

DICIEMBRE 2003

VARIETALES OLVIDADOS

VARIETALES OLVIDADOS MÉXICO BAROLO CATAS DE TEMPRANILLO, CHAMPAGNE, PX Y BAROLO



# Vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

## Varietales olvidados En busca de los sabores antiguos

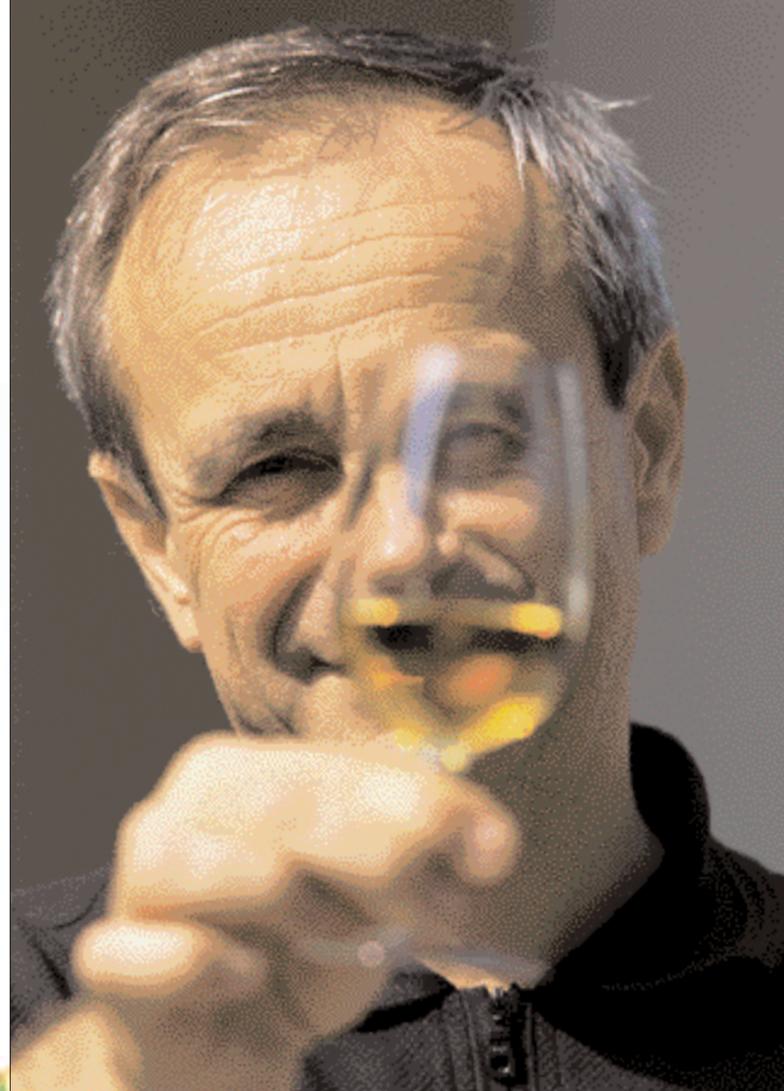
Catas: Tempranillo, Pedro Ximénez, Champagne y Barolo



«Cuando el esfuerzo extra no obtiene compensación, el viticultor planta en sus campos variedades y clones más rentables»



Varietales antiguos contra la globalización del paladar. Pág. 12



Entrevista con István Szepsy, el mago del Tokai. Pág. 40

«El puro es el mejor amigo del vino... o su peor enemigo. Todo depende del momento adecuado. Y, por supuesto, del vino adecuado»



Cómo combinar el vino con el humo de los puros. Pág. 38



México, el vino mariachi. Pág. 26

## ACTUALIDAD

- 6 INTERNACIONAL  
*La sidra de hielo*
- 7 NACIONAL  
*Jerez, mercado de futuro*
- 8 NACIONAL  
*Pedro Ximénez triunfa en Madrid*
- 9 NACIONAL  
*La llegada del vino joven herreño*
- 10 VINO & DINERO  
*¿Tiene el vino una relación calidad/precio?*

