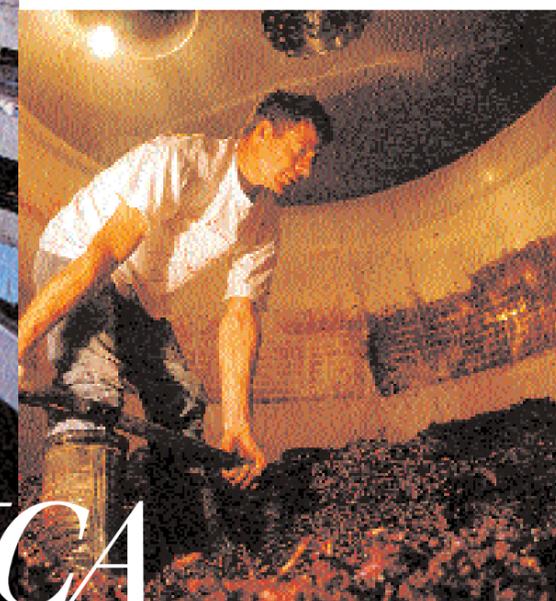


Los tintos de maceración carbónica ya están, como cada año, entre nosotros. Son los más precoces, los primeros de la nueva cosecha, y también los más arriesgados.



En Dominio de Berzal han apostado por el acero inoxidable para la elaboración de sus jóvenes tintos de maceración carbónica (izquierda). Abajo, la Bodega de Luis Alegre, en la Rioja Alavesa, es una de las pocas, por no decir la única, que tiene mesa de selección de uvas en el propio viñedo.

# MACERACIÓN CARBÓNICA

## La fuerza de la juventud

Texto: Ana Ramírez  
Fotos: Carlos Serrano

Forman parte de una de las tipologías más ancestrales de la historia del vino, y en la Rioja Alavesa está su privilegiado reducto. Desde esta comarca se ha extendido su práctica, que alcanza ya a casi todas las zonas vinícolas de España. Vinos que han sufrido muchos avatares comerciales, pero que han sabido salir airosos de la estandarización, de las malas elaboraciones y del anonimato, para demostrar que son únicos, originales y que tienen su público. Hoy en día la maceración carbónica es cosa de todos. Francia, haciendo alarde de sus efectivos mecanismos promocionales, ha llevado hasta el último reducto habitado por el ser humano su universal Beaujolais Nouveau. La intuición comercial de los bodegueros italianos también se agudiza cada año para acudir a la cita del Vino Novello con sus característicos jóvenes. Incluso en nuestras antípodas, Australia, se ha desper-

tado un creciente interés por este método de elaboración, aunque con algunas variantes. España tampoco es ajena a esta fiesta báquica anual de los vinos de maceración carbónica, y el área de influencia donde se elaboran estos joviales vinos es cada vez mayor. Pero este método es tan antiguo como la historia de la humanidad, y, cual sucede casi siempre con los descubrimientos, fue fruto de la casualidad. Ya en los albores de la civilización, el hombre almacenaba las uvas en recipientes de barro cocido donde el propio peso de los racimos actuaba de prensa natural, hasta formar en el fondo un mosto que, al entrar espontáneamente en ebullición, creaba una atmósfera irrespirable de CO<sub>2</sub>, y daba inicio a lo que ahora se conoce como fermentación intracelular o maceración carbónica. Pero en aquel entonces sólo fue una práctica inusual, azarosa, para lograr unos caldos pletóricos de color y aro-

mas, sabrosos y bebibles. Se consumían enseguida, a duras penas llegaban al año siguiente, y durante siglos se anunciaba su llegada con alegres festejos. Esta forma ancestral de elaborar vinos se lleva realizando en los lagares españoles desde hace mucho tiempo, pero es en la Rioja Alavesa donde alcanza su máxima expresión, donde más se ha trabajado por mantenerla y difundirla, aunque en los últimos años los vinos jóvenes de maceración carbónica han tenido un devenir difícil.

Hasta hace poco, estos vinos, conocidos popularmente como vinos de cosechero, estaban prácticamente restringidos y relegados al chiquiteo de bares y tabernas. Unos vinos de llamativos colores y ricos aromas, que derrochan juventud, pero desconocidos por el gran público. Eran una especialidad tradicional de la región alavesa, muy apreciados principalmente por el consu-

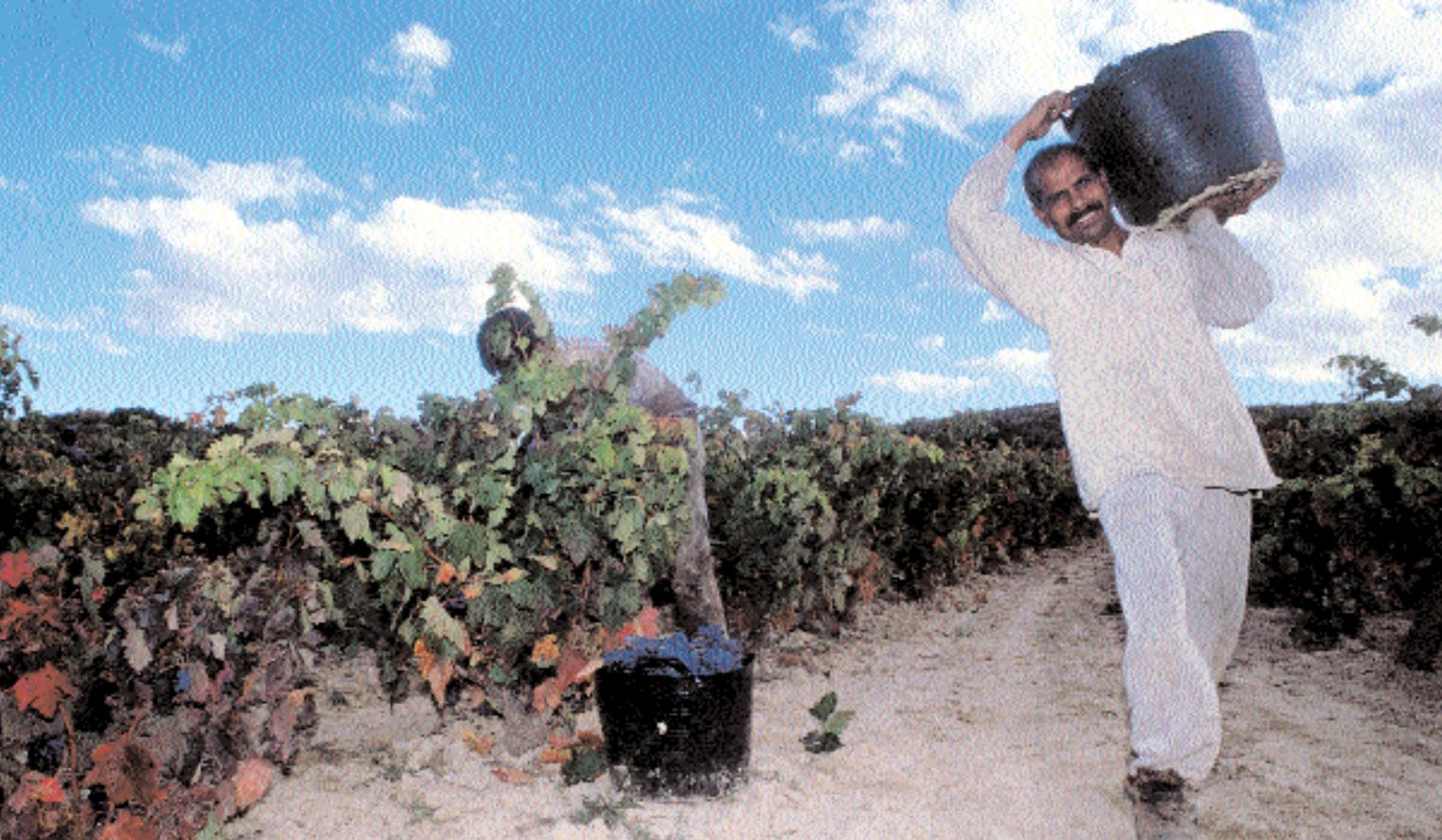


Bodegas Luis Alegre

potencial. Aquí lo elaboramos mediante el sistema tradicional, con los lagos artesanales, utilizando una de las mejores variedades que existen, la Tempranillo, a la que

Bodegas Luis Alegre, es una empresa familiar de Laguardia que se ha impuesto, generación tras generación, elaborar vinos de alta calidad. Dirigida por su fundador, Luis Alegre, ha sabido adaptarse a la evolución de los vinos alaveses sin perder sus señas de identidad. Para Ignacio Fernández Lacuesta, técnico de la bodega, «este tipo de vinos jóvenes tienen su segmento de consumo, y seguimos confiando en su

le incorporamos algo de uva blanca, la Viura, para redondear su estructura. Nosotros vamos a continuar apostando por esta tipología: prueba de ello es que las nuevas instalaciones que inauguramos en este mes de diciembre se han diseñado para nuestras dos gamas de producto (jóvenes de maceración carbónica y crianzas), con accesos separados y acondicionadas con la tecnología más avanzada».



Una vendimia cuidadosa es el mejor comienzo para lo que será uno de los vinos más originales de nuestra enología: el de maceración carbónica.

## Fernando Remírez de Ganuza

Es un recién llegado, pero ha desplegado todo su ingenio y medios para elaborar vinos de maceración carbónica. Para Fernando Remírez de Ganuza, estos son de los pocos vinos donde «no se puede enmascarar nada, lo que te exige controlar y mimar al detalle todo el proceso; por eso hay que hacerlos bien». Fernando empezó a elaborarlo en su innovadora bodega de Samaniego, sin intención de comercializarlo, y ahora se lo quitan de las manos. Sigue un método muy meticuloso: rigurosa mesa de selección, vinificaciones por separado de los sombreros y las puntas de los racimos, maceración de bayas enteras en depósitos con grandes bolsas de lona que contienen agua... Cree que los jóvenes de maceración carbónica alaveses corren el riesgo de morir de monotonía, aburridamente estandarizados. Según Fernando, el problema radica en las levaduras emplea-



das y en su incidencia en los aromas. «Las levaduras seleccionadas aportan aromas empalagosos, artificiales y engañosos, que recuerdan al fresón dulce, y muchos vinos tienen la misma franja aromática. Si se emplearan levaduras indígenas se enriquecerían con sutiles y suaves fragancias, serían más persistentes. Si cuidáramos más la elaboración, tendríamos un nicho de consumo muy importante para los jóvenes de maceración carbónica».

midor vasco. Rara vez traspasaban las fronteras regionales y, mucho menos, las internacionales. Este auténtico tesoro en bruto es una de las tipologías más originales de nuestra enología.

### Método artesano

La elaboración tradicional de estos tintos se ha venido haciendo como toda la vida. Tras la vendimia, las uvas se depositan enteras, sin despallillar, en unas pilas o depósitos de cemento abiertos, excavados en el suelo, denominados lagos, con una capacidad de almacenamiento superior a los 20.000 litros. Por la presión que ejerce la masa sobre los granos de uva situados en el fondo, éstos se rompen y dan paso a una cantidad de mosto que, al contacto con las levaduras, empieza a fermentar. Esta fermentación crea en todo el depósito una atmósfera saturada de anhídrido carbónico que afecta a todas las bayas. Es un proceso digno de ver. Comienza a subir la temperatura de la uva acumulada en el lago y, al cabo de ocho o diez días, se forma una espuma violácea inmensa en la superficie. Llega el momento del descube, separar el mosto fermentado de los orujos. Al primer mosto que se extrae se le llama lágrima, tiene poco grado, menos color y es más ácido. Tras este proceso se lleva a cabo la pisa a la media vuelta, es decir, amontonar toda la masa en la mitad del lago, y, después, el repisado y vuelta entera, cambiar toda la masa al medio depósito vacío. Así, los racimos que estaban arriba pasan al fondo del lago y viceversa. Al mosto que se obtiene con esta operación se conoce como corazón, o yema, y es de una calidad superior. Acto seguido se sacan los restos de la masa y

se prensan. Como todavía quedan de 4 a 6° de alcohol por fermentar, continúa la fermentación alcohólica normal. Al mismo tiempo tiene lugar la fermentación maloláctica, donde el ácido málico se transforma en láctico, proceso por el que se consigue dotar al vino de una mayor suavidad. El objetivo principal es que todo el procedimiento se realice de forma homogénea y que no se pierda ninguno de los aromas que contiene el mosto. Con este método se obtienen vinos de intenso color y muy aromáticos, adecuados para consumir como vinos del año. Ese ha sido su destino durante mucho tiempo, aunque poco cuidado. Vinos para copear y para satisfacer a sus adeptos más fieles y tradicionales. Elaboraciones de masiado

### Los vinos de maceración carbónica corren el riesgo de resultar monótonos.

aleatorias en cuanto a calidad, con una imagen promocional inexistente. Ese era el principal problema de los tradicionales vinos de cosechero: de nada sirve mantener a lo largo de los siglos un método artesano genuino y transmitirlo de una generación a otra como legado enológico, si no se evoluciona al ritmo de la demanda y se incorporan los avances y conocimientos técnicos necesarios para mejorar su elaboración y conseguir dar el gran salto comercial que estos vinos se merecen. La reacción no se hizo esperar por parte de algunas bodegas alavesas y riojanas (Luberri, Cosecheros Alaveses, Artadi, Luis Cañas, Valdelana, Luis Alegre, etc.) y a finales de los ochenta ya se podía encontrar en algunos restaurantes y tiendas especializadas una muestra, reducida pero significativa, de estos jóvenes de maceración carbónica de nuevo cuño. Paralelamente, se produjo una inyección económica por parte del Gobierno vasco que permitió crecer y consolidar la actividad embotelladora y comercial de las bodegas alavesas. Una derrama de dinero que cambió los planteamientos de las bodegas artesanas y familiares, y que catapultó la apuesta de las grandes. Modificaciones tanto en el viñedo como en la estructura de las bodegas. Una mejora continua del viñedo y de una viticultura que apostó más por la calidad que por la cantidad. Se incorporaron rigurosas mesas de selección para la uva, algunos lagos de cemento desaparecieron y se sustituyeron por depósitos cerrados de acero inoxidable, otros se mantuvieron pero saneados, recubiertos de resina epoxi, que garantizan más higie-





Operación de remontado para romper el sombrero y homogeneizar así el color y los aromas del mosto.



## Jacques Humeau

rellenado el depósito de gas carbónico. Cuando yo llegué a la Rioja Alavesa observé que muchos de estos vinos jóvenes no se elaboraban así, incluso en la muestra Primer del pasado año me costaba distinguir esta característica esencial para mí". Para Jacques Humeau, España ofrece una riqueza varietal privilegiada para este tipo de vinos aunque él trabaja principalmente con Tempranillo, aunque le han sorprendido las cualidades de la Garnacha. "Incluso la evolución y longevidad de estos vinos es impresionante". El técnico galo "imitar el fenómeno comercial del Beaujolais es absurdo, e incluso innecesario, porque aquí hay posibilidades promocionales tan válidas e imaginativas como las que en su momento se emplearon para ese vino".

ne y limpieza en el proceso... Incluso en la elaboración también se adoptaron ciertas innovaciones, como empezar la fermentación en maceración carbónica y, una vez obtenido el primer mosto/vino, dejar que finalice la fermentación de forma tradicional para someterlo después a un breve envejecimiento en pequeñas barricas de roble. Una oportunidad de mantener la tradición elaboradora pero con sesgo moderno. La tecnología al servicio de una gama de vinos desmarcados del segmento de los jóvenes convencionales, diferentes y con un potencial comercial impresionante, sobre todo por la inmediatez de su salida y por la tipificación que habían logrado.

### Jóvenes versus crianzas

El sistema socio-económico de la Rioja Alavesa gira en torno al mundo del vino. Los más de veinte núcleos de población que conforman esta subzona de la D.O. Ca. Rioja viven del vino, desde la vitivinicultura hasta el enoturismo que se ha ido generando por todos sus rincones. Cuenta actualmente con una superficie de viñedo superior a las 11.000 hectáreas productivas que en la pasada campaña (de la del 2001 todavía no hay datos oficiales) permitieron obtener más de 91 millones de kilos de uva, lo que supone un crecimiento constante de la producción durante la última década del siglo XX, sobre todo si se compara con la vendimia del 90 en la que se recolectaron cerca de 60.000 kilos. La disposición de las viñas alavesas en terrazas en la ladera sur de la Sierra de Cantabria da lugar a parcelas muy pequeñas: cerca de la mitad de las explotaciones vitícolas de esta zona no superan las cinco hectá-

# Crianza ES LA TENTACIÓN MÁS PELIGROSA DEL COSECHERO

reas, y gracias a la dedicación directa de sus propietarios se han logrado unos métodos de cultivo caracterizados por el esmero y el cuidado por la viña.

Aquí conviven viticultores, pequeñas bodegas de cosechero, bodegas familiares, medianas y grandes bodegas e importantes grupos bodegueros, ofreciendo una gran diversidad de estilos tanto en la elaboración como en la comercialización de sus vinos. Hace unos cuantos años, la producción de los vinos de cosechero supuso más del 50 por ciento del total de los vinos de La Rioja, pero la prosperidad vinícola de los años 90 aumentó tanto el precio de la uva que este vino se vio eclipsado por los vinos con crianza, más maduros, más caros y ostentosos, y más demandados. Y es que la gran fluctuación del precio de la uva en Rioja, y en otras muchas zonas vinícolas, ha sido y es uno de los lastres más fuertes que sufren los vinos jóvenes, maceración carbónica incluida.

Una materia prima cara -recordemos las desorbitadas 400 pesetas/kilo pagadas en Rioja- hizo prohibitivo los precios finales de los vinos, su coste se disparó y las

bodegas que normalmente elaboraban este tipo de vinos se vieron en el dilema de abandonar el mercado de los jóvenes y destinar su preciada uva a los vinos de crianza o disparar los precios. El pujante sector vitivinícola alavés, que ya había emprendido importantes inversiones para acometer cambios en sus instalaciones, con la incorporación de la más moderna tecnología, vio en los crianzas una salida, además de la posibilidad de diversificar su actividad y atender a las nuevas necesidades y tendencias del consumo.

También la nueva legislación del Consejo Regulador riojano, que rebaja a 50 barricas el mínimo necesario para que una bodega se convierta en criadora, animó a muchos cosecheros a introducirse en este nuevo segmento de producción y de mercado. Alrededor de 300.000 barricas se reparten actualmente entre las 88 bodegas criadoras de la comarca alavesa, con una

**España ofrece una riqueza varietal privilegiada y única para los vinos de maceración carbónica**





# Tempranillo, LA UVA CON MÁS Y MEJORES RESULTADOS

y aparece un primer mosto que fermenta por la acción de las levaduras de la piel de la uva. Mientras, en las uvas enteras que aún quedan, comienza la fermentación intracelular, originada por los propios mecanismos enzimáticos del grano. Transcurrido un período de ocho a diez días y, una vez finalizada la fermentación alcohólica, se extrae el vino. El resultado es múltiple: muchos vinos, muy diferentes y muy buenos, casi siempre. Vinos de marcada personalidad y expresividad, dotados de un innegable carácter varietal.

## Tarea de promoción

Pero en esto de saber venderse y promocionarse, Francia siempre nos lleva ventaja. La llegada, a mediados de noviembre, del Beaujolais Nouveau, a media Europa, llegó a constituir toda una fiesta, un gran evento en el calendario de la enología mundial, modelo extraordinario de una particular y efectiva concepción del marketing. No pocos aficionados y profesionales españoles saludaban y descubrían, no sin cierta envidia, estos aromáticos, frutales y florales

vinos. Ciertamente que pasado un tiempo, el aficionado se dio cuenta de que tras ese derroche de imaginación sólo había un vino normal, sin grandes pretensiones y de escasas virtudes, además de una vida efímera. Tardamos en convencernos de que de aquí contábamos con clima y variedades de suficiente enjundia como para hacer vinos mucho mejores.

Jóvenes en su concepto, pero con atributos para aguantar, algunos de ellos, hasta dos años en plenitud de facultades. Nuestros vinos nuevos podían estar con igual prontitud en el mercado, e incluso antes, porque el clima dominante de algunas de nuestras zonas vitivinícolas permiten vendimias precoces de uvas bien maduras y de una calidad excelente.

La uva es uno de los pilares fundamentales de los jóvenes españoles de maceración carbónica. Es muy difícil aunar en una tipología tan especial como esta, espe-

## Ya son quince las bodegas artesanas de ABRA que han accedido a la exportación



Arriba, tradicional forma de elaboración en lago de cemento, en la bodega de Luis Alegre. A la izquierda, modernos depósitos de acero inoxidable en las Bodegas Arúspide.



## Eduardo Gómez

La Rioja Alavesa es una de las zonas vinícolas que cuenta con mayor diversidad de proyectos empresariales. El enorme esfuerzo inversor llevado a cabo ha supuesto importantes transformaciones para viticultores y bodegueros. En estos retos también se han involucrado las cincuenta firmas que integran la Asociación de Bodegas Artesanas de Rioja Alavesa (ABRA), entidad que preside Eduardo Gómez, bodeguero él mismo. Todos sus integrantes han renovado sus planteamientos productivos y estructurales, no sólo para dedicarse a los vinos de crianza, sino para salvaguardar los artesanales jóvenes de maceración carbónica. Los tradicionales lagos, en algunas, han desaparecido y han dado paso a los depósitos cerrados de acero inoxidable. En otras, los viejos lagos abiertos se han mantenido, eso sí, reformados y saneados; hay también bodegas con un sistema mixto. «Hemos evolucionado a raíz del dinamismo y las tendencias que han

caracterizado al sector, acometiendo transformaciones en la viña, la bodega y la red comercial. Esto se ha traducido en una mayor presencia de los vinos alaveses en el mercado nacional e internacional. La única forma de captar el consumo es apostando por la calidad. Tenemos unos vinos con una personalidad marcada que los hace inconfundibles. Ya son quince las bodegas artesanas de ABRA que han accedido a la exportación y ese es el camino: buen vino, de alta calidad, tanto joven como crianza, y saber venderlo».

capacidad de envejecimiento que supera los 60 millones de litros. Incluso los responsables de exportación, ante las ventas tan testimoniales que alcanzaban los vinos jóvenes, motivada por la tensión alcista de los precios de la uva y su repercusión en los precios del vino, incitaron a las bodegas hacia la producción de vinos envejecidos. Con sólo echar un vistazo a la comercialización de los vinos jóvenes riojanos en el 2000 se ve que la evolución de las ventas ha ido cayendo de manera espectacular hasta llegar a unos porcentajes significativamente negativos: el mercado interior cayó un 21,37 por ciento respecto al 99, y el exterior, un 50 por ciento.

## Del uno al otro confin

En este devenir tan adverso para los jóvenes, los de maceración carbónica también sufrieron un cierto letargo productivo y comercial. Algunas bodegas se especializaron más en los vinos de crianza, reserva y gran reserva, pero otras continuaron destinando parte de sus uvas a los mimados vinos del año, y parte a los de crianza. No dejaron de practicar la maceración carbónica porque, al margen de su rentabilidad, significan una fuente de ingresos inmediatos con los que financiar tanto a los crianzas como a los fuertes excedentes que existen en la zona, además de ser una de las pocas vías de diferenciación posibles ante la homogeneización y estandarización de los vinos. Una línea argumental con personalidad y calidad que tiene un público creciente de adeptos y simpatizantes.

Los vinos de maceración carbónica se españolizan, alcanzan ya a casi todas las zonas vinícolas. Se ha superado con creces el área de mayor influencia, la Rioja Alavesa, en donde hemos visto cómo este tipo de vino forma parte de la cultura y el saber tradicional, y se puede encontrar en regiones tan apartadas entre sí como Canarias o Castilla y León, Galicia o Murcia, Baleares o Extremadura, Madrid o Cataluña, Castilla-La Mancha o Aragón. Cada vez se presta mayor atención a este sistema de elaboración y se le dedica mejor materia prima. Vinos noveles para todos los gustos, realizados siguiendo un método tradicional, pero con la prudente proporción de tecnología moderna y la aportación personal de cada enólogo.

La maceración carbónica en estas zonas no se realiza en los artesanales lagos, especialidad única y original de la región alavesa, sino en depósitos de acero cerrados. Se introduce la uva entera en el depósito, al que previamente se ha acondicionado con CO<sub>2</sub>, para eliminar casi por completo el oxígeno. Debido al peso, un porcentaje elevado de los granos de la uva se rompen

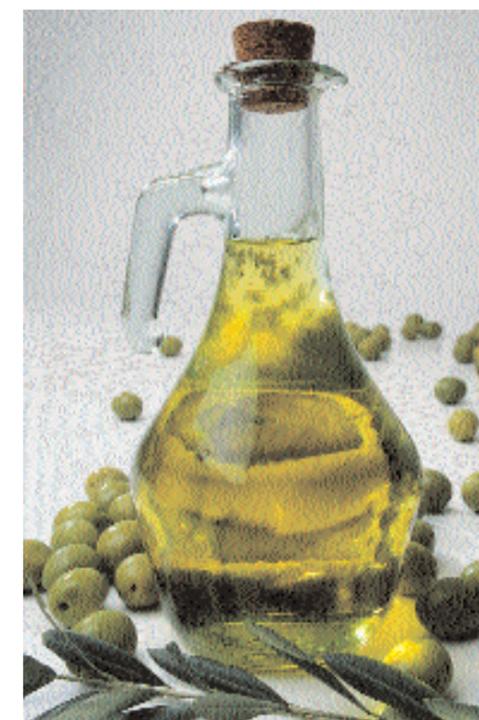
**Y Atenea bajó del Olimpo para plantar el primer olivo. Pero hoy por hoy, los gourmets levitan aún más alto cuando se trata del aceite de oliva. Un dossier de Christian Eder y José Carlos Capel.**

Cuando Peter Mayle, autor del libro «Un año en la Provenza», se asoma a la ventana de su casa en el pueblecito de Lourmarin, primero mira sus olivos y luego, detrás de ellos, las montañas de Lubéron. «El olivo es una planta noble: da sombra, alimento y madera», dice, soñador. «Si plantas un olivo ahora, serán tus hijos los que cosechen el fruto». La esencia de este árbol, el aceite de oliva, es parte integrante de la cocina del sur de Francia desde siempre: basta con recordar el «chèvre», queso de cabra en aceite de oliva, o la «tapenade», una pasta de aceitunas y anchoas similar a la olivada. Pero actualmente el aceite de oliva recibe nuevos honores, por ejemplo en el restaurante «La Fenière», uno de los favoritos del escritor inglés. Allí, Reine Sammut, una de las mejores cocineras de Francia, sirve todo un menú a base de aceite de oliva. Se pueden degustar seis exquisitos platos preparados con otros tantos aceites distintos. ¿Algún ejemplo? Gallo «à la vanille» con aceite de Cucuron, risotto con trufas blancas y aceite de Istria, torrijas con aceite de Cerdeña... Lo mismo sucede en Italia y en España donde los restaurantes prestan una atención creciente al aceite de oliva.

El aceite de oliva está de moda, y no sólo en el sur de Europa. En el norte se chupan los dedos aún más con este aromático producto. Este «boom», que se inició lentamente a mediados de los años 80, se debe a personas como Peter Mayle: franceses acomodados, ingleses y alemanes del norte que, huyendo del ajetreo de la gran ciudad, habían llegado a España, a la Provenza o a la Toscana, de vacaciones o incluso para siempre. La vida rústica en la casita rural primorosamente restaurada también incluía los productos de

la tierra, sobre todo el vino y el aceite de oliva, del viticultor o del campesino de al lado, claro está. Y como los que volvían de las vacaciones a su tierra no querían prescindir de la cocina sureña, el aceite de oliva se extendió, lento pero seguro, también al otro lado de la «frontera de la mantequilla».

Últimamente, incluso ha logrado dar el salto al otro lado del Atlántico: en los EE UU, el consumo se incrementa anualmente en un 300 por ciento, y en Japón, hasta un 500 por ciento. Más que ningún otro pueblo, los americanos y los japoneses aprecian las saludables excelencias del aceite de oliva. Citan con frecuencia el «Seven Countries Study», un estudio de los años 60 en el que se analizaban detalladamente las costumbres alimentarias de 15.000 personas en siete países. El resultado de este proyecto revelaba que las personas que se alimentaban fundamentalmente de grasas animales, como los alemanes y los americanos, tenían un riesgo entre 10 y 20 veces superior de padecer enfermedades de la circulación que, por ejemplo, los españoles, los griegos o los italianos, que guisan fundamentalmente con aceite de oliva. La conclusión simplificada es que, si se consu-



En la Antigüedad, el olivo se consideraba sagrado, y por ello era venerado. Hoy el culto a este árbol y a su aceite ha alcanzado un nuevo auge. Sin embargo, las razones distan mucho de ser religiosas, siendo más bien culinarias.

*Oro prensado*

*«en frío»*



Como alimento, medicina o producto de belleza, como aceite de masaje, lubricante o fuente de luz -el aceite de oliva es desde hace milenios imprescindible en la vida cotidiana mediterránea. Desde mediados de los años 80 también empieza a gustarle a los europeos del norte, y, últimamente, incluso a los americanos y a los japoneses.

me mucho aceite de oliva, se vive más. En estos tiempos del culto al cuerpo, no podría haber mejor publicidad para un producto.

Por esta razón, vuelven a pasar a un primer plano algunos viejos olivares alrededor del Mediterráneo, que hace poco tiempo aún se veían amenazados por las crecientes zonas industriales y residenciales. Además, surgen nuevas plantaciones por doquier, sobre todo en las zonas tradicionalmente dedicadas a la uva tinta, pues el olivo tiene necesidades similares a la cepa. También en lo que respecta a la variedad de sabores, el aceite y el vino tienen mucho en común: en el mundo hay unas cien variedades de aceituna distintas que se presanan para aceite. Según el carácter de la variedad, el terruño y las condiciones de cultivo, el resultado será claro o turbio, espeso o más bien líquido, desde un delicado verde claro hasta un amarillo soleado, desde suave y frutal hasta fuerte como la pimienta. Hay aceites varietales y cuvées de aceite de oliva, como por ejemplo en la Toscana, donde tradicionalmente se mezclan cuatro variedades de aceituna, o en Baena (Córdoba) donde picual y hojiblanca suelen juntarse en buena compañía. Muchos productos hacen honor a la denominación «oro verde»: igual que los vinos superiores, se venden por precios más que respetables.

#### Una montaña de ánforas rotas

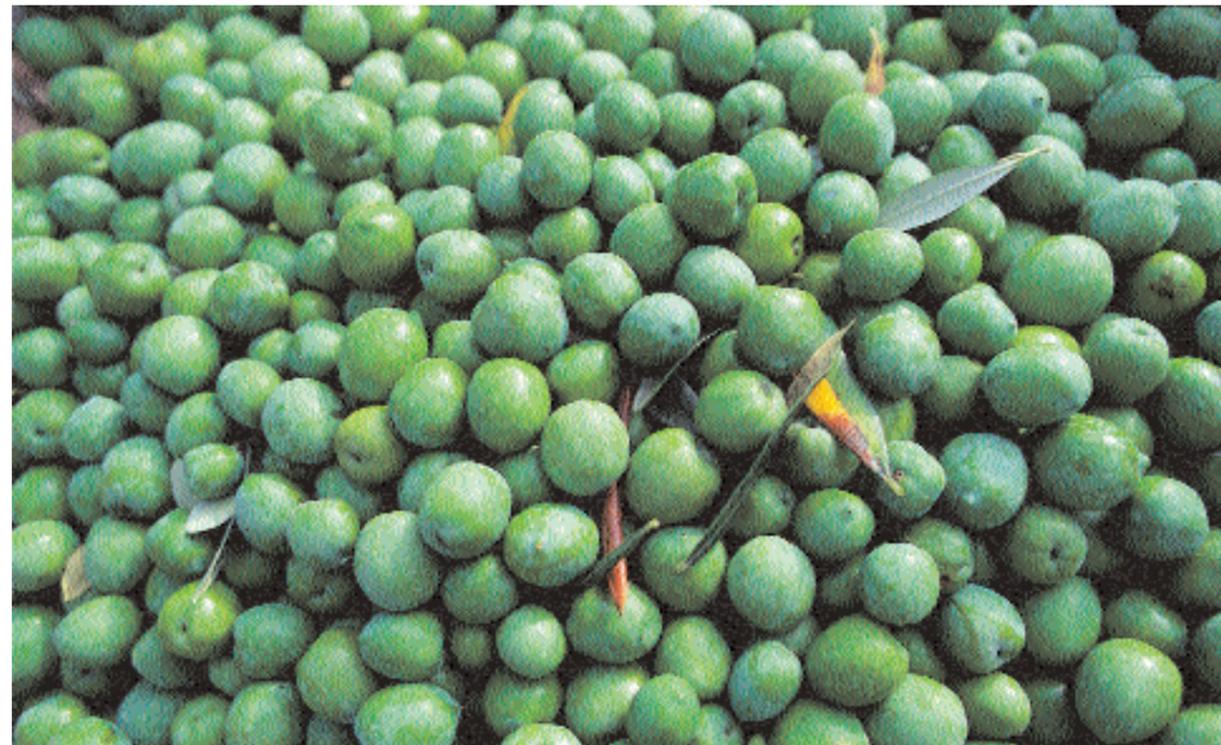
Pero quien crea que el culto al aceite de oliva es algo moderno, se equivoca. Ya en la antigua Atenas, el olivo era sagrado: cuando Zeus, el padre de los dioses, tuvo que sentenciar a quién pertenecería el país de Ática, Poseidón partió en dos una roca para hacer manar una fuente de sal. Pero Atenea plantó un olivo, y Zeus decidió que éste era más útil a la Humanidad. Por eso, en la antigua Atenas, talar un olivo «sagrado» propiedad del Estado, incluso si estaba seco, se condenaba con la pena de muerte. Al margen de estos mitos y leyendas, es bien conocido que hace 6.000 años ya se cultivaron los primeros olivos en Palestina. También quedan vestigios en el triángulo entre Armenia, Turkistán y Pamir. Desde Asia Menor, este árbol se extendió por Egipto, Creta y Grecia. Le siguieron las provincias griegas, entre las que se contaba la actual Sicilia, y después Italia. Desde el siglo II a.C., el aceite de oliva constituía la más importante grasa alimentaria en Roma y en Grecia. Pero aunque la producción local -sobre todo de los montes Sabinos al sur de Roma- no era lo que se dice pequeña, ni con mucho podía cubrir la demanda. Así, se plantaron más olivos en las pro-

vincias españolas y norteafricanas. Los pueblos que allí habitaban enviaban el aceite a Roma como tributo. César, por ejemplo, exigía a las provincias norteafricanas 5 millones de litros al año. Testigo de ello sigue siendo el Monte Testaccio, una colina de 50 metros de alto cerca del puerto del Tíber, compuesta en su totalidad de fragmentos de ánforas de transporte tiradas, muchas de ellas procedentes del valle del Guadalquivir. El olivo llegó al sur de Francia en último lugar.

La explicación de la fulgurante carrera que hizo el aceite de oliva es su múltiple utilización. En primer lugar, naturalmente, en la mesa: las recetas que el gourmet romano Epicuro apuntó en sus diez libros de cocina incluían frecuentemente el aceite de oliva. Pero también tenía aplicaciones médicas. «Cura todas las enfermedades», opinaba Plinio el Viejo. Entre otras cosas, se recetaba como medicina contra el dolor de estómago, la artritis y el reuma. Con él daban masajes a atletas y gladiadores. Se utilizaba para limpiarse los dientes y como aditivo para el agua del baño, y los egipcios lo añadían a las cremas de belleza como muestra la inscripción en un antiquísimo rollo de papiro. Además, el aceite de oliva ardió en lámparas egipcias, norteafricanas, griegas y romanas, e incluso llegó a iluminar la oscura Edad Media.

#### Árboles con padrino

Incluso los niveles de calidad que actualmente ostentan las etiquetas, en principio, ya eran conocidos



por los griegos. El mejor aceite se conseguía con la primera prensada de aceitunas verdes y semimaduras. Menos apreciado era el aceite de olivas oscuras y maduras. El aceite de frutos magullados, por último, se empleaba como «aceite doméstico». Los romanos ya conocían cinco categorías; también ellos extraían el producto superior de las aceitunas verdes: «oleum ex albis ulivis». Y Plinio el Viejo coincidía con los griegos en que: «La finura de la primera prensada es de una calidad que no alcanzan las siguientes».

Para el consumidor moderno, la medida de las cosas es el «extravergine», «extra virgin», «virgen extra» o «natives Olivenöl extra». Pero como ya casi todos los productos del mercado responden a este criterio, los productores intentan destacarse de otra manera. Embotellan sus aceites en vidrio soplado y en nostálgicas latas o bidones, ahora de última moda porque protegen el aceite de la luz, envuelven los envases en láminas de oro y papel de plata, o les cuelgan cartelitos escritos a mano, en los que se refieren especialmente al método de elaboración, la variedad de aceituna empleada o el lugar de procedencia, lo que favorece así extrañas modas: actualmente, los gourmets juran por el aceite

## «La finura de la primera prensada es de una calidad que no alcanzan las siguientes»

de goteo (mejor que el «virgen extra», ya que no está prensado: se recoge únicamente el que rezuman las aceitunas aplastadas por su propio peso), mejor si es de Cataluña, Creta o de Israel (esto es un secreto que aún no sabe todo el mundo). Algunos productores de aceite de oliva llegan incluso a ofrecer el apadrinamiento de sus árboles. A cambio de su aportación financiera, el padrino recibe aceite con regularidad. No se puede estar mucho más cerca de tener un olivar propio, como Peter Mayle. No hay duda de que el culto al olivo y su aceite ha alcanzado un nuevo auge. Pero, por mucho embalaje extravagante o por mucho marketing ocurrente que presenten, la apariencia y la esencia no siempre van de la mano. En las páginas siguientes les contaremos todo lo que hay que saber para reconocer un buen aceite de oliva.

