso sí, es coherente en toda la página, y podemos decir que de buen gusto. No utiliza demasiados recursos avanzados (tan solo un poco de JavaScript). Tampoco hace un uso precisamente exagerado de las imágenes y embellecedores varios. Todo esto tiene al menos una ventaja: la velocidad de carga es elevadísima.

Calidad

Pues no quiero parecer duro, pero es, y no tengo muchas dudas al respecto, de las páginas de menor calidad que he tenido el gusto de analizar. Esto no quiere decir que sea una mala página, en absoluto. Simplemente está por debajo de la calidad media de los sitios referentes al sector enológico de cuantos existen en la red.

Prestaciones

Llegados a este apartado, encontramos que el adjetivo “breve” es el que mejor define las características de la página.

Tenemos “Empresa Familiar” donde se nos relata una breve reseña histórica de las bodegas y sus orígenes. A continuación, podemos ver “Nuestras Viñas”, donde se nos dan unas breves nociones de cuáles son las características que hacen únicos los cavas Nadal. “Elaboración” es la continuación de la anterior sección, con la omnipresente brevedad. Donde sí empezamos a encontrar más esmero en la información proporcionada es en “Productos” donde se presentan los diferentes productos ofrecidos por las bodegas. En “Visitas” se nos facilitan los datos que necesitamos para poder visitar las cavas Nadal, siendo además la información bastante detallada y...!extensa! Lo mismo podemos decir de “Noticias”. Por supuesto podemos mandar un “e-mail” al webmaster del sitio. Es muy de agradecer el que la página esté disponible en tres idiomas, español, inglés y catalán.

Utilidad

Es, desde luego, una página dedicada a la exclusiva promoción de las bodegas Nadal. Por ello, las posibilidades que nos ofrece este sitio son bastante escasas, fuera de las publicitarias. Al margen de la posibilidad de poder conocer bastante bien los productos de Nadal, pocas son las opciones de mayor utilidad inmediata que alcanzamos a ver.

Martíño Saco
msacote@hotmail.com

Diseño	4
Calidad	5
Prestaciones	4
Utilidad	5
Velocidad	9
TOTAL	
5,2	

VINUM es una revista especializada, de distribución restringida, que sólo puede adquirirse en los siguientes puntos de venta:

Andalucía: Bollullos del Condado, Avda. Constitución, 41, Cádiz: Ancha, 27. Huelva, Galería de Hipercor, Ronda Norte Continente. Jerez de la Frontera: Aeropuerto de Jerez, Arcos 4, Avda. Los Naranjos Bo. 1 Avda. Solea, 6, Ctra. Cortes Fte. Gasolin. , Comercial San Benito, Evora, 10, Fermín Aranda, 10, Frente Residencia Sanir, Galerías de Hipercor, i Junta Fomento del Hogar, Por-Vera, 47, Puerta del Sol, 20, Pza. Arenal, 9, Pza. Romero Martínez, Racimo, 8, Hiper Galería Comercial Ponti. La Palma del Condado: Pza. España. Puerto de Santa María: Milagros, 10, Lib. Ba, Centro Comer. “El Pasco” Loc, Largas, 69, Lib Zorba, Urbaniz. Fuenterrabía, Sor Cuatro Papelería, Avda. de la Paz 3-4. Puerto Real: La Plaza, 140, Rey Católico. Rota: María Auxiliadora, 34, San Fernando: CC. Bahía Sur L-11, Real, 83 (Frente Cine). San Juan de la Arrinconaz: Juan de la Cueva, s/n. San Lúcar de Barrameda: Avda Andalucía, C. Comercio Barrameda, 103, Carmen Viejo, 24, Carril de San Diego, 36, Sevilla: Aeropuerto de Sevilla, Bami/Luca de Tena, Estación Santa Justa, Galería-Hipercor, Hipermercado Continente, Corte Inglés, Pza. de Armas, Estación K República Argentina 23, Reeves Católicos 5, San Pablo/Cristo Calv. , Virgen de Loreto, 39. Villanueva del Ariscal: M. Castaño Silva, s/n. **Asturias:** Avilés: Ribero. Gijón Alfredo Truan Alvarez Garaba, Comerc. Costa Verde, Continente Calzada, Emilio Tuyva, Fernández Vallen, General Mola, Los Fresnos, Tomás Sarza Desa (Uria). Mofres: Guillermo Sopuliz. Oviedo: 19 de Julio, Avda. Galicia, C. Com Las Salesas, Las Salesas, Milicias Nacionales (Oria), Pza. Longoria Carbajal, Ramón y Cajal. **Castilla-la Mancha:** Albacete: Pza. Gabriel Lodares s/n. Alcázar de San Juan: Castelar, Dr. Bonardell, 24. Campo de Criptana: Castillo, 8. Ciudad Real: Mata, 13, (Centro Comercial Eroski), Paloma, 4, Mercadona, Postas (kiosko mercado), Pza, del Pilar, Pza. Mayor. Daimiel: General Espartero, 2. La Solana: Torrecilla, 16. Manzanares: Pza. General Moscardó. Puertollano: Goya, 15 (comercial Moisés), P. de San Gregorio. Tomelloso: Pasaje Iglesia. Valdepeñas: Veracruz, 3, Pza. España (papelería Hezquer). **Castilla y León:** Aranda de Duero: Castilla, Los Caídos, Virgencilla. Astorga: Obispo Alcolea s/n. La Bañeza: Dr. Palanca, 2. Burgos: Avda. Cid, 2, Bilbao Del Cid, España, General Mola, Las Calzadas, Miranda (estación autobuses), Reyes Católicos, San Lsmes, Santo Domingo, Vitoria. León: Calle Hospital, 1, Campus de Vegazana, Covadonga, 14, Fray Luis de León, 21, General Sanjurjo, 19 Pl. Renueva s/n, Plaza Calvo Sotelo, Pza. Pícaro Justina, Pza. Saenz de Miera, Roa de la Vega, 30. Medina Del Campo: Padilla, s/n, Pza. Mayor. Peñafiel: Calvario, 8. Miranda de Ebro: Fco. Cantera, s/n. Roa de Duero: Pza. Española, s/n. Tudela de Duero: 24 de Diciembre, 22. Valladolid: Constitución, 2, La Esperanza, 32, Noria Molina (frente Barclays), Turina 1, Claudio Monzano, s/n Esq. Sta María, Estación de Autobuses, Kiosko La Chata, Atrio de Santiago, 1º Zorrilla, 44 y 130 -132, Pza. Calño Argales, Pza. España (frente Banco España), Pza. Los Ciegos, s/n, Pza. Mayor (esquina a Calle Jesús), San Dovar, Zona Comercial Pryca, 2. **Cataluña:** Barcelona. Av. Diagonal Ca Arenas, Av. Diagonal Corte Inglés, Av. L'Argentera Est. Francia, Av. República Argentina, 173, Avd. Diagonal, 549, Avda. Diagonal Baines, 506, Avda. Gran Vía Fte. 588, Caputxins Nou Rambla, Cl. Wad-Ras, 203, Estación de Sants (Renfe) Gran de Gracia, La Rambla Estudios/Fte Sep, Mallorca Padilla, Metro