## MAGAZIN

- 12 RECUPERACIÓN DE VARIETALES  
*En busca de sabores perdidos*
- 26 MÉXICO  
*El vino mariachi*
- 30 BAROLO  
*Los nuevos productores de Barolo*
- 38 DISFRUTAR  
*Cómo casar el vino con el humo de los puros*
- 40 ENTREVISTA  
*István Szepsy, el mago del Tokai*

## GUÍA

- 44 CATA DE TEMPRANILLO  
*Patrimonio nacional*
- 48 CATA DE PX DE MONTILLA-MORILES  
*Pedro Ximénez de raza*
- 50 CATA DE CHAMPAGNE  
*Los grandes para las fiestas*
- 52 CATA DE BAROLO 1999  
*Máxima fogosidad*
- 58 NOVEDADES  
*Lo último del mercado*
- 59 EN EL BOTELLERO  
*Mancuso 2002*

## SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 60 CARTAS DE LOS LECTORES
- 61 PREGUNTAS
- 63 CONOCER
- 64 CONCURSO
- 65 AGENDA
- 66 QUIÉNES SOMOS



Hoja del varietal Vígiriega.  
Foto: Heinz Hebeisen.

Fax

**PARKER DESPIDE A AGOSTINI**

Robert Parker se ha separado de Hanna Agostini, su ayudante y traductora, actualmente acusada en Burdeos de falsificación y abuso de confianza. Presuntamente ha hecho un mal uso del membrete de «The Wine Advocate», la revista de Parker.

**BOTELLAS PARA EL AVIÓN**

La Universidad británica de Surrey creó en el año 2000 una cátedra de «Comida de líneas aéreas». El catedrático Peter Jones tiene la tarea de averiguar por qué algunos vinos saben a vinagre a 10.000 metros de altura.

**CHINOS TAIMADOS**

China se proclama cada vez más como el próximo gran productor de vino. Uno se pregunta si habrá mercado para estos vinos, pues según su Ministerio de Industria y Comercio, hasta un 70% de todos los vinos «importados» son, en realidad, productos locales. La estafa se ha hecho extensiva incluso a los restaurantes de renombre, donde se rellenan las botellas extranjeras.

**SIDRA DE HIELO Congelada**

De color dorado o ámbar, con intensos aromas de frutas secadas, miel, vainilla... ¿y manzanas fermentadas? Se trata de una sidra, o para ser más exactos, de una sidra de hielo o «Cidre de Glace» de Québec. Para elaborar esta especialidad, las frutas se prensan y el zumo se congela al aire libre, algo muy fácil en Canadá, donde el invierno llega a los 25 grados bajo cero. El agua se congela, mientras que el azúcar se concentra en el zumo restante. Otra manera de hacerlo es vinificar las manzanas completamente congeladas. El vino de manzana fermenta luego durante algunos meses, hasta alcanzar los diez o doce grados de alcohol con hasta 400 gramos de azúcar residual. Para medio litro de Cidre de Glace se necesitan nada menos que siete kilos de manzanas. La ley canadiense garantiza que en su elaboración sólo ha intervenido el frío natural y que no se les ha añadido azúcar. La sidra de hielo acompaña muy bien al foie-gras y al queso de cabra intenso.



Recolección de la «sidra de hielo».

Foto: La Face cachée de la Pomme

**Efectos del boicot americano**

La exportación de vinos franceses a los EE UU en la primera mitad de 2003 ha descendido alarmantemente. La región más afectada ha sido la Borgoña, con una disminución de un 30 por ciento en cantidad y un 37 por ciento en valor. La Asociación de Vinicultores y Comerciantes,

BIVB, lo explica con la crisis económica y la debilidad del euro. Pero Italia no ha registrado descensos en la exportación y España incluso ha aumentado en un 20 por ciento. ¿Se deberá a los resentimientos antifranceses provocados por el conflicto de Irak?