Fotos: Heinz Hebeisen, Archivo Vinum



### Pieza de museo

En el pueblecito de Torgiano, en la región italiana de Umbria, trabajaba hasta hace pocas décadas un molino de aceite tradicional. Hoy pertenece a la Fundación Lungarotti que, convirtiéndolo en museo, ha dedicado así un monumento a la aceituna y al aceite. El recorrido por las diez salas empieza con informaciones sobre las características botánicas del olivo y las distintas formas de cultivo. Además, se aprende mucho sobre el mito de este árbol. Una amplia colección de lámparas de aceite ilustra la importancia del aceite de oliva como fuente de luz. También se informa al visitante de otros usos, por

ejemplo, en los ámbitos de la alimentación, deporte, mecánica, cosmética y medicina. Además, hay toda una sala dedicada a la pintura y la iconografía sobre el tema.

#### Información:

Museo dell'Olio e dell'Olio  
Via Garibaldi 10  
I-06089 Torgiano  
Tfno. +39 075 98 80 300  
Fax. +39 075 98 54 86  
www.lungarotti.it

#### Horario de apertura:

De 10 a 13 h y de 15 a 19 h (en verano)  
De 10 a 13 h y de 15 a 18 h (en invierno)

# Zonas de cultivo alrededor del Mediterráneo



## España

En cuanto a la producción de aceite de oliva, España es líder mundial. Y en cuanto a la calidad, ya está en cabeza entre las mejores del mundo.

En todo el país hay alrededor de 200 millones de olivos, de los cuales la mayor parte están en Andalucía, de donde proceden las tres cuartas partes del aceite español. Esta región tiene varias denominaciones de origen controladas. Las más conocidas: Sierra del Segura (Jaén) y Baena y Priego de Córdoba. Sus variedades de oliva más importantes se llaman Picual y Picudo. El aceite de Picual es muy compacto, frutal y ligeramente amargo en el final; el aceite de la variedad Picudo posee el perfume de los limones españoles.

Junto a Andalucía, sobre todo Cataluña produce buenos aceites de oliva. También en esta región hay dos denominaciones de origen controladas, Les Garrigues y Ciurana, ambas al sur de Barcelona. Allí, la variedad de aceituna más importante es la Arbequina. Produce aceites suaves y finos con delicados matices de almendra.

Cada vez más productores españoles están introduciendo métodos modernos en el cultivo del olivo. Al hacerlo, algunas veces abandonan algunas variedades antiguas como la Lechín en favor de variedades nuevas, menos delicadas y de cosecha más abundante.



## Italia

El número dos en cantidad, pero el número uno en calidad es Italia. Especialmente la Toscana ha conquistado merecidamente su buena fama. Aunque sólo produce un 3 por ciento del producto total de Italia, siguen siendo 22 millones de olivos. Los aceites toscanos, en su mayoría, se componen de cuatro variedades: Frantoio, Moraiolo, Leccino y Pendolino. A éstas se añaden variedades menores regionales como Puneruolo, Razzo y Maremmano. Debido a esta multiplicidad, los aceites de la Toscana pueden tener sabores totalmente distintos: unos son ligeros y delicados, otros llenos y aromáticos.

Pero hay buen aceite en todas las regiones de Italia. En Liguria, por ejemplo, la principal variedad de oliva es la Taggiasca. Produce un aceite amarillo dorado con reflejos verdes y sabor delicadamente frutal. En Umbria crecen muchos olivos alrededor del lago de Trasimeno y en el valle de Umbra. Allí están muy extendidas la dulce y frutal Dolce Agogia y la Moraiolo.

Alrededor del 40 por ciento de la producción de acei-

te en Italia procede de Apulia, pero, en su mayor parte, se trata de aceites industriales. Las variedades principales para el aceite de la categoría «extravergine» se llaman Coratina y Ogliarola. Frutales, y a menudo también picantes, son los mejores productos de la región, que se cultivan en Andria.

El aceite de Sicilia resulta muy distinto según su situación: intenso y con tonos de almendra en la costa, redondo y frutal en las zonas montañosas del interior, donde los olivares llegan hasta los 600 metros sobre el nivel del mar. Por lo general, el aceite de la variedad autóctona Tonda es suave y frutal, con un fino amargor.

## Francia

Anualmente Francia produce sólo alrededor de 2.400 toneladas de aceite de oliva, ni siquiera lo suficiente para el consumo propio. Las superficies cultivadas están sobre todo al sur del país, a lo largo de la costa del Mediterráneo. Casi todos los productores apuestan por la calidad en detrimento de la cantidad. Y por la variedad: en la región de Niza, por ejemplo, se cultiva la pequeña y negra Cailletier, que produce un aceite muy suave. La variedad Aglandau es indígena de la Alta Provenza; su aceite profundamente oscuro tiene un sabor muy frutal. La aceituna Tanche de Nyons produce un aceite suave y lechoso; Nyons, por cierto, es la primera región de Francia cuyo aceite logró una denominación de ori-



gen protegida. Sus olivares están entre la Provenza y las primeras estribaciones de los Alpes franceses. También Córcega es conocida por su aceite. Su variedad principal se llama Sabina.

## Grecia

Grecia es la cuna del cultivo del olivo en suelo europeo: en el palacio del rey Minos en Knossos, Creta, se hallaron recipientes de aceite del año 2000 a.C. con una capacidad de casi dos toneladas. Aún hoy es Creta el centro de la producción de aceite de oliva de Grecia. Allí se producen algunos de los mejores aceites de Grecia, si no del mundo entero. La región olivarera más importante de la isla se extiende por el oeste, alrededor de Chania. Los productos superiores se elaboran a partir de las variedades Koroneiki, que también se da en tierras continentales, y Tsounati. También en los alrededores de Knossos aún se cultivan olivos; la variedad predominante es la pequeña Psiloelia, de un negro azulado. También en el Peloponeso hay muy buenos aceites y aceitunas de mesa de calidad superior, como la frutal y carnosa Kalamata.

A lo largo de la costa del Mediterráneo, donde los europeos del norte se van de vacaciones, se cultivan la mayoría de los olivos, pero no todos. También en América del norte y del sur, en Sudáfrica y en Australia hay olivares. Pero, hasta ahora, muy pocos de estos aceites han encontrado el camino a Europa.

## Otros países productores

Portugal aumenta constantemente su producción de aceites de oliva. Muchos de ellos son de cultivo biológico, sencillamente porque los productores carecen del dinero suficiente para comprar insecticidas. Amplios son, pues, los terrenos de caza de la mosca del olivo, la plaga más temida de los olivares. Pone sus huevos en la aceituna, pudriéndola. Las principales zonas olivareras son las regiones de Beira, en el centro del país, el Alentejo y Estremadura, en la frontera con España. Muchas de las variedades plantadas allí, entre ellas la Galega, Cordovil y Lentisca, tienen su corres-

pondencia en España. En Túnez crecen olivos sobre todo en la península de Cap Bon y en las regiones de Sousse y Sfax. Una importante variedad de oliva se llama Chemlali. El aceite tunecino es generalmente muy suave. La mayoría de las aceitunas israelíes proceden del norte de Galilea. Las cuatro variedades principales son Sourí, Barnea, Nabali y Manzanillo. La primera está extendida por la totalidad de Oriente Próximo; produce un aceite verde con atisbos de pimienta. En Israel, el aceite para aliñar no se empareja con el vinagre, sino con zumo de limón.

# Producción: se requiere un gran tacto



Los jornaleros vorean los olivos y recogen las aceitunas que caen sobre redes extendidas. Un método todavía mejor es la cosecha a mano. Las aceitunas aún verdes dan el aceite más fino.

Un viejo molino en las montañas, dos inmensas muelas de molino rotando. La prensa, en la que se apila una torre de esterillas redondas cubiertas de orujo de aceituna, chirría y gotea sin cesar. A su lado, una caldera hierve a borbotones. Así era antaño, y aún hoy se imagina de manera similar un molino de aceite. Pero los tiempos han cambiado. Actualmente, las empresas que trabajan con eficacia están higiénicamente limpias. Porque sólo una limpieza exquisita puede evitar las notas desagradables en el sabor. Los molinos de piedra han pasado de moda, igual que las esterillas de cañamo; en su lugar, se trabaja con acero y fibra sintética. Y el aceite es mejor que antes. Pero la calidad no sólo depende del equipamiento de la bodega, empieza ya en el olivar. Así, hay que acertar en el momento de la cosecha: con la maduración, aumenta el grado de acidez de la oliva, y una acidez excesiva da al aceite un sabor ligeramente

rancio. Al mismo tiempo, desciende el contenido de fenol, que actúa como conservante.

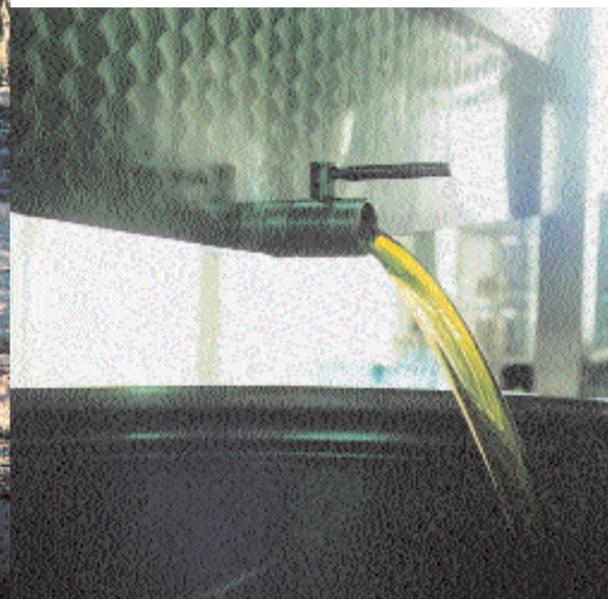
El procedimiento de cosecha también es decisivo: si las aceitunas se recogen a mano y se colocan cuidadosamente en una cesta, llegan a la prensa en mejor estado que si, vareando las ramas o sacudiéndolas con máquinas, caen al suelo sobre redes extendidas. Las aceitunas recién cosechadas se limpian de ramitas y hojas, y se separan los frutos dañados. Entre la cosecha y el prensado no deben pasar más de dos o tres días, porque podría iniciarse la fermentación.

En la bodega, primero se muelen las olivas. Después, pasan a lo que se llama una prensa de caracol, en la que se prensan moviéndolas constantemente a un lado y a otro. El proceso completo no dura más de 20 minutos. En los molinos viejos es importante regular las piedras de molino, de tal modo que sólo se aplaste la parte carnosa y no los hue-

sos, que volverían amargo el aceite. Además, el prensado no debería realizarse a temperaturas elevadas, porque a más de 30 grados se pierden los mejores aromas. No obstante, una disposición de la UE permite que el prensado en frío del aceite de oliva virgen pueda alcanzar en su elaboración temperaturas de hasta 60 grados. Ahora sólo existe la primera prensada, pero antes, cuando los aparatos aún no eran tan eficaces, a menudo era necesario repetir la operación añadiendo agua.

El método para separar el aceite de los restos de orujo y agua puede ser el clásico, es decir, decantándolo en grandes cubas, o bien por centrifugado, sistema moderno. Filtrar o no el aceite es cuestión de gustos: los elementos que enturbian también contienen aromas que se pierden con el filtrado. Por eso, cada vez más productores venden aceites naturalmente turbios.

Con 100 kilos de aceitunas se producen unos 20 litros de aceite. Para el aceite de goteo -especialmente caro- que rezuma lentamente sin prensado de las esterillas apiladas, se necesita hasta el doble. Los aceites superiores pueden presentar hasta un 0,8 por ciento de acidez, lo ideal es un 0,2 ó un 0,5 por ciento. Un cierto sabor picante a menudo se debe a la vitamina E contenida naturalmente, que además actúa como conservante. Pero tanto el sabor picante como el amargo pueden ser también señal de fallos en la producción o el almacenamiento; depende mucho de la variedad de aceituna. Por ejemplo, la Leccino, del centro de Italia, no debe saber ni amarga ni picante, pues se trata, al fin y al cabo, de una variedad dulce. La Coratina de Apulia, por el contrario, presenta por naturaleza un claro amargor.





## Pan de aceitunas

### Ingredientes

500 g de harina blanca.  
100 g de harina integral.  
10 g de aceituna negra deshuesada.  
4 dl aprox. de agua tibia.  
20 g de levadura fresca.

### Preparación

Desleír la levadura en el agua, amasarla con la harina hasta formar una masa homogénea, dejar que suba en un lugar cálido durante dos horas. Volver a amasar bien la masa mez-

clándole las olivas. Formar panecillos o bien una hogaza grande, que en el sur de Francia se llama *fougasse* y en Italia *focaccia*. (Fotos arriba a la izquierda). Volver a dejar subir otros 30 minutos. Hornear unos 20 minutos a 220 grados, luego otros 10 minutos reduciendo la temperatura a 160 grados. Servir tibio para acompañar los entremeses. Combina con vinos tintos frutales, fuertes pero no amargos, mejor los hechos con Syrah (Ródano), o con un Priorato.



No siempre es fácil encontrar aceite de oliva bueno, elaborado artesanalmente; a veces hay que comprarlo directamente en el molino.

## Aceitunas fritas

### Ingredientes

24 aceitunas gordales, deshuesadas.  
2 huevos.  
Pan rallado o harina para rebozar.  
150 g de restos de ave o conejo.  
2 lonchas de jamón serrano.  
2 cucharadas de parmesano rallado.  
1 cucharada de tomate concentrado.  
Perejil picado.  
Nuez moscada y pimienta.

### Preparación

Pasar la carne y el jamón por el triturador. Añadirle una yema de huevo, el parmesano, el perejil y el

tomate, y revolverlo todo hasta conseguir una pasta homogénea. Especiar con pimienta y nuez moscada, corregir de sal y rellenar con la pasta las aceitunas, empleando una cucharilla. Rebozarlas con el resto de los huevos batidos y el pan rallado, freírlas en aceite hirviendo hasta que estén doradas y crujientes, escurrirlas y servir. Con este aperitivo de complicada elaboración, pero tanto más sabroso, combinan los vinos blancos secos del sur, Trebbiano, Verdicchio, Vermentino, y también los rosados frescos y minerales, y los tintos ligeros y frutales.



Una amplia cata de los aceites de oliva vírgenes-extra españoles deja en evidencia la variedad de sabores y matices que ofrece la producción oleícola ibérica. Diferencias acusadas que están en relación directa con los tipos de aceitunas y las condiciones climáticas de cada zona reconocida. Atendiendo a sus cualidades sápidas, en España puede hablarse de varias familias de aceites. Los que se obtienen en Cataluña, que proceden en su totalidad de la aceituna arbequina, son afrutados y muy aromáticos. Poseen toques de manzanas verdes, hierbas recién segadas y notas de tomate. Los andaluces de Jaén, donde se concentra la mayor mancha olivarera del mundo, presentan un sabor mucho más rotundo, gusto a la aceituna picual, con toques picantes y amargos. Los de Baena, provincia de Córdoba, tienen aromas a manzanas y a frutas frescas. Y los de Málaga, muy finos, de la variedad hojiblanca, destellos de tomate fresco, plátano verde, alcachofa y cítricos. Se dan aceites de una intensidad aromática asombrosa en las islas Baleares; producciones muy cortas pero finas en el desierto de Almería; aceites frutales de última generación en el valle del Ebro, y aceites muy sedosos y ligeramente almendrados en la Comunidad Valenciana. Las marcas relacionadas a continuación han sido catadas en el transcurso del mes de octubre de 2001. Justo en un momento en el que se aguarda la llegada de la nueva cosecha y las muestras correspondientes a la temporada anterior comienzan a estar apagadas. Aún así, se aprecia la importante

renovación experimentada por los aceites españoles. El considerable incremento de sus fragancias y de sus registros sápidos. Todo como consecuencia de una notable anticipación de la recogida de las aceitunas y de la aplicación de métodos modernos, resultado de la profunda renovación acometida por las alamazaras españolas. Modernización que también alcanza al diseño de los envases y a la rotulación de las etiquetas.

José Carlos Capel

### DUQUE DE BAENA

Es la gran estrella de la Denominación de Origen Baena. En la boca resulta persistente y suavemente astringente, con notas picantes y amargas. Tiene aromas a aceitunas verdes, a manzanas y a frutas frescas. Se envasa en rama, turbio y sin filtrar. Perfecto con los pescados al vapor, como base de sofritos y pescados en salsa verde. Y también en ensaladas, frituras, platos de setas y escabeches.

### C. Olivarera Andaluza Germán Baena

**Aceitunas:** picual, hojiblanca y carrasqueño de Córdoba.  
**Precio:** 600 ptas. (bot. de 1/2 litro).

### FELIX GASULL

Afrutado y muy aromático, posee notas de manzanas verdes, toques de hinojo y plátanos maduros. Ligeramente amargo y picante, con acentos almendrados. Muy elegante y con una excelente estructura. Ideal en ensaladas de hojas verdes y amargos, y el pan con tomate.

**Aceitunas:** arbequina.  
**Precio:** 750 ptas.

### HACIENDA FUENCUBIERTA

Una explosión de aromas y fragancias que da la medida de las última generación de aceites andaluces. En la nariz se aprecian las características de sus variedades, muy bien ensambladas. Fragante y equilibrado, con notas de hierbas y almendras verdes. Al final, toques amargos y picantes. Aceite muy moderno, ideal para gazpachos, ensaladas y pescados, de tonos amarillo-verdosos.

**Aceitunas:** hojiblanca, picual, ocal y arbequina.  
**Precio:** 425 ptas. (bot. de 1/2 litro).

### SELECCIÓN «OLI DOR» OLIVAL

Fino, sedoso, suave y ligeramente almendrado. Armónico y muy equilibrado, refleja la perfecta conjunción de las cinco variedades de aceitunas que lo componen. Medianamente afrutado, recuerda las tomateras, con toques de manzanas y plátanos. Perfecto en ensaladas de hojas amargas, pan con tomate y salpicones de marisco.

**Aceitunas:** farga, borriolencia, serrana de Espadán y morrut.  
**Precio:** 400 ptas. (200 mL.)

### DAURO DE AUBOCASSA

Presenta una poderosa intensidad aromática con impresionantes destellos frutales -entre tomates verdes, higueras, manzanas maduras y plátanos maduros-, y un paladar dulce, delicado y armónico. Se aprecian toques almendrados innegables y una limpieza exultante. Perfecto en ensaladas.

**Aceitunas:** arbequina.  
**Precio:** 1.400 ptas. (1/2 litro)

### HACIENDA DE BRACAMONTE

Frutal y muy aromático, con toques a tomate fresco, plátano verde, alcachofa y cítricos. Apreciable equilibrio y conjunción sávida, con un final largo, dulce y persistente, con acentos almendrados. Moderno y muy atrevido, enlaza con la vanguardia de los aceites andaluces. Perfecto en ensaladas.

**Aceitunas:** hojiblanca, arbequina, picual, picuda y pajarrera.  
**Precio:** 775 ptas. (1/2 litro)

### HOMENAJE

Un virgen extra de alta gama con todas las características propias de los aceites modernos. Ha sido elaborado con aceitunas de recolección temprana de la variedad hojiblanca. Presenta notas de aceitunas verdes y frutas frescas con toques de hierbas y manzanas, con aromas pronunciados a la aceituna hojiblanca. Ideal con gazpachos y pescados en salsa.

**Aceituna:** hojiblanca.  
**Precio:** 765 ptas. (bot. de 1/2 litro).

### CASTILLO DE TABERNAS

Se obtiene en condiciones extremas. Procede del desierto de Almería, de olivos mantenidos con riego gota a gota. Su finura y suavidad son tan acusados que resulta muy difícil reconocer la aceituna picual con la que está elaborado. Perfecto en mayonesas y una sopa fría como el ajo blanco de Málaga.

**Aceitunas:** Picual.  
**Precio:** 750 ptas. (bot. de 1/2 litro).

### LO MEJOR DE VIANA

Poderoso, de aromas frutales intensos y un gusto a las aceitunas picual. Es la quintaesencia de los aceites andaluces tradicionales rigurosamente puestos al día. Quizá, el mejor para preparar bacalao al pil-pil, una merluza en salsa verde o cualquier pescado en salsa.

**Aceitunas:** Picual.  
**Precio:** 800 ptas. (botella de 3/4).

### RAFAEL SALGADO

Un aceite de marca, sin procedencia determinada, muy equilibrado, fino, rigurosamente moderno y evolucionado, que los propietarios de esta empresa elaboran ensamblando los mejores aceites de cada campaña. Un virgen extra siempre fragante y delicado, afrutado y suave, fiel a las características de la marca.

**Aceituna:** Desconocida.  
**Precio:** 400 ptas. (bot. de 1/2 litro).

### MORLANDA

Suave, sedoso y delicado, en la nariz y en la boca se impone por su imponente calidad aromática. Limpio, frutal y muy fragante, presenta toques de hinojo y alcachofa, sobre un fondo de manzanas verdes y tomates maduros. Gran final de boca con un regusto almendrado. Ensaladas, gazpachos de tomate y salpicones.

**Aceituna:** arbequina.  
**Precio:** 800 ptas. (bot. de 1/2 litro).

### TORREVELLA GRAN SELECCIÓN

Aceite de finca o de hacienda, elaborado en Torrevella (Alicante). Afrutado, con acusado gusto a aceitunas verdes, notas de manzanas, hierbas recién cortadas, higueras y almendras frescas, con recuerdos de alcachofas. Magnífico en ensaladas.

**Aceituna:** arbequina.





### Olivada (Tapenade)

#### Ingredientes

400 g de aceituna negra deshuesada.  
2 cucharadas de alcaparras.  
2 cucharadas de albahaca fresca.  
4 filetes de anchoa.  
1 diente de ajo escaldado.  
1 berenjena pequeña al horno.  
Aceite de oliva.

#### Preparación

Picar los ingredientes en la batidora hasta hacerlos puré. Realzar con un poco de aceite de oliva. Servir frío. Se puede guardar en la nevera hasta una semana.  
Untar sobre pan fresco y acompañar de un Dominio de Valdepusa Syrah o un Albet y Noya de la misma variedad.



### Gigantes nudosos

El olivo, en botánica «olea europaea», pertenece a la familia de las oleáceas, como el fresno y la lila. Se da entre el paralelo 30 y el 45, es decir, desde California, Texas y el sur de Europa en el hemisferio norte, y Chile, Argentina, Sudáfrica y Australia en el hemisferio sur. Los olivares suelen estar entre los 400 y los 600 m. de altura. El árbol puede alcanzar los 16 a 20 m., y su tronco, un diámetro de metro y medio o dos. Las hojas son de color verde oscuro por el haz y gris plateado por el envés, que refleja la luz. Aunque el olivo se considera de hoja perenne, esto no es del todo cierto: sus hojas se renuevan, pero normalmente las viejas permanecen en el árbol hasta que brotan las nuevas. Una vez plantado, un olivo es para siempre: en Creta hay ejemplares de más de mil años. Las bajas temperaturas invernales no afectan al olivo, pero sí las heladas de primavera. Inmediatamente antes de florecer, en mayo o junio, reacciona sensiblemente incluso a temperaturas inferiores a los 10 grados. En verano necesita agua. Si falta, la cosecha será desastrosa. La aceituna contiene hasta un 25 por ciento de aceite. En septiembre empieza a virar su color, primero se vuelve rojiza, luego violeta oscuro. Alcanza su plena maduración, según la variedad y la zona de cultivo, entre noviembre y marzo.

### Aceite de oliva francés

Hace 10 años estaba casi olvidado en Francia: hoy, el aceite de oliva ha recuperado su importancia también en ese país. Sin embargo, la producción local de las aproximadamente 150 almazaras ni siquiera cubren la demanda interna. Por ello, los aceites franceses apenas se exportan. Por ello merece la pena acudir directamente al productor, idealmente entre febrero y marzo, cuando salen a la venta los aceites nuevos. En la segunda mitad del año, muchas almazaras han agotado sus existencias. Tradicionalmente, los aceites del sur de Francia están fuertemente fermentados, por lo que tienen un marcado sabor característico, ligeramente rancio. Sin embargo, también se está imponiendo cada vez con más fuerza otra línea más moderna y frutal.

#### L'OULIBO

##### Cuvée Lucques

Un exquisito aceite especialmente aromático de la variedad Lucques, con perfume de vainilla y mantequilla, redondo, suave y frutal, con una delicada nota amarga. Excelente con arroz, pastas y mijo. El que mejor sabe es el turbio natural de primera prensada o el llamado «huile de Noël», que llega al mercado poco antes de la Navidad. Otras dos cuvées son la Cuvée Olivière, especiada y algo más tosca, y la Vierge Extra, más fermentada, ambas adecuadas para guisar.  
**Coopérative l'Oulibo**  
F-11120 Bize Minervois  
Tel. +33 468 46 24 84

#### MOULIN LA CRAVENCO

##### Huile d'Olive de la vallée des Baux de Provence AOC

Aceite noble, frutal, ligero, digestivo y suave, muy adecuado para platos ligeros y ensaladas.

##### Moulin La Cravenco

F-13280 Raphèle lès Arles  
Tel. +33 490 96 48 16

#### MOULIN JEAN MARIE CORNILLE

Aceite para gourmets fuertemente fermentado, con un sabor propio intenso y marcado. Los amantes de este tipo de aceite lo adoran, pero quienes prefieren aceites más neutros arrugan la nariz por la intensidad de su aroma.

**Moulin Jean Marie Cornille**  
F-13520 Maussane les Alpilles  
Tel. +33 490 54 32 37

#### HUILERIE COOPÉRATIVE DE BEUCAIRE

##### 1<sup>re</sup> pression à froid

Aroma de diente de león, cacao y tocino fresco, pleno, llena la boca, ligeramente amargo en retronasal: para cocina.

**Huilerie coopérative de Beaucaire**  
F-30300 Beaucaire  
Tel. +33 466 59 28 00

#### MOULIN DE VILLEVIEILLE

##### Variété Bouteillan

Aceite exquisito, frutal, con un magnífico olor a nueces verdes, elegante, fino, pero también persistente y delicadamente amargo. El Vierge extra de la variedad Picholine resulta algo más tradicional, más basto, con sabor de fermentación más intenso.

##### Coopérative de Sommières

F-30250 Sommières  
Tel. +33 466 80 03 69

#### CHÂTEAU VIRANT

Aceite de gran categoría con notas de nueces verdes y hierbas frescas, tomillo, sabor muy fino, con casta y persistencia y agradable nota de pimienta. Un aceite de mesa ideal para acompañar alimentos crudos o pastas.

##### Château Virant

F-12680 Lançon  
Tel. +33 490 42 44 47

#### MOULIN DU MAS DE VAUDRET AB

Aceite sencillo de cultivo biológico, con aromas de nueces y fermentación; para la cocina.

**Moulin du Mas de Vaudret**  
F-13890 Mourières  
Tel. +33 490 47 50 13

#### MOULIN DU VIEUX CHÂTEAU

Un aceite pleno, especiado y áspero para todas las ocasiones.

**Moulin à huile du Vieux Château**  
F-84360 Mérindol  
Tel. +33 490 72 80 48

#### MOULIN DU MAS SAINT JEAN

Especiado, cacao, flores, lavanda, pleno y abundante, sabor agradablemente picante. Para servir con alimentos crudos, pescado.

**Moulin du Mas Saint Jean**  
F-12990 Fontvieille  
Tel. +33 490 54 69 24

#### NYONSOLIVE

Aroma afrutado y floral, diente de león, nueces verdes, alcachofa, sabor redondo y equilibrado, no le falta finura, termina con un gusto picante y especiado. Un aceite excelente para todas las ocasiones.

**Coopérative du Nyonsais**  
F-26110 Nyons  
Tel. +33 475 26 23 16



#### MOULIN DES PÉNITENTS

Seductor y noble, floral y frutal, plátano, kiwi, sabor de gran finura y elegancia: sin duda uno de los mejores aceites de Francia.

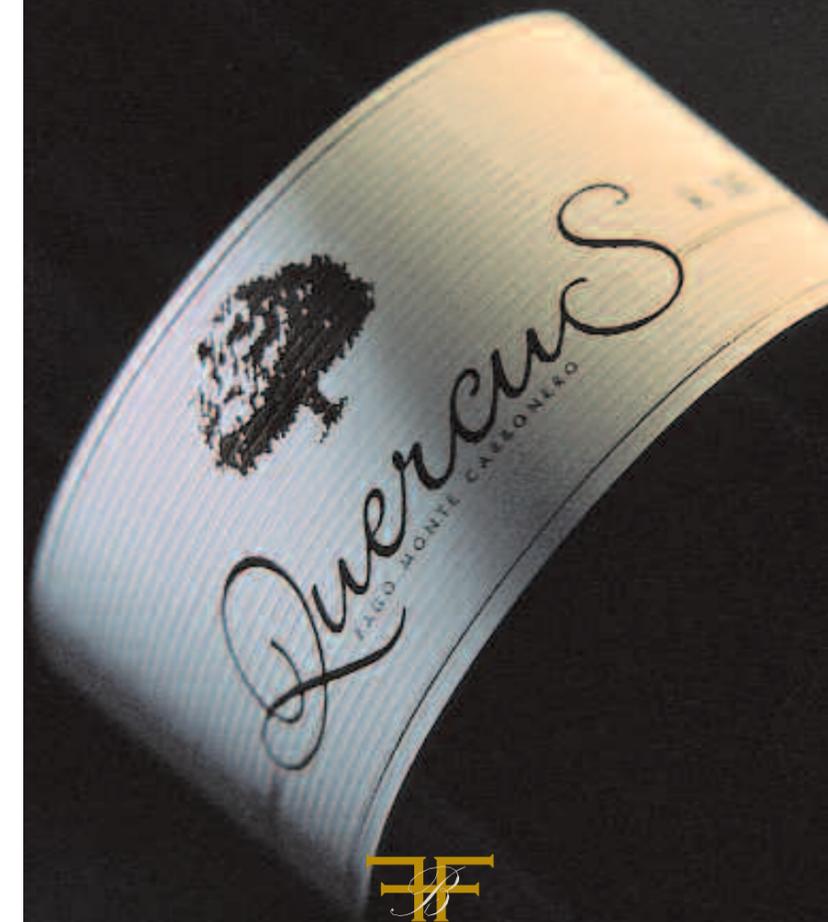
**Moulin des Pénitents**  
F-04190 Les Mées  
Tel. 33 492 34 07 67

#### HUILERIE OPIO

Intenso color dorado. En nariz es vigoroso, cacao y mantequilla, un aceite áspero y picante para la cocina.

**Moulin de la Brague**  
F-06650 Opio  
Tel. +33 493 77 39 17

*Impecable, cereza picota,  
ribetes granate, brillante.  
Cedro y vainilla, frutas negras,  
brea, regaliz y sotobosque.  
Amplio, sabroso, y suave.*



BODEGAS  
FONTANA

#### OFICINAS:

AVDA. MENÉNDEZ PELAYO, 2

3<sup>o</sup> DCHA . 28009 . MADRID

TFNO. 915 783 197

FAX. 915 783 072

#### BODEGA:

EXTRAMUROS S/N

16411 . FUENTE DE PEDRO NAHARRO . CUENCA

TFNO. 969 125 433

FAX. 969 125 387

bf@bodegasfontana.com

# Todo sobre el aceite de oliva

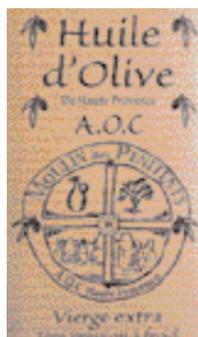
## Países productores

En el mundo se producen anualmente 1,7 millones de toneladas de aceite de oliva. Un 70 por ciento procede de la UE, en la que España es el mayor productor (38 por ciento), seguido de Italia (37 por ciento) y Grecia (23 por ciento); un 2 por ciento procede de Portugal y sólo un 0,2 por ciento de Francia. Pero las cifras varían mucho de año en año. También Marruecos, Siria y Turquía producen grandes cantidades de aceite de oliva, pero la calidad aún deja que desear. Además, en China, los EE UU, Australia y Argentina se cultivan olivos. Los mayores consumidores de aceite de oliva son los italianos y los españoles: entre los dos se ventilan el 50 por ciento de la producción mundial. Hasta hace poco, los consumidores nunca sabían con certeza de dónde procedía un aceite de oliva; porque según las regulaciones de la UE, en la etiqueta sólo tenía que figurar el lugar de elaboración, pero no el lugar de procedencia de las olivas. Esto se ha terminado: en junio, los ministros de agricultura de la Unión Europea acordaron que el aceite «español» ha de estar elaborado con aceitunas españolas, el «italiano» con italianas, etc. El que desee informaciones más precisas, tendrá que ceñirse a aceites con denominación de origen protegida (DOP) o a una denominación de procedencia protegida (IGP) de la UE. También en algunos países hay denominaciones de origen protegidas nacionales, por ejemplo las regiones D.O. en España o las zonas A.O.C. en Francia. Actualmente, Italia cuenta 24 denominaciones de origen o de procedencia protegidas, Grecia 22, Portugal 5, España y Francia 4 cada una.

## Niveles de calidad

La UE reconoce cuatro niveles de calidad en el aceite de oliva: «aceite de oliva virgen extra», elaborado exclusivamente con procedimientos mecánicos y físicos, sin intervenciones químicas.

Contiene un máximo de 0,8 por ciento de acidez (así lo han decidido los ministros de agricultura de la UE en junio; anteriormente el límite se situaba en el 1 por ciento). La segunda categoría es el «aceite de oliva virgen», cuyo contenido de acidez no debe superar el 2 por ciento. Le sigue la categoría «estándar» (hasta hace poco «aceite de oliva»), que engloba las mezclas de aceites vírgenes y refinados. En la parte inferior de la pirámide cualitativa se halla el «aceite de orujo de oliva» que, en realidad, ya no se puede considerar producto natural. Normalmente se emplea para la fabricación de jabón. No es apto para el consumo humano, como ha demostrado el último escándalo en España. Este aceite elaborado con los restos de orujo, a pesar de su elevado contenido de benzopireno dañino, se vendió en España como aceite de mesa.



## Etiqueta

Relevantes son el año de la cosecha, las variedades de aceituna empleadas y el grado de acidez. Y, naturalmente, el productor de las olivas, y del aceite. Un ejemplo: si en la etiqueta de un producto italiano dice «prodotto e imbottigliato/confezionato da» (producido y envasado/elaborado por), entonces la empresa nombrada habrá producido dicho aceite. Si, por el contrario, reza «prodotto imbottigliato/confezionato a» (producto envasado/elaborado en),

esto sólo significa que el aceite ha sido embotellado y envasado por la empresa. El aceite de oliva en sí puede ser comprado.

## Conservación

Como más a gusto está el aceite de oliva es en una habitación oscura a temperatura constante, por ejemplo, en una bodega de vino. A pesar de todo, el aceite se debe consumir en el transcurso de un año, año y medio máximo. No mejora con la guarda, y corre el riesgo de ponerse rancio. El aceite de aceitunas verdes tiene más capacidad de guarda que el de frutos maduros.

## Qué aceite

**Pescado a la parrilla:** Aceite de oliva de Cataluña, de la Provenza, y la mayoría de los aceites de oliva del centro de Italia (Toscana, Lacio, Umbria).

**Pescado de agua dulce:** Aceite de oliva frutal de Teruel, Nyons/Provenza.

**Mariscos:** Aceite de oliva de Andalucía, Cerdeña, o Provenza.

**Carne a la parrilla:** Aceite de oliva de Extremadura, Grecia.

**Guisos muy condimentados:** Aceite de oliva de Baena/Andalucía.

**Verdura cruda:** Aceite de oliva Siurana, Coratina de Bari/Apulia, aceite de Sicilia.

**Verdura cocinada:** Aceite de oliva de Málaga, del norte de Italia o de la Toscana.

**Quesos de cabra y de oveja:** Aceite de oliva de Jaén, Creta o de Provenza.

## Cata

A temperatura ambiente, eche un poco de aceite en una cucharita de plástico blanco. Observe el color, aspire el aroma. Después, haga girar el aceite sobre la lengua, como si fuera vino. Las notas dulces se perciben en la punta de la lengua, las ácidas, en el borde. En la garganta se aprecian los aromas frutales, florales o herbáceos. Entre dos aceites de oliva deberá

enjuagarse la boca con un poco de vino blanco o de agua. Para catarlo, también puede echar unas gotitas de aceite sobre un trozo de pan blanco, pero muchos catadores rechazan este procedimiento por el sabor del pan.

## Vino, aceite y aceitunas

Si el aceite de oliva se emplea como especia o en salsa, no es necesaria una elección particular del vino. No obstante, si el sabor tiene mucha presencia, se deberían combinar esmeradamente los vinos con el plato correspondiente. Lo que aún es más importante cuando también se emplean aceitunas.

Para que no importunen los aromas amargos que contiene la aceituna, se elegirán vinos tintos frutales, discretamente estructurados y no demasiado maduros. Los vinos de la variedad Syrah, con sus leves notas de aceitunas negras, permiten combinaciones especialmente interesantes. También encajan sin ningún problema los vinos tintos ligeros, no demasiado aromáticos, y los rosados frescos, minerales o frutales. Entre todos ellos, y dadas las fechas del año, serían una excelente compañía los tintos de maceración carbónica españoles, cada vez mejor elaborados y elegantes.