Diagonal Pasillo Sa, Nicaragua 100, Pa Catalunya, P. Catalunya Corte Inglés Pa Sanz Josep Ortot, 9, Po. Farra I Puig, Po. Gracia Provenza, Po. La Rambla Canaletes, Po. de Gracia/Diputació, Po. de Gracia/Gran Vía, Rb Catalunya Diputación, Rb. de Catalunya, Recinto Makro, Redi. Valle De Hebrón, S. Antonio M. Claret, Sant Joan, Sant Pfr, Santa Mónica/Comandanc, Tamarit Esquina Viladomat, 140, Vía Augusta, 160 y 237, Villarom. Badalona: R. Multigala (G. Continente), Cafra de Mar: Ctra. Nacional II Km. 651 Pryca. Canet de Mar: San Perf. Castelldefels Paseo Marítimo 193, El Prat de Llobregat; Aeropuerto Barcelona, Sal. Nal. , Term. B Piso Sup, Term. Internacional, Autovía Castelldefels, Granollers: Pa Corona s/n, Pa Maluquer I Salvador, Hospitalet: Estación Metro Gran Vidalef. Malgrat de Mar: Cl. Carme. Manresa: Avda. Bases de Manresa s/n, Pron. Gral. Prim. Mollers Del Valles: Rb. Civalier, s/n. Sabadell: Avda. FMncsc Madra. San Cugat del Vallés: Ctra. San Cugat a Rubt. Tarrasa: Nou de Sant Perf, 49, Pryca a-18 Km 17. 8. Vilafraanca del Penedés: Fugent D'Ort, s/n. Pere III, J. Ferrer, 78, Nuestra Señora, Avda. Tarragona, 32. Girona: Cl. Estación Renfe, Cr. Barcelona, Pza. Independencia. Camprodon: Cl. Valencia. Figueres: Estación Renfe. Olot: Criviller, San Rafael. Puigcerdá: Estación Renfe. Ripoll: Pa. Clave. Santa Coloma: Cl. Lluís Mon. Tarragona: Avda. Cataluña, 22 E-Baix, Ctra. Reus, Estación Renfe, M. Montoliu, Pere Martell, 24, Plaza Imperial Tarraco, Rambla Canto Hnos. Landa, Rambla Canto Pint Rambla Nova, 99 y 114. Amposta: San José, 16. Cambrills: Pescadores, 9. El Vendrell: Baisada Sainz Nique, 1 4, Doctor Robert, 28. Reus: Avda. Carrilez, 39, Local 3, Avda. Mariano Fortuni s/n, Madre Nolas, 59, Paseig de Mata Estacio, Pl. Ocas 8, Plaza Mercadal Kiosko 6, Pza. Llibertat, 2, Pza. Pastoreta, 2, Rabal Jesús, 37, Riera Miró, 38. Salou: Barcelona, 45, Po. J. Jaume I Formentor Vía Roima Local 2. , Jaume Muguez, 4, Avda. Padre Ceremonios, Cam. Miami. Lleida: Alcalde Rovira Roure 6, Avda. Valdelaparra, 29 Democracia, 30, Lb Terrant, Lluís Companys, 4, Obispo Marlin Ruano, 3, Pi Margall, 11, Pza. Paneria s/n, Rambla Ferranz, 25, Sarazibar 2. **Galicia:** Orense: Alejandro Pedrosa, 86, B. Arnoya, 8 El Puente Avda. Babanar, 65 Bajo, Avda. Buenos Aires, 157, Avda de Buenos Aires, 7 Bajo, Bedoya, 2, Blanco Rajoi, 25, C. Progreso, Ctra. de Celanova s/n, Doctor Vila, 12, Lib. Estación de Autobuses, Estación de Ferrocarril, General Franco, 56, Gruedelo, 102 Bajo, José Antonio, 53, Juan XXIII, 12, Lamas Carvajal, 46, Marcelino Suárez, 2 Parada de Autobús, 10, Paz Novoa 4, Pza. de Cervantes s/n, Queipo de Llanos, Ramón Puga, 19 Bajo Rosalía de Castro 15, Rua do Paseo, 3i, Rua do Paseo, 15, Saenz Díez, 51 Bajo, Samuel Eiján 12. La Coruña: Santiago Riveira, Pza. Concello, 19. Santiago: Alférez Provisional, 5, Avda. Figueroa, 12, C/del Hórreo C/República del Salvador 1, Canton del Toral, 7, Doctor Tejero, 20 Bajo Esquina Rua Nueva s/n, FMY Rosendo Salvador, 8, Galerías, 19, Hórreo 60 Entresuelo, Lisboa l-17 E-l, Pol Fontiñas P Baixa L-18 F-2, República Argentina, 3 y 11, Rua de Villar, 49 Bajo, Rua Nova de Abaixo, 10 y 16, Santiago de Chile 3- 2º C, Aeropuerto de Santiago. Pontevedra: Benito Cobl, 1, Estación Ferrocarril, Peregrina, 13, Pza. de España, 1, Sagasta 8. Tui: Augusto González Besada, 18, Calvo Sotelo s/n. O Grove: Pza. de Arriba. Bayona, Carabela La Pinta, 19. Bueu: R. Castelao Eduardo Vicent. Caldas: Mateo Sagasta, 10. Cangas: Avda. Bleu, 2, Méndez

