

- 3 Editorial
- 7 Sumario
- 8 Actualidad internacional
- 10 Actualidad internacional
- 12 Actualidad nacional
- 14 Actualidad nacional
- 16 Bodegas en Internet
- 17 Conocer
- 20 Entrevista
- 22 Clásicos riojanos
- 35 El lenguaje de las manos
- 40 El comercio del Borgoña
- 48 Gastronomía
- 51 La Guía Vinum
- 52 Cata de La Mancha
- 54 Cata de Borgoña
- 58 Cata de Oporto 2000
- 62 Novedades
- 63 Viño entrañable
- 65 La Guía de compra
- 72 Ciudades del vino
- 74 Marketing

actualidad

**8 Bienvenido Depardieu**  
 El actor, junto con su socio Bernard Magrez, propietario de varios Châteaux, quiere comprar algunas hectáreas en el Languedoc para elaborar un vino «de garaje». Depardieu ya posee viñedos en Anjou (Loira), Médoc (Burdeos) y en la isla de Pantellería (Sicilia).

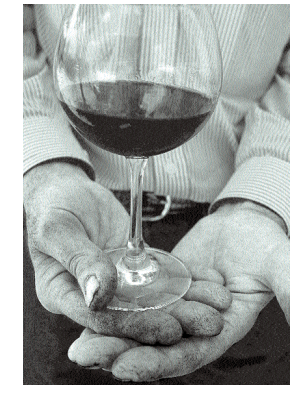
R E P O R T A J E



**22 Clásicos de La Rioja**  
 El Barrio de la Estación, en Haro, representa la concentración más importante de bodegas centenarias, la cuna de algunos de los mejores vinos riojanos de todos los tiempos. Es el paradigma de un clasicismo olvidado al que se ofrece, tras el impacto de los vinos de nuevo diseño, la oportunidad de un segundo renacimiento.

E N S A Y O

**35 El lenguaje de las manos**  
 Rodrigar los brotes en primavera, vendimiar los racimos en otoño, descorchar la botella: en el vino hay muchas manos en juego. Thomas Vaterlaus ha mirado con lupa algunas de ellas.



G A S T R O N O M Í A

**48 Boletus y tintos: amistades peligrosas**  
 Otoño, época de vendimia y temporada de setas: los aficionados están deseando disfrutar de los boletos frescos, y los restaurantes ofrecen cartas especiales. Pero, ¿con qué vino?