La variedad de aceites italianos de producción artesanal se aprecia por el gran número de productores, desde grandes cooperativas hasta pequeñas almazaras o bodegas que producen su propio aceite. A continuación traemos una pequeña selección subjetiva de buenas empresas:

### LIGURIA

#### RAINIERI

##### Olivo extravergine

Aceite de una *cuvée* varietal de la costa ligurina. Perfume intenso con aromas de hojarasca, sabor áspero y frutal.

##### Rainieri di P. Rinaldi

Via Schiva 68, I-18100 Imperia

Tel. +39 0183 29 01 33

### FRANTOIO DI SANT'AGATA

#### Oro – Taggiasca

Aceite ligero con agradables aromas verdes, procedente de aceitunas Taggiasca ligurianas.

##### Frantoio di

Via Monti

Tel. +39 0

### LOMBARDÍA

#### MONTECROCE

##### Ramanzini – Delicato

##### Olivo extravergine

De la orilla meridional del Lago de Garda, agradable aroma de flores de heno, equilibrado, con notas florales en la lengua y tonos amargos en el postgusto.

##### Azienda Agricola e Frantoio

di Montecroce

Viale E. Andreis 84,

I-25015 Desenzano del Garda

Tel. +39 030 99 11 504

### VÉNETO

#### REDORO

##### Nostrano

Procede de una pequeña almazara de Valpolicella: sabor vigoroso, fina nota de pimienta, intenso carácter de oliva.

##### Azienda Agricola Redoro

di Mario Salvagno

Via G. Marconi 30, I-37023

Tel. +39 0445 30 30 48



## Aceite de oliva italiano

### TOSCANA

#### RAFFAELLI

##### Il Frantoiano

Aceite sin filtrar; color amarillo verdoso; muy afrutado, discreto sabor de nueces, final aterciopelado.

##### Enrico Raffaelli

Via delle Molina 79, Veneri di Pescia,

I-53100 Collodi

Tel. +39 0572 42 70 17

### ANDREAS MÄRZ

#### Olivo extravergine

De la producción de nuestro colaborador desde hace muchos años: color de miel oscura; aceite muy limpio con perfume a heno y agradable amargor final.

##### Andreas März

Porciano, I-51035 Lamporecchio

Tel. +39 0573 82 681

### CAPEZZANA

#### Olivo extra vergine

Elegante y agradable, con el aroma de las aceitunas maduras. Sabor armonioso con frutuosidad, gusto picante y notas amargas muy agradables.

##### Capezzana

Località Seano, Via di Capezzana 100,

I-50040 Carmignano

Tel. +39 055 87 06 005

### POGGIO GAGLIARDO

#### Olivo extravergine

Aceite de oliva de la costa de la provincia de Livorno: aroma de heno fresco, suave y equilibrado, finas notas de pimienta en la salida de boca.

##### Poggio Gagliardo

Località Poggio Gagliardo,

I-56040 Montescudaio

Tel. +39 0586 63 06 61

### UMBRÍA

#### LUNGAROTTI

##### Olivo extra vergine

Aceite fino y discreto correspondiente a la gama de variedades de Umbria. Atractivo color dorado verdoso, frutal, agradablemente áspero.

##### Cantine Lungarotti

I-06089 Torgiano

Tel. +39 075 98 80 348

### TORDIMARO

#### Olivo extravergine

Hermoso color amarillo dorado; aceite reservado no demasiado intenso, con finos aromas de heno y tonos de nuez, aterciopelado y agradable.

##### Az. Agr. Tordimaro

Loc. Tordimonte 37, I-05019 Orvieto

Tel. +39 0763 30 42 27

### APULIA

#### OLEIFICIO COOPERATIVO MOLFETTA

##### Goccia di Sole

Con una gran proporción de Coratina, de la zona de Bari. Suave perfume de aceitunas maduras, equilibrio entre la pimienta, tonos de nuez y la frutuosidad.

##### Oleificio Cooperativo Molfetta S. r. l.

Via Lago Tammore, I-70056 Molfetta

Tel. +39 080 33 81 280

### SICILIA

#### RAVIDÀ

Uno de los mejores aceites sicilianos, elaborado con una mezcla de tres variedades de aceituna entre las que figura la Nocellara del Belice. Suave, con perfume de hierba fresca y final que reúne el amargor con algo de picante, armonioso y amable.

##### Az. Agr. Ravidà

Via Roma 173, I-92013 Menfi

Tel. +39 092 57 11 09

## VINOS DE ARGENTINA

### Restaurantes

Sant Celoni - Madrid

La Gastroteca de Stephane y Arturo - Madrid

Ca'Sento - Valencia

La Montaraza - Valencia

### Vinotecas

El Corte Inglés - Club del Gourmet

Vinos de Autor

Alama - Murcia

La Bodega del Alcalde - Madrid

### Importador:

Puerto Tamar S.L.

Trinitarios 15, Piso 2, Puerta 4.

46003 - Valencia - España

Teléfono: 96 392 5096, Fax.: 96 391 9966

# La salud: una forma de eliminar la grasa



El aceite de oliva no sólo es un genio de la cocina, además cuida el cuerpo. El aceite de oliva sin refinar, prensado en frío, contiene un 76 por ciento de ácidos grasos monoinsaturados y un 8 por ciento de ácidos grasos poliinsaturados. Éstos hacen descender el LDL, el colesterol «malo», y aumentar el HDL, el colesterol «bueno». Así se reduce el riesgo de arteriosclerosis y enfermedades coronarias. Además, el acei-

te de oliva contiene minerales, oligoelementos y vitaminas, y también antioxidantes que retrasan el proceso del envejecimiento humano. El ácido oleico favorece la compactación de los huesos, por lo que contrarresta así la osteoporosis.

Aunque el aceite de oliva desarrolla todo su sabor en frío, además es especialmente resistente al calor y, por ello, también es muy adecuado para asar y freír. El aceite de oliva y las aceitunas tienen una afinidad muy especial con el vino. A continuación, algunas sabrosas recetas originales y consejos para la elección del vino adecuado.

## Aceitunas marinadas, infernalmente picantes...

### Ingredientes

200 g de aceitunas negras.  
3-4 pimientos de Chile secos.  
1 diente de ajo picado fino.  
½ dl de agua.  
1 cucharadita de aceite de oliva.  
1 cucharadita de zumo de limón.

### Preparación

Mezclar el aceite, el agua y el zumo de limón y darle un hervor; añadirle el ajo y los chiles (al que le resulte demasiado picante, puede añadirle sólo un pimiento de Chile;

también se pueden emplear guindillas frescas suaves), hervirlo todo a fuego lento durante 10 minutos. Añadirle las aceitunas y dejarlas marinar en la nevera durante 24 horas. Es aconsejable remover las aceitunas de vez en cuando. Los rosados fuertes y frescos de Tavel o de Navarra son los que mejor combinan con este aperitivo picante. Por cierto: siempre se emplean aceitunas en conserva, porque las frescas no se pueden comer.



## ...o celestialmente sabrosas

### Ingredientes

200 g de aceitunas violeta.  
1 cucharada de hinojo seco.  
1 cucharadita de hierbas secas (romero, tomillo, ajedrea).  
1 cucharadita de zumo de limón.  
1 diente de ajo picado fino.  
½ dl de agua.

### Preparación

El sabor de las aceitunas casa especialmente bien con el hinojo silvestre (que se recoge en el sur, durante las vacaciones). Como

sustituto, se pueden emplear los tallos del hinojo de bulbo, que no es tan aromático. La preparación es igual que en la receta anterior. Los vinos que mejor combinan son los tintos ligeros y frutales sin notas amargas, Coteaux d'Aix o des Beaux, Côtes de Provence, Tempranillo de La Mancha.

De manera similar se pueden preparar todo tipo de aceitunas marinadas, que darán un toque especial a cualquier entremés o aperitivo.

## Ensalada sevillana

### Ingredientes

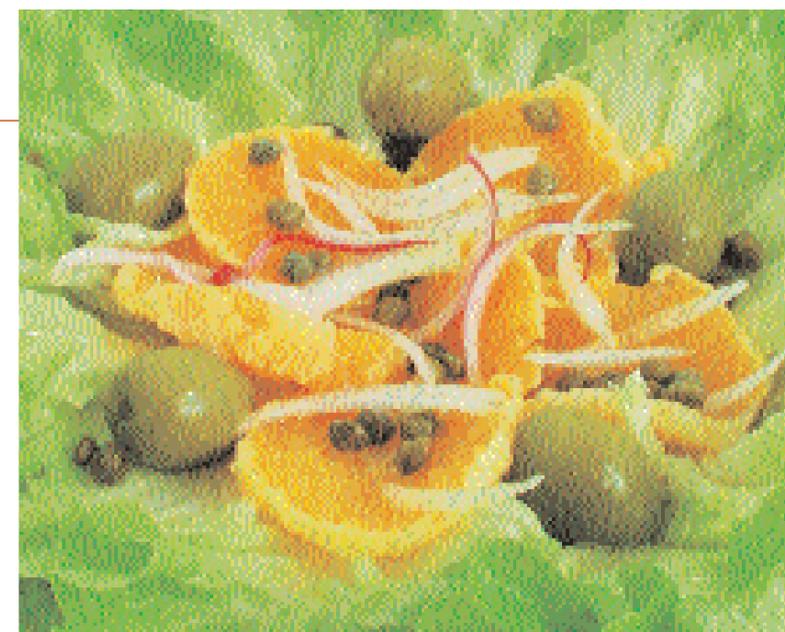
1 lechuga pequeña (u otro tipo de hoja verde para ensalada).  
2 naranjas peladas, cortadas en rodajas.  
1 puñado de aros de cebolla roja suave.  
1 cucharada de alcaparras.  
1 diente de ajo.  
1 puñado de aceitunas verdes.  
3 cucharaditas de aceite de oliva fino y frutal.  
1 cucharadita de vinagre de jerez o de otro vinagre suave y sabroso.

Sal y pimienta recién molida.

### Preparación

Disponer sobre un plato las hojas de lechuga, extender encima las rodajas de naranja y decorar con el resto de los ingredientes. Mezclar el aceite, vinagre, sal y pimienta, y añadirsele.

No es fácil encontrar un vino adecuado. Elíjase un dulce noble aromático con ligeras notas de madurez y buena estructura, un Tawny Port, o bien un Champagne rosado: original y atrevido.



Hasta hace pocos años, los vinos de las cepas autóctonas de Sicilia no eran más que complementos de los grandes de la Toscana, del Piamonte e incluso de Francia, tipos robustos con estructura y color, que fortificaban a sus hermanos más pálidos del norte. Ahora salen a la luz las antiguas variedades.



## *Nero d'Avola & Co. La fuerza del sur*

**H**ay que reconocer que, de los 10 millones de hectolitros de vino que anualmente producen en Sicilia las 150.000 hectáreas de viñedos, siete octavos siguen destinándose a las mezclas. Pero cada vez más fincas están embottellando sus propios vinos: sólo un puñado a principios de los noventa, y actualmente ya varios cientos. El número de expositores del pabellón de Sicilia de Vinitaly se ha duplicado de 2000 a 2001. Aunque las variedades foráneas como Cabernet Sauvignon y Chardonnay se dan bien en Sicilia, los vinicultores emplean preferentemente uvas autóctonas. Entre ellas, la más famosa es la Nero d'Avola. Aunque pueda sonar como un título nobiliario, traducido no significa otra cosa que «tinta de Avola». Efectivamente, el vino reluce en un profundo púrpura, casi negro. La Nero d'Avola procede probablemente de Siracusa, en el sudeste de Sicilia, desde donde se extendió por la isla. Ya en el siglo XIX empleaban este vino comerciantes franceses para conferir fuerza y jugosidad al Borgoña y al Burdeos. Aún en 1996, 15.000 hectolitros de mosto iban a parar a la Toscana, al Veneto y al Piamonte.

Hoy se hacen vinos interesantes con Nero d'Avola sobre todo en la fructífera región entre Agrigento, en la costa sur de la isla, y Caltanissetta, en el interior, pero también en las montañas que rodean Palermo, más al norte. Sólo Siracusa, lugar de origen de la uva, sigue sumida en su sueño secular; allí, algunos pequeños productores acaban de empezar a embottellar su propio vino.

### **Milazzo: En busca de las uvas «perdidas»**

Giuseppe Milazzo está de mal humor: la máquina de café exprés de su oficina sólo escupe vapor de agua, y la nueva secretaria se equivoca con la botella que debía traerle. «Todo hay que hacerlo personalmente», se queja. Pero su rostro se ilumina cuando descorcha sus botellas para escanciar el vino: las tres contienen Nero d'Avola, cu-

yo aspecto ya anuncia su sabor: con la fuerza del sur, ligeramente herbáceo, frutal, rico en taninos y bien estructurado. «Yo fui uno de los primeros que embottellaron 'in purezza' el Nero d'Avola», declara Milazzo. A sus 60 años, es propietario de una finca vinícola de 40 hectáreas entre Caltanissetta y Agrigento. Ha producido hasta la fecha unas 300.000 botellas, pero esto va a cambiar: la bodega y las oficinas ya se están ampliando. ¿Todo esto para el Nero d'Avola? «Somos una de las pocas bodegas que nunca le añadió Cabernet», dice. «No hay por qué igualar todos los sabores».

Milazzo relata entusiasmado que empezó hace dos años a buscar por diversas regiones de Sicilia viejas cepas de Nero d'Avola. Encontró ejemplares de hasta 50 años entre los olivos, y halló un total de 21 tipos distintos. Ahora está microvinificando con estas cepas, y el vinicultor espera los resultados con expectación. «Hasta ahora, nadie ha investigado con la Nero d'Avola», dice. Sean cuales sean los resultados de sus investigaciones, redundarán en beneficio de los vinos de Milazzo. Junto al pura sangre «Maria Constanza», herbáceo y frutal, este vinicultor produce una Cuvée compacta y bien estructurada de Nero d'Avola, Perricone y Barbera llamada «Terre della Baronía». El «Duca di Montalbo», por último, consta de Nero d'Avola y las variedades también autóctonas Nero Capucco e Inzolia Rossa. El sabor es complejo, recuerda a la miel y los frutos del bosque.

### **Calatrasi: Cepas en espaldera**

La poda tradicional en Sicilia es el «alberello», es decir, arbolito, y en algunas regiones también la pérgola. Pero están siendo sustituidos progresivamente por el cultivo en espaldera, podando las cepas según el método Guyot. Por suerte, opina Brian Fletcher: «Con este calor y tantas horas de sol, habría que hacerlo todo en Guyot». El enólogo australiano vive desde hace un año en San Cipirello, en los alrededores de Palermo. Su misión: dar más vida a los vinos de Ca-



Giuseppe Milazzo



Stefania Lena



latrasi, uno de los gigantes del vino de Sicilia. Alrededor de 1.000 hectáreas de viñedos de la isla son propiedad de Calatrasi. La empresa se hizo famosa a través de una joint venture con la gran bodega australiana BRL Hardy. De ella proceden la línea «D'Istituto», con su capitana «Magnifico», pero también vinos más sencillos de Nero d'Avola y Syrah, y algunas variedades blancas. Alrededor de un 70 por ciento de la producción propia de Calatrasi en Sicilia son vinos tintos, naturalmente también de Nero d'Avola: 120.000 botellas proceden de Terre di Ginestra, la finca escaparate de la Casa. Allí, esta variedad produce un vino fuerte, oscuro y elegante. Pero el resto del Nero d'Avola, el que traen los campesinos, no entusiasma a Fletcher: «El Nero d'Avola rústico es espantoso, muy alcohólico, con un ácido penetrante y taninos burdos». Actualmente, realiza la se-

borada en grandes cubas. También el «Regaleali Bianco» está hecho sólo con uvas autóctonas. El «Rosé de Regaleali» es algo muy especial. El enólogo Giuseppe Tasca nos cuenta: «Mi padre decía: cualquiera puede hacer un buen tinto y cualquiera, un buen blanco, pero mi rosado es el mejor del mundo». Ciertamente este vino centellea en un hermoso granate claro; se presenta crujiente, con tanino, dulzor y miel. Aunque actualmente no sea moderno, con seguridad es uno de los mejores de su especie.

Como novedad, Conte Tasca d'Almerita saca al mercado el «Cygnus 1998», una Cuvée de 70 por ciento de Nero d'Avola y 30 por ciento de Cabernet Sauvignon. Debe su nombre a una leyenda según la cual Richard Wagner compuso su «Parsifal» en Villa Tasca, Palermo: se dice que le inspiraron los cisnes del estanque. Proce-

dente de cepas muy jóvenes, este vino se presenta con el color de un granate oscuro. Aún está relativamente cerrado, con especia reservada. En Tasca d'Almerita se utiliza la madera muy económicamente: «No elaboramos el vino con mucha madera, para evitar la uniformidad. Consideramos mucho más importante acentuar la fruta». Ejemplo perfecto es el «Rosso del Conte», una Cuvée de Nero d'Avola y Perricone que se embotella desde 1970. El «Tinto del Conde» es de un rojo granate oscuro y sabor equilibrado y redondo; la barrica le confiere un aterciopelado muy hermoso.

#### Corvo: Competencia de las propias bodegas

Ya que estamos con los grandes nombres: Sicilia no sería nada sin Corvo. Esta gran bodega de Casteldaccia, al este de Palermo, ha preparado el camino para la viticultura de calidad en Sicilia. Ejerció función de pionera de la Nero d'Avola y de otras variedades sicilianas, por ejemplo la blanca Inzolia o la tinta Nerello Mascalese. Más aún: durante muchos decenios fue Corvo la única bodega

Los que cultivan exclusivamente variedades autóctonas y los que también aceptan foráneas, los que cultivan sus cepas en espaldera y los que lo hacen en arbolito -como en la foto superior-, los que vinifican varietales y los que hacen cuvées... Todas estas personalidades sicilianas tienen una cosa en común: todos son fieles a la Nero d'Avola, una variedad de cepa ignorada durante mucho tiempo.



Angelo Paternò



La marchesa Anna Tasca Lanza, con su nieto Giuseppe.

siciliana que producía botellas. No tiene viñedos propios y compra uvas de toda la isla. La producción anual ronda el millón de botellas. Fundada en 1824, casi la totalidad de Corvo ha sido propiedad de la región de Sicilia. Pero ahora se va a privatizar esta empresa hipermoderna. En el momento de nuestra visita, aún estaba por determinar a quién correspondería.

Su paleta de calidades abarca desde lo sencillo hasta lo bien hecho. Así, el sencillo «Corvo Rosso» es un patrón con el que inevitablemente ha de medirse cualquier otro productor de vinos; está hecho con Nero d'Avola, Perricone y Nero Mascalese, es vigoroso y alegre: un buen vino para muchas ocasiones con una excelente relación calidad-precio. En el escalón superior de la escala cualitativa se sitúa el «Duca Enrico», una leyenda siciliana. Primero madura en grandes cubas de madera de roble esloveno, después en barricas. Fue el primer Nero d'Avola «in purezza» vinificado en la isla; se embotella desde 1984. «La cosecha de 2000 será extraordinaria para este vino», dice Angelo Paternò, director de producción de Corvo desde hace tres años.

Pero, cuidado, el «Duca» tiene competencia: Corvo presentó hace poco dos nuevos vinos hechos con 100% Nero d'Avola: el «Benotto», un vino DOC de la región alrededor de Siracusa, el único Nero d'Avola con denominación de origen controlada de Sicilia. Tiene sólo un breve paso por madera, su sabor es frutal y rico en taninos. Y el «Triskelè», vinificado con uvas de la región cercana a Agrigento, que pasa entre diez y doce meses en la barrica antes de ser embotellado. Aunque su nariz aún está algo cerrada, ya se vislumbra su gran elegancia.

#### Abbazia Santa Anastasia: ¡El vino ha de ser tinto!

Algunos kilómetros más al este, pasada la pequeña ciudad de Cefalù, están los viñedos de la Abbazia Santa Anastasia, alrededor de 400 hectáreas plantadas de cepas en la antigua abadía. En el siglo XVII, los monjes ya plantaban vides. Actualmente, la abadía es propiedad de la familia Lena; hace 18 años la adquirió Francesco Le-



Carmelo, Antonio y Giovanni Morgante (de izda. a dcha.).

na, constructor de profesión. Su hija Stefania es la enóloga de la finca, y hoy por hoy probablemente la única mujer enóloga de Sicilia. «Per me il vino é rosso», dice (para mí, el vino es tinto). Es el primer año tras su formación que esta joven trabaja en la bodega, apoyada por Riccardo Cotarella, el conocido enólogo de la Toscana. «Pero me deja hacer lo que quiero, sólo me da consejos de vez en cuando», declara. Abbazia Santa Anastasia vinifica el varietal «Santa Anastasia» y el «Passomaggio», una Cuvée de Nero d'Avola

## Viticultura en el extremo de Italia

Es probable que fueran los fenicios o los griegos quienes llevaron a Sicilia la Nero d'Avola, como tantas otras variedades de cepa que introdujeron en el ámbito del Mediterráneo. Hoy, «la tinta de Avola» ocupa 12.000 hectáreas de la isla. Sus uvas son de tamaño mediano y pesan alrededor de 350 gramos. Cuando están maduras, las uvas parecen casi negras. La Nero d'Avola da buenos resultados sola, pero también en mezclas con Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, o bien con otras variedades autóctonas.

Las regiones DOC aún desempeñan un papel secundario en Sicilia. Muchos productos -también así la mayoría de los vinos Nero d'Avola- son IGT. Se trata de las siglas de «Indicazione Geografica Tipica», que distinguen a los productos típicos de una región. Hasta ahora, sólo los viñedos alrededor del Etna, los de Marsala y los de la isla de Pantelaria han alcanzado relevancia suprarregional como regiones DOC.

Junto a la Nero d'Avola, son variedades autóctonas importantes la tinta Nerello Mascalese, y las Inzolia y Cataratto, ambas tinta y blanca. Además, la bodega Cos, cerca de Vittoria (en el sur), ha vinificado un Cerasuolo tinto altamente considerado. Y en la pequeña isla de Pantelaria, al sudoeste de Sicilia, crece la blanca Zibibbo, con la que generalmente se elaboran vinos dulces. Por lo demás, han logrado éxitos en los últimos años sobre todo las variedades internacionales elaboradas en madera, como Cabernet Sauvignon o Chardonnay, de productores como Planeta.

#### Fincas sicilianas en Internet

Milazzo

www.milazzovini.com

Abbazia Santa Anastasia

www.abbaziasantanastasia.it

Conte Tasca d'Almerita

www.tascadalmerita.it



## Otros tesoros del sur de Italia

### Primitivo/Apulia

No está demostrado a ciencia cierta que la Primitivo de Apulia sea la madre de la Zinfandel de California. Pero ciertamente les une un estrecho parentesco. Produce un vino tinto con mucho cuerpo. Se encuentran calidades excepcionales en la región DOC de Manduria, en el golfo de Tarento, y alrededor de Salice Salentino. Entre los productos superiores: Felline y los demás miembros de la asociación «Accademia dei Racemi».

### Negroamaro/Apulia

Fue un farmacéutico llamado Cosimo Taurino el que impulsó a la Negroamaro hasta su actual prestigio. Tras su muerte, viuda e hijos continúan la obra de su vida: este mismo año se inaugurará la gran bodega que Cosimo había planeado. La uva Negroamaro produce vinos muy oscuros, vigorosos y con muchos taninos, que hacen honor a su nombre. Esta uva también está presente en los vinos DOC Salice Salentino, Alezio, Brindisi y Leverano.

### Aglianico/Basilicata

La Aglianico crece magníficamente en la piedra volcánica del Monte Vulture en la Basilicata, pero también se da en las regiones vecinas. Como todos los vinos del sur de Italia, se presenta oscuro, con muchos taninos, vigoroso en nariz y boca y, sin embargo, elegante. Un productor extraordinario es Pateroster en Barile.

### Gaglioppo/Calabria

En Calabria se vinifica el Cirò con la uva Gaglioppo. En el peor de los casos, puede tratarse de un líquido rasposo y agrio, pero en el mejor de los casos es un vino redondo y armónico, de un profundo rojo oscuro. La bodega Librandi lo elabora en barrica con excelentes resultados.

### PEQUEÑA CLASE DE HISTORIA

Desde el siglo VII a.C. Sicilia se llamó «Nova Grecia», porque fue entonces cuando los griegos se establecieron allí. De esta época se conserva el «Valle dei Templi», el Valle de los Templos, cerca de Agrigento, con impresio-



Posiblemente la variedad de uva Nero d'Avola sea tan antigua como las espectaculares ruinas de este templo griego en Agrigento.

nantes restos de edificios griegos. Está declarado patrimonio cultural de la humanidad.

A los griegos les siguieron los romanos, bizantinos y árabes. La isla experimentó un nuevo punto álgido cultural bajo los normandos, que construyeron suntuosas iglesias decoradas con mosaicos en Palermo, Cefalú y Monreale. Pero la larga lista de los señores de esta isla continúa: la Casa de Hohenstaufen, los españoles, franceses y otros muchos habitaron Sicilia hasta que en 1862, finalmente, la isla pasó a formar parte de Italia. Hoy, los sicilianos deciden su propio destino: la isla es una región autónoma. Las estructuras latifundistas de siglos pasados también han sido abolidas desde la reforma agraria.

y Merlot. Además, últimamente hace furor el «Montenero». Se compone de un 60 por ciento de Nero d'Avola, un 20 por ciento de Merlot y otro tanto de Syrah: un buen vino complejo con taninos muy finos. En las laderas de la finca vinícola, la Nero d'Avola se ha ido convirtiendo en una más entre muchas. Porque también la Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay y Sauvignon blanc crecen allí magníficamente.

### Morgante: Tres brindis por «Don Antonio»

Riccardo Cotarella no sólo juega con cartas de la Abbazia Santa Anastasia, sino también más al sur, en Grotte, con los hermanos Morgante. Esta finca vinícola acaba de empezar a embotellar, sin embargo los equipos, con sus grandes tanques de acero inoxidable, parecen tener una larga historia. Y es cierto que en Morgante ya hace décadas que vinifican su propio vino. Sin embargo, durante mucho tiempo lo vendían en el tanque, como tantas otras empresas sicilianas. Hasta que apareció Cotarella en 1997: ahora esta finca, en su primer año de embotellado, ha logrado un éxito extraordinario con un Nero d'Avola «pura sangre»: el «Don Antonio» del año 1998, llamado así en honor al padre de la familia. En la obra estándar italiana Gambero Rosso, este vino recibió, a la primera, tres copas.

En su finca de 50 hectáreas, Carmelo y Giovanni Morgante producen 120.000 botellas de vino al año. Acaban de plantar viñedos nuevos de Nero d'Avola. Los hermanos Morgante, hasta ahora, apuestan por ella como único caballo: los dos vinos de la finca son varietales Nero d'Avola. El «Morgante» madura cuatro meses en barrica, su sabor es especiado, a miel y vainilla. El «Don Antonio» permanece un año en la barrica y seis meses en la botella. La añada de 1998, aunque aún tiene mucha madera, ya es compleja y fina. «A veces, el vino huele a la flor del almendro», nos cuenta Carmelo Morgante. «Porque allí donde crecen los almendros también crece la Nero d'Avola».

Continúa explicando el vinicultor: «La Nero d'Avola necesita mucha atención. Por eso tenemos todo el cuidado que podemos, tanto en la bodega como en el viñedo». Y aunque hace poco que embotellan su vino, los hermanos tienen bastante experiencia. Al fin y al cabo, su vino de coupage ya era un producto de alta calidad. Morgante declara: «El problema con el vino de coupage es que da el mismo trabajo pero menos dinero que si se elabora y comercializa el vino propio».

*Texto y Fotos: Christian Eder*



# Hígado de oca fresco

## Hígado de oca con rebozuelos

Para cuatro personas

400 g de hígado de oca fresco  
 2 tazas de rebozuelos (*cantharellus cibarius*)  
 5 cl de nata para guisar  
 4 cucharadas de fondo de caldo de carne  
 1 cucharada de estragón picado  
 1 cucharadita de chalotas picadas finas  
 3 cl de buen coñac  
 Sal fina, pimienta recién molida

1-2 horas antes: limpiar las setas, es decir, frotar con papel absorbente humedecido (¡no sumergir nunca en agua!), cortar el extremo inferior del pie, partir en dos los ejemplares grandes y sumergir por partes en agua hirviendo ligeramente salada durante 20 segundos, sacarlos inmediatamente y escurrir bien sobre abundante papel absorbente.

Limpiar el hígado de oca de coágulos de sangre y luego cortar a lo ancho en ocho rodajas manejables. Reservar muy frío (introducir 20 minutos en el congelador).

15 minutos antes: introducir en el horno precalentado a 80 grados cuatro cazuelitas individuales o recipientes resistentes al calor de unos 10 cm. de diámetro. Calentar una sartén grande antiadherente, dorar las rodajas de hígado de oca durante dos o tres minutos hasta que estén crujientes por los dos lados, escurrir y repartirlas en las cazuelitas.

Retirar el exceso de grasa y rehogar las chalotas y las cantarelas durante unos cuatro minutos, revolviendo. Añadir las rodajas de hígado. Desprender el fi con dos cucharadas de agua, hervir, reducir, añadir el coñac, calentar, retirarlo del fuego, flambearlo, añadir el estragón y la nata para guisar revolviendo, calentar, dejar hervir a fuego lento durante dos minutos y cubrir con ello el hígado y las setas. Servir inmediatamente.

**Preparación:** 15 minutos.

**Elaboración:** 20 minutos.

**Grado de dificultad:** requiere algo de experiencia.

**Precio:** caro.

**Vinos recomendados:**  
 Casta Diva cosecha miel,  
 Sauternes y Oporto blanco.

**Receta y foto:** Archivo Vinum



## Hígado de oca con rebozuelos Para vinos dulces nobles



### Qué vino elegir



Los dulces de Sauternes armonizan muy bien con este plato, porque poseen una acidez moderada, acompañada del carismático peso de frutas que recuerda a la miel y el albaricoque en almíbar; eso sí, siempre que hayan pasado un tiempo de guarda de al menos una década. Si desea servir este manjar como entrante, decídase por un Caillou de 1995, de sabor excelente, o un Climens de los ochenta (1981, 1982 o 1983).

En cuanto a los españoles, en Alicante podemos decantarnos por el prodigioso «Casta Diva cosecha miel», que constituye un fiel retrato de la uva moscatel. Sus aromas golosos, que van desde el albaricoque hasta la miel, con ecos de podredumbre noble (gengibre-hongos) y una acidez fresca que exalta nuestros sentidos, lo dotan de gran personalidad. La tendencia del hígado es hacia lo graso y los cantharrellus, definidos por su sabor potente, a monte bajo, entre otros. La curiosa armonía de mezclar un plato salado con un vino dulce realza sus aromas y deja una agradable sensación fresca, por la acidez del vino, que además, ayuda a limpiar la textura grasa del foie.

Hígado de oca y cantarelus con una copa de Sauternes: todo un clásico. Difícilmente puede haber nada como esta combinación, que logra aunar frutalidad y sabor, plenitud y jugo. Es un plato de carácter regional. Los rebozuelos crecen profusamente en bosques de planifolios y en pinares antiguos que conviven con brezos.

De julio a octubre son los mejores meses para esta exquisita seta comestible, aunque se puede utilizar desecada o congelada para su utilización ahora en diciembre. Es prácticamente inconfundible: en nuestras latitudes sólo se le parece el falso rebozuelo, sin valor culinario aunque no sea venenoso. Pero éste tiene láminas en la parte inferior del sombrero, mientras que el verdadero presenta estrías o listoncillos en la superficie inferior. Para limpiar los rebozuelos nunca se deben sumergir en el agua: no sólo pierden rápidamente su delicioso perfume afrutado que recuerda a albaricoque y a la vainilla, sino que además se empanan de líquido y se vuelven blandos y esponjosos, en el sentido literal de la palabra. Aunque la mejor manera de consumirlos es frescos, quien no quiera tomarse la molestia de buscarlas personalmente las encontrará en las buenas tiendas de ultramarinos. El hígado

de oca fresco se encuentra, a veces bajo pedido, en las tiendas especializadas y los puestos de los más selectos mercados. Aunque el más famoso procede de Francia, en España se hacen excelentes hígados en la cornisa cantábrica y Navarra. El hígado de pato, aunque también es muy sabroso, exuda aún más grasa que el de oca y sólo se empleará para este plato en caso de emergencia. Quien no quiera comer hígado de oca cebada por motivos éticos, no necesariamente tiene que prescindir de esta exquisitez. Un buen hígado fresco de ave criada en libertad es un excelente sustituto (en este caso, se precisará algo de mantequilla o aceite para la sartén). Aún más recomendable, pero no siempre fácil de encontrar, es el hígado fresco de conejo, empanado con poca harina y frito a continuación también en mucha mantequilla hasta que esté crujiente.

#### Ficatum: la cúspide del deleite

En Mortara, en el norte de Italia, viven las ocas más felices del mundo: criadas en libertad a orillas del río Tesino, con crecimiento natural (al menos durante 220 días) y alimentadas exclusivamente con higos secos y maíz. Estas ocas, por supuesto, no están cebadas. El hígado ficatum resulta bastante caro, pero su sabor es excepcional.

## Godello, belleza escondida

Una variedad poco conocida, desgraciadamente. Pero los elaboradores de Valdeorras y de Ribeira Sacra cada vez afinan más, con vinos que cobran unas dimensiones de auténticas estrellas blancas en Galicia, donde ya es difícil despuntar con vinos de ese color. En la añada 2000 nos hemos encontrado con vinos de gran calidad, que pueden aguantar el paso del tiempo sin problemas y sacar además provecho de los interesantes aromas de reducción.

Gracias a la colaboración inestimable del consejo regulador de Ribeira Sacra, (trabajadores incansables) hemos tenido el privilegio de catar, en su momento más tierno, de recién nacidos, los Godello criados en aquellas escarpadas laderas. Es una avanzadilla de lo que puede ser el magnífico año que se adivina. Posiblemente esta cosecha se califique de excelente, porque a pesar de las terribles tormentas de principios de año y de los casi 5.000 litros recogidos durante el año, el verano apenas si ha visto alguna lluvia y el final de cosecha ha sido tan propicio que muy pocos recuerdan una situación igual. Será interesante reencontrarnos con ellos pasados unos meses, cuando los esbozos de hoy sean por fin una obra terminada y puesta a punto por el artista.

### Rescatada de la extinción

En peligro de desaparecer hace apenas dos décadas, la Godello es hoy una variedad técnicamente bien conocida y en rápida expansión. Su origen se vincula al inicio de la viticultura organizada en el valle del Sil durante la dominación romana. A comienzos de la década de los setenta, en el noroeste español (principalmente en Valdeorras, Ribeira Sacra, Monterrei y Ribeiro) se comienza a trabajar en la producción de vinos de calidad. Tras meticulosos estudios y esfuerzo humano en su recuperación, la variedad Godello empieza a reflejar todo su esplendor. La casta pertenece al grupo Atlántico de variedades de Vitis Vinífera. De brotación y maduración precoces, se adapta bien a los ciclos climáticos cortos, sin decantarse por ningún suelo en particular. Las mejores expresiones aromáticas las consigue en suelos secos y arenosos, siempre que las temperaturas medias durante su periodo de maduración no sobrepasen los 25° C. Durante la época de maduración, se reduce la combustión de los ácidos por respiración de los racimos, propiciando que los mostos mantengan en vendimia una alta acidez, apoyo claro de un potencial aromático intenso. Es una variedad de racimos pequeños (190 gr. de media), fertilidad elevada y con una piel muy fina, que la hace muy sensible a los ataques de la podredumbre noble (Botrytis Cinerea), lo que ha limitado su expansión hacia zonas con acusada influencia marítima. Su vigor es de medio a fuerte, con producciones que oscilan en torno a los 12-14.000 Kg/ha., equivalentes a unos 8.000 litros de vino. Su cultivo ha sido tradicionalmente en vasos de tres o cuatro brazos, pero las nuevas tendencias son hacia densidades de 3.2000 cepas por ha., conducidas en espaldera con dos brazos horizontales situados a 80 cm. el suelo. Bien elaborada, presenta colores amarillo-pálido, con tonalidades desde aceradas a oliváceas, con un aspecto ligeramente oleoso. Sus componentes aromáticos evocan las frutas verdes (manzana y pera), el heno y los cereales. En el paladar resultan bien estructurados, grasos, con acento ácido y de buena persistencia.

### RIBEIRA SACRA AÑADA 2001

#### Guimaro

14 Es uno de los menos acabados, todavía los aromas están bajo la influencia de la fermentación, aunque se le aprecia una buena frescura por la presencia de una buena acidez; final agradable. 2002 a 2003.

#### José Manuel Rodríguez González

#### Décima

14 Algo más retrasado que el resto de su promoción, la familia aromática no ha dado la cara todavía. Sin embargo tiene boca, es sabroso y largo. 2002 a 2002.

#### Manuel Pérez Piña

#### Terra Portos

14 Sobrio de aromas, hierba y recuerdos de anises limpios, aunque poco potentes; en cambio tiene cuerpo, es sabroso y un toque original ahumado descoloca al cataador. 2002 a 2002.

#### Mondelo

#### Porvide

14 Delicado, de potencia media y limpios aromas de flor y tonos de heno. Suave y sabroso, la fresca acidez le da viveza, con un final muy gradable. 2002 a 2002.

#### Pío Domínguez

#### Don Pio

14,5 De aromas frutosos limpios, algo inhibidos en estos momentos, aunque resaltan los recuerdos de hierbas y piel de mazana. Es armonioso y ligero en boca, con un final aromático. 2002 a 2002.

#### Algueira

#### Algueira

15 Muy aromático, con profusión de una fruta exótica limpia y potente. Amable, su paso de boca está bien equilibrado; cuando salga, gustará mucho por el excelente conjunto que muestra. 2002 a 2003.