Núñez, Real, 13. Nigrán: Priegue Rejas. Vigo: Aeropuerto, El Duayent, 10 Estación de Ferrocarril, García Barbon, 107, Gran Vía, 25-27, M. Verdiales, 4, Urzaiz, 116, Velázquez Moreno, 20. Vilagarcía Arzobispo Lago. **País Vasco:** Bilbao: Aeropuerto Sondica Apunto Baeschin 15 Ab, Avda. Maradiaga, 47, Barrencalle, 4 Bilbao Anden, Bilbao Vestibulo, Blas Otero 5, Carlos VII 23, El Cano, 27, Estación Neguri, Euskalduna, 6, General Castaño, 39, General concha, General Eguía, 16, Gran Vía, 1, Hernau 42, Heros, 11, Ibaiondo, 2 (Romo), Iparaguire, 67, J. Urrutia (AMR), Las Mercedes, 31, M. Elorza (Llod.), Polígono Ibarzaharra, Pza. Cruces Pza. Ensanche, Pza. San Pedro, Tienda nº 2 Bilbondo, Urgoiti, 14 (Arri), Zubibitarte, 11. Alcorta: Avda. los Chopos, 79. El Ciego: Marqués de Riscal 15. Mondragón: Maisu Arana, 3. Oyón: Mayor, 7. San Asensio: Felipe Corres, 5. Vitoria: Dato, 14, Sienas de Jesús Gorbea, 44 El Prado 2, Independencia 2-6, Sancho El Sabio, 1, Pza. España, 2, Ricardo Buesa B-Bajo, Florida, 28, Rioja, 4, S. Francisco, 14, Plaza Emperador Carlos I, Arana, 31, Avda. Judizmendi, 15, Hiper Eroski, General Alava, 1, Andalucía 3. **La Rioja:** Ezcaray Santiago Lope, 10. Haro: Vega, 3 y 23 Bartolomé Cosío. La Bastida: Mayor, 16. Larduadía: Mayor, 35. Logroño: Chile, 16, Pérez Galdós, 72 Bajo, Pza. Espolón, Gran Vía, 2, Parque del Semillero, Murrieta, 63, Vara del Rey 35, Pza. Doctor Zubia, Avda. Colón, 11 y 51, Doctores Castroviejo 19. Miranda de Ebro: San Agustín 32, Comuneros de Castilla, Logroño, 2. Imagro, 34. **Madrid:** Aeropuerto Salidas Internacionales, Agustín de Foxá, 22, Alcalá, 131, Alcalá, 198, Alcalá, 46, Alcalde Sainz de Baranda, 50, Alfredo Marquerie, 8, Anastasio Aroca, 14, Ascao, 33, Avda. Manzanares, 72, Avda. Moratalaz, 199, Avda. Alberto Alcocer, 30, Avda. Oporto, 28, Avda. Real Pinto, Barquillo, 22, Blanco Argibay, 112, Bravo Murillo, 105, Bucaramanga, 2, Camino de Vinateros, 119, Canarias, 38, Cañada, 21, Cdnal. Herrera Oria, 78, Cebreros, 100, Cebreros, 40, Conde de Peñalver, 78, Condesa de Venadito, 11, Corazón de María, 43, Costa Brava, 26, Ctra. Barcelona Km-12, Cuesta de San Vicente, 4, Dr. Esquerdo, 82, Espinar, 23, Fenelón, 5, Fernández de los Ríos, 77, Francisco Gervas, 8, Francisco Silvea, 52, Fray Bern. De Sahagún, 24, Gl. Marqués de Vadillo, 1, Guillermo Pingarrón, 3, Guzmán el Bueno, 133, Hilarión Eslava, 2, Illescas, 103, José del Hospital, 52, José Ortega y Gasset, 29, López de Hoyos, 73, Manuel Marañón, 8, Marqués de Viana, 18, Marroquina, 41, Melchor Fdez. Almagro, Miguel Servet, 3, Naves, 30, Nuria, 36, Oliva de Plasencia, 206, Orense, 2, Pan y Toros, 939, Picos de Europa, 6, Pintor Rosales, 2, Pizarra, 3, Plaza Conde Casal, Plaza de las Cortes, 6, Princesa, 70, Princesa, 77, Príncipe de Vergara, 270, Paseo Acacias, 37, Paseo Castellana, 18, Paseo de la Habana, 11, Paseo de las Delicias, 128, Paseo de las Delicias, 78, Paseo Reina Cristina, 12, Puerta del Sol, 11, Pza. América Española, 2, Pza. Independencia, 10, Pza. La Remota, 12, Pza. Manuel Becerra, Raimundo Fdez. Villaverde, 18, Ricardo Ortiz, 30, Ríos Rosas, 57, Rufino González, 26, San Gerardo, 23, San Juan de la Cuesta, 2, San Millán, 1, Santa Engracia, 143, Santa Engracia, 96, Santiago Compostela, 64, Torrelaguna, 