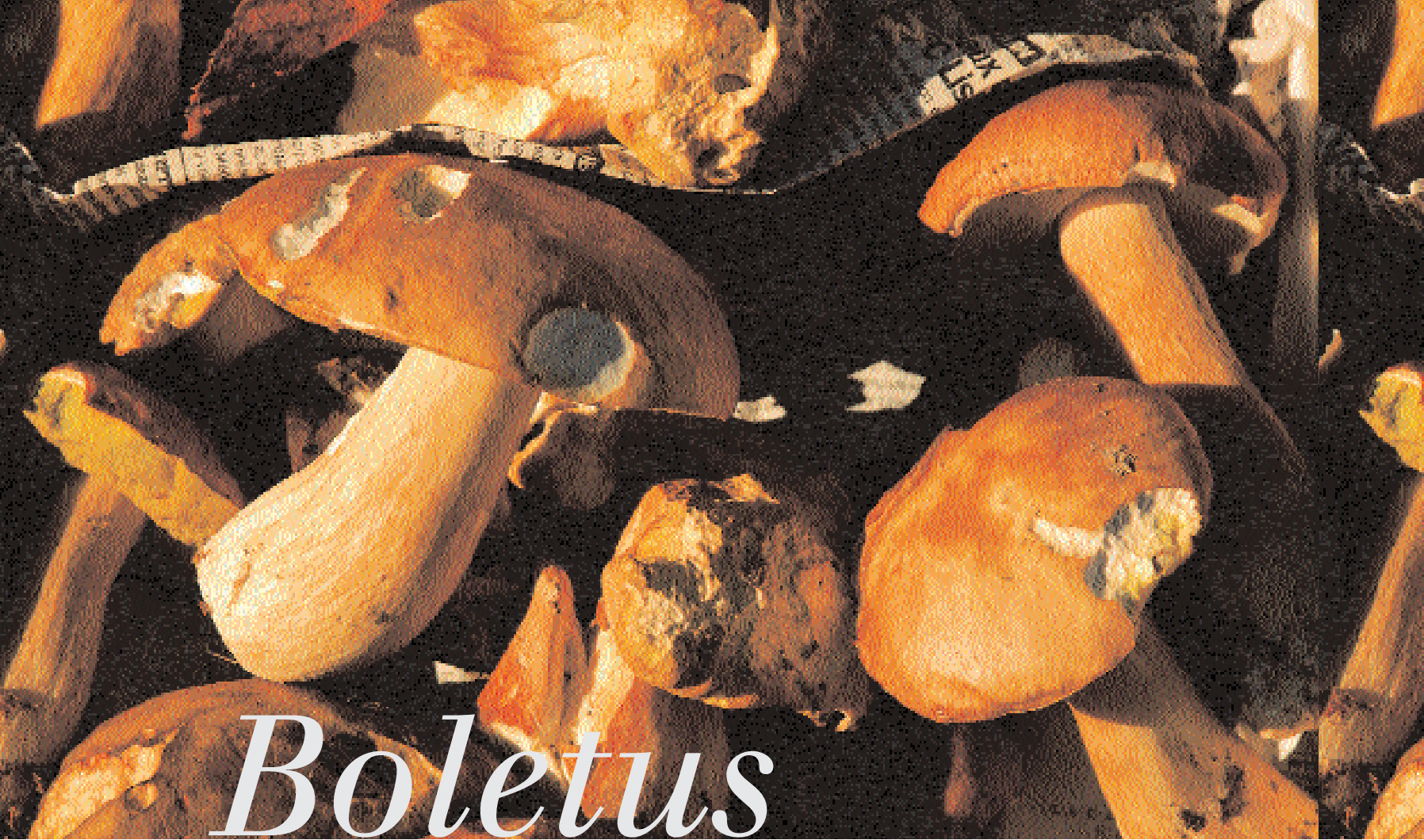
guía

**51 Para catar**  
 Vinos de La Mancha, con un alto nivel en los crianzas y reservas, lo mejor de Borgoña, y los Oportos del 2000, una cosecha mítica.



Foto de portada: Heinz Hebeisen.

sumario



# Boletus

## y vino tinto

**Otoño, época de vendimia y temporada de setas: los aficionados están deseando disfrutar de los boletos frescos, y los restaurantes ofrecen cartas especiales. Pero, ¿con qué vino?**

La temporada comprende desde junio, septiembre, octubre y noviembre, hasta diciembre. Crece oculto en lugares misteriosos, que un celoso buscador de setas no revela ni siquiera a sus mejores amigos. Los bordeleses lo llaman «cèpe de Bordeaux» y creen que les pertenece en exclusiva. Su nombre científico es *Boletus edulis*. En España se le conoce bajo diferentes denominaciones: boleto, calabaza, hongo y viriato, en castellano; aubarell, bolet de bou, cep, ciureny y sureny, en catalán; ontozuri, ondo ondua y onto zuriya, en vasco.

En todas partes, los auténticos aficionados esperan la temporada de setas con tanta impaciencia como un adolescente enamorado su primera cita. A veces en centroeuropa se importan de países del Este cuando los bosques locales no producen lo suficiente. Y es que el boleto es un ser extremadamente caprichoso. Necesita un poco de todo, pero sin excesos: algo de calor, humedad, semisombra, y también un poquito de sol...