#### César Enríquez Diéguez

#### Peza do Rei

15 En estos momentos sus aromas son poco convencionales en estas tierras: flor de saúco y algo de boj entre la fruta típica de la variedad. Mucho mejor en boca, bien estructurado y sabroso, con buen futuro. 2002 a 2004.

#### Manuel López López

#### Palacio de Diomondi

15 Aunque resulta tímido en sus aromas iniciales, se aprecia una fruta fresca y limpia, un fino tono floral; excelente paso de boca, sabroso y glicérico; muy armónico. 2002 a 2004.

#### Óscar Figueiras Sánchez

#### As Covas

15 Muy limpio, posee una familia aromática muy fina, notas de manzana verde coronadas por el tono vivo del final de fermentación (piel de banana). Es sabroso, con estructura y un final delicado. 2002 a 2003.

#### SAT Virxen dos Remedios

#### Viña Vella

15 Aunque la influencia de la levadura es lógicamente notable, se aprecia su potencial aromático, a fruta madura, maracuyá, lichí y recuerdos anisados. Es muy fino en boca, alegre, sabroso y equilibrado. 2002 a 2002.

#### Teixeiro Lemos

#### Diego de Lemos

15 Limpio y aromático, con profusión de fruta, hierba recién cortada y delicadas notas de anís. Sabroso, mantiene una fresca y agradable acidez en todo el paladar. 2002 a 2003.

#### Val de Quiroga, S.L.

#### Viña de Neira

15 Potente y limpio, con profusión de aromas frutosos, notas de hierba recién cortada y la lógica impresión de la levadura. Es muy vivo y fresco, la acidez le da prestancia y el final es alegre, muy aromático. 2002 a 2003.

#### Amedo, S.L.

#### Donandrea

15 Algo inhibido todavía, pero sus aromas son fragantes, muy frutosos. En boca es todo lo contrario, expresivo, sabroso y largo. Por sus cualidades es un vino con mucho futuro. 2002 a 2004.

#### Casa Moreiras

#### Casa Moreiras

15,5 Un vino que dará que hablar cuando esté a punto, porque sus aromas son potentes, posee limpios recuerdos de albaricque y piel de plátano, sutiles notas florales, cuerpo, con una acidez fresca y un lago paso de boca. 2002 a 2003.

#### Eladio Martínez Fernández

#### Ancio

15,5 Excelente el comportamiento de este blanco aromático y sabroso. Complejo, con tonos de mazana asada, notas florales, recuerdos especiados. Potente, glicérico y bien estructurado, con personalidad. 2002 a 2003.

### BIERZO AÑADA 2000

#### Prada a Tope

#### Prada

14 Conserva un fino toque de lías que aporta cierta complejidad. También algo de carbónico que le aporta algo «picante»; paso de boca vivo y fresco; muy agradable. 2001 a 2001.

### MONTERREI AÑADA 2000

#### Ladairo

#### Ladairo

15 Ha desarrollado una complejidad notable, con aromas de miel, de manzana madura; se aprecia una sensación envolvente en el paso de boca, con delicadas notas amargas en el final. 2002 a 2002.

### RIBEIRA SACRA AÑADA 2000

#### Mondelo

#### Porvide

14 Resalta un toque de verdor en sus aromas, con algunos recuerdos de fruta fresca. Mucho mejor en boca, donde su untuosidad cubre el paladar agradablemente. 2001 a 2002.

#### Ponte da Boga, S.L.

#### Ponte da Boga

14 El conjunto de este vino es delicado, aunque no precisamente de gran potencia. Hay en sus aromas recuerdos de hierba fresca, notas florales y cítricas, es ligero y fácil de beber. 2001 a 2002.

#### Teixeiro Lemos

#### Diego de Lemos

14 La fruta es algo tímida, pero en buena armonía con notas florales y lías finas. Ligero, posee un paso de boca agradable aunque un poco corto. 2001 a 2002.

#### Val de Quiroga, S.L.

#### Viña de Neira

14,5 Expresivo en la copa, donde sus delicados aromas florales y los tonos anisados imprimen carácter. Es un vino de fácil paso de boca gracias al toque goloso y un final levemente amargo, un conjunto francamente agradable. 2001 a 2002.

#### Verao

#### Cividade

15 Denota su frescura en la copa a base de aromas frutosos e hinojo. Tiene peso en boca, sabroso y con buena acidez que le aporta nervio; un final muy agradable. 2001 a 2002.

#### Amedo, S.L.

#### Donandrea

15 Un vino ideal para los amantes de la complejidad que aporta una buena reducción, hay aromas de miel, heno y fruta muy madura. Ligero, armonioso y con un final aromático. 2001 a 2002.

### VALDEORRAS AÑADA 2000

#### Benítez S.L.

#### Viña Falcueira

14 Hay una considerable reducción en nariz, se necesita paciencia si se quiere apreciar la fruta madura y sus notas florales. Es ligero, suave y de agradable paso. 2001 a 2002.

#### Coop Virgen de las Viñas

#### Brisel

14 Aunque muestra sus aromas algo confusos y recatados se aprecia la inconfundible expresión de la comarca. Mucho mejor en boca, suave, fresco y con un ligero toque de amargor final. 2001 a 2002.



**Algueira es una de las bodegas de mayor proyección en la Ribeira Sacra. A su excelente Mencía se le une este Godello, que tiene el soporte suficiente como para aguantar unos años en botella.**



Adegas Galegas extiende su saber interpretar el vino gallego fuera de su entorno natural de las Rías Baixas. El Galiciano es un vino muy expresivo, sin artificios, que busca hacer del Godello uno de los mejores blancos de España.

**Coop. Jesús Nazareno Aurenis**  
14 ¡Qué desazón! Es una forma exagerada de unir un excelente vino con una buena barrica, sin armonía final entre los dos. A pesar de ello sobrevive en boca gracias a su cuerpo y potencia. 2001 a 2002.

**Alan S.A.T. Alan de Val**  
14,5 Buena expresión frutosa, aunque sus aromas resultan poco característicos de la variedad. Un exceso de recuerdos de flor de saúco y boj. Muy sabroso y con cuerpo en boca, con un final largo. 2001 a 2003.

**Mª Remedios Baranga Real Roncal**  
14,5 Es un vino marcadamente joven, de frescos aromas frutosos y de hierbas aromáticas, ligero y vivo por su justa acidez; paso de boca agradable. 2001 a 2002.

**Manuel Corzo Macías Viña Corzo**  
14,5 Resulta un vino de gran frescura por la notable acidez, sabor que que no distorsiona excesivamente sus buenas cualidades, porque es sabroso, estructurado y largo. 2001 a 2002.

**María Prada Pérez Viña Doña María**  
14,5 Es un vino delicado, aunque de aromas poco potentes en los que resaltan el peso de la fruta madura y un buen toque de hierbas. Untuoso y suave, de agradable paso de boca. 2001 a 2002.

**Santa María de los Remedios Arume**  
14,5 Impecable aspecto, brillante y aromático en la copa, recuerdos nítidos de manzana. Es suave y tiene un paso de boca espléndido, sabroso y amplio, quizás un poco corto. 2001 a 2002.

**Santa Marta SAT Viñaredo**  
14,5 Un vino con dificultades de expresión en la copa, fruta madura, notas florales y algo de heno. Pero ¡qué diferente se muestra en el paladar!: sabroso, bien estructurado y corpulento. 2001 a 2002.

**Coop. Jesús Nazareno Maravis**  
15 Hay una crianza discreta, lías delicadas que acompañan a una fruta madura y limpia. Sabroso, tiene cuerpo, bastante largo, buen final, aunque la madera está todavía sin integrarse totalmente. 2001 a 2004.

**Juan Ares Vicente Viña Foral**  
15 En la línea de los vinos contundentes y complejos, finos aromas anisados y recuerdos de manzana asada. Intenso en boca, untuoso, de final levemente amargoso. 2001 a 2003.

**Majlu Ruchel**  
15 Sorprendente definición de sus aromas con recuerdos de membrillo y un delicado toque de humo; sabroso, en boca se muestra amable debido que está muy justo de acidez. Después aparecen los aromas bien integrados, con un final muy agradable. 2001 a 2003.

**A Tapada Guitián Godello**  
15,5 En la línea habitual, su gama aromática es muy amplia: recuerdos de fruta madura, miel, lavanda o flor de azahar. Muy equilibrado y sabroso, fresco; se va hacia un final aromático y delicado. 2001 a 2003.

**Carballal Erebo**  
15,5 Un godello que aguantará el paso del tiempo sin inmutarse. Ha desarrollado complejos aromas, en los que resalta manzana madura, heno y un toque de anises. Bien equilibrado, discurre con delicadeza y armonía de sabores. 2001 a 2003.

**Jesús Rafael Núñez Rodríguez Viña Treval**  
15,5 La calidad de este vino ha transformado el paso de botella en una excelente reducción que se apoya en los aromas frutosos y florales, y una nota de hinojo; untuoso, con cuerpo y largo paso de boca. Finaliza con un elegante toque amargoso. 2001 a 2003.

**Joaquín Rebolledo, S.A. Joaquín Rebolledo**  
15,5 Un vino sorprendente por la originalidad de aromas, con influencia clara de tonos florales; se aprecia su potencia y armonía en el paladar, equilibrado y con un final explosivo. 2001 a 2003.

**Día-Noite Galiciano Día**  
16 Combina muy bien potencia y finura. Sus aromas son muy frutosos y complejos, con predominio de la manzana madura; paso de boca sabroso y muy equilibrado, con un excelente y aromático final. 2001 a 2004.

**Godeval Viña Godeval**  
16 Excelente ejemplo de Godello, complejo en nariz, donde los aromas de manzana asada, de flores y anises se complementan perfectamente; elegante en el paladar, untuoso, estructurado y muy largo. 2001 a 2003.

**A Tapada Guitián fermentado en Barrica**  
17 Uno de los blancos españoles que mayor equilibrio fruta/madera muestran en su conjunto. Porque en nariz resalta la original familia aromática propia de los vinos de la casa, y su espléndido paso de boca está ribeteado por unas delicadas notas especiadas que aportan complejidad. 2001 a 2009.

La «segunda división» del Piamonte

# Dolcetto y Cía.

En el Piamonte se conocen la Nebbiolo y la Barbera entre las uvas tintas, y la Cortese y Moscato entre las blancas. Con el vino Barolo, el Barbaresco y recientemente también el Barbera, esta región del norte de Italia se mueve incluso en la máxima categoría internacional. Pero el Piamonte tiene más que ofrecer: Dolcetto y Cía. están a punto de lograr el pase a la primera división.

**D**olcetto quiere decir «dulcecito» en italiano. Sin embargo, sólo son dulces las uvas: el vino es muy afrutado,

con un luminoso color rubí oscuro con reflejos violáceos. En el pasado se bebía joven y fresco, como un

Beaujolais. Pero hoy en día son cada vez más los viticultores que, con una crianza más prolongada, in-

intentan sacarle las cualidades que posee. Como el Barolo, el Barbaresco y también el Barbera cada vez son

más caros, se prevé un futuro muy prometedor para el Dolcetto. Esta uva procede de siete zonas del Piamonte con denominación de origen. Sin embargo,



El Erbaluce di Caluso Passito es una auténtica rareza: Renato y Danielo Bianco sólo producen un



cereal y arrozales, pero alrededor de la pequeña ciudad de Caluso la imagen cambia: las suaves elevaciones están plantadas con viñedos que, con sus largos pámpanos, crecen casi todos en pérgolas. La Erbaluce proporciona en Caluso un vino frutal ligeramente aromático, y también se utiliza para elaborar vino espumoso. Una especialidad es el Caluso Passito, en el que la uva se pasifica ligeramente. El resultado final después de tres años de crianza es un

vino de postre de estructura aterciopelada, con sabor a miel y avellanas. «Probablemente, los antiguos romanos ya lo hacían así», explica el vinicultor Daniele Bianco. Y es que la historia del Erbaluce se remonta a aquellos tiempos.

Además de la bodega cooperati-

pumoso o el Passito. Casi un 50% de las uvas empleadas para este último presentan podredumbre noble.

Tras medio año de almacenamiento para su secado, se prensan. Después, el Passito sigue madurando parte en maderas nuevas y parte en madera antigua, y sale al mercado a los tres años. «Un exceso de madera no le sienta bien», afirma Daniele Bianco, el enólogo, «pero un poco resulta necesario». Del Passito sólo se producen 5.000 botellas. Y es que el Erbaluce es prácticamente desconocido fuera del Piemonte, por lo que los Bianchi venden sus vinos sobre todo en el ámbito local.

La familia es una entusiasta del Erbaluce. Roberto y Daniele enseñan orgullosos a los visitantes sus tres hectáreas de viñedos, situados en las afueras de la pequeña ciudad de Caruso, con cepas largas y colgantes. Daniele está convencido: «Hay Erbaluce en todo el norte del Piemonte, pero en ningún lugar resulta tan buena como aquí». Y añade cabizbajo: «Claro que a cambio no hay ninguna otra variedad que crezca bien». Pero, ¿quién necesita un Chardonnay si puede beber un buen Erbaluce?

#### Arneis: el aromático

La Arneis blanca es una antigua uva francesa. Hace mucho tiempo, el conde Roero la llevó a la zona de Canale. Desde entonces está afincada allí, en el oeste de las Langhe. Así lo cuenta al menos el vinicultor

Renato Bianco comprueba el color del Erbaluce: además del vino joven y el Passito, la uva



## PERO, ¿QUIÉN NECESITA UN CHARDONNAY SI PUEDE BEBER UN BUEN ERBALUCE?

va, a la que suministran casi todos los productores, sólo existe una pequeña empresa representativa de la denominación de origen Erbaluce di Caluso. Pertenecen a Renato Bianco y su hijo Daniel. En el patio trasero y en pequeñas bodegas de las callejuelas de Caluso elaboran toda la gama de productos Erbaluce: desde el vino blanco aromático y fresco hasta el este-

monte: en las suaves colinas se encuentran las variedades Malvasia, Barbera, Grignolino, Freisa... y la más desconocida de todas, la Ruché tinta. Es el gran amor de Carlo Biletta. «Es una uva antigua que siempre se ha cultivado aquí», explica, «mucho antes de que existiera la denominación de origen Ruché». Sólo unos cientos de metros separan Moncuchetto del límite de la denominación, pero es suficiente para que el Ruché de los Biletta no pueda llamarse Ruché. Por eso lo llaman Ruchetto. «No nos encanta, pero ¿qué podíamos hacer?». Sin embargo, la calidad del vino no se ve mermada por ello.

El Ruchetto del 2000 -naturalmente, elaborado con un 100% de Ruché- es un vino de color rojo claro con notas dulces y especiadas de fresas y rosas, agradable y armonioso. La vendimia tiene lugar a principios de septiembre. «Va muy bien con platos regionales como el 'bollito misto' (carne hervida) o la 'pana cauda' (un plato de boquerones con pim-



Las uvas del Ruchetto de los

Fratelli Biletta, aún en

mantillas: la Ruché es sólo una de las numerosas variedades

### Las uvas del Piemonte

El Piemonte abarca unas 60.000 has. de viñedos; existen 44 denominaciones DOC (denominación de origen controlada) y seis DOCG (denominación de origen controlada y garantizada). La mayoría de ellas están dedicadas a uvas de los «grandes vinos»: Nebbiolo, Barbera, Moscato y Gavi. Salvo la Dolcetto, que presenta una superficie de viñedo significativa en siete zonas DOC, la proporción de las variedades autóctonas -Freisa, Grignolino, Erbaluce y demás- es minúscula. Además, las variedades internacionales están avanzando, probablemente a costa de las cepas





### Freisa: el frutal

Los hermanos Coppo, de Canelli, son grandes maestros del Freisa. Lo producen joven e incluso lo crían en barrica. Las uvas para este vino, llamado Mondaccione, crecen encaramadas sobre la pequeña ciudad de Santo Stefano Belbo -lugar de nacimiento del poeta Cesare Pavese-, en laderas empinadas a 500 metros de altitud. Este es el núcleo de la Moscato, pero la uva Freisa tiene una tradición casi tan antigua. Sin embargo, a diferencia de la Moscato apenas se planta ya.

En la finca de Mondaccione hay unas 6000 cepas viejas por hectárea. El vino se cría en madera durante 14 meses (un 80% en barricas nuevas y un 20% en antiguas), y otros 10 meses en botella. Desde 1998 posee una denominación de origen propia en las Langue. Paolo Coppo demostró que este vino puede envejecer

### Otras voces:

Casi todas las grandes bodegas del Piemonte incluyen en sus productos toda una gama de variedades de uva. Pedimos a dos expertos -Piero Quadrumolo, de Terre da Vino, en Barolo, y Roberto Bava, de Bava y Casa Brina, en Cocconato- que nos dieran sus pronósticos sobre las cepas autóctonas del Piemonte.

**Piero Quadrumolo:** «La Nebbiolo y la Barbera son y seguirán siendo las principales uvas de la región, con las que también podemos tener éxito en el extranjero. También el Dolcetto tiene muchas posibilidades: nosotros producimos un Dolcetto d'Ovada, el Tenuta Magnona, y el Dolcetto d'Alba Roccabella. En cambio, creo que otras variedades nunca tendrán oportunidades más que en el mercado local. Por ejemplo, considero la Grignolino como una evolución negativa de la Pinot, sin gran sustancia».

**Roberto Bava:** «Para nuestra región, alrededor de Cocconato, la Barbera es la variedad más importante en la actualidad, después de un largo periodo en que no era demasiado apreciada. La Dolcetto casi ha conseguido alcanzarla. Pero ambas hacen sombra a otras variedades antiguas casi olvidadas, que ya apenas se plantan: por ejemplo la Ruché, la Freisa, la Malvasia o la Bonarda, cada una con sus propias cualidades. En nuestra bodega Casa Brina intentamos potenciar precisamente esas uvas».



cuando en 1992 descorchó una botella de Freisa de 1952 para celebrar el centenario de la bodega. «Ya no era lo mejor de lo mejor», ríe su hijo Gianni, «pero todavía podía beberse, con los finos aromas propios de la uva». Nosotros catamos un representante más joven, el Mondaccione del 97. Tiene nariz de madera, pero es fresco y limpio, con las típicas notas de violeta y el sabor a grosellas rojas. El 98 es ligeramente distinto, con mucho color, madera y fruta.

Los hermanos Coppo poseen 56 hectáreas de viñedos. La bodega se fundó en 1892; hoy, contiene 1200 barricas y aún se sigue ampliando. Naturalmente, el vino más importante de los Coppo es el Barbera, con el que vienen cosechando éxitos desde hace cierto tiempo. «Pero el Freisa también es un gran vino», afirma Gianni Coppo, «aunque por desgracia sólo lo conocen unos pocos».

### Dolcetto: el ascendente

Hace tiempo que el Dolcetto no es conocido sólo por unos pocos como ocurre con el Freisa. Muchos vinicultores de la zona de las Langue ya lo han descubierto: por ejemplo Vaira, de Barolo, o Rocche Costamagna de La Morra. Sin embargo, allí sólo desempeña un papel de secundón tras el Nebbiolo. Más al sudoeste del Piemonte, en Dogliani, las cosas son distin-

# Date el gustazo con Vinum

Hemos cumplido cinco años en España, y para celebrarlos queremos brindar con un gran vino riojano. Solo tienes que suscribirte por 2 años, y recibirás con el primer número de Vinum este precioso estuche de Bodegas Lan, con dos botellas de Viña Lanciano Reserva del 96, y un catavinos de plata.



**Vinum**

La Revista Internacional de Vinos

Promoción válida hasta el 1 de Febrero de 2002. Puedes suscribirte llamando al 91 890 71 20

## Osobuco con uvas

Para cuatro personas

- 1 pierna de ternera (osobuco) cortada por el carnicero en cuatro trozos de unos 5 cm. de ancho
- 2,5 dl. de vino blanco vigoroso
- 1 cebolla grande cortada en anillos
- 2 zanahorias grandes cortadas en dados
- 1 tallo pequeño de apio cortado en dados
- 2 ramitas de romero
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal y pimienta
- 1 puñado de uvas blancas

Caliente el aceite en una cacerola grande de hierro colado. Dore los trozos de carne por ambos lados. Añada las verduras y rehóguelas removiéndolas. Sazone con sal y añada el vino. Si es necesario, agregue algo de agua: la carne debe quedar justo cubierta. Deje cocer a fuego lento 2 ó 3 horas. Ponga la carne y la verdura en una fuente honda para servir, eche el romero por encima y apártela en un sitio donde guarde el calor. En un cazo pequeño, caliente 1 litro de agua ligeramente salada. Al mismo tiempo, reduzca algo la salsa del asado removiéndola a fuego vivo. Sumerja las uvas 30 segundos en el agua hirviendo. En caso necesario, añada sal a la salsa, sazónela con pimienta y viértala sobre la carne. Eche el perejil y las uvas por encima y sáquelo a la mesa.

**Acompañamiento:** polenta o risotto

**Tiempo de preparación:** 30 min

**Tiempo de cocción:** 3 horas

**Grado de dificultad:** fácil

**Precio:** elevado

Con este plato van bien vinos blancos apetitosos, no demasiado aromáticos y ligeramente ácidos del norte de España: un Guitián de Valdeorras, el Creu de lavit, del Penedés, un Palacio de Bornos, varietal de Verdejo, o bien tintos frutales más bien ácidos, como Terra do Gargalo, de Monterrei o el R. de Remírez de Ganuza, de Rioja.

Receta y foto: Archivo Vinum



# Osobuco sin misterio

vino & plato

*Osobuco con uvas*

## Vinos sencillos para ingredientes poderosos



Para el gourmet experimentado, es el corte más sabroso de la ternera. Sin embargo, muchos cocineros domésticos rehuyen la jugosa pierna (osobuco) por temor a que el asado resulte demasiado laborioso. Y la verdad es que hay pocos platos más fáciles de preparar. Además, como la pierna de ternera sabe aún más rica recalentada, no supone ningún problema prepararla el día anterior. En ese caso, las uvas y el perejil se añaden poco antes de servir. Por otra parte, vale más preparar demasiada cantidad que demasiado poca. Los restos de osobuco son un capricho exquisito del que no se hartará uno ni siguiera dos días

después. La pierna de ternera puede prepararse de mil maneras. Siempre debe asarse durante un tiempo prolongado, pero nunca con el fuego demasiado alto y siempre cubierta con suficiente líquido. De este modo, es imposible que la carne se reseque. Por lo que se refiere a los ingredientes, podemos dar rienda suelta a nuestra fantasía. Es posible renunciar por completo a las verduras de acompañamiento y enriquecer el líquido de cocción con algo de tomate triturado. Una variante especialmente sabrosa consiste en cambiar las verduras una vez cocidas por verduras

### Qué vino elegir



Las salsas no son nada fáciles. En el mejor de los casos constituyen un concentrado rico y complejo de verduras, especias, carne y vino, una composición de muchos aromas que se superponen. Si se quiere servir vino para acompañar platos en salsa, el vino debe superar a la salsa en intensidad y sabor en el justo grado para que nuestros sentidos no se vean sometidos a una carga excesiva. En el caso que nos ocupa, especialmente en combinación con las uvas blancas, no hay duda de que resulta adecuada la elección de un vino blanco. Debe ser vigoroso, apetitoso, fresco y no tener demasiadas capas ni ser demasiado exótico o aromático, y poseer al mismo tiempo una acidez agradable pero no agresiva. Por ejemplo, entre los blancos podríamos decidirnos por un José Pariente, de Rueda, o un Puerta de Alcalá, de Malvar. Aunque también serán apropiados un Preludi, del Penedés, o un Pasanau, de casta Viogner, un Riesling, un Sauvignon sin maderas perceptibles, o un Viña Meín. Entre los tintos deberá elegirse una Cencibel juvenil y afrutada o una Tempranillo de Cigales o Moristel del Somontano.

# GUÍA

Nuestra selección del mes

## ÍNDICE

- 72 Cata de Rioja: los vinos de alta expresión de 1998 y los crianzas de 1997.
- 75 Cata de Cava: los de alta gama, mantenidos en bajas tiradas por cuestión de prestigio.
- 76 Cata de Cos D'Estournel: cata vertical de un «deuxième cru classé» firme candidato a la categoría de «premier cru».
- 78 Cata de Côtes de Bourg: catamos 50 vinos de la cosecha del 98.
- 79 Cata de Sudáfrica: probamos los 10 mejores Pinotage de Sudáfrica.
- 80 Cata de California: los cabernets californianos, tintos monumentales.

### PUNTUACIÓN:

12 a 13,9 Puntos	vino correcto
14 a 14,9 Puntos	digno de atención
15 a 15,9 Puntos	notable
16 a 16,9 Puntos	impresionante
17 a 17,9 Puntos	imprescindible probarlo
18 a 19,9 Puntos	vino único
20 Puntos	inalcanzable

### MONEDAS:

Menos de 5 Euros (830 ptas.)	•
De 5 a 10 Euros (hasta 1660 ptas.)	••
De 10 a 20 Euros (hasta 3.330 ptas.)	•••
Más de 20 Euros	••••

## De Francia a Sudáfrica, con escala en España

**H**emos traído a nuestra cata unos vinos fuera de las tres categorías clásicas: los más modernos, los que se elaboran generalmente con coupages de variedades distintas, de uvas de viñas de mayor edad, sometidas a un cuidado excepcional en la mesa de selección de vendimia. Curiosamente deben disfrazarse bajo el membrete no muy noble de «vinos de cosecha», a la misma altura de los vinos jóvenes. Se les ha ennoblecido calificándolos como «vinos de alta expresión», para distinguirlos como vinos modernos, con mucho extracto y color y aromas frutuosos, donde la madera es nueva, exótica en muchos casos, y refinada.

Los cavas de la gama alta son productos de muy poca difusión, mantenidos en pequeñas tiradas por cuestión de prestigio. Suelen ser vinos con muchos años de crianza en rima, adornados con estuches de lujo y botellas especiales. Y además su precio rebasa con mucho al del champagne medio.

Apenas hay un Château de la categoría del Cos d'Estournel -quizás con la excepción de Léoville las Cazes- que lleve tanto tiempo produciendo de forma tan regular unos vinos tan excelentes. Hemos hecho de él una apasionante cata vertical que abarca las cosechas del 82 al 2000.

50 vinos catados de la denominación Côtes de Bourg, que disfruta de un microclima muy específico gracias a su proximidad al río. Las variedades cultivadas son las típicas de Burdeos, siendo la Merlot la más importante. Todavía hoy, la región sólo es conocida por unos pocos enterados. Y esto es injusto, porque en los últimos años se han hecho bastantes cosas. Los mejores Côtes de Bourg poseen bastante tipicidad, y aunque en su juventud resultan incómodos y caprichosos, maduran extremadamente bien.

Sobre todo en el caso de los vinos más sencillos, puede ser necesario un cierto tiempo para acostumbrarse al estilo carnoso y bravío de la «variedad nacional» sudafricana Pinotage. Sin embargo, los mejores productores de la región del Cabo han demostrado ya hace mucho que esta variedad permite obtener unos vinos excelentes.

Los Cabernets y Blends californianos son unos tintos monumentales en lo relativo a frutuosidad, plenitud (casi podría hablarse de obesidad) y opulencia. Son ideales para aquellos a quienes les guste llenarse la boca, aunque les saldrá caro. Algunos de los vinos catados para esta guía resultan tan raros y costosos como un buen burdeos, debido al modesto volumen de producción y a un valor de mercado increíblemente elevado.

## Cosecha de alta expresión

La cosecha del 98 fue muy buena, según el Consejo Regulador de Rioja, por lo que se suponía de antemano que los crianzas catados de este año deberían ser magníficos, como corresponde a esta categoría. Pero los resultados no son tan halagüeños, posiblemente porque la mayor parte de la materia prima de gran calidad se ha utilizado en Reservas y Grandes Reservas. Pero hemos apuntado más arriba: hemos traído a nuestra cata unos vinos fuera de las tres categorías clásicas: los más modernos, los que se elaboran generalmente con coupages de variedades distintas, de uvas de viñas de mayor edad, sometidas a un cuidado excepcional en la mesa de selección de vendimia. Curiosamente deben disfrazarse bajo el membrete no muy noble de «vinos de cosecha», a la misma altura de los vinos jóvenes. Determinados elaboradores han dado este paso decisivo por dos motivos: con vistas a la exportación -por el desconocimiento que tiene el consumidor en el extranjero de los diferentes tipos de vinos- y para librarse de los corsés que aprisionan a la elaboración de los crianzas y reservas. Se les ha ennoblecido calificándolos como «vinos de alta expresión», para distinguirlos como vinos modernos, con mucho extracto y color y aromas frutuosos, donde la madera es nueva, exótica en muchos casos, y refinada. En esta cosecha comienza a apreciarse en los crianzas la fuerte reconversión del parque de barricas llevada a cabo en Rioja, con la aparición de los aromas de maderas nuevas en su buqué. En cuanto a 1997, una cosecha del siglo en Italia, por ejemplo, acabó siendo un año difícil para la Rioja, tanto que no pocas bodegas abandonaron la idea de elaborar reservas. Pero los que se atrevieron han dejado todo su saber en este vino y la mayoría presentan una buena calidad.

### RIOJAS «DE COSECHA» 1998

**Son los vinos de Rioja que prefieren no acogerse a ninguna de las tres categorías restantes por considerar sus elaboradores que pierden libertad creativa.**

#### Artadi

##### Viñas de Gaín 1998

15,5 Muestra una claridad de aromas excelente, fruta confitada y mora, una madera bien dosificada. Un buen balance acidez tanino marca la pauta en boca, donde se muestra equilibrado y algo ligero. 2001 a 2010.

#### Finca Allende S.L.

##### Allende 1998

15,5 Su excelente frutuosidad recuerda a la mora y cerezas en aguardiente, la madera está bien dosificada y hay al fondo un toque de regaliz. Carnoso, amplio, con un tanino maduro y amable, aunque le falta la integración total en el dominio de la botella. 2001 a 2010.

#### Zenus

##### Puelles 1998

15,5 Dominan las especias en este vino de poderosa nariz, pero da al mismo tiempo una sensación de agilidad y viveza. También en boca es agradablemente fresco y sabroso, bien definido y equilibrado. 2001 a 2012.

#### Valsacro

##### Valsacro 1998

16 La fruta es claramente dominante, compota y un tímido aroma de mermelada de mora, especias, algo de mineral. Mucha carnosidad y buen cuerpo, tanino muy fino y final expresivo. Es uno de los mejores años de la corta vida de esta bodega. 2001 a 2005.

#### Muga

##### Torre Muga 1998

17 Posiblemente será el mejor de los «Torre» hasta ahora si sigue la proyección que apunta tanto en nariz como en boca. Aromas complejos, fruta deliciosa y un tono especiado muy elegante. Es carnosos, con buena estructura y un tanino opulento. 2001 a 2015.

#### Palacios Remondo

##### Dos Viñedos 1998

17 Complejo y potente con una fruta confitada deliciosa y una madera bien integrada. Sabroso y corpulento, su tanicidad bien domada es un encaje de bolillos. Un vino con carácter y muy largo. 2001 a 2015.

#### Señorío de San Vicente

##### San Vicente 1998

17 Un toque original de notas balsámicas y minerales, frutas compotadas, pimienta y cedro. De enorme estructura, maduro, concentrado, con un tanino muy domado, de profundidad impresionante. 2001 a 2015.

#### Artadi

##### Pagos Viejos 1998

17,5 Quizás el más elegante de los tres grandes de esta casa, o por lo menos el que mejor se puede beber en estos momentos. Pero no le falta una gran expresividad en boca, donde sus taninos jugosos y ricos se combinan perfectamente con los sabores. 2001 a 2012.

#### Artadi

##### Viña del Pisón 1998

17,5 Excelente armonía, delicado dentro de su poder. Por que sus intensos aromas recuerdan los frutillos negros y las notas de la madera sincronizadas, el profundo tanino a juego con los sabores haciendo un poderoso paso de boca, con peso, grande. 2001 a 2015.

#### Finca Allende S.L.

##### Aurus 1998

17,5 Especias y minerales junto a los clásicos frutillos de la Tempranillo son sus armas más poderosas en nariz: un poco de cedro y café le dan complejidad. Concentrado en boca, pero nada rústico, su fino tanino le imprime elegancia y sedosidad. Largo, muy largo. 2001 a 2005.

#### Artadi

##### Grandes Añadas 1998

18 Tiene una gran complejidad aromática, sus notas de torrefacto combinan perfectamente con el fino toque de frutillos negros, algo de vainilla, pimienta y mineral. Su estructura es sólida, su poderoso tanino, de calidad extraordinaria, y el final de boca, sencillamente apoteósico. 2001 a 2015.

#### Roda

##### Cirsion 1998

18 Minerales, tostados, café, humo y un gran estallido de fruta son algunos de los aromas que podemos encontrar en este vino tan original y elegante. De tanino perfectamente fundido, la acidez estalla en pequeñas partículas, sabroso y con un largo final. 2001 a 2012.

### RIOJAS «DE CRIANZA» 1998

**Como se sabe, son los vinos criados en roble, durante al menos un año. En esta cosecha del 98 se observa la utilización generalizada de maderas nuevas.**

#### Bodegas de la Marquesa S M S

##### Valserrano 1998

14 Discreto en aromas, aunque limpio y especiado. Se muestra suave y carnosos, interesante por su justa acidez y un final agradable; un vino que no tardará en estar a punto. 2001 a 2005.

#### B. Franco Españolas

##### Rioja Bordón 1998

14 Fiel a su estilo, de color abierto, lo mejor es la limpieza aromática, con los frutillos rojos claros y una madera no tan expresiva. Algo astringente en boca, con poco cuerpo y tanino con verdor. 2001 a 2004.

#### Marqués de Vitoria, S. A.

##### Marqués de Vitoria 1998

14 Un concepto bastante clásico, de buqué dominado por la madera y poca fruta. Sin embargo el paso de boca es sabroso, pulido y redondo; agradable. 2001 a 2005.

#### Olarra

##### Añares 1998

14 Impecable en sus colores y limpieza aromática, notas de arándanos y confitura, poco potente. Acusa la falta de cuerpo, con final un poco descarnado. 2001 a 2005.

#### Puelles

##### Puelles 1998

14 Tiene un bonito fondo de grosellas en su incipiente buqué, pero hay que extraerlo con mucho trabajo. Un tanino algo astringente todavía y un cuerpo medio dejan el paso de boca algo duro pero agradable; conviene dejarlo descansar más en botella. 2001 a 2007.

#### B Bretón

##### Loriñón 1998

14,5 Colores rubí muy vivos, algo abierto, su corte aromático es muy riojano, con los arándanos y el regaliz claros y limpios, además de la madera. Ya pulido en boca, sin aristas y en plenitud para beber. 2000 a 2005.

#### B. Escudero S.A.

##### Solar de Bécquer 1998

14,5 Una fruta precisa a base de moras y grosellas, poco influido por la madera, aunque al final se aprecia una vainilla nítida. Con cuerpo y potencia, proporcionada por su estructura; quizás le falta algo más de carnosidad y redondez de botella. 2001 a 2007.

#### Faustino Martínez

##### Faustino de Crianza 1998

14,5 Curioso en nariz, con unos tonos balsámico nada habituales, aunque también acuden los arándanos y un toque especiado. Con buen paso de boca, un tanino amable y suave final. 2001 a 2007.

#### Luis Cañas

##### Luis Cañas 1998

14,5 Todavía algo cerrado, con un poco de paciencia y aireación se aprecia su frutuosidad y el toque especiado. Gusta su equilibrio, su frescor joven y agradable, sin asperezas; para su pronto consumo. 2001 a 2007.

#### Martínez Bujanda

##### Conde de Valdemar 1998

14,5 Dominan los recuerdos balsámicos, hay tostados y fruta muy madura, con cierto toque de verdor. Goloso, de agradable paso y bastante cuerpo, y un tanino al que le falta algo por pulir en la botella. 2001 a 2010.

#### Olarra

##### Cerro Añón 1998

14,5 Aunque su estilo ha cambiado mucho y la fruta se nota más limpia y poderosa, es claramente astringente en boca, con un final que puede recordar algunos aromas especiados. Para esperar su evolución a medio plazo. 2001 a 2007.

#### B. y Viñedos Solabal, SAT

##### Solabal 1998

15 Un vino clásico de concepto, muy bien ensamblado, complejo, con sus aromas de fruta compotada y notas especiadas. Equilibrado, con un paso de boca sedoso, limpio y bastante persistente. 2001 a 2008.

#### Bodegas de la Marquesa S M S

##### Valserrano Graciano 1998

15 Mucho más original que sus hermanos de añada y coupage convencional, tiene un toque de sotobosque y notas minerales muy atractivas. Expresivo en el paso de boca, con cuerpo y acidez, tanino maduro y un conjunto todavía por evolucionar. 2001 a 2005.

#### CVNE

##### Viña Real 1998

15 Los habituales a este vino no lo conocerán. Porque su color ha cambiado a más vivo y oscuro, sus aromas son pura fruta madura y frutillos de bosque, y en boca resalta frescura y carnosidad. Todo sin perder esa pose riojana tan típica en los «Cune». 2001 a 2009.

#### Granja Nuestra Señora de Remelluri

##### Remelluri 1998

15 Hay en este vino un juego de aromas bastante complejo, con la fruta madura de protagonista, y una buena madera bien integrada da la nota especiada. Una justa acidez aporta viveza y los taninos maduros envuelven el paladar, aunque todavía reservados, pero presume de volumen y elegancia. 2001 a 2009.

#### Viña Salceda

##### Viña Salceda Crianza 1998

15 De color bastante subido, alegre, como sus aromas de mora nítidos, acompañados de una prudente madera, con tonos balsámicos y de vainilla al final del retrogusto. Un paso de boca sabroso y un tanino maduro. Interesante evolución. 2001 a 2009.