87, Trafalgar, 2, Vicente Espinel, 15, Villamil, 15, Villapalacios, 31, Virgen del Carmen, 9, Vital Aza, 48. Alcalá de Henares: Vía Complutense, 117. Alcobendas : Av. de Europa, 13, Av de la Guindalera s/n, Ctra. Nacional I, Km. 9, Santiago Apóstol, 8. Alcorcón: Avda. Lisboa, 6, Cáceres, 6, General Dávila, 25, Pza Constitución, 13, Timanfaya (San José de Valderas). Aranjuez: Av. Infantas. Cienpозuelos: Jerónimo del Moral 1 Collado Villalba: Playa Samil, 14. Colmenar Viejo: Hoyo de Manzanares, Pintor Sorolla, 1. Fuenlabrada: Comunidad de Madrid, 1, Plaza 11. Galapagar: Concejo, 8, Los Cantos, 2. Getafe: Av.Aragón, 28, Av.Juan Carlos I, Madrid, 85, Pza Estalactitas. Las Rozas: Pza.Madrid, 1, Parque París. Leganes: Av.Dos de Mayo, 2, Av.Mendig-Garriche, 16, Av.Portugal C/V Av Fran, 16, Av.Universidad, 25, Ctro. Comercial Parque Sur, Concepción, 12, Doctor Fleming, Parque Sur. Majadahonda: Avda España. Manzanares del Real: Av.Madrid, 1. Mostoles: Las Palmas, 11, Magallanes, 35, Tamarindo, 13. Navalcarnero: Gl. De la Veracruz, Pza. Sevilla. Parla: Isaac Albéniz, 10, Río Tajo, 15. Pinto: Pza. Egido de la Fuente. Pozuelo: Ctra. N- VI K. 12,50. Pozuelo de Alarcón: Pza Padre Vallet. S.Lorenzo Escorial: Juan Toledo, 54. Tres Cantos: Av. Descubridores, Vado 21. Valdemoro: Pza. Cánovas del Castillo, 8. Villalba: Estación de Renfe. Villaviciosa: Duero, s/n Local 14. **Murcia:** Alcantarilla: C/Mayor, 99. Archena: Avda El Carril 37. Bullas: Miguel de Cervantes 10. Cartagena: Mayor 21, Pryca. El Palmer: Mayor 60. Jumilla: Cánovas, 70, Juan XXIII, Quiosco Teatro Vico. La Copa de Bullas: Comunidad Autónoma, 25. Lorca: Oltars Vicente. Molina de Segura: Mayor, 69. Mula: Ortega y Rubio, s/n, Pza. Ayuntamiento, 11. Murcia: Avda. José Antonio, Jerónimo de Roda, s/n, Continente, El Corte Ingles, Pryca, Trapería 9. Yecla: Esperanza 5, San Antonio 63, San Pascual 134. **Navarra:** Barakain: Pza Tilos 2, Avda. Central, 4. Beriozar: Hipermercado Eroski. Cizur Mavor: Santa Cruz, 55; Erreniega 18-20. Pamplona: Avda Larraona (Pasaje Luna), Avda Galicia 1, Avda Pio XII s/n, esquina Rioja y 16, Avda S. Ignacio (kiosko Ignacio) Benjamín de Tudela XIV, Amaya, Conde Olivato s/n, Estafeta 36 (Casa Libro), Irurillarrea Hospital NA, Cl. Martín Azpilicueta 1, Cl. Mo de Ecyoen 2, Cl. P. Calatayud 11 (Mercado), Cl. Pro. De La Oliva s/n, Clmo de La Oliva 58, Clmo De Urdax, 30, Jardines Taconera S/N, Plza Obispo Irurita 1, Pza Castillo 28 y 38, San Cristóbal 31, San Francisco 34 Bajo, San Saturnino 18, Santesteban, 4, Santo Domingo 29, Tra. Acella 4. **Valencia:** Alcoy: El Cami, 67, Murillo, 27. Alicante: Avda. Rambla Méndez Núñez, 12, El Corte Inglés, Plaza Gómez Ulla, Albatera, José Cánovas, 32. Caspe: Parque, 10. Elche: Jorge Juan, Continente. Elda: Ctra. Sas Hospital s/n. Finnestrat: Continente. Muro de Alcoy: V. De los Desamparados, 23. Novelda: Reyes Católicos. Pinoso: Cánovas del Castillo 6. Villena: C/Luciano López Ferrer. Requena: Capitán Gadea, 11 El Carmen, 10, General Valera, 25, San Agustín, 4. Valencia: Andén Estación Norte, Barcelona, 2, Burriana 2, Colón, G. Vía Fernando El Católico, Gran Vía Marqués del Turia, 47, Nuevo Centro Quiosco, Pintor Sorolla, 26, San Vicente, 61. Chirivella: Gran Turia, 114. Utiel: Real, 24. Manises: (Aeropuerto Manises).