Los boletos se preparan de múltiples formas. Por ejemplo, como ensalada para tomar de aperitivo, en crudo, cortados en trozos, aliñados con algo de zumo de limón y aceite y acompañados de unas pocas hojas de lechuga y un par de rodajas de una manzana ligeramente acidulada. Como «Tarte fine», cortados en finas rodajas, colocados sobre un fondo de hojaldre y dorados durante un par de minutos en el horno muy caliente. Como plato principal -en tortilla- o como guarnición, «a la bordelesa», fritos en aceite y sazonados con ajo y perejil.

### Una combinación delicada

El boleto tiene un marcado aroma balsámico y noble, que también se encuentra en muchos vinos maduros. En el gusto se caracteriza por un peculiar equilibrio entre los sabores dulce, salado y áspero. Al freírlo, ya sea en aceite o en mantequilla, se intensifica un componente gustativo que apenas es perceptible en setas muy frescas y jóvenes (porque procede sobre todo de la parte verde de las esporas), pero que en los ejemplares de más edad o almacenados durante un tiempo excesivo puede dar lugar a un desagradable gusto a hierro. Por eso resulta complicado el maridaje con los vinos. Efectivamente, este componente se ve aún más reforzado por los taninos (verdes) y la acidez (intensa). Para evitar cualquier conflicto de sabor, los platos de boletos pueden acompañarse con un blanco maduro que llene la boca, de acidez ya degradada. Los grandes borgoñas blancos, Hermitage, Crozes Hermitage, un Châteauneuf-du-Pape blanco, un Chardonnay del Nuevo Mundo con crianza en madera re-

## La prueba de setas y tintos

Catamos estos siete vinos tintos con boletos preparados «al natural», es decir, cortados en rodajas y dorados rápidamente en algo de mantequi-

lla. El triunfador de la prueba: el Barolo La Serra de Roberto Voerzio. El honoroso segundo puesto fue para un Blaufränkisch austríaco.

### VINO

**Schnider**  
Blaufränkisch 2000  
Austria

### NOTA DE CATA

Frutal, bayas, fresco, sienta bien, madera bien ligada que no marca el sabor. Posee taninos y acidez, aún resulta juvenil y fresco. Debe servirse fresco (15 grados) para que la madera no destaque excesivamente.

### MARIDAJE

#### Buena combinación

Lo frutal del vino subraya lo balsámico de la seta y ofrece un complemento refrescante. La armonía solo empieza a tambalearse al aumentar la temperatura del vino, pues la madera y los taninos aparecen con más claridad.

**Robert Mondavi**  
Pinot noir 1997  
Napa Valley

Complejo y especiado, con notas de bayas del bosque y tierra de bosque, ha llegado a su punto óptimo pero resulta gustoso y jugoso, con final marcado por la acidez. Tal vez la madera esté una pizca excesivamente presente.

#### Combinación buena aunque problemática

Aunque los aromas combinan de forma muy agradable, el vino presenta una pequeña debilidad en cuanto al sabor: el componente salado-metálico de las setas hace que los taninos y la madera gomosa pasen al primer plano, lo que produce una sensación ligeramente seca y amarga; el final no es muy armónico. Consejo: hacer todo lo posible para conservar el complejo dulce de las setas, es decir, no freírlas demasiado.

**Château Los Boldos 2000**  
Cabernet Sauvignon Tradition  
Chile

Un Cabernet chileno sencillo, algo herbáceo, también muy frutal en boca, con taninos al mismo tiempo suaves y verdes y final fresco, una pizca alcohólico.

#### No hay armonía

El lado herbáceo del Cabernet sale implacablemente a la luz, el vino aparece flojo y amargo, incluso aunque se mordisquea un trozo de seta especialmente «dulce».

**Baron de Ley**  
Rioja Gran Reserva 1994

Nariz madura y especiada, notas balsámicas, abundante robe americano; en boca es bastante redondo, denso, frutal, con final suave de frambuesas.

#### Buena combinación

Si no fuera por la madera excesivamente marcada, aunque típica de la Rioja, la combinación sería ideal. Las notas de fruta madura y la suavidad del vino complementan la nota balsámica y especiada de las setas.