#### Viñedos del Contino

##### Contino 1998

15,5 Pasa por un momento difícil en el que domina la madera (pimienta y vainilla), es de esperar la recuperación de la fruta a medio plazo por su fuerza y carnosidad, su tanino maduro y dominante y la larga sensación final. 2001 a 2010.

#### Luberri

##### Altún 1998

15,5 Muy frutal, excelente expresión de mora, notas de tinta china y especias. Es sabroso y envolvente, muy vivo y de buen tanino, sin astringencia. 2001 a 2009.

#### Palacio, S.A.

##### Cosme Palacio 1998

15,5 La línea más moderna de Palacio. Posee un buqué complejo, frutas rojas, tabaco, vainilla y aromas compotados. Es un vino expresivo en boca, muy carnosos y pleno de sabores. 2001 a 2008.



**Aunque es español, se dice de él que tiene sangre rusa (el roble), pero es bien sabido que sus amistades (Tempranillo, Mazuelo y Garnacha) saben elegir bien a las «otras», que es como se denomina a la Cabernet en La Rioja. Lo cierto es que la Reserva Privada de Marqués de Vargas sigue creando adicción por su particularidad.**



La selección de las uvas y la búsqueda implacable de las viñas más viejas, entre otras, es su lema. Por ello, Bodegas Roda tiene una sola visión: vinos con la mejor esencia de La Rioja.

**Palacios Remondo**  
**Herencia Remondo 1998**  
15,5 Frutosidad muy expresiva, madera bien integrada, de intensidad notable. Goloso, limpio y estructurado, pero con un tanino al que le falta una buena mano de pulido... o bastante crianza en botella. 2001 a 2010.

**San Pedro, S.A.**  
**Vallobera Magnum 1998**  
15,5 Pura fruta muy madura, notas de café y especias; se disfruta en nariz, y en boca le falta todavía ese toque de conjunción que solo proporciona la botella; ya tiene un final espléndido y aromático. 2001 a 2012.

**Sierra Cantabria**  
**Sierra Cantabria 1998**  
15,5 En conjunto es un vino muy armónico, pleno de aromas de arándanos y tonos especiados y una sabrosa carnosidad por los taninos maduros y envoventes; con un final elegante. 2001 a 2009.

**Viña Ijalba, S.A.**  
**Ijalba 1998**  
15,5 En su estilo moderno entona perfectamente el color y su excelente frutosidad (arándanos y fresillas de bosque) y madera especiada. Expresivo, con el tanino jugoso; una acidez bien medida hace el paso de boca vivo y amplio. 2001 a 2010.

#### RIOJAS «DE RESERVA» 1997

**De los vinos riojanos que han de dormir embotellados en bodega al menos dos años, los del 97 apuntan muy buenas maneras.**

**Granja Nuestra Señora de Remelluri**  
**Remelluri 1997**  
15,5 Curiosamente resulta más duro que el gran reserva: la madera toma protagonismo en un buqué incipiente todavía. Llena la boca gracias a su carnosidad, y el tanino es algo rugoso todavía. 2001 a 2009.

**Marqués de Murrieta, S. A.**  
**Marqués de Murrieta 1997**  
15,5 La limpia frutosidad y la madera bien dosificada dice mucho del cambio que se está produciendo en la bodega. Es consistente, con un tanino jugoso y amable, aunque su acidez recuerda a la casa. 2001 a 2010.

**Murúa**  
**Murúa 1997**  
15,5 Espectacular cambio de estilo hacia un vino muy frutoso y con excelente madera, notas de casis y un tanino maduro, bien equilibrado y redondo. 2001 a 2009.

**Viña Ijalba, S.A.**  
**Ijalba 1997**  
15,5 Impecables sus aromas frutuosos, protagonistas en un buqué limpio, de notas de una madera muy justa, especialmente tostados. Todavía con cierta dureza que le da cierto toque secante, nada importante si se guarda debidamente. 2001 a 2012.

**CVNE**  
**Cune 1997**  
16 Frutosidad franca y deliciosos aromas de arándanos y de pimienta sabrosa se expanden en la copa. Es todo un bloque compacto en la boca, donde nada sobresale expresamente; un conjunto armonioso. 2001 a 2012.

**Martínez Bujanda**  
**Conde de Valdemar 1997**  
16 Encantador buqué pleno de frutillos de bosque y una madera moderada. Un tanino fino y jugoso cubre el paladar con suavidad, largo y amplio, con un final colmado de confitura de casis. 2001 a 2009.

**Palacio, S.A.**  
**Glorioso 1997**  
16 Complejo y agradable buqué, con recuerdos de soto-bosque y las notas minerales tan difíciles de conseguir. Su fortaleza en boca hace que esté todavía duro, pero no astringente. Simplemente necesita dormir una larga temporada. 2001 a 2012.

**Roda**  
**Roda I 1997**  
16 Conviene airear para apreciar su buqué a base de soto-bosque y notas de trufa, cacao y una pimienta negra muy aromática. Mejora sensiblemente en boca, donde muestra unos excelentes cuerpo y estructura. 2001 a 2012.

**Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal**  
**Marqués de Riscal 1997**  
16 Interesante buqué donde dominan la confitura de frutillos negros y recuerdos de cacao. Una estructura excelente y un tanino bien trabajado potencian su firme presencia en el paladar. 2001 a 2010.

**Finca Valpiedra**  
**Finca Valpiedra 1997**  
16,5 Muestra una madera plena de matices, tostados y especias exóticas, frutillos de bosque donde reina el arándano. Carnoso, tanino maduro y sensual, nada rústico; un final elegante. Rico, rico. 2001 a 2012.

**Sierra Cantabria**  
**Sierra Cantabria 1997**  
16,5 Un vino que mantiene una fruta excelente, y la madera, apenas dibujada, deja un rastro de pimienta y tonos tostados. Boca carnosidad y contundente, con un magnífico tanino dulce que se apodera del paladar. Fiel a su estirpe. 2001 a 2009.

**Viñedos del Contino**  
**Contino 1997**  
16,5 Hay en este vino una excelente definición de la barrica nueva; resaltan sus notas de pimienta, café y tonos tostados. Afortunadamente la fruta está a su altura y tiene armonía. Es sabroso y bien equilibrado, con un final largo y agradable. 2001 a 2012.

**Fernando Remírez de Ganuza**  
**Remírez de Ganuza 1997**  
17 Estallan en el paladar los maníficos aromas de una fruta fresca y confituras, enmarcado todo por una madera impecable (notas de pimienta y tostados). A pesar de esta finura y equilibrio, sus taninos, todavía algo «tiesos», le restan suavidad. Lo que no está mal, pues todavía no ha salido al mercado. 2001 a 2016.

**Marqués de Vargas, S. A.**  
**Marqués de Vargas Reserva Privada 1997**  
17 Su entramado aromático presenta todo un mundo sugerente, donde juega la madera fina, exótica y especiada, con los frutillos y el sotobosque. Es un vino succulento, con un tanino jugoso y maduro, largo y denso. 2001 a 2015.

## Maduros y frescos

El espumoso español de la gama alta es un producto que tiene poca difusión, con pequeñas tiradas que se mantienen por prestigio. Suelen tener muchos años de crianza en rima, adornados con estuches de lujo y botellas especiales. Y además su precio rebasa con mucho al del champagne medio. Por fortuna en estos cava también se aprecia el cambio. En ellos desaparecen los defectos más acusados de aquellos vinos pesados que basaban la calidad exclusivamente en la vejez recalitrante del producto, con vinos base ya un punto oxidados. En la mayoría de los cava catados se aprecia, y se agradece, su frescura, su limpio buqué y buena estructura. El cambio de mentalidad también les ha beneficiado a ellos.

**Cavas Llopart**  
**Llopart Ex-Vitae**  
16,5 Un buqué de sorprendente y considerable frescor, muestra una juventud que no tiene, fino, armonioso y muy equilibrado, recubre el paladar de una rara brillantez, una pátina que se une a la cremosidad formada por la perfecta conjunción líquido/espuma; un final largo, de grato recuerdo.

**Cavas Recaredo**  
**Recaredo Reserva Particular 1993**  
16,5 Un cava diferente que comienza por su pequeña crianza en barrica del vino base, lo que le aporta complejidad; hay algo de reducción que pasa a ser un complejo buqué. Tiene mucho cuerpo y untuosidad, largo, seco y bien estructurado. Con el especial y personalísimo toque de la casa.

**Chandon, S. A.**  
**Chandon Gran Reserva 1997**  
16,5 Presenta una espuma de fina y aérea burbuja. Un buqué muy bien trabajado recuerda la fruta madura, la corteza de pan y un toque anisado; en boca es elegante, equilibrado y vaporoso, aunque, desde luego, no exento de fuerza, limpio y aromático final.

**Codorniu**  
**Jaume Codorniu Magnum**  
17 Desarrolla un buqué muy fino, frutos rojos, notas de flores o ahumados. Su sedoso paso de boca lo hace agradablemente intenso, cremoso, largo, de un final feliz, elegantemente amargoso.

**Gramona, S. A.**  
**Celler Battle**  
17 Un cava que emociona por su excepcional «juventud», a pesar de haber estado seis años en rima. La limpieza de su buqué deja evocar fruta madura, piel de cítricos, pan tostado en un marco de perfecta autólisis. Es sabroso, bien estructurado, su cremosidad discurre placentera, sin saltos de sabores hasta su largo final.

**Cavas Torelló, S.A.**  
**Torelló Gran Reserva**  
15,5 Un cava estructurado, con un buqué basado en la vinosidad, que también recuerda a la fruta madura, algo de pan tostado... sabroso y rico en espuma, ésta bien integrada, con armonía, y un final ligeramente amargoso.

**Freixenet, S. A.**  
**Reserva Real**  
15,5 Impecable expresión de la burbuja y de su fino buqué; notas amieladas, recuerdos de hierbas y cacao son lo más sobresaliente. Muy vivo en boca, desarrolla una fina cremosidad hasta un gran final.

**Masía Vallformosa, S. A.**  
**Gala de Vallformosa**  
15,5 Es un cava elegante, de fina burbuja y aromas de fruta madura, con buena crianza e intenso. Equilibrado y untuoso, recorre el paladar con una gran frescura; de final elegantemente amargoso.

**Agustí Torelló, S. A.**  
**Kripta**  
16 Un fondo de aromas frutuosos, hierbas y recuerdos de discreta crianza. Su singular equilibrio, que alcanza la cima en la cremosidad, sin pesadez, se basa en su elegante ligereza, la armonía de sabores y el limpio final.

**Cava Nadal**  
**Ramón Nadal Giró**  
16 Muestra una larga crianza en su buqué complejo, la fruta madura y la corteza de pan lo atestiguan. Lo mejor de la boca es la equilibrada armonía entre su fina burbuja y el líquido, con un final muy limpio.

**Juvé & Camps, S.A.**  
**Gran Juvé Camps 1996**  
16 Expresiva burbuja. Complejo, con una crianza bien llevada, aromas tostados, recuerdos de fruta madura, un toque anisado. Muy sabroso y fresco, buen equilibrio carbónico/líquido, y excelente cremosidad.

**Parxet, S. A.**  
**Parxet 81 Aniversario**  
16 En el que menos se aprecia la influencia de la barrica de los «aniversarios». Y se agradece, porque las notas especiadas están comedidas, integradas en su espléndido buqué. Corpulento y sabroso, el buen desarrollo de la espuma se combina con su aromático final.

**Raimat**  
**Raimat**  
16 Miel, fruta madura, hinojo y unos interesantes aromas tostados son lo más significativo de su buqué. Es muy equilibrado y envolvente, con un magnífico final, limpio y aromático.

**Rovellats, S. A.**  
**Rovellats**  
16 Muy floral, con claros aromas de pastelería fina (bollo de leche) una buena cremosidad que se extiende por el paladar, suave y vivo, muy equilibrado.

**Segura Viudas**  
**Reserva Heredad**  
16 Buqué complejo, resaltan los aromas de corteza de pan, notas de fruta muy madura, recuerdos de cereal, anisados. Sabroso, discurre con cremosidad, y un final con excelentes sensaciones de crianza.



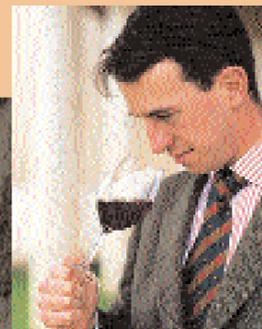
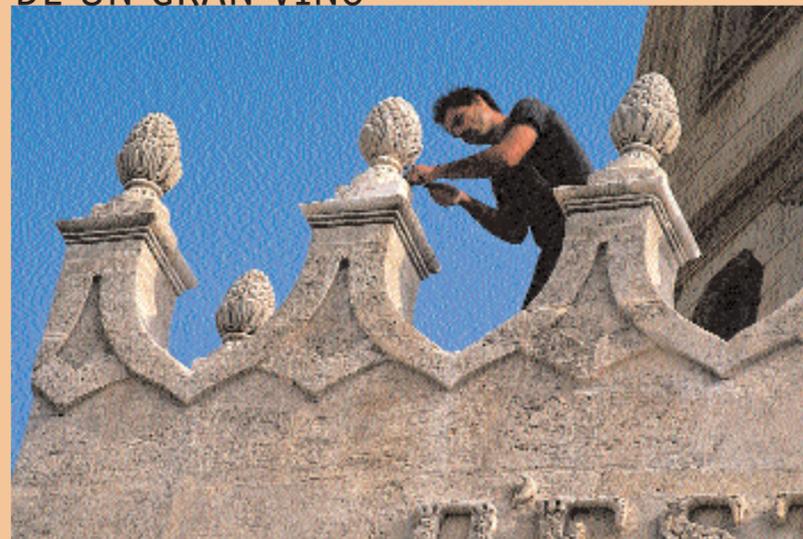
Jaume de Codorniu, el cava de alta gama de una bodega emblemática, que intenta romper con la trilogía de las castas nobles de la zona, aportando a este espumoso un porcentaje alto de Chardonnay.

Catado para usted

## COS D'ESTOURNEL: SUMERGIRSE EN LA PROFUNDIDAD DE UN GRAN VINO

Según su clasificación oficial, Cos d'Estournel, en Saint Estèphe, es un «deuxième cru classé». Sin embargo, muchos amantes del vino consideran que este pago, situado a poca distancia de Lafite, es uno de los candidatos a la categoría de «premier cru». Apenas hay un Château de su categoría -quizás con la excepción de Léoville las Cazes- que lleve tanto tiempo produciendo de forma tan regular unos vinos tan excelentes. Esto se debe entre otros a la familia propietaria, Prats, que gestiona Cos d'Estournel desde 1917, el año en que la finca fue adquirida por el legendario comerciante de vinos bordelés Fernand Ginestet, bisabuelo del actual director Jean Guillaume Prats.

Cos d'Estournel es uno de los «crus classés» más recientes del Médoc. La finca fue fundada por Louis Gaspard d'Estournel, que a principios del siglo XIX heredó 12 hectáreas de viñedos y se dio cuenta en seguida de que sus suelos pobres de grava producían un vino excelente. Poco a poco fue adquiriendo las parcelas circundantes, y construyó un palacio semejante a una pagoda (fotografías de la derecha) que no servía como residencia, sino que albergaba la bodega. D'Estournel murió en 1853, completamente arruinado, después de haberse visto obligado a ceder la obra de su vida a un banquero. Éste fue quien cosechó los frutos de una vida poco común: en la clasificación de 1855, la finca pasó a formar parte del grupo de cabeza de la jerarquía de los burdeos de aquel tiempo.



Jean Guillaume Prats es el responsable de Cos d'Estournel desde 1997. Es un representante de la joven generación de bodegueros bordelés.



La colina de viñedos de Cos, una clásica «croupe de graves» (cima redondeada de grava), abarca algo más de 60 hectáreas de cepas. Está plantada en un 60% con Cabernet Sauvignon -en la parte superior de la colina y en la zona meridional- y en un 40% con Merlot, que crece en la zona oriental donde aflora a la superficie la capa caliza que constituye la base de los terrenos en Saint Estèphe.

Los vinos de Cos poseen un estilo propio, especiados y reconocible, por un lado plenamente comprometido con la elegancia y por otro dotado de la robustez necesaria para garantizar una madurez de décadas. Incluso las añadas menores duran una eternidad. Por ello, nuestras indicaciones se refieren a la madurez de consumo óptima. En el mejor de los casos, los vinos pueden aguantar mucho más. Estas notas se elaboraron a comienzos de mayo de 2001 con ocasión de una cata vertical que incluía las mejores cosechas de los últimos 20 años. Unas palabras sobre las añadas que faltan: el 87 fue durante mucho tiempo uno de los mejores vinos de ese año, pero debería haberse bebido ya. Lo mismo ocurre con el 81. Tampoco debe conservarse por más tiempo el 92. El 83 y el 84 son años de calidad mediana. El 85 es una añada buena y equilibrada, que también debería beberse ya. Para ofrecer una visión completa, también hemos añadido las notas en primeur de las dos últimas cosechas, aún no embotelladas.

Rolf Bichsel

- Cos d'Estournel 2000**  
18,5 Nariz de ensueño, con ese aroma de peonías que hacen tan grandes a los vinos del Médoc; nada de frutuosidad fácil de mermelada, sino gran complejidad; ¡cuánta clase! Los taninos se despliegan lenta y parsimoniosamente en la boca, llenan el paladar, son presentes e incluso insistentes, pero sin resultar pesados ni excesivos. Se reciben con agradecimiento como caricias suaves y aterciopeladas. 2010 a 2030.
- Cos d'Estournel 1999**  
17,5 Taninos de extraordinaria calidad para esta añada; lleno de fruta, fresca y casta, menos marcado por la madera que en los dos últimos años, regresa a un estilo comprometido con la finura y la elegancia: un vino de extraordinaria precisión digno de su categoría. 2008 a 2025.
- Cos d'Estournel 1998**  
17,5 Vino aún muy juvenil. Todavía dominan las notas de madera, pero la fuerza de los taninos las equilibra muy bien. El final tiene algo de pomelo, los taninos son ásperos en esta fase pero revelan un gran potencial de maduración, con sus notas frescas de Cabernet recién madurado. 2006 a 2016.
- Cos d'Estournel 1997**  
17 Suave, abundante sin llegar a ser pleno, con aromas de roble y especias y Cabernet no perfectamente maduro. Debe beberse en este estadio. 2001 a 2005.

- Cos d'Estournel 1996**  
18 Extraordinario, con una nariz delicadamente especiada, juvenil pero ya muy seductora, hechura firme en boca pero a pesar de ello muy esbelta, abundantes taninos ásperos pero finamente pulidos, final muy largo, debe madurar. Ya ha digerido perfectamente la madera. Un 65% de Cabernet-Sauvignon. 2005 a 2016.
- Cos d'Estournel 1995**  
17 Ya en nariz es menos complejo que la cosecha del 96, sigue estando demasiado marcado por la madera, con notas de vainilla y fruta en lugar de los agradables aromas especiados; pleno, redondo, con taninos firmes pero con poco brillo, aunque en cualquier caso todavía muy juveniles. Un 50% de Merlot. 2002 a 2008.
- Cos d'Estournel 1994**  
18 Sigue siendo uno de los mejores vinos de esta añada. Rubí intenso en maduración; gran complejidad aromática, café y especias, primeras notas balsámicas; suavidad y plenitud en boca, seguidas rápidamente por abundantes taninos aún ásperos, aunque la finura es perceptible; un Cos excelente en la línea de los de 1991 y 1996, que podrá madurar mucho tiempo. 2004 a 2010.

- Cos d'Estournel 1993**  
17 Rubí mate; gran finura aromática, más reservado y discreto que el 94, que resulta más vigoroso y especiado; ya es agradablemente redondo y pleno en boca, aterciopelado y suave, con una nota de menta refrescante y suave en el final, apenas perceptible. Tiene menos acidez que el 94, pero a cambio es una pizca amargo: por eso va mejor con una pularda o una pieza de ternera que con carnes rojas asadas o caza. 2001 a 2006.
- Cos d'Estournel 1991**  
18,5 Rubí mate en maduración; complejo y particular, especias, curry, cedro; pleno y abundante en el inicio, denso y aterciopelado, interminable, con taninos magníficamente vigorosos y ásperos; uno de los Cos más grandes, que sigue siendo mi preferido personal: un vino del que se lleva disfrutando ya mucho tiempo, pero que sólo ahora empieza gradualmente a alcanzar su plena madurez de consumo. 2001 a 2005.
- Cos d'Estournel 1990**  
18 Un vino entre dos etapas: nariz aún no totalmente dividida, pero claramente especiada y ahumada con notas de madurez, cacao, frutas confitadas; inicio aterciopelado, pero los taninos aún son asombrosamente ásperos, incluso una pizca bastos; debe madurar, durará muchísimo, y puede que se le acabe considerando el mejor vino del maravilloso cuarteto de 1988 a 1991. 2004 a 2020.
- Cos d'Estournel 1989**  
17,5 Muy maduro y aterciopelado, pleno y largo, pero accesible, ya maduro, especiado, taninos delicados y purificados; conviene beberlo en esta fase. Hasta 2005.

- Cos d'Estournel 1988**  
18 Los clásicos aromas especiados de un gran Cos: cacao, especias orientales, magníficos taninos en boca, elegante, pulido, pero al mismo tiempo fresco y vigoroso, aún no degradado, firme; reúne de forma muy lograda densidad y casta. Debe decantarse brevemente y servirse con una pieza fina de vacuno, caza de pluma o una paloma asada bien crujiente. Hasta 2015.
- Cos d'Estournel 1986**  
18 Aromas magníficos y seductores de enorme sutileza y profundidad, confitura de rosas, primeros componentes balsámicos, tabaco y cedro, un soplo de especias; en boca sigue siendo increíble por su casta, fuerza, duración y juventud, con reservas para muchos años. Igual que el 88, debe decantarse brevemente antes de acompañar una paloma o una pieza de corzo poco hecha. 2002 a 2020.
- Cos d'Estournel 1982**  
18 Rubí maduro; seductor, aunque no especialmente complejo, con aromas de cacao y frutas en conserva, los taninos resultan degradados pero robustos, quizá delatan incluso una pizca de sequedad. Probablemente convenga disfrutarlo en esta fase, en la que todavía promete un gran placer, que dejarlo envejecer mucho más; para acompañar faisán o muslos de pato con salsa de vino. Hasta 2004.



Los vinos de Cos d'Estournel se caracterizan por una gran regularidad. Incluso los llamados «años difíciles» como 1991, 1994 ó 1998 presentan una calidad excelente.

## Mucho burdeos por poco dinero

Las Côtes de Bourg están a 30 kilómetros al norte de Burdeos, en la orilla derecha de la Gironda. La producción de esta denominación de 3.800 hectáreas, que disfruta de un microclima muy específico gracias a su proximidad al río, se distribuye entre 290 vinicultores embotelladores y cuatro bodegas cooperativas. Las variedades cultivadas son las típicas de Burdeos, siendo la Merlot la más importante.

Todavía hoy, la región sólo es conocida por unos pocos enterados. Y esto es injusto, porque en los últimos años se han hecho bastantes cosas. Los mejores Côtes de Bourg poseen bastante tipicidad, y aunque en su juventud resultan incómodos y caprichosos, maduran extremadamente bien.

Barbara Schroeder y Rolf Bichsel cataron unos 50 vinos sobre el terreno, en su mayoría correspondientes a la última añada embotellada (1998), que no es de las mejores en la región. A pesar de ello, el nivel es bastante notable. Todos los vinos seleccionados tienen un precio muy atractivo, y siguen comercializándose por debajo de los 10 euros. Un Côtes de Bourg, con sus aromas frutales y especiados y unos taninos siempre algo ásperos, se degusta idealmente entre los cuatro y ocho años de edad, preferentemente para acompañar comidas recias de la tierra.



Château Rousset es una empresa familiar de unas 23 hectáreas, que produce algo más de 150.000 botellas con dos calidades: una cuvée tradicional y la «Grande Reserve», muy bien valorada por nosotros, procedente de viñas viejas y criada en barrica. ¡Un descubrimiento!

### Vignerons des coteaux de Pugnac Château Haut Pradier 1998

- 14 Bien hecho y jugoso, aunque de longitud sólo media, con final ligeramente seco de grosellas rojas y algo de barrica. 2002 a 2006.

### Château de Rousselet 1998

- 14 Las notas de barrica tienen una presencia algo excesiva, demasiado tostadas; sin embargo, en boca tiene mucho extracto, es fuerte y anguloso, con taninos muy ásperos y ligeramente secos. 2004 a 2008.

### Château de la Grave Nectar 1998

- 14 Muy marcado por la madera, pero detrás de las notas de madera quizá excesivas también se oculta algo de fruta. Es una pena que el final sea tan seco. Aún puede madurar. 2004 a 2008. ●●

### Château Macay Original 1998

- 14 Nariz especiada de regaliz y frambuesa; en boca es anguloso, quebradizo, y aún muy cerrado. Debe madurar algo más. 2003 a 2008.

### Château la Tuilière Cuvée les Armoiries 1998

- 14 Suave y fresco, aunque no demasiado denso, muy marcado por las notas de café de la madera. 2002 a 2005.

### Château Guerry 1995

- 14 La nota de madera algo polvoriento resulta molesta, el final es extremadamente seco, y la acidez es perceptible. Sin embargo, posee carácter. 2002 a 2004. ●●

### Château Gravettes Samonac 1998

- 14,5 Notas de vainilla y tueste, mucho roble, pero después también hay bastante vino en boca, cierta aspereza agresiva, taninos duros pero mucha casta. Es imprescindible que madure bastante. 2005 a 2010.

### Château Mercier 1998

- 14,5 Vainilla y notas de humo, en boca es jugoso, taninos firmes y maduros pero final ligeramente seco. 2002 a 2008. ●●

### Château Haut Guiraud 1998

- 14,5 Seductora nariz de barrica; inicio suave, final algo seco, sienta bien: debe tenerse en cuenta su nota seca a la hora de elegir la comida. No debe dejarse madurar demasiado. 2002 a 2006.

### Château Martinat 1998

- 14,5 Grosellas en nariz, suave y frutal en boca, gustoso, el perfecto acompañante para cualquier comida. 2002 a 2006. ●

### Clos Alphonse Dubreuil 1998

- 14,5 Muy cerrado, robusto y compacto, áspero y acidulado; un tipo incómodo y áspero que debe madurar imprescindiblemente. 2004 a 2010.

### Château Haut Macô 1998

- 14,5 Compacto, áspero, anguloso, con frutuosidad agradable y apetitosa, pero final algo áspero y seco. 2003 a 2008.

### Château Haut Macô Cuvée Jean Bernard 1998

- 15 Taninos algo ásperos y angulosos, robusto y con cuerpo, no le falta casta y personalidad, aunque aún es cerrado; puede madurar. 2004 a 2010.

### Château Sauman 1998

- 15 Aromas bastante agradables, ahumados, tiene finura, los taninos son suaves, sienta bien a pesar de la acidez relativamente elevada, final apenas seco. Recomendable. 2003 a 2010.

### Château le Clos du Notaire 1998

- 15 Aromas recatados nada desagradables, cierta plenitud y jugosidad, taninos ásperos, como siempre ligeramente verdes, extraordinariamente bien ligados. También es algo rústico, pero tiene carácter. 2004 a 2010.

### Château Colbert 1998

- 15 El lado suave de la vida: cierta madurez, frutuosidad, buen empleo de la madera, resulta equilibrado, fiable. 2002 a 2006.

### Château Repimplet 1998

- 15 Aromas seductores y limpios; jugoso en boca, taninos maduros, final largo apenas seco; un vino agradable, puede madurar algo. 2003 a 2008.

### Château Fougas Cuvée Maldoror 1998

- 15 Jugoso, pleno, final áspero; son una lástima los taninos de pólvora y el extracto no totalmente conseguido, pero el resultado global es apetitoso, jugoso, rico; conviene que madure algo. 2004 a 2008. ●●

### Château Grand Launay Lion Noir 1998

- 15 Compacto y vigoroso, robusto y con casta, lo que le confiere elegancia a pesar de su aspereza; un vino interesante y auténtico que puede madurar bien. 2004 a 2010. ●●

### Château Haut Mondésir 1998

- 15,5 A pesar de los aromas de barrica algo superficiales también posee mucho jugo, plenitud, densidad y duración, con taninos maduros, redondos y apetitosos. Debe madurar, tiene casta y carácter. 2004 a 2010. ●●

### Château Fougas Cuvée Maldoror 1996

- 15,5 Aromas complejos, abundantes taninos ásperos y apetitosos, final jugoso, anguloso y largo: excelente a pesar de la característica aspereza. 2002 a 2006. ●●●

### Château Haut Macô 1995

- 15,5 Frutuosidad limpia bien dibujada, cierta plenitud, taninos ásperos; aún tiene potencial para madurar. Un vino agradable que sienta bien. 2001 a 2005. ●●

### Château Rousset Grande Réserve 1998

- 15,5 Nariz interesante, típica, floral y especiada; jugoso y anguloso en boca, taninos angulosos pero no agresivos, final afrutado áspero; posee agradables notas de arándanos, tipicidad y potencial; puede madurar. 2003 a 2008.

### Château Brûlesécaille 1998

- 15,5 Abundantes maderas nuevas, café, cereza; en boca tiene casta, es jugoso, compacto y vigoroso, sólido y largo, con carácter y casta a pesar del final algo herbáceo, puede madurar. 2004 a 2010.

### Château Brûlesécaille 1997

- 15,5 Seductor, frutal, mucha madera nueva, jugoso y redondo con un registro muy agradable. 2001 a 2004.

### Château Brûlesécaille 1990

- 15,5 Sencillamente magnífico: llena la boca, plenamente maduro, especiado y vigoroso, divertido. Posee suficiente estructura y carácter a pesar de su plenitud y madurez. 2001 a 2004.

### Château Roc de Cambes 1998

- 16 Sencillamente magnífico: llena la boca, plenamente maduro, especiado y vigoroso, divertido. Posee suficiente estructura y carácter a pesar de su plenitud y madurez. 2001 a 2004. ●●●

## Los 10 mejores Pinotage

Sobre todo en el caso de los vinos más sencillos, puede ser necesario un cierto tiempo para acostumbrarse al estilo carnoso y bravío de la «variedad nacional» sudafricana Pinotage, desarrollada en 1924. Sin embargo, los mejores productores de la región del Cabo han demostrado ya hace mucho que esta variedad permite obtener unos vinos excelentes. Desde 1997, el banco ABSA viene organizando un concurso de Pinotages en el que en la actualidad participan todos los principales productores. Jürgen Mathäss cató los 10 mejores vinos del concurso del 2000.

### Delheim 1999

- 14,5 Vino muy transparente, modernamente afrutado; violetas y ciruelas en el aroma, cuerpo suave y accesible, postgusto ligeramente amargo. 2001 a 2005.

### Lanzerac 1998

- 15 Primera impresión embriagadora: aroma de cera de abejas, vigorosamente maduro y marcado por el alcohol; taninos bastante secos al final. 2001 a 2005.

### Neethlingshof 1997

- 15 La versión más ligera (con «sólo» 12,8% de alcohol): aroma herbáceo y especiado, expresión madura, asombrosamente delicado y elegante para esta variedad. 2001 a 2005.

### Avontuur 1998

- 15,5 Pinotage cálido y accesible con braveza recatada: aquí domina la frutuosidad suave y madura (bayas de color rojo oscuro y cerezas); suavemente pulido también en boca, taninos dulces. 2001 a 2005.

### Groot Constantia 1999

- 15,5 Un Pinotage clásico plenamente maduro: rojo oscuro, aromas carnosos de cereza, concentrado, jugoso, maduro, postgusto armonioso y frutal. 2002 a 2007.

### L'Avenir 1999

- 15,5 La variante del Pinotage con aromas de canela: sus notas especiadas recuerdan algo a un rioja; en boca es muy jugoso y maduro, con un grado alcohólico notable (14,6%), frutuosidad muy duradera. 2001 a 2005.

### Kaapzicht Steytler 1999

- 16 Perfume embriagador: ciruelas, puré de manzana, cuerpo suave, maduro y jugoso. 2003 a 2008.

### Tukulu Papkuils Teltein 1999

- 16 El primer vino de la enóloga Carmen Stevens, que se estrena acertando de pleno: color casi negro, moka y frutuosidad carnosa en el aroma; excelente concentración y gran madurez de la uva, alcohol (14,4%) casi imperceptible. 2002 a 2007.

### Kanonkoop 1999

- 16,5 Elegancia moderna y bravura domada; aromas francos y finos (vainilla, ciruela), textura suave, taninos dulces y delicados, excelente. 2001 a 2008.

### Hidden Valley 1998

- 17 El mejor de esta cata: aún muestra la típica frutuosidad animal de la juventud (abundantes aromas de ciruela y caza); concentrado, ya presenta nobleza en el postgusto, taninos finamente pulidos. 2003 a 2008.

## Para llenarse la boca

Antes de nada hay que decir una cosa: cumplen lo que prometen, y muchos de ellos encajan perfectamente con su imagen. Hablamos de los Cabernets y Blends californianos, unos tintos monumentales en lo relativo a frutividad, plenitud (casi podría hablarse de obesidad) y opulencia. Son ideales para aquellos a quienes les guste llenarse la boca, aunque les saldrá caro. Algunos de los vinos catados para esta guía resultan tan raros y costosos como un buen burdeos, debido al modesto volumen de producción y a un valor de mercado increíblemente elevado. Algunos ni siquiera están disponibles para las añadas indicadas, aunque se han incluido en esta cata a efectos de comparación y para ofrecer una imagen completa.

Catar tintos californianos supone hollar nuevas tierras y abrirse sin prejuicios al estilo americano. Esto hace que en el jurado de la cata surjan, más tarde o más temprano, polémicas y opiniones encontradas. Con tanto extracto y frutividad dulce, ¿dónde termina el disfrute y deja paso al hastío? Salen a la palestra calificaciones como «farolero», «vino artificioso», «típicamente americano» y «pomposo», y no sabe uno si mostrar reverencia y respeto ante estos monstruos de concentración o rechazarlos asqueado. En resumen, después de degustar unos 70 vinos no se puede uno tomar a mal si un catador dice: «Esto me puede, me siento literalmente presionado contra la pared...»



Geyser Peak fue fundada en 1880, y es una de las pioneras del vino en Sonoma County. En la actualidad produce unos siete millones de botellas. Los mejores vinos proceden de las tierras septentrionales más frescas. El «Alexander Meritage» es la cuvée tinta de alta calidad de la casa. El jefe de bodega, Mick Schroeter, trabajó anteriormente en la australiana Penfolds, donde era responsable del legendario «Grange».

- 14 **Edna Valley**  
**Pinot noir 1998**  
Color rubí medio: frutividad desarrollada, típica de uvas Pinot, con acentos de madera de bosque, escaramujo y pimienta, así como una sutil nota de canela: estructura más bien ligera, suave, redondez casi dulce, sólo el final muestra algo de acidez. Es un «peso ligero», poco pretencioso para criterios californianos. ●●●

- 14,5 **Chalone Vineyards**  
**Pinot noir 1997**  
Atractivo color rojo rubí; peculiar nariz láctica con aromas de crema pastelera y almendras amargas; incluso pueden detectarse lejanos ecos de chocolate y cáscara de naranja confitada, pero subliminalmente nos llega también algo grisáceo; plenitud media, fondo dulce y amargo al mismo tiempo, final estricto. Poco lucido. ●●●

- 15 **Artesa Winery**  
**Pinot noir Carneros 1998**  
Color denso, algo embotado; el bouquet no es radiante, junto a los acentos de madera y fruta maduros y especiados sobre un fondo de chocolate también vibra algo sordo; en boca es equilibrado, cuerpo agradable, sabor marcado a corteza de pan. ●●●

- 15 **Artesa Winery**  
**Pinot noir Russian River Valley 1998**  
Color claro muy maduro; bayas con un toque de pimienta, el bouquet resulta maduro pero aún más compacto y fresco que el del predecesor; una pizca de acidez volátil impulsa el aroma, pero también resulta algo perjudicial; inicialmente presenta una plenitud fina, pero a la mitad el vino resulta más bien ingenuo, poco lleno. Final ligeramente desecante y anguloso. ●●●

- 15 **Artesa Winery**  
**Pinot noir Santa Barbara County 1998**  
Rubí aclarado con reflejos parduzcos: bouquet muy desarrollado, añejo, con componentes típicos como hojarasca y heno, frutas desecadas, chocolate con leche, malta; en el paladar es sorprendentemente suave, resulta pleno y dulzón por la estructura ya muy gastada y suave. Es un ejemplo perfecto de un Pinot noir maduro (quizás excesivamente) en el que hay opiniones para todo: según los gustos personales, los síntomas de evolución provocan admiración o rechazo (valoración muy controvertida). ●●●

- 15 **David Bruce Winery**  
**Chalone Pinot noir 1997**  
Hermoso color rubí; por desgracia, la impresión de una fruta agradablemente compleja (aromas etéricos y herbáceos, humus, plátano) se ve algo perjudicada por una armazón de ácidos y taninos activa y áspera. La estructura es plena y densa, pero el final es marcadamente desecante, acidulado y no demasiado armónico. Mucha madera nueva en el paladar. ●●●

- 15 **Haywood**  
**Vinter's Select 1998**  
Color rojo intenso, de bayas; bouquet abierto y atractivo, aromas de grosella, pan y madera tostada, con un discreto toque animal y vegetal que le da casta; estructura carnosa, amplio y pleno, duradero. Acidez más bien reducida, lo que da una impresión ligeramente alcalina y salada. Maduro, puede beberse desde ahora hasta el 2005. ●●

- 15 **H. A. Oswald Family**  
**Husch Cabernet Sauvignon 1997**  
Denso color púrpura; aroma clásico, vainilla, frutos rojos acidulados, aromas de tueste, cedro y eucalipto; buena estructura, más bien poco compacta, aunque con fondo muy adherente. A pesar de que comienza a estar maduro para beber, los taninos aún se muestran algo desecantes. 2001 a 2004. ●●●

- 15 **Clos du Val**  
**Cabernet Sauvignon 1997**  
Color violáceo de ensueño; bouquet intenso con muchos aromas de madera y tueste, tabaco, y una nota verde y acidulada algo desconcertante; estructura concentrada con cuerpo muy compacto, taninos amplios que, junto con la acidez marcada, forman una alianza algo áspera y dura. Enorme presión y adherencia del extracto sobre la lengua. 2004 a 2012. ●●●

- 15,5 **Pepperwood Grove Winery**  
**Pinot noir 1998**  
Color rojo denso y maduro; frutividad concentrada con aromas de ciruelas, frambuesa, chocolate y notas de té negro; cuerpo bastante pleno y amplio, extracto abundante, con acentos ácidos perceptibles y final ligeramente quebradizo.