**Vino de Jerez En busca de mercados de futuro**

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» ha desarrollado una serie de acciones promocionales en tres de los mercados considerados «de futuro» para el Vino de Jerez: Australia, Canadá y Japón. Tres mercados de modestas dimensiones, en comparación con los cuatro grandes del Jerez (Alemania, Holanda, Reino Unido y España) pero que albergan gran potencial de crecimiento. Los tres están afectados por el problema de los sucedáneos del Sherry, ya sea por su producción local (Australia y Canadá) o su importación (Japón). El director general del Consejo Regulador, César Saldaña, llevó a cabo recientemente un viaje a estos tres países, para tomar parte en los planes de promoción que se están realizando: seminarios, catas, acuerdos de colaboración y programas de formación.



**Olores a corcho en el vino**

La Fundación para la cultura del Vino, en colaboración con el Ministerio de Agricultura, celebrará en el Palacio de Congresos de Madrid, el próximo 15 de enero de 2004, su I Encuentro Enológico. Una jornada de un día, con varias ponencias, en el que se ana-

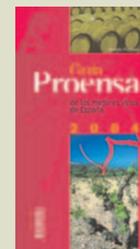
lizarán algunas de las principales contaminaciones que afectan a los vinos en la actualidad: los anisoles y las Brettanomyces, que constituyen dos de los problemas más importantes a los que se enfrenta el sector de la vitivinicultura a nivel mundial.

**Las más tempranas Guías de vinos**



Fieles a su cita anual, ya están a la venta las dos guías de vinos más tempranas del panorama editorial. La edición 2004 de la Guía Peñín de los Vinos de España, con nuevo diseño, recoge 5.730 vinos catados y puntuados, 1.000 más que en su última edición, y reseña un total de 10.530 vinos.

La Guía Proensa 2004 es el resultado de todo un año de viajes y catas realizados por su autor, Andrés Proensa. Tras catar más de 2.500 vinos españoles, la guía incluye una selección de 651 vinos, con el afán de llevar el mundo del vino a la comprensión de los consumidores menos expertos.



**C.R.D.O. Ribera del Duero Imagen institucional**

Los responsables de la D.O. Ribera del Duero han considerado conveniente potenciar y revitalizar su identidad corporativa. Un logotipo que ha evolucionado pero que respeta la esencia de su historia, nuevas etiquetas, cápsulas y corchos, todo para «vestir» su vino institucional. La idea es que el público identifique mejor esta zona vinícola, que no se pierdan los atributos de la marca ni se desvirtúe su significado, para que quien tenga un vino de la Ribera del Duero en sus manos sepa, a ciencia cierta, si es auténtico. Los mensajes de comunicación del Consejo Regulador también se renuevan. Su lema, «El Corazón del Duero», singular e inigualable, sirve para reforzar su imagen.



FAX

**RON DOS MADERAS**

La firma Williams & Humbert, continuando con la línea de desarrollo y diversificación marcada en su plan estratégico, lanza para Navidad un nuevo producto de su colección de alta calidad: el Ron Dos Maderas. Fruto de un largo proceso de investigación, este ron es el resultado de la fusión de dos culturas: la hispánica y la caribeña, pasando a engrosar el ya de por sí amplio portafolio de esta compañía.

**HENNESSY FINE**

Para celebrar las próximas fiestas, Hennessy Fine de Cognac se viste de gala con un elegante estuche. Este espirituoso, la última creación de la Maison Hennessy, se distingue por sus aromas naturales y su delicada suavidad. Una original propuesta que se comercializa en tiendas gourmet a un precio aproximado de 25-30 euros.

**CARDHU PURE MALT**

El afamado whisky de malta Cardhu Single Malt, elaborado en una sola destilería, ha dado paso a Cardhu Pure Malt, nacido de varias de las más legendarias destilerías del valle de Speyside. Esta región, conocida en España como la «Rioja escocesa», es más que un espacio idílico para la elaboración y el añejamiento de un buen whisky de malta.

**LA HORA DEL VERMOUTH**

La empresa catalana Montana Perucchi recomienda para estas Navidades su Vermouth Gran Reserva Perucchi, una cuidada y perfecta combinación de grandes vinos con la selección de más de cuarenta variedades de frutas y hierbas naturales, que envejece en soleras centenarias. Ideal para sorprender y complacer en cualquier momento por su afinado sabor.