**Château Coufran 1997**  
Haut Médoc  
Bordeaux

Cuero, bayas confitadas y componentes herbáceas en nariz, con final algo seco típico de la añada. A pesar de su origen (Médoc) está elaborado casi exclusivamente con Merlot, por lo que es un buen representante del estilo de Burdeos.

#### Poca armonía

Si bien la combinación de aromas es muy interesante, la de sabores resulta problemática. También aquí se demuestra que el boleto no perdona las notas vegetales y secas en un vino.

**Talenti**  
Brunello di Montalcino 1997

Madera de sándalo, tierra de bosque, cola y, además, aromas de boletos frescos; marcado juego de dulzor, taninos y acidez, vigoroso, áspero y anguloso, muy propio de su denominación. Un buen vino que en este momento resulta excelente.

#### Buena combinación

Ocurre lo mismo que con el Pinot noir: aromáticamente, el maridaje es excelente, pero en el paladar presenta algunos problemas. Una vez más, la aspereza del vino, valorada positivamente, resulta demasiado marcada en combinación con las setas. No obstante, se detecta una cierta armonía en la consistencia de la aspereza, aroma especiado y plenitud tanto en las setas como en el vino. Consejo: una salsa al vino mejoraría el resultado.

**Roberto Voerzio**  
Barolo La Serra 1997

Como muchos vinos del 97, el La Serra de Voerzio se sale de lo habitual por su plenitud, su opulencia y su elevado índice alcohólico. La plenitud aterciopelada recuerda casi a un Merlot del Nuevo Mundo, pero el final áspero vuelve a ser muy propio de la uva Nebbiolo.

#### Combinación sorprendente

La combinación, aromáticamente extraordinaria, también funciona en los sabores, en contra de lo esperado. Curiosamente, el boleto devuelve a la Nebbiolo su tipicidad, doma la plenitud de la añada y equilibra las notas de madera: la última impresión en boca es la de un gran Barolo magistral. Es la excepción a la regla de que el boleto no tolera vinos ásperos. En este caso, el marcado complejo dulce del vino salva la combinación.

## amistades peligrosas

catada, o todos los vinos de dulzor noble son ideales para degustar con boletos.

En el caso de los tintos, la situación se complica. La combinación menos problemática es emplear tintos jóvenes, frescos, muy frutales. Por ejemplo, además del Blaufränkisch de nuestra prueba, también un Gamay (Beaujolais, Touraine), un Côtes du Rhône joven, un Pinot o Pinot-Gamay suizo, un Spätburgunder o un Pinot noir maduro al estilo de la Côte de Beaune (Volnay, Monthélie). En combinación con vinos excesivamente maderizados, el bo-

leto da lugar implacablemente a una falta de armonía. Resulta paradójico que el Barolo La Serra de Voerzio fuera el que mejor nos supo con las setas: por sí solo resulta más bien rechoncho, y los taninos y la acidez quedan sumergidos en la opulenta plenitud. Sin embargo, las setas le devuelven su tipicidad. Y lo mismo ha ocurrido con el Gran Reserva de Barón de Ley. Lo que demuestra una vez más que está bien tener reglas, pero que es aún mejor vivir y experimentar las cosas.

*Texto y fotos: Peter Schwarz*





# GUÍA

## Nuestra elección del mes

DICIEMBRE 2002

### ÍNDICE

- 52 Cata de vinos de La Mancha: en La Mancha se aprecia un cambio de color, del blanco al tinto, pero sobre todo, de calidad.
- 54 Cata de Borgoña: Una cata dedicada a los vinos de producción propia, organizada en colaboración con la asociación de comerciantes de Borgoña.
- 58 Cata de Portos del 2000: No podemos esconder cómo fue de placentera esta cata de Oportos 2000, la última del siglo pasado, una añada de las «históricas», junto con la del 94, 70 y 64.

### 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 ▶
- De 5 a 10 Euros ●
- De 10 a 20 Euros ●●
- De 20 a 30 Euros ●●●
- De 30 a 40 Euros ●●●●
- Más de 40 Euros ●●●●●