- 15,5 **Acacia Winery**  
**Acacia Pinot noir Carneros 1997**  
Agradable color rubí: frutividad de Pinot clásica pero muy evolucionada, con matices muy maduros como ciruelas cocidas, hojarasca y chocolate, turrón y miel, a lo que se añade un componente de olor algo fuerte; cuerpo muy suave, jugoso y pleno, amplio y ya algo marchito. ●●●

- 15,5 **Robert Mondavi Corporation**  
**Pinot noir 1997**  
Rubí denso y agradable; frutividad recatada, simpáticamente original, que aúna matices de guinda, chocolate, coníferas y goma; densidad media en boca, aunque con perfiles agradables. En la segunda parte aparecen los taninos, aún robustos y secos. Estilizado e interesante, aunque algo desgarbado. ●●●

- 15,5 **Moonshine Vineyard Oakville**  
**Cabernet Sauvignon Moon Shine 1999**  
Color agradable e intenso; bouquet con subestructura marcadamente frutal, aunque en la superficie también abundan las componentes verdes (pimiento, hierba cortada); la estructura es plena y carnosa, muestra un cierto extracto y un cuerpo compacto, con perfiles muy pulidos. 2001 a 2006. ●●

- 15,5 **Merryvale Winery**  
**Reserve 1998**  
Color rojo oscuro; aroma de Cabernet típico, incluso clásico, fruta con un toque de cuero, algo de musgo, eucalipto y llantén, el influjo de la madera se manifiesta en aromas que recuerdan a café, cedro y malta; inicio suave casi cremoso, la estructura muestra ya signos claros de evolución; buena adherencia final. 2001 a 2005. ●●●

- 15,5 **Beringer Vineyards**  
**Appellation Collection Beringer 1997**  
Agradable color juvenil; inicialmente algo reductivo, posteriormente aparecen aromas de ciruela y cereza y discretas notas de madera; la estructura tiene estilo, es elegante y llena de matices, aunque muy lineal, y la cremosidad pulida hace que el vino termine de forma muy agradable. Se disfruta bebiéndolo. 2001 a 2005. ●●●

- 15,5 **Jensen Vineyards**  
**Calera Wine Company**  
**Calera Pinot noir Mount Harlan 1997**  
Agradable color rubí; nariz apasionante, un arco iris frutal de frambuesas y macedonia de fresas, ciruelas, confitura y ciruelas pasas; en boca, el vino resulta casi juvenilmente desbocado, bastante pleno, taninos secos, todavía poco pulidos y excesivamente abultados. Un vino amable, pero estrafalario. ●●●

- 15,5 **Laurel Glen**  
**Laurel Glen Cabernet Sauvignon 1997**  
Magnífico color rojo de moras; bouquet inicialmente recatado, además de los aromas de tueste se adivinan aceitunas, musgo y frutas del bosque; los aromas en boca son algo inesperados, recuerdan a humo frío y fruta acidulada; estructura carnosa y fina, bastante agradable aunque algo superficial, porque a partir de la mitad del paladar aparece un cierto exceso de taninos y ardor. 2001 a 2006. ●●●

- 16 **Kendall-Jackson Vineyards & Winery**  
**Pinot noir Vinters Reserve 1997**  
Color denso y maduro con toques parduzcos; bouquet maduro con acentos de pan, aroma de frutas confitadas, en la base también se reconoce un subliminal toque animal; estructura plena con buena textura, aún tiene algo de garra, los taninos resultan ligeramente quebradizos. ●●●

Pero estos vinos no sólo presionan sino que impresionan, y en particular los representantes de la añada 1997, que se ajustan más que los otros a la calificación de «vinos californianos de máximo nivel». Esto no vale para la selección de Pinot Noir, donde la conclusión fue más bien desilusionante: calidades heterogéneas, vinos a menudo muy maduros o sobremaduros, no invitaban a beber sino que más bien provocaban una sensación de plenitud sólo con oler la copa. En cambio, los Cabernets y Blends pueden comprarse casi a ciegas a partir de un cierto nivel de precio, y se puede esperar recibir a cambio una buena dosis de buen vino. La pregunta de si merece la pena guardar estos vinos para el futuro dio lugar a discusiones, y debe valorarse en cada caso individual. En principio, la mayoría de los vinos pueden disfrutarse más o menos desde ahora mismo; en los casos en que se indican potenciales de envejecimiento de 8-10 años o incluso más, es más una indicación de respeto que una recomendación de aplazar tanto el consumo.

### Participaron en la cata:

Kurt Hallwyler, Baur au Lac; Peter Kuhn, Botcherville AG; Ernst Meier, Edelweiss Werbung; Martin Schwarz, Martel AG; Walter Zweifel, bodegas Zweifel; Barbara Meier-Dittus y Thomas Vaterlaus (Vinum).

- 16 **Echelon Vineyards**  
**Echelon Cabernet Sauvignon 1999**  
Color morado profundo; bouquet marcado con notas de fruta negra como moras, saúco y ciruela, además de aromas de pan y tueste; cuerpo voluminoso con buena composición, taninos finos bien ligados que al mismo tiempo aún prometen potencia. Duradero, aromático y elegante. 2002 a 2007. ●●

- 16 **The Hess Collection Winery**  
**Hess Select 1998**  
Color intenso; frutividad de fondo con múltiples capas y ámbitos aromáticos diferenciados, pan y bayas (grosellas rojas y negras, arándanos), madera y regalíz, además de una pizca de eucalipto; estructura carnosa con contornos redondos, robusta armazón de taninos que contrapesa la tradicional exuberancia americana. 2001 a 2007. ●●●

- 16 **Geyser Peak Winery**  
**Cabernet Sauvignon of Sonoma 1998**  
Color rojo juvenil e intenso; frutividad clásica y de múltiples tonos, pero más bien «callada», con fragancia de cereza, discretos aromas de madera y un soplo de silla de montar; cuerpo pleno y jugoso con buena base de taninos. En retronasal recuerda a resina y caja de puros; final quebradizo. 2001 a 2008. ●●●

- 16 **Bonterra Vineyards**  
**Bonterra Vineyards Mendicino Vintage 1998**  
Agradable color rojo de bayas; intenso y frutal, con aromas evolucionados ya añejos, aromas de madera, té, tomillo, una pizca orgánico; la estructura es fina, densa y compacta, con un equilibrio de la suavidad y la sustancia seca. 2001 a 2006. ●●●



El abogado Jason Pahlmeyer persigue desde hace décadas su visión de un Bordeaux Blend perfecto. Su «Red» cumple estas elevadas expectativas. Elaborado con un 73% de Cabernet Sauvignon, un 17% de Merlot, un 7% de Petit Verdot, un 2% de Cabernet Franc y un 1% de Malbec, no le falta estructura, a pesar de su inmensa frutividad.



Agustin Humeaux tiene tras de sí una larga carrera vinícola. Este chileno de origen fue propietario y director de Concha y Toro; su último puesto fue el de socio y presidente de Franciscan Estate, en el Napa Valley. Aquí, en Rutherford, compró en 1989 una propiedad de 120 hectáreas que bautizó con el nombre de Quintessa. La responsable del trabajo en el viñedo es su esposa Valeria, bioquímica de formación.

- Fetzer Vineyards**  
**Valley Oaks Vintage 1998**  
16 Magnífico color; frutalidad intensa, compuesta de aromas de madera especiados y matices frutales (saúco, té de frutas); constitución elegante no sobrecargada, vino recto y con buen fondo. Tiene clase. 2002 a 2008. ●●
- Roberta Pecota Winery**  
**Kara's Vineyard 1997**  
16 Color rojo de bayas; frutalidad desarrollada, muy expresiva, con notas de madera y vainilla en primer plano, así como componentes lácticos y humus; inicio algo áspero, concentración correcta, pero el complejo de taninos y ácidos resulta ser bastante abultado. Final astringente. 2002 a 2008. ●●●
- Meridian Vineyards**  
**Cabernet Sauvignon California 1997**  
16 Color denso; frutalidad extrema de bayas, y al mismo tiempo acentos secundarios vegetales y especiados, y aromas de madera perceptibles en el fondo. En boca, el vino recuerda a un oporto: poderosamente denso, redondo y jugoso, textura de ciruelas, fuerte bloque de taninos muy amortiguado. Este vino es casi pecaminoso en su opulencia, por lo que seguramente no será del gusto de todos. Pero desde luego impresiona... 2001 a 2010. ●●●
- La Jota Vineyard Co**  
**Howell Mountain Selection 1998**  
16 Color denso ligeramente rojo; frutalidad de confitura de bayas, con inclusiones lácticas y marcadas por la madera, así como una sutil nota animal; estructura muy concentrada, pleno, carnosidad cremosa. Una interesante construcción que se adhiere al paladar, al mismo tiempo suave y seca, marcada por los taninos. Vino concentrado, maduro. 2001 a 2008. ●●●
- Kathy Corison**  
**Corison 1997**  
16,5 Denso color ojo violáceo; un popurrí especiado de acentos de madera y fruta: las cerezas y los arándanos encajan perfectamente con las notas ahumadas (tostadas, humo de velas). El inicio está marcado por una viva acidez, la estructura es carnosa y jugosa, pero no pesada; los taninos son de grano fino y están bien integrados. 2001 a 2008. ●●●
- Eberle Winery**  
**Eberle Estate Cabernet Sauvignon 1998**  
16,5 Densidad de color media; el bouquet recuerda a bayas rojas mientras que en un segundo plano se integran los aromas de tueste de la madera. En general, la aromática ya muestra una cierta madurez; impresión muy concentrada en boca, redondeado, buena presión. Una auténtica bomba en cuanto a extracto, un Cabernet para chupar, compacto y largo. 2001 a 2008. ●●●
- E. & J. Gallo Winery**  
**Gallo Sonoma 1997**  
16,5 Color muy concentrado; aromas densos, fragancia noble de nueva madera, aromas de tueste y café, frutas negras; preludeo acariciador, el vino muestra perfiles elegantes y en su zona media está sostenido por una estructura estable de taninos sólidos de grano fino. Resulta joven: por una vez vemos un Cabernet estadounidense sin «michelines». 2003 a 2008. ●●

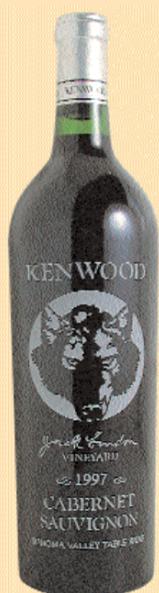
- Rodney Strong**  
**Cabernet Sauvignon Rodney Strong 1998**  
16,5 Color rojo muy denso; bouquet algo desvalido al principio, pero después de oxigenarse un rato comienza a cobrar fuerza y aún armoniosamente aromas de nueces y aceitunas con otros de hierbas, frutas y tueste; en la lengua se percibe un cuerpo concentrado con abundantes taninos secos, pero bien integrados, y también resulta pulido. Un «fanfarrón simpático». 2004 a 2010.
- Farallon Wines**  
**Cabernet Sauvignon 1998**  
16,5 Color rojo oscuro y denso; nariz concentrada de bayas, con subestructura marcada por la madera, atractiva frutalidad de ciruelas, uvas y almendras; textura de ciruela, carnosidad densa, taninos juvenilmente desecantes, a pesar de lo cual el vino termina airosa y elegantemente. 2002 a 2010. ●●
- Quail Ridge Cellars Rutherford**  
**Quail Ridge 1997**  
16,5 Color muy denso y juvenil; nariz concentrada de Cabernet, de múltiples capas, con carácter de madera y toque animal, de tipo «universal»; inicio denso en boca, con cuerpo, lineal. Taninos potentes, aunque en este momento aún resultan astringentes, incluso abultados. Conviene esperar. 2004 a 2008. ●●●
- Kendall-Jackson**  
**Vinters Reserve 1997**  
16,5 Color rojo oscuro concentrado a intenso; bouquet simpático, inicialmente discreto, aromas de bayas y ciruelas, maderas exóticas, especias y tonos de tueste; cuerpo de magnífica estructura con perfiles finos, impresionan los taninos presentes pero perfectamente disueltos, extremadamente finos. Un californiano a medida, fiel a su imagen, un «sueño para los consumidores». 2003 a 2008. ●●●
- Araujo Estate Wines, Bart & Daphne Araujo**  
**Eisele Vineyard 1997**  
16,5 Púrpura denso; bouquet bastante desarrollado, notas de cereza y jugo de frutas aunadas con aromas de pan y tueste; cuerpo denso con buen extracto dulce, taninos presentes pero ya abiertos, con textura de tabaco. 2001 a 2008. ●●●
- Von Strasser Winery**  
**Freestone 1998**  
16,5 Rojo intenso; frutal, con buena intensidad y profundidad, fragancia discreta de madera que subraya los componentes frutales; carnoso y fino, densidad media, perfiles redondeados, incluso tendentes al dulce. Después, el final nos reconcilia con taninos perceptiblemente marcados. 2001 a 2005. ●●●
- Merryvale Vineyards**  
**Merryvale Cabernet Sauvignon 1998**  
16,5 Intenso color rojo oscuro; a una ligera depresión aromática (tono de lana de origen reductivo) le siguen acentos agradables de cereza y nuez; se presenta con perfiles elegantes, y la zona media está ocupada por una estructura de taninos sólida aún seca. Conviene decantar una o dos horas antes. 2003 a 2012. ●●●

- Pellegrini Family Vineyards**  
**Cloverdale Ranch 1998**  
16,5 Color ligeramente maduro; frutalidad de Cabernet desarrollada, de múltiples capas, con acentos de ciruela y madera, cera y pan; estructura plena y carnosa, complejo dulce perceptible, al que sin embargo no falta una columna vertebral de potentes taninos. Un vino exuberante que puede beberse desde ahora y aproximadamente hasta el 2008.
- Raimond Vineyards & Cellar**  
**Cabernet Sauvignon 1998**  
17 Color rojo violáceo oscuro; nariz agradable y expresiva claramente marcada por la madera, tan compleja como impresionante: la crema de almendras, el coco y la vainilla endulzan aromas como el enebro, la resina o la aceituna; la estructura es densa y plena, suave y jugosa, con taninos de la máxima finura. Aromático, muy duradero. 2001 a 2010.
- Fetzer Vineyards**  
**Barrel Select 1997**  
17 Púrpura muy compacto; bouquet rico, típico, con espectros aromáticos diferenciados que incluyen frutas negras (moras, grosellas, ciruela), maderas nuevas (aromas de tueste, especias), tabaco y madera de cedro, y un toque animal. El inicio en boca es cremosamente suave, muy elegante y denso. Los taninos están presentes en dosis abundantes, pero presentan un grano muy fino y están magníficamente amortiguados. Un vino exuberante y a pesar de ello rico en matices, ligeramente desecante al final. 2001 a 2007. ●●●
- Sebastiani Vineyards**  
**Cabernet Sauvignon Cask 1997**  
17 Potente color violeta oscuro; aroma intenso de bayas negras, guindas y maderas nuevas (café, crema tostada); una acidez volátil quizás excesiva fue percibida –y valorada– con intensidad desigual; en el preludeo, el vino muestra perfiles finos y suaves, la fase media es densa, y al final el idilio se ve roto por un componente duro y astringente. 2003 a 2010. ●●●
- Cornerstone Cellars**  
**Cornerstone Vineyard 1997**  
17 Color rojo muy oscuro. ¡Qué intensidad! Un concierto de fruta y madera con toques especiados, compota, pan, café, pimienta; estructura concentrada con mucha suavidad, denso, taninos magníficamente disueltos que deja al final una impresión de potencia concentrada en envoltorio de seda. Aromas muy desarrollados en el paladar. 2005 a 2015. ●●●
- Caymus Vineyards**  
**Caymus 1997**  
17 Color rojo denso; perfume intenso y portante, transparente y especiado como el aire del bosque, empapado de coníferas y bayas silvestres, además de aromas de tueste y vainilla; buena estructura, sólido, con una armazón potente, acentos vivos. Un vino no exuberante pero rico en matices, que perdura. 2003 a 2008. ●●●

- Robert Mondavi Corporation**  
**Cabernet Sauvignon 1997**  
17 Color rojo denso; aromas intensos y portantes, unión muy agradable de bayas y madera, efecto muy clásico; la concentración razonable, la textura fina y los taninos perfectamente ligados revelan la mano de un experto y el conocimiento de las tendencias de consumo. Un vino armonioso y elegante con buen potencial de envejecimiento. 2001 a 2011. ●●●
- Cain Vineyard & Winery**  
**Cain Five 1997**  
17 Color denso; madera dominante, el bouquet resulta muy amplio, marcado por los aromas de tueste. Un matiz animal aporta la nota de casta, la frutalidad está en la línea de salida. Denso y carnoso, taninos secos, textura algo granulada y de tabaco, pero bien amortiguada. 2003 a 2010. ●●●
- Delia Viader**  
**Viader 1997**  
17 Rojo púrpura intenso; buena densidad aromática con notas frutales de cerezas y ciruelas (pasas), con el trasfondo de un simpático tapiz aromático tejido por nobles aromas de tueste, tabaco, madera dulce y cera; inicio concentrado y redondo, gran suavidad, a partir de la mitad del paladar se enganchan los taninos, sólidos, presentes y aún juvenilmente secos. Buen potencial de envejecimiento. 2003 a 2012. ●●●
- Beringer Vineyards**  
**Beringer Cabernet Sauvignon California 1998**  
17 Bonito color púrpura oscuro. ¡Qué frutalidad! Un sueño refinado de moras, ciruelas, saúco y vainilla, sutilmente subrayado por una madera discreta. En boca es marcadamente elegante y fino, equilibrado, con acentos vivos en el final. Un vino de constitución femenina, lleno de finura y con un cierto temperamento juguetón. 2001 a 2006. ●●
- Spottswoode Vineyards & Winery**  
**Spottswoode 1997**  
17 Púrpura intenso; bouquet atractivo con aromas de madera interesantes y poco convencionales, en el ámbito de la fruta se reconocen cerezas, ciruelas y grosellas, y mucha vainilla, café y un ligero toque animal; preludeo vivo, un vino muy bien construido tridimensionalmente, los taninos atacan con brusquedad, se adhieren y al final se deshacen en notas de regaliz amargas y dulces al mismo tiempo. Un vino muy peculiar, en el mejor de los sentidos. 2001 a 2008. ●●●
- Paradigm Winery**  
**Cabernet Sauvignon 1997**  
17,5 Rojo oscuro; nariz densa y compleja, una composición clásica de agradable frutalidad y madera bien adaptada, interesantes aromas especiados de hierbas; inicio magníficamente jugoso, vino con cuerpo, pulido, taninos empaquetados en una carnosidad exuberante. Estilo típicamente estadounidense. 2001 a 2015. ●●●
- Clos Pegase**  
**Clos Pegase Cabernet Sauvignon 1997**  
17,5 Muy denso; aromas maduros y atractivos con notas de chocolate, avellana, café con leche y malta; inicio pulido, buena estructura, firme y suave al tiempo, final ligeramente desecante; los taninos prometen un buen potencial de envejecimiento. 2003 a 2010. ●●●



A la chita callando, La Jota Vineyard se ha convertido en una de las mejores bodegas de Napa Valley. Fue fundada por Joan y Bill Smith en 1976, y sólo produce vino procedente de sus 13 hectáreas propias. La pareja realizó ya entonces sus planes vinícolas en la tierra de Howell Mountain, que en los últimos años se ha convertido en objetivo de los productores de vinos de culto. El 17th Anniversary Release es el vino de bandera de la propiedad.



Kenwood Vineyards es toda una institución en Sonoma. Los viñedos propios se cultivan utilizando procedimientos de agricultura biológica. Junto a los excelentes Sauvignon blancs y Zinfandels, el Cabernet Sauvignon «Jack London» es una de las estrellas absolutas de la propiedad, con diferentes tierras que fueron propiedad de este famoso escritor. Este vino es una cuvée con un 77% de Cabernet Sauvignon, un 20% de Cabernet franc y un 3% de Merlot. La crianza, de más de dos años, tiene lugar en barricas de roble francés y americano.

**Sequoia Grove Vineyards**  
**Sequoia Grove Cabernet Sauvignon 1997**  
17,5 Color rojo profundo; nariz muy intensa marcada por la fruta, con toques especiados y aromas de arándanos y moras completados por notas de madera perfumada recién serrada y silla de montar; inicio fino ligeramente dulzón, consistencia densa, muy elegante. Al final, el extracto y los aromas permanecen largo tiempo en el paladar. 2001 a 2006. ●●●

**Robert Mondavi Corporation**  
**Oakville District 1997**  
17,5 Color profundo; bouquet bien desarrollado sobre un sano lecho de madera, los acentos lácticos recuerdan dulcemente a vainilla y caramelo; inicio rico y cremoso, consistencia de impresionante densidad, acidez perfecta, taninos muy ocultos pero tan potentes que soportan sin dificultad la estructura casi viscosa. Un vino imponente. 2001 a 2010. ●●●

**The Hess Collection Winery**  
**The Hess Collection Cabernet Sauvignon 1997**  
17,5 Intenso rojo de moras; inicialmente recatado, frutuosidad de nuez con toques de cereza, saúco, vainilla y finos aromas de tueste; acaricia el paladar con una silueta elegante, zona media sólida, con taninos robustos que hacen que el final aún resulte algo duro en este momento, pero que se verán suavizados por un envejecimiento adecuado. 2003 a 2012. ●●●

**Joseph Phelps Vineyards**  
**Insignia 1997**  
17,5 Denso color rojo azulado; aromas compactos que al mismo tiempo resultan aún algo reservados, inmediatamente se perciben bayas y plátano, la madera es discreta pero presente, con notas seductoras de chocolate y moka; un vino concentrado con abundante carnosidad fina, jugoso, elegante, con final de agradables efectos tánicos. 2003 a 2012. ●●●

**Kenwood Vineyards**  
**Sonoma County 1997**  
17,5 Color concentrado; bouquet expresivo, clásico de un Bordeaux Blend, donde a la base frutal marcada por la madera se añaden componentes animales y vegetales-terrosos; cuerpo fino, taninos desarrollados, totalmente disueltos y suaves. Un vino maduro, bastante duradero, el efecto desecante de los taninos al final muestra su potencia, que permitirá un envejecimiento sustancial. 2001 a 2009. ●●●

**Geyser Peak Winery**  
**Reserve Alexandre Meritage of Alexander Valley 1997**  
18 Profundo color rojo oscuro, con tendencia al azul; frutuosidad inicialmente recatada, pero muy prometedora, con aromas interesantes y originales que aúnan musgo y cera con componentes de bayas. Un vino increíblemente fino con suavidad elegante y estructura de taninos y ácidos bien equilibrada. Un vino con clase, poco llamativo pero excelente. 2001 a 2007. ●●●

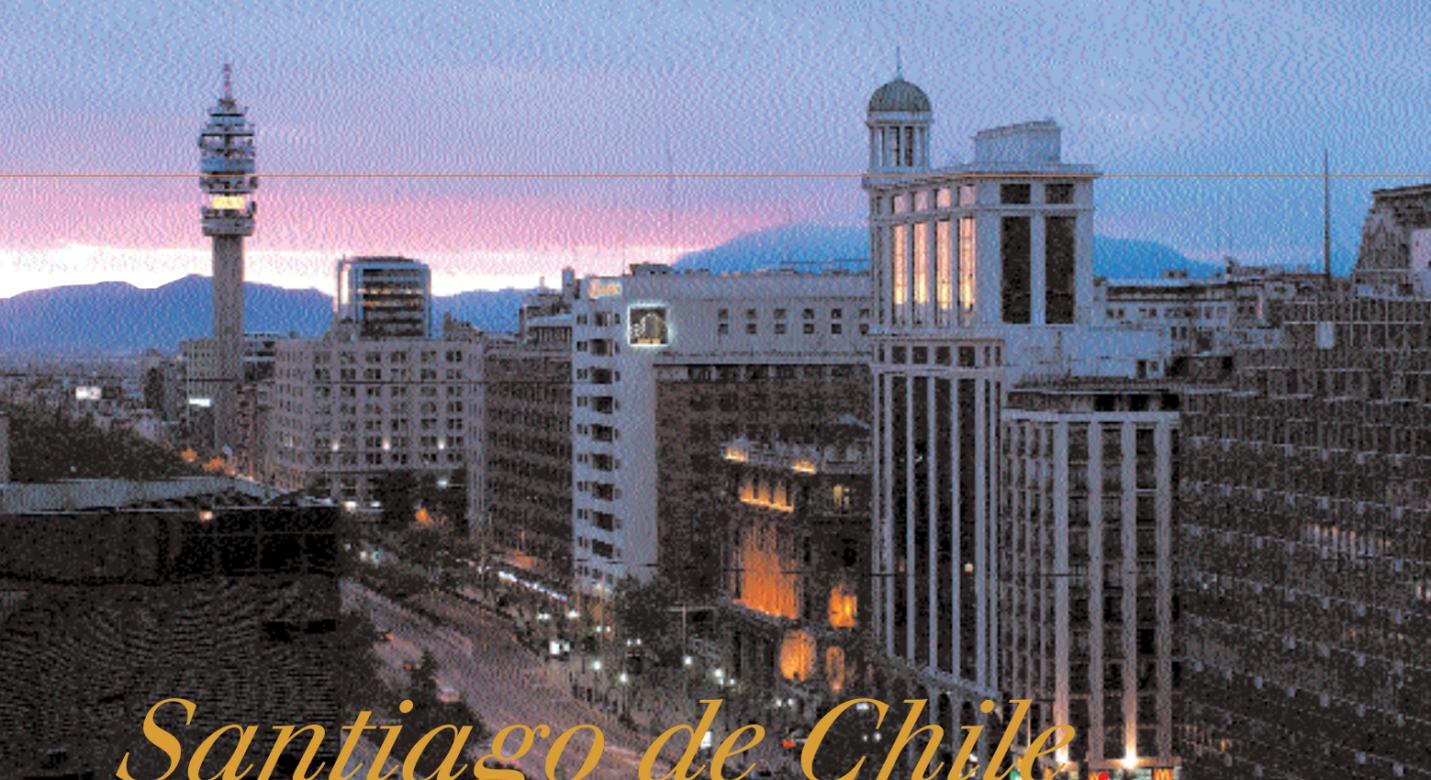
**Jason Pahlmeyer**  
**Pahlmeyer Red 1997**  
18 Color denso muy oscuro; la nariz muestra múltiples capas, con agradables aromas de tueste (café) y notas de ciruelas, frambuesas y fruta; carnosidad poderosamente concentrada, con extracto dulce opulento, silueta suave y gran elegancia. El vino se adhiere al paladar, y dura y dura... Los acentos tánicos secos del final proporcionan el contrapeso necesario a la densidad. 2002 a 2010. ●●●

**Agustin & Valeria Huneeus**  
**Quintessa 1997**  
18 Intenso color rojo de bayas; frutuosidad de bayas agradablemente especiada, se distinguen notas de mora y saúco en paralelo a magníficos aromas de tueste; inicio redondo, vino de fina densidad y aromas bien desarrollados, apto para disfrutar desde este momento. 2001 a 2005. ●●●

**Merryvale**  
**Profile 1997**  
18 Color profundo muy concentrado; frutuosidad intensa y compacta, la madera está integrada con gran discreción, el conjunto es profundo, tiene eco, pero sólo pretende insinuar, es obvio que el vino mejorará en cuanto a complejidad aromática; inicio en boca compacto y dulce, con mucho extracto, acentos vivos y magnífica estructura de taninos. 2003 a 2010. ●●●

**La Jota Vineyard Co**  
**17<sup>th</sup> Anniversary Release 1998**  
18 Bonito color rojo oscuro intenso; bouquet aún reservado pero interesante, que despierta la curiosidad. La búsqueda de aromas nos lleva a bayas del bosque maduras, cerezas, un perfume embriagador y soleado de frambuesas aplastadas y abundantes aromas de tueste nobles y diferenciados procedentes de la madera. En boca es magníficamente denso y compacto. La suavidad y la potencia se equilibran con una poderosa estructura de taninos que promete un notable potencial de envejecimiento. A pesar de ello, no es pecado disfrutar de este vino ya mismo, aunque podrá beberse hasta el 2015 aproximadamente.

**Kenwood Vineyards**  
**Jack London Cabernet Sauvignon 1997**  
18,5 Color muy oscuro; nariz intensa y concentrada con una amplísima variedad de aromas; en primer plano se reconocen aromas de bayas (también cocidas), así como acentos dulces y especiados de tabaco, chocolate y pan de especias. Estructura compacta, pero en ningún caso sobrecargada, sino carosa y con cuerpo. Salida de boca cálida, los taninos aún muestran los colmillos y estiran muchísimo el vino. 2002 a 2008. ●●●



## Santiago de Chile paseo en rojo



HAY CIUDADES QUE TRASCIENDEN SU PROPIA GEOGRAFÍA URBANA PARA DEVENIR SÍMBOLOS DE TODA UNA ÉPOCA. ASÍ, SANTIAGO DE CHILE, CON SU DRAMÁTICA LECCIÓN DE HEROISMO. UNA CIUDAD DONDE LA HISTORIA SE MEZCLA CON EL PLACER DE PODER DEGUSTAR POR COPAS LOS MEJORES VINOS DE IBEROAMÉRICA

**H**asta hace unos años, Santiago de Chile era una capital más de Latinoamérica. Sin embargo, el notable crecimiento económico del país la ha convertido en una ciudad moderna, dinámica, consagrándola como un centro comercial y financiero de gran envergadura dentro de la región. Pero Santiago no sólo es un importante centro de negocios y la capital administrativa del país, sino que posee innumerables atractivos para el visitante amante del vino. No olvidemos que en Chile se elaboran los mejores vinos de Sudamérica. Y en Santiago, las posibilidades de degustarlos se combinan con el gozo de una visita por la ciudad.

Texto: Karl Schlank  
Fotos: Renzo Palanca

El punto de partida para cualquier recorrido es a tra-

vés de la Avenida Libertador Bernardo O'Higgins, que cambia de nombre a Avenida Providencia y Avenida Apoquindo, según se recorra en sentido poniente-orientado. Paso obligado es el Cerro Santa Lucía, desde donde Pedro de Valdivia divisó el precioso valle donde se asentaría la futura ciudad, fundada en 1541. La siguiente visita debe ser al Palacio de La Moneda, sede del gobierno y Monumento Nacional, cuya impactante fachada trae penosos recuerdos de vesania y heroísmo. Hoy, una estatua a Salvador Allende trata de reconciliar a los chilenos con su pasado de sangre y odio.

A pocos metros se encuentra la Plaza de Armas, con-

### DE BARES

**Somelier.** (Dordignac 0165. Tel. 752 00 54). El mejor wine bar de la ciudad. Vinos por copa, de prácticamente todos los vinos chilenos.

**Como Agua para Chocolate.** Constitución, 89. Tel. 7778740). Incitante barra para vinos, con una amplia oferta a buenos precios. Buena coctelería

**Bar Causas y Azares.** (Antonia López de Bello, 0199. Tel. 7523934). Ambiente progresista con recitales de poesía, música en vivo, y excelentes combinados. Se puede picar y beber vino.

**Kilomètre 11680.** (Dardignac 0145. Tel. 7770410). Enoteca-restaurante, con más de 1.000 referencias de vino, entre las que pueden encontrarse buenas marcas francesas y chilenas. Surtido de quesos para acompañar. Excelente servicio. La cifra del nombre hace referencia a la distancia desde París a Santiago.

**MuñecaBrava.** (Mallinkrodt, 170. Tel. 7521538). Local de ambiente joven, donde puede escucharse jazz en vivo, con una amplia y divertida barra; lamentablemente, la oferta de vinos es algo limitada. La decoración recrea un set de filmación.

### DE COMPRAS

**Plaza Artesanos de Manquehue.** (Manquehue Sur, 329). Feria de artesanía con 249 locales donde pueden adquirirse todo tipo de productos, presenciar demostraciones, o degustar comidas típicas.

## Guía del buen gusto

**Faba artesanía.** (Avda. Alonso de Córdova, 4227. Tel. 2089526). Espaciosa, creativa y cálida tienda con 50 años de antigüedad, donde puede encontrarse lo mejor de la artesanía chilena, en particular excelentes trabajos en lapislázuli.

### DE RESTAURANTES

**Somelier.** (Dardignac 0165, Providencia. Tel. 752 00 54). No sólo es un bar de copas sino uno de los mejores restaurantes de la ciudad. Buena bodega.

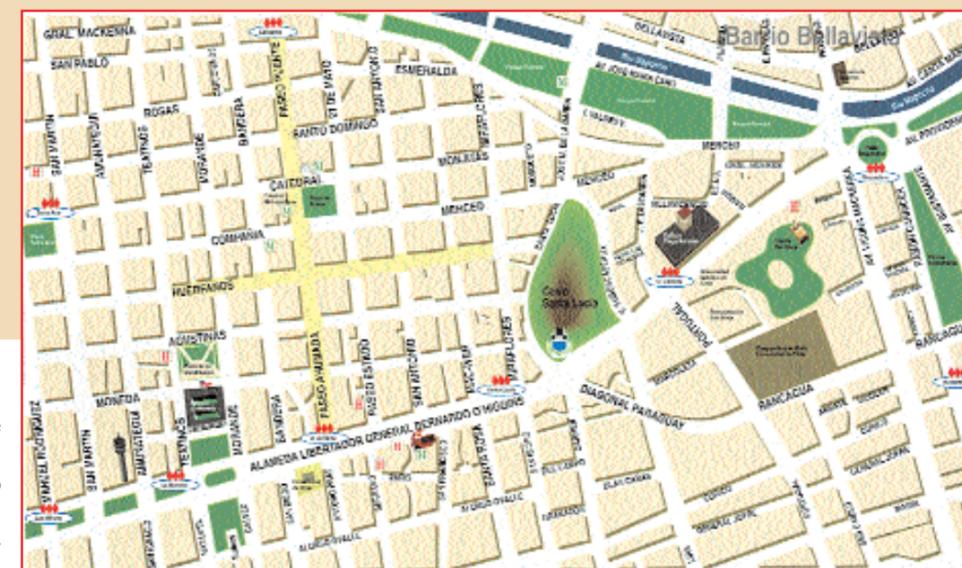
**Aquí está Coco.** (La Concepción, 236. Tel. 2558649). Famoso por sus mariscos, poco elaborados y bien presentados. Buena carta de vinos.

**Como Agua para Chocolate.** Constitución, 89. Tel. 7778740). Cocina imaginativa, inspirada en el recetario de la novela que le da nombre. A destacar, el «Cocido de Frida». Atractiva decoración, con aires surrealistas.

**Kilomètre 11680.** (Dardignac 0145. Tel. 7770410). Buena cocina chilena pasada por el tamiz de la tradición francesa. Buen foie de la casa.

**Isla Negra.** (Avda. del Bosque, 325. Tel. 2513118) Restaurante de calidad, con una cocina chilena muy elaborada, y buena oferta de vinos.

**Donde Augusto.** (Mercado Central. Tel. 6722829). En pleno mercado, es un lugar desenfadado donde pueden degustarse los mejores mariscos de Santiago, y el «caldillo de congrio», al que Neruda dedicó su célebre oda.



siderada el centro de Santiago, ya que es el punto geográfico de referencia pa-

ra medir las distancias a lo largo y ancho del país. En sus alrededores se concentran importantes edificios históricos, tales como la municipalidad de Santiago y la Catedral Metropolitana, entre otros.

El Museo Nacional de Bellas Artes es otra visita obli-

gada. Es el museo de pintura más antiguo de Sudamérica, creado en 1880, aunque el actual edificio fue construido en 1910. A pocos minutos de este núcleo cultural se encuentran dos importantes cen-

## Explorando el mercado

## MUY BUENAS NOTICIAS

De todas partes del mundo nos llegan nuevas etiquetas, como mensajeros de buenas noticias. Y de Burdeos nos llega un buen blanco, aunque no de los sitios clásicos de esa excelente zona, sino de Pauillac, un sitio poco característico para esa clase de vinos. Bien es verdad que los de Lynch-Bages fueron pioneros. También desde Hungría, de la Mano de Vega Sicilia, nos llega el «szamorodni» de Oremus, un dulce excelente, a un precio también excelente. Los de Bodegas de Crianza de Castilla la Vieja, de Rueda, también se animaron a trabajar la «Botritis» y han elaborado un dulce de Verdejo interesante. Desde León nos llega un tinto de agricultura ecológica, posee una Tempranillo muy expresiva. Asimismo, de Navarra llega cargado de premios el «Fidelius» del 2000, un tinto elaborado por M. Ángel Martínez Janariz. Y los de Borsao han sacado un vino de viejas cepas de Garnacha, sorprendente y muy original. Su «Tres Picos» sorprenderá a propios y extraños por proceder de una comarca desconocida todavía. De Garnacha es el que ha elaborado Luis Miguel Callejo, enólogo de buen gusto, en la Cooperativa de San Marcos de Almendralejo, un vino pleno de fruta madura. Bernardo, el hijo de Manolo Fariña, ha elaborado un vino que se sube con agilidad felina al pedestal de los grandes de Toro. Así como de Toro nos llega el «Pago de la Jara», la niña bonita de Telmo Rodríguez, de una belleza exótica. Es verdaderamente complejo y fino el Reserva de Cavas Hill, un vino elaborado con Cabernet, Tempranillo y Syrah. Y también de Cataluña, de Taradell, en Osona, una comarca desconocida para el mundo del vino, gracias a la tozudez de Enric Riera, un artista con el trabajo y modelado del cristal, y que ahora se introduce en su verdadero hobby gracias a sus dos hectáreas de viña plantadas de Pinot Noir y Merlot.



Los de la Bodega San Pedro, en Laguardia han sacado por fin su esperado «Vallobera Cazador», un vino muy bien trabajado, fino, y que ya está listo para ser disfrutado. Juanjo Galcerá, un enólogo joven pero de experiencia contrastada, acaba de sacar un excelente tinto que se aparta del procedimiento clásico de añadas, ya que ha mezclado las cosechas del 95, 96 y 98 en un coupage a su gusto. Las uvas de Tempranillo, Cabernet, Merlot, Morenillo y alguna más han sido criadas en barricas durante dos años. Tómenlo sin fijarse demasiado en la etiqueta.

- Riera Grup S.L.**  
**Masia Vila-Rasa 1998**  
14 Es un vino curioso porque tiene el color clásico de los pinot, con su tonos de cereza, fondos rubí y algo abierto de color y unos aromas que en poco recuerdan a la variedad. Tiene un componente frutal, (pequeñas fresillas), tonos de pólvora y especias. En boca es ligero, goloso y algo astringente.
- Castillo de Ulver**  
**Castillo de Ulver 2000**  
14,5 Un tempranillo muy expresivo, dominan sus aromas de fruta (ciruela y mermelada de mora), pero también aparecen recuerdos de tinta china y torrefactos. Carnoso, con un paso amable y con un final bastante persistente.
- M. A. Martínez Janariz**  
**Fidelium 2000**  
14,5 Rojo amoratado bien cubierto. Limpio con aromas de fruta silvestre, eucalipto, hojarasca, pimienta negra y cacao. Sabroso y carnoso en su paso de boca, con notas vegetales agradables y un final bien resuelto.
- San Marcos**  
**«G» Garnacha 2000**  
14,5 Una fruta madura domina el estilo aromático de este garnacha con viveza e intensidad. Es carnoso, con un paso de boca pulido y el final agradable, discreto de aromas de boca pero limpios.
- Crianza Castilla la Vieja, S.A.**  
**Exxencia 1999**  
15 Oro viejo muy limpio. De media intensidad, fruta en almibar (ciruelas blancas), miel, cera, especias (canela y vainilla) y cacao con ecos de botritis. En boca es sabroso, dulce, de buen paso y con agradables recuerdos de nariz.
- Cavas Hill, S. A.**  
**Hill Gran Reserva 1996**  
15,5 Complejo, dominado por sus notas de reducción (cueros, animales, tabaco), monte-bajo (boletus), alfarería (arcilla). En boca es suave, de media estructura, pulido, sabroso con un final fresco e intenso.
- Lynch-Bages**

- Blanc de Lynch Bages 1999**  
16 Brillante color amarillo dorado. Sus aromas de fruta madura están bien arropados por los tonos de lías finas, piel de lima, humo y tostados. Es sabroso y pasa con una pátina untuosa por el paladar, hay frescura por la excelente acidez. La falta de redondez en botella hace que dominen los aromas aportados por la madera en los aromas de boca. Cuestión de tiempo.

- Borsao - Borja**  
**Tres Picos 2000**  
16 Es un vino de sorprendente frescura, tanto en nariz, donde los aromas de frutillas contrastan agradablemente con una excelente madera, como en boca, donde se muestra sabroso y bien estructurado. Un buen ejemplo de Garnacha bien tratada.

- San Pedro, S. A.**  
**Vallobera Cazador 1998**  
16 Excelente evolución de este vino en nariz, hay notas de frutillas de bosque, buena madera y recuerdos de caja de puros. En boca es sabroso, estructurado, muy pulido y redondo, en estos momentos está en perfectas condiciones para su consumo.

- Gago (Cía. de vinos Telmo Rodríguez)**  
**Gago «Pago la Jara» 1999**  
16,5 Rojo picota muy cubierto. Aromas de fruta en sazón, especias (laurel y tomillo), nobles tostados, maderas aromáticas (cedro), incienso y minerales (grafito). Potente, sabroso, carnoso, con mucha fruta madura, recuerdos de tabaco, pimienta, cueros limpios y torrefactos. En el final de boca se denotan sensaciones astringentes que pulirán en botella.

- Vega Sicilia, S. A.**  
**Szamorodni 1998**  
16,5 Pontente, complejo, con fruta almibarada, membrillo, cítricos (maracuyá), piel de mandarina, miel, cera, frutas secas y nobles notas de botritis. En boca es dulce, sabroso, con buen equilibrio acidez-dulzor que incita a beber.

- Vinos Piñol, S. L.**  
**Mather Teresina**  
17 Es muy cubierto, atractivo en la copa, verdaderamente intrigante, con aromas sutiles de frutillas negras, canela, tostados, falsa pimienta o pizarra. Muy envolvente, corpulento y concentrado pero sorprendentemente sin astringencia, largo y algo cálido.

- Fariña, S. L.**  
**S. Especial Viñas Viejas Campus 1998**  
17 Muy cubierto, tonos violáceos, profundo, lágrima teñida, excelente presentación en la copa, de intensa frutalidad y armonioso entramado de maderas. Rotundo y concentrado, goloso, bien estructurado, el tanino jugoso y potente, final sugerente.

## Vallobera Crianza 1998

## El rioja sustancioso

Hay bodegas que de un día para otro cambian totalmente sus productos hasta hacerlos irreconocibles. Pues bien, en este tinto, trabajado por Javier San Pedro, se ha conseguido mantener intacta la personalidad de los vinos de Laguardia, aunque dejando que se exprese con naturalidad la fruta. Es decir: un crianza bien elaborado, limpio y aromático, suavemente carnoso al tacto, con la fruta casi intacta y con una madera que respeta la idiosincrasia de esa maravilla de la naturaleza llamada Tempranillo. No es poco mérito el de Javier, tener las cosas claras desde que comenzó sus andares como elaborador, en el 87, con solo veinte años de edad. Hay encanto y calidad en este vino, con el atractivo añadido de su moderado precio, lo que no es poco en estos días en los que cualquiera que realiza un mínimo esfuerzo por adecentar sus productos parece haber descubierto la penicilina.

**Bodegas San Pedro**  
Camino de la Hoya,s/n  
01300 Laguardia (Alava)  
Tel. 941 12 12 04

## Elaboración

Uvas bien maduras y larga maceración de unos 25 días, con cuatro remontados diarios durante la fermentación alcohólica, la frecuencia del remontado bajó a dos todos los días. Control de temperatura, que osciló entre los 28 y, al final, 32° C. Un año de crianza en barrica de roble americano.

## En la copa

Bonito color rojo cereza, un fondo rubí y capa media; algunos apuntes teja.

## En la nariz

Fondo de mora, recuerdos de frutillas de bosque, de mermelada de arándanos; madera justa y bien puesta.

## En la boca

Carnoso, bien equilibrado, con volumen en el paso de boca gracias a su tanino maduro y sabroso; un final aromático y agradable.

## Consumo

Desde ahora hasta cinco años.

## Precio

900 Ptas. (5,4 €)

## Puntuación

15,5/20



# GUÍA de Compra

*La elección inteligente*

#### PRECIOS

- Menos de 5 Euros •  
(830 ptas.)
- De 5 a 10 Euros •
- De 10 a 20 Euros ••
- Más de 20 Euros •••

#### PUNTUACIÓN

- 14 a 14,9 Puntos digno de atención
- 15 a 15,9 Puntos notable
- 16 a 16,9 Puntos impresionante
- 17 a 17,9 Puntos imprescindible probarlo
- 18 a 19,9 Puntos vino único
- 20 Puntos inalcanzable

**E**n las páginas siguientes el lector puede acceder a nuestra base de datos consultando la «Guía de Compras». En ella aparece la valoración de los vinos españoles, realizada por nuestro equipo de cata durante los últimos seis números y publicada tanto en nuestra «Guía de Cata» como en las secciones «Vino Entrañable» y «Novedades». Esta guía se actualiza número tras número.



## NO LE COSTARÁ NADA

### Revista MiVino

50.000 ejemplares mensuales.  
Más de 600 catas al año.  
Y sin que le cueste un duro

En los mejores restaurantes y enotecas de España



RESTAURANTE

CARNES DE NUESTRA GANADERÍA

Avda. Alfonso XIII, 39  
28016 - Madrid  
Reservas: 91 416 16 94



La publicidad en Vinum es información

Bodegas Félix Callejo



Avda. de Aranda, 4  
09441 Sotillo de la Ribera. Burgos. España  
Tel. 947 53 23 12 Fax 947 53 23 04  
www.bodegastefelxcallo.com

# Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
<b>Hasta 850 ptas. (menos de 5 euros)</b>							
A Mezquita (J. Manuel Vidal López)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Tono vegetal y recuerdo de chocolate. Sabroso, aún algo astringente. Paciencia, hay que esperar a que se pule en botella.	14,5
Alodio (Costoya)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Derroche de frutas en nariz con un toque de especias finas. Corpulento, sabroso, excelente equilibrio.	15,5
Amant (Bodegas Toresanas, S. L.)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2002	Expresividad frutosa. Equilibrio de sabores y carnosidad de tanino maduro.	15
Antergo (Emilio Rodríguez Díaz)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Color muy cubierto. Muy potente también en nariz: frutillos de bosque, cacao, bombón inglés. Sabroso, ya redondo en boca, pulido y bastante largo.	15,5
Calderona Élite (Frutos Villar)	Rosado	2000	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2001	Color frambuesa. Potentes aromas frutosos: grosellas y fresas en primer término. Sabroso, bien equilibrado y de gran finura.	14,5
Camparrón Selección Roble (B. Francisco Casas)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Nariz algo cerrada. Muy expresivo en boca. Tanino bien definido. Algo duro aún, pero con personalidad.	15,5
Carratravesa (Hijos de Rufino Iglesias)	Rosado	2000	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2001	Un rosado moderno. Rosa pálido. Limpios aromas y un expresivo paso de boca. Paladar sabroso y largo retronasal.	14,5
Castañó (Castaño)	Tinto Dulce	1998	Yecla	Monastrell	2000-2005	Muy aromático. Todo equilibrio en boca, con un dulce gusto y bien repartido.	15,5
Castellblanch (Castellblanch, S. A.)	Espumoso		D. Cava	Monastrell, Garnacha	2001-2001	Rosa oscuro. Abundante burbuja de tamaño medio. Aroma de fruta madura, tonos amoscatedados. No empalaga, de fácil bebida; final agradable.	14
Castillo de Belmiro (Coop. San Marcos)	Tinto	1998	Ribera del Guadiana	Tempranillo	2000-2005	Magnífica crianza. Finos aromas frutosos. Carnosidad justa. Permanece agradablemente en el paladar.	15,5
Clarete de Luna (Las Nieblas SAT)	Rosado	2000	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2001	Aromas de frutillos rojos y recuerdo especial a fresa. Fresco, paso de boca ligero y agradable. No exento de cierta estructura.	14
Codorniu (Codorniu)	Espumoso		D. Cava	Monastrell, Parellada	2001-2001	Burbuja mediana y constante, aromas frutuosos. Leve tono de crianza, ligero y fresco. Agradable, algo plano en paso de boca.	14
Condesa de Laganza (Nekeas, Bodegas y Viñedos)	Tinto	1998	D.O. Navarra	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	2000-2008	Marcado acento varietal: fruta madura y expresiva. Volumen y concentración. Se nota su astringencia. Hay que dejarlo reposar en botella.	16
Corcovo (J. A. Mejía e Hijos)	Tinto	1999	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2001-2007	Picota, capa media. Dominio de la fruta: notas de mora y frambuesa; aromas especiados. Carnosidad tánica. Fresco, vivaz. Crece en el paso de boca.	15,5
De Payva Chardonnay (B. Santiago Apostol)	Blanco	1998	Ribera del Guadiana	Cayetana	2000-2005	Limpia combinación fruta/madera. Recuerdos de frutos exóticos. Bien equilibrado en boca.	14,5
Doce Tañidos (Lezcano)	Rosado	2000	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2001	Frambuesa cubierto. Intensos aromas frutuosos con fresco recuerdo a hierbabuena. Sabroso y bien estructurado, con personalidad.	15,5
Don Bernardino (Emilio Rodríguez Díaz)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Cubierto y bien presentado. Muy frutoso, con fondo de mora, recuerdo floral y algo de hierbas. Cuerpo y estructura, tanino bien trabajado.	15,5
Don Ramón (Don Ramón)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Color algo abierto. Aromas algo confusos en principio; más tarde se impone el fruto y un toque vegetal. Ligero y fresco en boca, equilibrado.	14
Envero (Grandes Vinos)	Tinto	1994	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Sobresale su fruta madura sobre las notas de madera. Fondo frutoso en boca. Carnoso, equilibrado, tanino bien domado.	15,5
Félix Salas Crianza (Hijos de Félix Salas)	Tinto	1998	Cigales	Tinto fino	2000-2009	Buqué de crianza. Bien estructurado, con rastro secante en el paladar. Ganará cuando se pule en boca.	14,5
Fino en Rama (Alvear)	Generoso	1998	D.O. Montilla-Moriles	Pedro Ximénez	2001-2010	Pálido, ribetes verdosos. Complejo, aromas punzantes: frutos secos y flor muy fresca. Con cuerpo, glicérico. Toque goloso y final ligeramente amargo.	15
Fuente del Conde (González Lara)	Tinto joven	2000	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2001	Capa media, bonito color. Cereza y mora, recuerdo claro de madera y notas balsámicas. Sabroso, cuerpo ligero, muy agradable.	15
Grandón (Rosados de Castilla y León)	Tinto joven	2000	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2003	Aromático y frutoso: aromas de mora. Dulces taninos envuelven el paladar. Final limpio y ligeramente amargoso.	15
Guimaro (Carmen Pérez Pérez)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Fragante, potentes aromas a casís y limpio toque espueado. Notable acidez y tanino maduro. Buena estructura. Equilibrado y envolvente.	16
Heredad de Barros (Coop. San Marcos)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Cencibel	2000-2005	Rojo picota, capa media. Complejo buqué de crianza. Sedoso y con cuerpo. Paso de boca bien equilibrado.	14
Jaume Serra (Jaume Serra, S. A.)	Espumoso		D. Cava	Pinot Noir y Trepát	2001-2001	Color muy delicado. Burbuja mediana y expresiva. Frutillos de bosque y hierbas. Ligero en boca, un punto seco; limpieza de sabores, aromático.	14,5
Millatos (Hijos de Rufino Iglesias)	Tinto joven	2000	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2001	Excelente tono picota. Aromas de cerezas y tonos anisados interesantes. En boca bajan las expectativas: toque dulzón y cierto carbónico.	14
Monte Toro (Bodegas Ramón Ramos)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2003	Potente, con claros aromas de mora y precioso toque de regaliz. Robusto y sabroso. Bastante largo.	15
Muruve (B. Frutos Villar)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2004	Expresivo. Mucha fruta, acompañada de una madera estupenda. Concentrado y vivo. Taninos un poco ásperos, pero apetitosos.	15,5
Petrel (Viñedos La Seca)		2000	D.O. Rueda	Verdejo	2001-2001	Pálido y limpio, vino muy sincero. Aromas clásicos de manzana y heno; recuerdos anisados. Sabroso, ligero, glicérico, agradable de beber.	14
Rosan (Rodríguez Sanz)	Rosado	2000	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2001	Un poco hurafío de aromas, conviene airearlo. Le sobra un toque acusado de carbónico, que no distorsiona en exceso pero que le resta armonía.	14
Sañas (Javier Fernández González)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Aromas algo confusos de lácteos, fresas y un toque tostado final. En boca es ligero, fresco y agradable.	14
Solar de Laguna (Rosados de Castilla y León)	Rosado	2000	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2001	Vino muy bien concebido. Color frambuesa; estallido de aromas primarios. Buen equilibrio en boca, fresco y vivo.	15
Toronados joven (Coop. de Cigales)	Tinto joven	2000	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2001	Rico en aromas primarios: mermelada de mora, recuerdos florales y toque de regaliz. Muy sabroso, alegre y carnosos. Final aromático y limpio.	14,5
Val de Lenda (Xosé Rodríguez Gómez)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Vino ya muy maduro. Mermelada de mora, limpios aromas florales, toque a tomillo. Cuerpo y concentración. Tanino sabroso que alarga el paso de boca.	15
Valeriano (B. y Viñedos Valeriano)	Tinto joven	2000	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2001	Cuerpo y potencia, buena expresión tánica y bastante largo. Cualidades algo tapadas por unos aromas poco claros y algo descuidados.	14
Viña Catajarras (Hijos de Crescencia Merino C. B.)	Rosado	2000	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2001	Precioso color frambuesa. Exuberantes aromas frutuosos de fresa y arándanos. Muy fresco en boca, con un original toque salino. Final ligeramente ácido.	15
Viña de Neira (Val de Quiroga, S. L.)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Muy aromático, con recuerdos de frutillos de bosque en primer plano. Goloso, con buen paso de boca, alegre. Final un poco corto.	14,5
Viña Jara (Explotaciones Agro. Indus. Badajoz, S. A.)	Tinto	1999	Sin D.O.	Tempranillo, Cabernet, Merlot	2000-2002	Color muy atractivo. Frutosidad sobresaliente. Notas de sotobosque y jaras. Cuerpo y concentración en boca.	15
Viñalange (Alvear)	Tinto	2000	Sin D.O.	Tempranillo	2000-2002	Picota. Muy fragante, aromas con recuerdos de mora madura, notas balsámicas y hierba fresca. Carnoso, con un paso de boca equilibrado y muy agradable.	14,5
<b>De 851 a 1660 ptas. (de 5 a 10 euros)</b>							
Abadía da Cova (Moure)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Precioso color picota violácea. Aromas de frutillos. Goloso al ataque. Paso de boca agradable. Fácil de beber.	15
Albet i Noya (Albet i Noya, SAT)	Espumoso		D. Cava	Pinot noir	2001-2001	Rosa subido. Burbuja constante. Complejo: frutos rojos, recuerdos de pan y tonos lácteos. Un tanto goloso, cremoso. Final agradable y perfumado.	15
Algueira (Adega Algueira)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Brillantes aromas frutuosos y un toque vegetal. Astringente, duro, pero sabroso y pleno en boca.	15,5
Alsina Sardá (Alsina, S. L.)	Espumoso		D. Cava	Monastrell, Tempranillo	2001-2001	Color piel de cebolla. Fina burbuja. Aromas de fruta, lilas y corteza de pan. Buen cuerpo en boca, sabroso y largo.	15
Araceli (Aragón y Cia.)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-00	Aromas a pasas, café y pastelería fina. Dulce suavidad y equilibrio, limpieza en los aromas de boca.	15,5
Aura (Aura)	Blanco Crianza	2000	D.O. Rueda	Verdejo, Sauvignon	2001-2005	Pálido, matices almonadados, fruta tropical, vainilla, heno. Fresco y ligero en boca; acidez notable. Final de melocotón y hierbas: vainilla justa.	15
Berberana (Berberana Vinícola)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Tiende a rubí y potencia. Aroma de arándanos con madera usada y limpia. Equilibrado y con retronasal gratamente perfumado.	14
Calderona Crianza (Frutos Villar)	Tinto	1997	Cigales	Tinto fino	2001-2009	Excelente color cereza. Fruta madura con notas especiadas. Limpio y potente. Bastante largo.	16
Calderona Crianza (Frutos Villar)	Tinto Crianza	1997	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2007	Conviene airearlo; así salen nítidos aromas de mora y elegante madera. Sabroso y bien estructurado, con un final suave, de persistencia media.	16
Calderona Reserva (Frutos Villar)	Tinto	1995	Cigales	Tinta fina	2001-2011	Muy bien en boca, carnosos. Cuerpo y estructura. Muy buen futuro.	15
Camparrón Crianza (B. Francisco Casas)	Tinto	1997	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Armónico y expresivo. Fruta madura y un tanino goloso en boca. Apetitoso y envolvente con el poder que le da la carga alcohólica.	18
Campillo (Campillo)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Rojo cereza. Algo inexpresivo en nariz, pero sabroso. Presenta una rica carnosidad en el paladar y muy buen equilibrio.	15
Capilla (Isabel López López)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Bastante complejo pero aún cerrado de aromas. Notas de frutillos y toque mineral. Goloso, corpulento. Final agradable y aromático.	15
Castell de Vilarnau (Castell de Vilarnau, S.A.)	Espumoso		D. Cava	Trepát	2001-2001	Burbuja constante. Limpios aromas de fruta madura, recuerdos tostados. Buen tacto cremoso; exceso de dulce que desentona un tanto.	14,5
Castillo Perelada (Cavas del Castillo de Perelada)	Espumoso		D. Cava	Monastrell, Garnacha	2001-2001	Rojo cereza. Abundantes burbujas finas. Frutillos y poca incidencia aromas de crianza. Ligero y suavemente cremoso. Final armónico.	14,5
Cimbro (Moure)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Muy cubierto. Potentes aromas de frutillos de bosque, hierbas aromáticas y algo de café. Vivo. Nobles taninos y excelente equilibrio de sabores.	15
Colegiata 4 meses (B. Fariña, S. A.)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2000-2003	Espléndido y frutal. Muy sabroso. Pleno de cuerpo y carnosidad. Vivo y jugoso.	15,5
Costaval (Nekeas, Bodegas y Viñedos ;;;;Escudero)	Tinto	1999	D.O. Navarra	Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	2000-2008	Recuerdos tostados y de especias. Aromas algo cerrados de la Tinto fino en ocasiones. En boca es muy expresivo, con los taninos algo secantes pero sabroso.	14,5
Cruceiro (R. Marcos Fernández)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Bordes violáceos, capa media. Limpios aromas frutuosos y toque a regaliz. Algo crudo en boca, carnosos y con tanino maduro. Buen desarrollo en botella.	14,5
Cruz Conde Pedro Ximénez (Cruz Conde (Promeks Industrial)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-00	Caoba. Aromas de pasas e higos con notas balsámicas y a clavo. Bastante denso, su dulzor se extiende con fuerza en el paladar.	15
Chandon (Chandon, S. A.)	Espumoso		D. Cava	Monastrell, Garnacha	2001-2001	Rojo rosáceo con tonos cobrizos. Burbuja fina. Buen buqué, complejo y potente. Muy bien ensamblado en boca, cremoso y armónico. Tono goloso.	15
De Bandera P.X. (Manuel Gil Luque)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-00	Nariz intensa. notable aroma de pasa, madera fina, especias y café. Intenso en boca, dulce, aterciopelado, muy largo.	17,5
De Payva (B. Santiago Apostol)	Tinto	1997	Ribera del Guadiana	Tempranillo, Graciano	2000-2005	Rojo cereza. Muy bien definido en nariz, limpio y complejo. Paso de boca equilibrado y tánico. Buena estructura.	14,5
Décima (José Manuel Rodríguez)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Color algo abierto. Fruta madura exuberante y recuerdos de frutillos compotados. Nervioso, sabroso, con un final elegante y delicado.	15,5
Dehesa Gago Chamerlot (Dehesa Gago)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2009	Cereza picota. Limpieza aromática. Con cuerpo y carnosidad. Final potente y aromático.	16,5
Diego de Lemos (Esther Teixeira)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Recuerdo de cacao combinado con potentes aromas de fruta madura. Muy sabroso en boca. Un tiempo en botella debe pulir cierta astringencia.	15,5
Doix (Mas Doix)	Tinto Crianza	1999	D.O. Priorat	Garnacha, Cariñena y Merlot	2001-2010	Aromas aún en proceso de ensamblaje. Recuerdos especiados, fruta madura y toque lácteo. Sabroso y bien estructurado, tanino granuloso y potente.	15,5
Don Dario (Amedo, S. L.)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Cereza picota cubierto. Recuerdos a frambuesa y grosella fresca. Delicado y vivo en boca. Listo para ser bebido muy pronto.	15,5
El Candado (Manuel de Argüeso S.A.)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-00	Complejidad aromática: cítricos, especias, frutos pasificados, varitas de canela. Denso en boca, no empalagoso, largo y sabroso.	17
El Maestro Sierra Pedro Ximénez (B. El Maestro Sierra)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-00	Impone aspecto, negro, denso. Aromas muy complejos: chocolate, pasas, pan de higo, madera noble. Untuoso, elegante.	17
El Sequé (Nekeas, Bodegas y Viñedos)	Tinto	1999	D.O. Navarra	Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot	2000-2010	Aromas de fruta muy madura y madera bien equilibrada. Tancidad y alcohol le aportan un cuerpo notable. Aún un poco bronco, pero con futuro.	15,5
El Xamfrá (Francisco Domínguez Cruces)	Espumoso		D. Cava	Pinot noir	2001-2001	Bastante cubierto, burbuja abundante. Aromas a mora y fruta madura. Goloso, limpio y agradable en boca.	14
Emilio Moro (B. Emilio Moro)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2008	Aromas seductores: delicadeza balsámica, fuerza de sotobosque, nota exótica especiada. Equilibrio y estructura en boca.	15
Espejo P.X. (Espejo)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-00	Aromas limpios: notas florales con recuerdos a jazmín y almizcle, algo de moscatel. Ligero, dulzor adecuado.	14,5
Estancia Piedra (Estancia Piedra)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2001-2009	Color impresionante. Fruta muy bien conjuntada. Sabroso y bien equilibrado. Tanino ya bien domado.	15,5
Félix Salas Crianza (Hijos de Félix Salas)	Tinto Crianza	1197	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2006	Abierto de color. Aromas de frutillos de bosque casi tapados por la madera: necesita evolución. Ligero, equilibrado paso de boca y largo final.	14,5
Ferret (Cavas Ferret)	Espumoso		D. Cava	Monastrell, Garnacha	2001-2001	Rojo guinda. Burbuja pequeña y abundante. Buqué complejo: aromas de crianza, tonos frutuosos y florales. Con cuerpo, cremoso y grato. Final amargoso.	14,5
Freixenet (Freixenet, S. A.)	Espumoso		D. Cava	Monastrell, Garnacha	2001-2001	Rosa pálido. Burbuja fina y constante. Aromas frutuosos. Ligero y fresco, con un agradable paso de boca. Fácil de beber.	14,5
Gramona (Gramona, S. A.)	Espumoso		D. Cava	Pinot noir	2001-2001	Burbuja de buen desarrollo. Aromas de frutillos, hierbas aromáticas y un toque de cítrico. Sabroso y agradable, espuma demasiado contundente.	15
Gran Cermenio Crianza (Coop. Vino de Toro)	Tinto	1997	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Aroma frutal dominante. Potente en el paso de boca a pesar de su tanino pulido, potencia en parte proporcionada por su alcohol.	14,5
Gran Colegiata Reserva (B. Fariña, S. A.)	Tinto	1994	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Aromas potentes a frutos rojos con madera fina y dosificada. Untuoso, fino.	16
Gran Orden (Garvey)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-00	Oscuro y denso. Uva pasificada y dátil armonizan con la madera noble, cacao o café. Muy concentrado, paso de boca sedoso.	17
Grandón Crianza (Rosados de Castilla y León)	Tinto Crianza	1998	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2005	Limpio buqué: recuerdo de mermelada de moras muy bien acompañado por la madera. Paladar un poco inexpresivo y secante.	14,5
Hill Reserva Artesanía (Cavas Hill, S. A.)	Espumoso		D. Cava	Monastrell, Garnacha	2001-2001	Cereza pálido. Burbuja mediana y expresiva. Muy limpio en nariz: fruta madura; algo corto. Sabroso y equilibrado, muy agradable paso de boca.	14,5
Humboldt (B. Insulares de Tenerife)	Tinto Dulce	1998	Tacoronte-Acentejo	Listán negro	2000-00	Cereza picota. Aromas de fruta madura, notas especiadas. Ligero y dulce, paso de boca agradable, equilibrado.	15
Iberoble Reserva (Winner Wines)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2010	Madera aún algo dominante. Le falta crianza en botella. Alta tancidad en boca, acidez viva. Un poco duro.	15
Izar de Nekeas (Nekeas, Bodegas y Viñedos)	Tinto	1995	D.O. Navarra	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2000-2010	Complejo en nariz: frutillos negros, tonos vegetales y confitura. Sabroso, consistencia notable. Ya listo para beber, aunque se puede guardar algunos años.	16,5
Jané Ventura (Jané Ventura, S.A.)	Espumoso		D. Cava	Garnacha	2001-2001	Rojo carmin. Burbuja con buen desarrollo. Aromas frutuosos con poca crianza. Vivo, intenso en el paso de boca, amplio y de gran limpieza.	15
Josefina Piñol (Celler Vinos Piñol, S. L.)	Tinto Dulce	1998	Tarragona	Garnacha	2000-2003	Muy "dulce" en nariz. Aromas de cacao claros y rotundos; recuerdos de café. Redondo y pulido en boca, no muy largo.	15
Juvé & Camps (Juvé & Camps, S.A.)	Espumoso		D. Cava	Monastrell, Garnacha	2001-2001	Cubierto de color. Burbuja fina y abundante. Aromas a vino tinto, frutillos negros y crianza. Corpulento y sabroso, ideal para toda la comida.	14,5
La Legua Crianza (Emeterio Fernández)	Tinto	1997	Cigales	Tinta fina	2000-2007	Aromas balsámicos. Buena armonía en boca, tanino pulido y final limpio.	15,5
Lagunilla (Lagunilla)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2000-2005	Color algo abierto. Buqué de crianza: toque de cedro y tabaco. Paladar muy agradable, pulido, totalmente hecho.	14
Lar de Oro Cabernet (Invisoa)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Cabernet Sauvignon	2000-2008	Rojo picota. Muy complejo, dominan aromas de sotobosque, cuero, pimentón y especias. Mucho cuerpo, paso de boca tánico.	15,5
Lezcano Crianza (Lezcano)	Tinto	1997	Cigales	Tinto fino	2001-2010	Rojo picota. Dominio de fruta clara. Carnoso en boca. Taninos un poco duros aún.	15,5
Loriñón (B. Bretón)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Graciano	2000-2007	Muy cubierto, violáceo. Muy frutoso: arándanos, fondo con notas especiadas. En boca es concentrado, agradable paso.	15,5
Luque Pedro Ximénez (Luque, S.A.)	Dulce	</					

No hay mejor  
compañero de mesa



ÁNGEL LORENZO CACHAZO  
C/ Estación, 53  
47220 Pozáldez (Valladolid)  
Tel. 983 82 24 81  
Fax 983 82 20 12

Vinum

La publicidad  
en Vinum es  
información



"El mundo del vino y su en-



Casa Rambla Enoteca Selección, S.L.  
GRANDES VINOS Y CAVAS  
LICENCIADA EN GENERAL - TIENDA ESPECIALIZADA  
Saavedra Fajardo, 15 - Granero, 4  
30001 Murcia (España)  
Tels.: 968 35 56 51 - 968 21 67  
6 4

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Puntuación
<b>De 851 a 1660 ptas. (de 5 a 10 euros)</b>						
Malvanegra (Vegapisuera)	Tinto joven	1999	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2002	14
Manzanilla Saca de Primavera (Antonio Barbadillo, S. A.)	Generoso	2000	Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-00	17
Marqués de Garoña (Mario Vázquez Regal )	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	15
Marqués de Griñón Col. Personal (Berberana Vinícola )	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	14,5
Marqués de la Villa Reserva (Coop. Vño de Toro)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	14,5
Marqués de Monistrol Rosé (Marqués de Monistrol, S. A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Monastrell, Garnacha	2001-2001	15
Marqués de Riscal Sauvignon (Herederos del Marqués de Riscal)	Blanco	1999	Rueda	Sauvignon	2000-2005	16
Marqués de Vitoria (Faustino Martínez)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2007	15,5
Mas Jorret Brut Nature (Heretat Mas Jorret)	Espumoso	2000	D. Cava	Cabernet y Merlot	2001-2001	14
Masach (Josep Masach, S.A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Pinot noir	2001-2001	14
Mendoza Shiraz (Enrique Mendoza)	Tinto	1998	Alicante	Syrah	2000-2005	15
Mestres B. Nature 1996 (Antoni Mestres Sagués )	Espumoso	2000	D. Cava	Monastrell, Garnacha	2001-2001	14,5
Mont Marçal (Manuel Sancho e Hijas)	Espumoso	2000	D. Cava	Monastrell, Garnacha	2001-2001	14,5
Murua (Murua)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo y otras	2000-2010	14,5
Muruve crianza (B. Frutos Villar)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2000-2010	15
Nadal (Cava Nadal)	Espumoso	2000	D. Cava	Monastrell, Garnacha	2001-2001	15
Parató XXV (Parató Vinícola, S. A.)	Blanco dulce	2000	D.O. Penedès	Xarel·Lo	2001-2003	14,5
Parxet (Parxet, S. A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Pinot Noir y Chardonnay	2001-2001	15
Pastrana (Vinícola Hidalgo y Cia.)	Generoso	2000	Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-00	16
Pedro Ximénez Vieja Solera (Federico Paternina)	Dulce	2000	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-00	16,5
Peza do Rei (César Enriquez Diéguez)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	15,5
Pincelo (Pincelo)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	16
Portell Rosé (Vinícola del Sarral )	Espumoso	2000	D. Cava	Trepal	2001-2001	14,5
Puelles (B. Puelles )	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Viura, Mazuelo	2000-2005	14
Puelles (B. Puelles )	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Viura, Mazuelo	2001-2010	16
PX (Delgado)	Dulce	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-00	15
Raventós Rosell Sauvignon (Joan Raventós Rosell)	Blanco	1999	Penedès	Sauvignon	2000-2003	14
Recaredo Rosado Brut Nature (Cavas Recaredo)	Espumoso	2000	D. Cava	90% Pinot Noir, resto Monastrell	2001-2001	15,5
Rectoral (Rectoral Amandi, S. A.)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	15
Riberal (B. Santa Eulalia)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	14,5
Robles P.X. (Robles)	Dulce	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-00	16
Rovellats Brut (Rovellats, S. A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Monastrell, Tempranillo	2001-2001	14,5
Rovellats Seco (Rovellats, S. A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Monastrell, Tempranillo	2001-2001	14
Salvueros (Gómez y Pinacho)	Tinto Crianza	1998	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2007	15
Segura Viudas (Segura Viudas)	Espumoso	2000	D. Cava	Monastrell, Garnacha	2001-2001	14,5
Señorio de Nevada (Señorio de Nevada)	Tinto	1999	Sin D.O.	Cabernet, Merlot, Tempranillo	2001-2010	15
T.B. Pedro Ximénez (Torres Burgos)	Dulce	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-00	15,5
T.G. Pedro Ximénez (Tomás García)	Dulce	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-00	16,5
Talai-Berri Beltza (Talai-Berri)	Tinto	2000	D.O. Txakoli de Getaria	Hondarribi beltza	2001-2003	14,5
Taurus (Bodegas Javier Marcos, S. L.)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2002-2002	15,5
Terras Mouras (Maximino López Vázquez)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	14,5
Torondos crianza (Coop. de Cigales)	Tinto Crianza	1998	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2009	16
Torre Julia (B. Las Granadas)	Tinto	1996	D.O. Ribera del Guadiana	Cabernet Sauvignon	2000-2005	15,5
Trasaño (López Hermanos, S.A.)	Generoso	2000	Málaga	Palomino	2000-00	17
Traslanzas (Traslanzas)	Tinto	1998	Cigales	Tinto fino	2001-2009	16,5
Tres Pasas (Navisa)	Dulce	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-00	17
Valdelosfrailles (Valdelosfrailles, S. L.)	Tinto Crianza	1999	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2010	16
Valdelosfrailles (Valdelosfrailles, S. L.)	Tinto joven	2000	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2004	15
Valserrano (Bodegas de la Marquesa S M S)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2000-2003	16,5
Vallformosa (Masía Vallformosa, S. A.)	Espumoso	2000	D. Cava	75% Garnacha, resto Monastrell	2001-2001	15,5
Vega Saúco Crianza (B. Vega Saúco)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	15
Viña Alberdi (La Rioja Alta, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2005	15
Viña Bajor Crianza (B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2001-2007	15
Viña Mayor (Viña Mayor)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	15
Viña Pomal (Bilbainas, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2000-2005	14,5
Viña Zapata (González Lara)	Rosado	2000	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2001	14
Viñas del Vero Cabernet (Compañía Vitivinícola Aragonesa)	Tinto	1998	Somontano	Cabernet Sauvignon	2000-2012	16

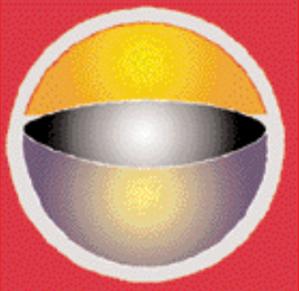
De 1661 a 5.330 ptas (de 10 a 20 euros)

Amontillado Carlos VII (Alvear)	Generoso	2000-00	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-00	15,5
Amontillado Coleccionista (Marqués Real Tesoro)	Generoso	2000-00	Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-00	17
Amontillado El Maestro Sierra (B. El Maestro Sierra)	Generoso	2000-00	Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-00	17
Amontillado Séneca (Toro Albalá, S. A.)	Dulce	1950	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-00	17
Añares (B. Ollarza)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha	2001-2008	15,5
Briego (B. Briego)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2008	16
Briego Fiel Reserva (Briego)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	15
Cardenal Cisneros (Sánchez Romate)	Dulce	2000-00	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-00	17
Carmelo Rodero (B. Carmelo Rodero)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto Fino	2001-2008	16,5
Cerriola (Navisa)	Dulce	1950	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-00	15
Contino (Viñedos del Contino)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2001-2008	16
Dehesa La Granja (B. y Viñedos Fernández Rivera)	Tinto Crianza	1999	D.O. Toro	Tempranillo	2001-2010	16,5
Dolç de Mendoza (B. Enrique Mendoza)	Tinto Dulce	1998	Alicante	Monastrell	2000-2005	16
Dominio de Valdepusa Syrah (Dominio de Valdepusa)	Tinto	1998	Alicante	Syrah	2000-2010	16,5
Don P. X. 1998 (Toro Albalá, S. A.)	Dulce	2000-00	Montilla - Moriles	Pedro Ximén, Moscatel	2000-00	15,5
Enate Merlot (Viñedos y Crianzas Alto Aragón )	Tinto	1998	D.O. Somontano	Merlot	2000-2012	17
Faustino I (Faustino Martínez)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	15
Faustino V (Faustino Martínez)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	17
Finca Allende (Finca Allende S.L.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	14,5
Fondillón Casta Diva (B. Gutiérrez de la Vega)	Tinto Dulce	1991	Alicante	Monastrell	2000-00	17
Fuentespina Reserva (Fuentespina)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	17,5
Gémima (B. San Isidro)	Tinto Dulce	1998	Jumilla	Monastrell	2000-2003	16
Glorioso (Palacio, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	15
Gonzalo de Berceo (Berceo)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Gracian, Garnacha, Mazuelo	2000-2005	14
Gran Barquero P. X. (Pérez Barquero)	Dulce	2000-00	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-00	15
Gran Caus (Can Rafols dels Caus, S.L.)	Espumoso	2001-2001	D. Cava	Pinot noir	2001-2001	15,5
Gran Colegiata Gran Reserva (B. Fariña, S. A.)	Tinto	1989	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	15,5
Gran Muruve (B. Frutos Villar)	Tinto	1994	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	15,5
Herencia Remondo (B. Palacios Remondo)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Merlot	2000-2005	14,5
Jean Leon Chardonnay (Jean Leon)	Blanco	1999	Penedès	Chardonnay	2000-2010	16,5
Jilabá (Luis Angel Casado Manzanos)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2000-2008	15,5
La Cilla (Antonio Barbadillo, S.A.)	Dulce	2000-00	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-00	16
La Vicaldana (Bilbainas, s.a.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	15,5
Lar de Lares (B. Inviosa)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Garnacha, Tempranillo	2000-2007	15,5
Lezcano Reserva (Lezcano)	Tinto Crianza	1996	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2004	14,5
Marqués de Riscal (Herederos del Marqués de Riscal)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2000-2008	15
Marques de Vargas Reserva Privada (Marqués de Vargas, S. A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y otras	2000-2010	17
Marqués del Puerto (Marqués del Puerto)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2000-2005	14,5
Marqués del Puerto (Marqués del Puerto)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2008	15

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
<b>De 851 a 1660 ptas. (de 5 a 10 euros)</b>							
						Se impone una energética aireación antes de su consumo. Suave y carnoso en boca, de muy buena expresión tánica; un poco corto.	14
						Amarillo dorado. Aromas de almendra tostada. Gran intensidad sávida, notas salinas. Untuoso, pleno, potente.	17
						Necesita aireación vigorosa. Después denota firme frutuosidad, finos tonos especiados y toque floral. Estructurado, persistente, muy expresivo.	15
						Rojo picota. Buqué con notas a tabaco y especias picantes. Muy vivo en boca, bastante tánico. Debe redondearse en botella.	14,5
						Buqué de crianza complejo. Equilibrio y estructura en boca. Futuro prometedor.	14,5
						Cava muy elegante. Suave color y fina burbuja. Complejo buqué de crianza. Sabroso, rica cremosidad en el paso de boca. Final de aromas florales.	15
						Amarillo pálido. Potente en nariz: flor de acacia, frutas tropicales. Fondo goloso en boca. Envolve.	16
						Buqué limpio, compotado, recuerdo de cedro. Aún mejor en boca, opulento y redondo, con ciertos matices golosos.	15,5
						Rojo cereza con buena capa. Burbuja explosiva y constante. Aromas florales. Algo monocorde en nariz. Gruesa espuma sin integrar en boca.	14
						Fina burbuja y aromas florales. Muy vivo en boca gracias a su fresca acidez. Suave y agradable de beber.	14
						Picota profundo. Aromas de fruta pasificada. Sensación de untuosidad en boca, dulzor cálido que recuerda a sobremaduración.	15
						Rosa pálido, notas anaranjadas. Una sensación de profundidad se adueña del paladar. Los retronasales resaltan aroma limpio.	14,5
						Rosa, tonos anaranjados. Aromas de crianza interesantes. Bien estructurado, con cuerpo. Espuma algo gruesa.	14,5
						Mucha fruta, madera limpia y bien puesta. Carnoso en boca, un tanino suave y dulce envuelve el paladar. No muy largo.	14,5
						Frutoso, equilibrado. Carnoso y con un tanino muy maduro.	15
						Fina burbuja. Aromas frutuosos de cereza. Cremosidad que envuelve el paladar con equilibrio. Sabroso y elegante, final algo ligero.	15
						Vino muy suave en conjunto; limpios aromas de fruta madura, uvas pasas, recuerdos amielados. Dulzor equilibrado. Ligero y agradable en conjunto.	14,5
						Color delicado. Fina burbuja. Nariz colmada de aromas de frutillos. Dulzor bien integrado. Paladar equilibrado y muy agradable.	15
						Color inusual. Gran equilibrio. Una sensación de profundidad se adueña del paladar. Los retronasales resaltan aroma limpio.	16
						Denso y oscuro. Complejo y prometedor: torrefactos, maderas finas, especias. Untuosidad dulce y sedosa.	16,5
						Limpieza aromática: mora, cerezas en aguardiente y un fondo a regaliz. Fresco, con tanino maduro y bien trabajado. Carnoso y con final fragante.	15,5
						Un tratado de fruta fresca, grosella y frambuesa, con fondo de matorral fascinante. Estructurado y corpulento. Final largo y aromático. Seductor.	16
						Rosa fuerte. Burbuja mediana. Resalta su crianza; toque anisado. Claramente goloso. Se extiende por el paladar con la espuma bien integrada.	14,5
						Tono de reducción inicial que desaparece apenas aireado. Bastante carnoso, un poco goloso y consistente.	14
						Cereza y cubierto. Elegante buqué: arándanos, café, cedro, compota, fina madera. Muy vivo, largo, ganará con el tiempo.	16
						Caoba con matices cobrizos. Aromas a pasas con fondo elegante de solera. Untuoso en boca. Un punto de acidez le da frescura.	15
						Fruta fresca y notas vegetales, miel y acacia. Equilibrado en boca, no muy largo.	14
						Muy cubierto. Burbuja abundante y fina. Buqué a vino tinto de crianza. Toque de tostados, especias y frutillos. Seco y con cuerpo; largo.	15
						Excelente color. Fragantes aromas frutuosos: casis y frambuesa. Equilibrado y suavemente carnoso. Largo. Le vendría bien algo más de cuerpo.	15
						Domina la madera nueva, que impide respirar bien al conjunto aromático. Muy bien en boca: equilibrado, pulido.	14,5
						Denso, oscuro. Buqué complejo: pasificación, torrefactos, canela y cacao. En boca es aterciopelado. Su notable dulzor no cansa.	16
						Subido de color. Burbuja constante y viva. Corteza de pan, hierbas y balsámicos. Fresco y cremoso, con un toque amargoso. Final muy elegante.	14,5
						Rosa fuerte. Burbuja mediana y constante. Buena crianza, notas de reducción. Goloso; notable cuerpo que equilibra el resultado final.	14
						Original en nariz: aromas balsámicos, notas de mora, especias finas y algo de mantequilla. Paso de boca algo bronco: esperemos que el tiempo lo pula.	

VINOBLE 2002  
III SALÓN DE LOS VINOS  
NOBLES GENEROSOS Y  
LICOROSOS



Para saber de la gran cita  
de Vinoble 2002, en Jerez,  
conecte con nosotros.  
(29. 30. 31 de mayo y 1 de junio)



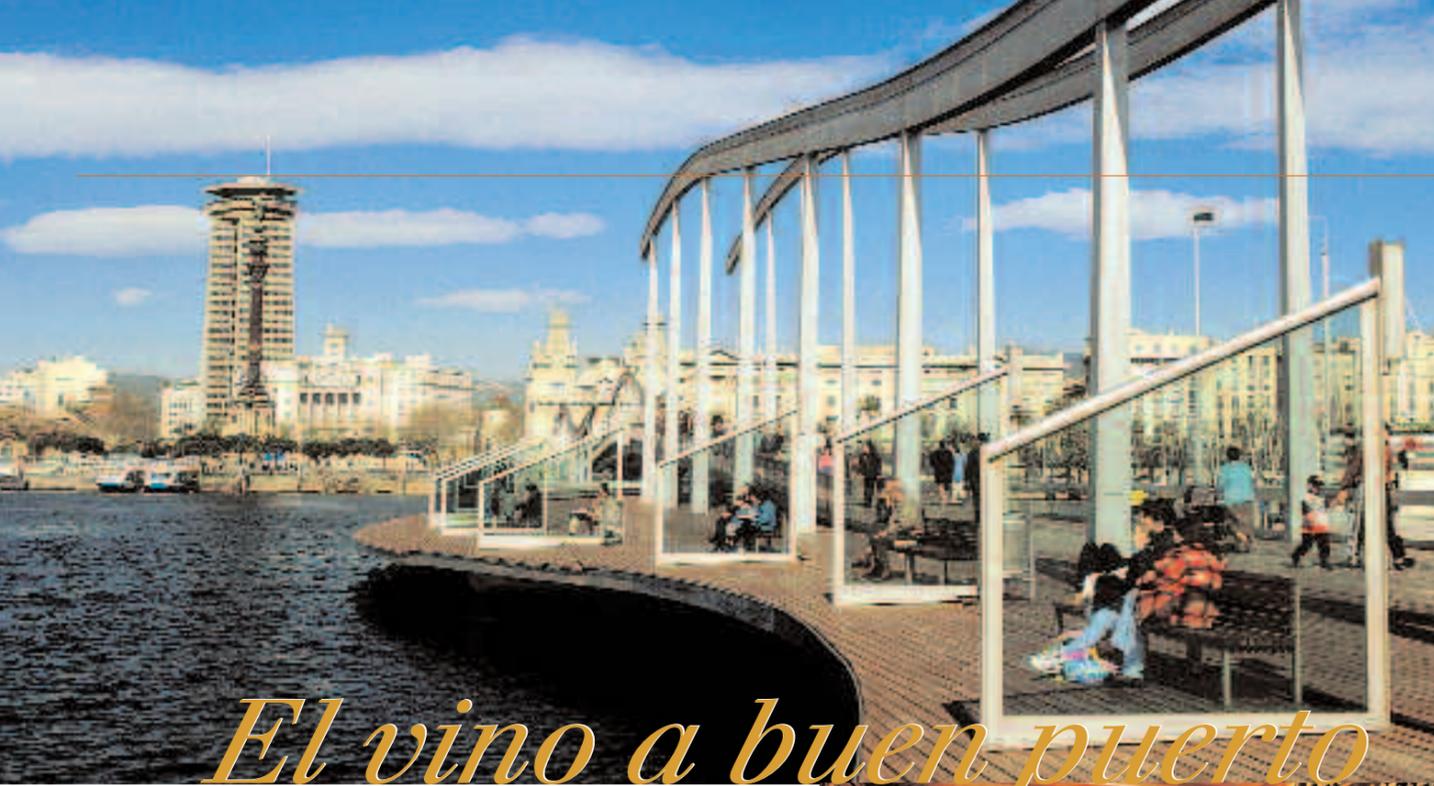
vinoble.com

Vinum

La publicidad  
en Vinum es  
información

# Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
Moscato de Ana (B. El Grifo)	Dulce		Lanzarote	Moscato	2000-∞	Intensidad aromática de fruta exótica, flores secas y madera noble. Notablemente dulce y untuoso, corpulento y persistente.	16
Mozaga Gran Solera Especial (Mozaga)	Dulce		Lanzarote	Moscato	2000-∞	Colores ambarinos. Complejo en nariz: aromas florales, fruta pasificada. En boca es dulce, concentrado.	16
Pago de Carraovejas (B. Pago de Carraovejas)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2001-2008	Original en nariz: humo, sotobosque, balsámico y madera. Enorme estructura y tannicidad envolvente y madura.	16
Pago de los Capellanes (B. Rodero-Villa, S. A.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	Dominante primero la vainilla, más tarde denota humo, frutillos de bosque y balsámicos. Sabroso en boca.	15
Pedro Ximénez 1998 (Alvear)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximén, Moscatel	2000-∞	Meloso y con aromas de fruta madura, pasas y miel. En boca, al dulzor inicial se añade una acidez que da frescor al conjunto.	16
Raventós i Blanc Reserva (J. M. Raventós i Blanc)	Cava	1998	D. O. Cava	Tempranillo, Garnacha	2000-2003	Burbuja fina y expresiva. Notas de miel y hierbas, recuerdos tostados. Evolución fresca en boca. Buen equilibrio; cremoso y envolvente.	15,5
Remelluri (Granja Nuestra Señora de Remelluri)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2000-2008	Muy vivo de color. En nariz destaca una punta de alcohol y fruta roja rítmica. Buena estructura, corpulento, pulido, con vida.	15,5
Remelluri (Granja Nuestra Señora de Remelluri)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Graciano	2000-2010	Color muy vivo. Aromas complejísimo: frutos, especias, balsámicos. Decidido y fuerte en boca, tanino vistoso y granuloso.	17
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2000-2008	Cubierto de color. Potente y complejo en nariz: predomina la frutuosidad. Aún algo duro, perdurará vistoso a sus estructura y tanino.	16
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2000-2008	Frutuosidad y poder. Notas de café, tostados. Carnoso, muy buena estructura y muy largo.	16,5
Rioja Bordon (B. Franco Españolas)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Cereza. Aromas tostados, frutillos y notas compotadas. Suave en boca, muy limado, redondo, agradable.	16
Roda II (B. Roda)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2001-2008	Compota de arándanos bien enmarcada en madera excelente. Magníficos taninos. Buena estructura y amplitud. Necesita reposo.	15,5
Royal Ambrosante (Sandeman-Coprimar)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba muy oscuro. Nariz plena: café, balsámicos, nueces cantonesas. Largo en boca, dulce, denso y jugoso.	16,5
San Emilio (Emilio Lustau, S.A.)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba. Buena armonía aromática: café, pasificación, notas de madera. Suave en boca, con dulzor aterciopelado.	15,5
Señorio de Nava (B. Señorio de Nava)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2007	Rico en matices aromáticos: frutillos de bosque, notas de cedro y buena madera. Perfecto equilibrio de sabores.	16
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Rojo picota cubierto. Excelente buqué: tabaco, especias, fruta compotada. Estructurado, con cuerpo y equilibrio.	16,5
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Rojo picota. Agradable, con notas de especias, café, cerezas en aguardiente. Carnoso en boca, equilibrado.	15
Tinto Callejo (B. Felix Callejo)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2008	Picota violácea. Aromas frutuosos en un buqué interesante y complejo. Estructura sólida, potente y granuloso tanino.	15,5
Tinto Pesquera (Alejandro Fernández)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2008	Corpulento y carnoso. Estructurado, amplio, equilibrado.	16
Torre Albéniz (B. Peñalba López)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2006	Especiado que acaricia. Aromas de compota bien fundidos. Paso de boca con sensación de elegante terciopelo.	15,5
Torre Silo (Cillar de Silos, S.L.)	Tinto Crianza	1998	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2090	Color picota cubierto. Madera bien definida; especias exóticas, tostados, café y regaliz. Suculento, carnoso, con taninos bien maduros. Necesita tiempo.	16
Traslanzas (Traslanzas)	Tinto Crianza	1999	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2012	Mermelada de frutillos combinada con recuerdos de mora y frambuesa; vainilla, pimienta y toque mineral. Corpulento, largo, muy expresivo.	16,5
Tres Pasas (Robles)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Muy concentrado. Potente de aromas: uvas pasas, especias dulces, cacao. Muy untuoso, espeso, dulzor cubriendo el paladar.	16
Valenciso (Valenciso)	Tinto	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Aromas frutuosos: arándanos y una vainilla delicada. Sabroso, con un paso de boca muy equilibrado. Final frutoso y elegante.	16
Valpíncia (B. Valpíncia)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	Buqué claro: fruta a base de moras y buena madera. Paso de boca de largo recorrido, nada agresivo, domado, alegre y amable.	15
Vallcorba Cabernet (Raimat, S. A.)	Tinto	1994	Costers del Segre	Cabernet Sauvignon	2000-2009	Rojo cereza capa media. Recuerdos especiados, aromas a caja de puros. Equilibrado, sabroso, taninos domados.	15,5
Vega Saúco Crianza (B. Vega Saúco)	Tinto	1991	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Pleno de frutillos. Redondo y pulido. Paladar impregnado de profundo buqué de crianza.	15
Viña Bajoz Reserva (B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas)	Tinto	1995	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Fondo de mora y limpia y comedida madera. Opulento y sabroso. Tanino un poco secante todavía.	16
Viña Ijalba (Viña Ijalba, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2001-2008	Muy frutoso: claros aromas a frutillos de bosque, justo de madera. Sugere, carnoso, sensual, desarrollo tánico excelente.	16
Viña Pedrosa (B. Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2010	Mora y sotobosque tras un aireo energético: tonos a cuero y especias más tarde. Estructura suficiente. Final agradable.	16
Viña Pomal 1994 (Bilbaínas, s.a.)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2000-2008	Rojo cereza capa media. Buqué muy hecho: crianza en madera con notas de tabaco y tonos compotados. Corpulento y pleno en boca.	14
Viña San Román (Mauro)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2001-2012	Pura filigrana aromática. En boca es concentrado y amplio. Su tanino bravo y firme le da una gran estructura.	17
1730 Pedro Ximénez (Pilar Aranda, S. L.)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Oscuro y denso. Aromas complejos: café, cacao, frutos pasificados, regaliz, canela. Concentrado, potente y aterciopelado.	17
2 Viñedos (B. Palacios Remondo)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Merlot	2001-2010	Estupendo color. Pleno de frutuosidad: recuerdos de arándanos, fina madera ensamblada. Tanino noble, fundido y elegante.	16,5
20 Aniversario (Can Ràfols dels Caus, S.L.)	Tinto	1999	D.O. Penedès	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2000-2012	Aromático, complejo. Notas finas de especias exóticas, fruta madura, tabaco y cedro. Concentración de sabores, taninos maduros, final emocionante.	18
4 Varietales (Raimat, S. A.)	Tinto Crianza	1994	D.O. Costers del Segre	Cab. sauvig., Merlot, Tempranillo y Pinot noir	2001-2010	Espléndido buqué: frutillos rojos, toque de brea, hierbas y notas florales. Buena estructura, armonía, agradable suavidad. Final largo y aromático.	16,5
Alión (B. y Viñedos Alión, s.a.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2010	Muy expresivo, concentrado, muy equilibrado. Final espectacular.	17
Alión Reserva (B. y Viñedos Alión, s.a.)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Maderas, especias exóticas, maduros frutillos de bosque. Opulento, concentrado. Tanino maduro y bien trabajado. Excelente, mejorará aún más con el tiempo.	17,5
Amaren (Luis Cañas)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Rojo picota. Aromas complejos: fruta en aguardiente, hierbas y notas minerales. Buena estructura, armonía, agradable suavidad. Final largo y aromático.	16,5
Arzuaga (B. Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2000-2008	Claros tonos frutuosos, una madera de gran calidad y muy concentrado en boca.	16
Arzuaga Gran Reserva (Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto Reserva	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2020	Complejo: fruta compotada, extraordinaria madera y notas minerales. Concentración ejemplar, tanino sublime, cuerpo armonioso, persistencia adecuada.	18
Arzuaga Reserva (Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2001-2010	Fondo a especias exóticas. Aromas de frutillo maduro, tinta china; tonos tostados. Grande, ampuloso, tanino energético. Con buen futuro.	17,5
Aurus (Finca Allende)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2000-2010	Cereza picota. Bellos aromas frutuosos. Madera elegante, fina y especiada. Suavemente tánico, estructurado y potente.	17
Briego Fiel Gran Reserva (Briego)	Tinto Reserva	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2014	Toque especiado y fruta plena y jugosa. Tacto acariciante, proporcionado por un tanino goloso y muy maduro. Largo y concentrado.	17
Campillo (Campillo)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano y otras	2001-2010	Precioso color rubí. Nariz cargada de fruta roja, limpia y exquisita. Potente y bien estructurado, vivaz y persistente.	16
Carmelo Rodero Gran Reserva (Rodero)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino y algo de Cabernet sauvignon	2001-2012	Contradictorio: aromas elegantes de café y finas especias y fondo alcohólico que le da calidez. Muy concentrado, taninos potentes. Final explosivo.	16,5
Carmelo Rodero Reserva (Rodero)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino y algo de Cabernet sauvignon	2002-2014	Deberá evolucionar: madera aún algo desligada de la fruta. Tiene estructura, si bien es aún algo duro. Notable tanino. Pleno, carnoso.	16,5
Caus Lubis (Can Ràfols dels Caus S. L.)	Tinto	1996	Penedès	Merlot	2000-2010	Cereza capa media. Potencia aromática, complejo. Intenso y gozoso en boca. Tanino bien ensamblado, carnoso.	17,5
Cillar de Silos (Cillar de Silos, S.L.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2006	Cereza capa media. Limpios aromas de fondo, frutuosos, envueltos en buena madera. Bastante tánico en boca, necesita domar los taninos.	14,5
Contino Viña del Olivo (Viñedos del Contino)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2010	Muy original. Complejidad aromática de la fruta. Tonos exóticos a madera extraordinaria. Carnoso, sedoso.	16,5
Chivite Colección 125 (Julían Chivite)	Blanco	1998	Navarra	Chardonnay	2001-2010	Pálido y brillante. Fruta exótica y un toque ahumado. Largo y equilibrado en boca. Voluptuoso.	16,5
Dolç de l'Obac (Costers del Siurana, S.A.T.)	Tinto Dulce	1997	Priorat	Garnacha, Cabernet Sauvignon	2000-2008	Muy complejo. Recuerdos de notas especiadas, fruta confitada y toque de ciruela. Tanino bueno y maduro. Muy largo.	16
Don P. X. 1972 (Toro Albalá, S. A.)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximén, Moscatel	2000-∞	Oscuro y denso. Complejo buqué: postre árabe, cacao, fruta escarchada, pasas. Gran concentración, con carácter.	17
Emilio Moro Reserva (Emilio Moro)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Vino lleno de vida. Especies en plena armonía con aromas de frutos de bosque. Suavidad muy elegante en boca. Tanino pulido, final refrescante.	16
Emilio Moro Reserva Especial (Emilio Moro)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Expresivo: fruta compotada, recuerdo mineral, gozosa madera. Viveza muy agradable. Taninos apertitosos y redondos. Listo para beber.	16
Fuente Espina Gran Reserva (Fuente Espina)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Muy expresivo en nariz. Bien equilibrado, con un tacto sedoso que envuelve el paladar gracias a un tanino sofisticado y armonioso. Muy hecho ya.	16,5
Gonzalo de Berceo (Berceo)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2000-2005	En momento óptimo de consumo. Buqué limpio: notas de frutillo rojo y especias. Equilibrado, buen paso de boca.	14,5
Gran Bajoz (B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2000-2010	Muy elegante. Aromas muy persistentes. Complejo, equilibrado. Tanino finísimo. Muy armónico.	17
Gran Callejo (Felix Callejo)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2015	Bien cubierto. Excelente buqué de crianza. Notable en boca, con buena estructura y tanino poderoso.	16,5
Hacienda Monasterio Reserva Especial (Hacienda Monasterio)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Elegantes tonos minerales, frutillos negros y un toque misterioso de madera exótica. Envolvente, voluptuoso. Sedosos taninos que parecen pura mantequilla.	17,5
López Cristóbal (B. López Cristóbal)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2007	Original por variedad aromática. Amplio, con un paso de boca elegante y seductor.	15,5
Luis Cañas (Luis Cañas)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo., Graciano, Mazuelo, Garnacha	2000-2007	Equilibrio en nariz: limpio buqué. Equilibrio en boca: muy elegante, tanino pulido y persistencia justa.	15,5
Marqués de Vargas Reserva Privada (Marqués de Vargas, S. A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2000-2010	Complejos aromas: frutillos de bosque en un mar de aromas exóticos, maderas nobles. Enorme concentración en boca, elegante, fino.	17
Martín Cendoya (Heredad Ugarte, S.A.)	Tinto Reserva	1995	D.O. Ribera del Duero	Tempranillo, Garnacha y Cabernet	2001-2012	Color picota cubierto. Buen buqué: fruta madura, excelente madera, regaliz, torrefacto y especias. Redondo, aterciopelado, elegante final.	15,5
Mataromera (Viñedos y Bodegas, S. A.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2010	Gran potencial aromático. Precioso tanino fundido. Excelente sensación de armonía y equilibrio.	16
Mataromera Gran Reserva (Mataromera, S. A.)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2012	Buqué seductor y potente: tabaco, cuero, especias raras. Paso de boca armonioso y suave gracias a un tanino goloso y maduro.	16
Mataromera Reserva (Mataromera, S. A.)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2014	Cacao, vainilla y aromas de mora y mermelada en pleno equilibrio con la madera. Aún duro en boca, astringencia que mejorará con el tiempo.	16,5
Millennium (Domecq)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	Muy original. Color vivo y brillante. Aromas muy complejos. Muy concentrado en boca, largo y sabroso.	18
Noé (González Byass, )	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximén, Moscatel	2000-∞	Despliegue de poder y complejidad. Caoba intenso. Aromas casi infinitos. Sedoso, dulzor elegante, sin empalagar.	17,5
Numanthia (Vega de Toro)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2002-2020	Sutil y complejo. Opulento, concentrado, de equilibrio perfecto. Estructura poderosa, seductor y elegante.	18,5
Olivares (Bodegas Olivares)	Tinto Dulce	1998	Jumilla	Monastrell	2000-2005	Muy intenso de color y aromas. Higo pasificado y uva madura, recuerdos florales. Muy corpulento en boca, untuoso y potente.	16
Pago de Santa Cruz (B. Hermanos Sastre)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	Aromas juveniles: fondo frutoso de moras con recuerdo floral. Tanino goloso y maduro lleno de promesas a medio plazo.	15,5
Pagos Viejos (Cosecheros Alaveses)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Moderno. Picota cubierto. Expresión frutal, notas balsámicas, toque a regaliz. Muy carnoso, tanino maduro, armónico.	16,5
Pedro Ximénez 1927 (Osborne)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Oscuro, denso, aromático: torrefacto, fruta pasificada (uvas y dátiles). Buen cuerpo y excelente dulzor.	16
Pérez Pascuas (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2018	Potente de aromas especiados y finos toques de café, cedro y tabaco. Concentrado y con tanino maduro. Muy bueno en boca.	17,5
Reliquia de Barbadillo Amontillado (Antonio Barbadillo, S. A.)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	Gran concentración. Potencia aromática. Especies, frutos secos, maderas nobles. Muy equilibrado en boca, pleno de matices.	18
Reserva Real (Bodegas Torres)	Tinto	1997	D. O. Penedès	Cabernet Sauvignon	2001-2012	Excelente gama de aromas especiados. Notas de pimienta rosa. Admirable armonía en el paso de boca. Taninos muy maduros y bien domados.	17
Roda I (B. Roda)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2010	Exuberante, capa alta. Muy frutoso, notas de tostados, café, mermelada, especias. Sabroso y concentrado. Tanino agradable. Necesita botella.	16
San Vicente (Señorio de San Vicente)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2010	Gran buqué: tabaco, café, notas de cedro, finas especias. Poderoso en boca. Excelentes estructura y equilibrio.	16,5
San Vicente (Señorio de San Vicente)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2010	Finura exquisita, pero potente y agresivo. Monte bajo, tomillo, romero, carga frutal. Sabroso, carnoso, largo paso de boca.	17
Solera 1910 (Alvear)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Oscuro y denso. Compleja sinfonía de aromas: torrefacto, cacao, canela, maderas finas. Dulce y concentrado, muy largo.	17,5
Solera Fundacional (Pérez Barquero)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Color oscuro. Muy complejo en nariz: fruta pasificada, especias dulces, torrefacto, madera. Sedoso, envolvente, muy largo.	17,5
Solera India (Osborne)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	Oloroso histórico. Aromas muy complejos: maderas nobles, orejones, torrefactos, tabaco. Muy equilibrado en boca.	17
Tinto Pesquera Gran Reserva (Alejandro Fernández)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2020	Vino luminoso. Aromas especiados y complejos recuerdos de sotobosque. Muy concentrado, amplio. Con un poderoso tanino, plenitud y cuerpo. Magnífico.	18
Tinto Pesquera Reserva (Alejandro Fernández)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Aromas de monte bajo (tomillo) y fruta roja en equilibrio con la madera. Adecuada acidez. Tanino denso y maduro. Largo. Muy elegante.	16,5
Torre Albéniz (Peñalba López)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Aún muy cerrado, pero de gran potencial aromático: fruta roja y especias. Mejor en boca: tanino maduro con buena carnosidad. Estructura firme.	15,5
Tres Cortado (Domecq)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	Finísimo, intenso, complejo. De todo en grandes dosis. Vivaz y nervioso. Para gozar de sus infinitos aromas.	18
Valduero Gran Reserva (Explotaciones Valduero)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Buqué muy expresivo marcado por la fruta confitada: especias, recuerdos de tinta china y café. Placentero y jugoso, con taninos maduros y pulidos.	17
Valsotillo (B. Ismael Arroyo)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2010	Concentración y equilibrio. Muy aromático: frutoso, especiado y complejo. Llena con un tanino maduro y expresivo.	17,5
Valsotillo Gran Reserva (Ismael Arroyo)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Excelente buqué de frutillos confitados, especias y un toque de pedernal y pólvora. Exquisito en boca, dúctil, ceremonioso por su paso lento. Vino impecable.	16
Vega Sicilia (B. Vega Sicilia, S. A.)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2003-2012	Esplendoroso. Gran abanico de aromas. Muy concentrado. Tanino maduro sin agresividad. Gran futuro.	17,5
Vendimia Tardia Colección 125 (B. Julían Chivite)	Dulce	1998	Navarra	Moscato	2000-∞	Amarillo dorado. Gran complejidad aromática: uva fresca, rosas, especias. Untuoso y con cuerpo, dulce, equilibrado.	16,5
Venerable (Pedro Domecq, S. A.)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Ebano profundo. Aromas de pasas, frutos secos, maderas nobles y café. Concentrado, intenso de sabores y de aromas.	17,5
Viña Pedrosa Gran Reserva (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Buqué sofisticado, fondo de cerezas en aguardiente, tinta china y toque mineral. Muy envolvente, bastante concentrado, compacto y largo. Final complejo.	17,5
Viña Pedrosa Reserva (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2012	Complejo. Buqué expresivo: mora confitada bien acompañada de la madera. Envolvente en boca, sabroso, sumamente equilibrado.	17
Viña Sastre Pago de Santa Cruz (Hermanos Sastre)</							



## El vino a buen puerto Barcelona



DE ESPÍRITU PORTUARIO Y COSMOPOLITA, BARCELONA SORPRENDE AL VISITANTE Y CUIDA AL RESIDENTE CON UNA AMPLIA OFERTA DE LOCALES DONDE LOS VINOS RECIBEN EL TRATO QUE MERECE, DESDE LAS SURTIDAS TIENDAS ESPECIALIDADES HASTA LOS RESTAURANTES Y LA NUEVA GENERACIÓN DE BARES DE TAPAS

**D**igan lo que digan, no hay en España ciudad con vocación más cosmopolita que Barcelona. Por su historia, por su enclave y porque así lo viven tanto quienes la habitan como los que la visitan e inmediatamente se rinden fascinados ante su belleza. Entre el Gótico laberíntico, el Raval canalla, el burgués Eixample, la marinera Barceloneta y los barrios altos, aquellos en los que la decadente elegancia decimonónica comienza a mezclarse con la espesa vegetación de los montes cercanos, es imposible que alguien no encuentre en Barcelona un lugar hecho a su medida.

*Texto: Federico Oldenburg  
Fotos: Heinz Hebeisen*

Obviamente, Barcelona no podía quedarse fuera del

boom que ha alcanzado a las calles de las principales ciudades españolas y que invitan a disfrutar del vino de otra manera. No se trata ya del simple chateo para justificar las tapas o la charla distendida. La cultura y la pasión por el vino se percibe muy bien en esta ciudad que metamorfosea a diario en los bares de diseño, en las barras donde se exhiben las tapas creativas que anticipan una nueva forma de entender la gastronomía a pie de calle, en los excelentes restaurantes que en la ciudad ya son costumbre y, sobre todo, en las tiendas especializadas. Probablemente, Barcelona sea la ciudad de España donde mejor se mima el vino en las tiendas. Y esto

### DE BARES

- 1- **La Vinya del Señor.** (Plaça de Santa Maria, 5. Tel. 933103379). En un enclave estratégico, el wine bar señero de la ciudad. Vinos por copa y buena cocina en miniatura.
- 2- **Cabernet Sauvignon.** (Compte d'Urgell, 8. Tel. 934197823). Excelente barra para vinos, con el método del hidrógeno líquido.
- 3- **Cata 1.81.** (Valencia, 181. Tel. 933256818). Buen diseño, cocina en raciones y excelente selección de vinos y whisky.
- 4- **La Barcelonina de Vins i Espirits.** (Valencia, 304. Tel. 932157083). Enoteca-librería, con más de 450 referencias de vino, para consumir en el local o llevar a casa.
- 5- **Estrella de Plata.** (Pla Palau, 9. Tel. 933196007). El paraíso de la tapa, a cargo del chef Didac López. Carta de vinos bien concebida, en la que se echa de menos una mayor oferta de vinos por copas.
- 6- **Quimet & Quimet.** (Poeta Cabanyes, 25. Tel. 934423142). Antigua bodega reconvertida en un fantástico local de tapas de autor, con excelente género y una amplia oferta de vinos y destilados.
- 7- **Cava di Donna Fugata.** (Plaça de Tetuán, 5. Tel. 932517729). Bar, enoteca y restaurante con surtido de tapas sicilianas e interesante bodega, especializada en vinos de esa región italiana.

### DE COMPRAS

- 8- **Vila-La Viniteca.** (Agullers, 7-9. Tel. 932685227). Más de 3.000 referencias de vinos y licores, con buen surtido de vinos franceses y Oporto. Cuenta con sala de catas.
- 9- **El Celler de Gelida.** (Vallespir, 65. Tel. 933392641). Vinos catalanes y de otras regiones, además de otros productos para gourmets.
- 10- **Murria.** (Roger de Llúria, 85. Tel. 932155789). Tentadora oferta de los mejores productos gastronómicos, vinos incluidos.
- 11- **Quílez.** (Rambla de Catalunya, 65. Tel. 932158785). Mantequería con buena bodega de vinos y excelentes precios.
- 12- **Xampany.** (Valencia, 200. Tel. 934539338). Tienda especializada en vinos espumosos, con gran

seguramente tiene que ver con una cultura vinícola bien arraigada. No es necesario alejarse demasiado del entorno urbano para empezar a ver viñedo: en una dirección, el Penedés y Sant Sadurn d'Anoia, la capital del cava; en otra, Tarragona, Terra Alta y el deslumbrante Priorato; hacia el norte, Alella y la Costa Brava; tierra adentro, Costers del Segre... No

## Guía del buen gusto

surtido de cavas y todo tipo de accesorios relativos a este tipo de vinos, pupitres de crianza incluidos.

### DE RESTAURANTES

- 13- **Gaig.** (Paseig Maragall, 402. Tel. 934291017). Excelente restaurante, entre la tradición y la modernidad. Fabulosa bodega.
- 14- **El Racó den Freixa.** (Sant Elies, 22. Tel. 932097559). Depurada versión de la cocina mediterránea a cargo de Ramón Freixa. Sobresaliente carta de vinos.
- 15- **Roig Rubí.** (Séneca, 20. Tel. 932189222). El feudo de una de las mejores cocineras de la ciudad, Mercé Navarro, con una bodega abundante y convenientemente actualizada.
- 16- **OT.** (Torres, 25. Tel. 932847552). La alternativa joven y creativa a la alta gastronomía clásica, con un menú único de degustación y una carta de vinos ajustada pero con sorpresas.
- 17- **Espai Sucre.** (Princesa, 53. Tel. 932681630) El único restaurante de España especializado en postres ofrece también un amplio surtido de vinos dulces. Para golosos y curiosos.
- 18- **Jean Luc Figueras.** (Santa Teresa, 10. Tel. 934152877). Cocina de alta escuela, con pinceladas de autor. Bodega bien seleccionada.

### OTROS

- 19- **Centro Cultural del Vino.** (Aribau, 173. Tel. 932008765). Cursos, catas y presentaciones, con el respaldo del prestigio de Bodegas Torres.



cabe duda de que Cataluña está hecha de vino y Barcelona, como capital, no desmerece esa incontestable realidad morfológica.