**GIN MG DE CAMBIOS**

Destilerías MG renueva la imagen de su marca estrella GIN MG Original Special Dry, adaptándola a los nuevos tiempos y con idea de acercarla a nuevos consumidores. Una ginebra de extrema pureza y original sabor.

FAX

PX DE AÑADA

Bodegas Alvear convocó a la prensa especializada en Madrid para dar a conocer su último Pedro Ximénez: PX Reserva 1998 Dulce. Lo original de este vino es que es un PX de añada. Esto es, que la fecha de la etiqueta no se refiere al año de constitución de la solera, como es habitual en este tipo de vinos, sino al año real de cosecha.

MARTÍN CÓDAX CON ARTE

Bodegas Martín Códax ha puesto en marcha una iniciativa relacionada con la pintura. A partir de ahora, las cajas de los laureados vinos elaborados por la firma de Cambados (Pontevedra) irán decoradas con una obra realizada al efecto por José María Barreiro, uno de los mejores y más afamados exponentes de la pintura gallega contemporánea.

OSBORNE MALPICA

La división de vinos del Grupo Osborne presenta dos nuevas añadas: Solaz 2001 (Cabernet Sauvignon y Tempranillo) y Dominio de Malpica 2000 (Cabernet Sauvignon). Ambos vinos se elaboran en la más joven de las bodegas del grupo, Osborne Malpica, sita en la localidad toledana de Malpica de Tajo.

PRIMICIA DE GALA

El vino Viña Diezmo 1999, de Bodegas Primicia, ha sido engalanado con un vanguardista vestido diseñado por el carismático Jesús del Pozo. La iniciativa, que partió de Araex, asociación que promociona los vinos de la Rioja Alavesa, ha reunido ocho vinos procedentes de bodegas de la zona, con ocho de los modistos más cotizados del momento.

PIRINEOS, DE LAS PRIMERAS

El adelanto de la vendimia ha hecho posible que Bodega Pirineos saque este año al mercado, antes que nunca, su primer vino del 2003, el Montesierra rosado. Todo ello ha sido posible a la particularidad del Somontano, cuyo clima permite una vendimia muy temprana y de una calidad excepcional, según los responsables de la firma aragonesa.

II Salón de Montilla-Moriles  
Pedro Ximénez triunfa en Madrid

Madrid se convirtió por un día en el punto de encuentro de los amantes del Pedro Ximénez, la joya de la D.O. Montilla-Moriles. En el Hotel Ritz se celebró el II Salón de Montilla Moriles en el que participaban las 12 bodegas más emblemáticas de Córdoba: Alvear, Aragón y Cía, Cooperativa la Aurora, Cooperativa la Purísima, Bodegas Delgado, Moreno, Navisa, Pérez Barquero, Robles, San Pablo y Toro Albalá. Dentro del programa del día se celebraron dos concursos de cata de Pedro Ximénez. El jurado formado por Fernando Gurucharri (presidente de la U.E.C.), José Manuel Rodrigo (presidente del Consejo Regulador de la D.O. Montilla-Moriles) y José Peñín (periodista y crítico vinícola) otorgó el premio, dotado con 900 euros, en la categoría «amateur», a Montse Carmona Vidal. En el apartado de profesionales fue Miguel Ángel Llanos, sumiller de restaurante madrileño La Abacería de La Villa, quién consiguió el premio al mejor catador de P.X, dotado con 1.202 euros.



Los ganadores, con José Manuel Rodrigo, presidente del Consejo, y José Peñín, al fondo.

D.O. Ca. Rioja  
Tres añadas 2003

Fiel a la tradición, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja ha presentado en Madrid las tres añadas que durante el 2003 han alcanzado las categorías de Crianza (2000), Reserva (1999) y Gran Reserva (1997). Añadas que llegan al mercado después de haber cumplido los tiempos mínimos de permanencia en barricas de

roble y de maduración en botellas fijados por el reglamento. Además, se ha dado a conocer, con carácter de primicia, los crianzas del 2001, que saldrán al mercado en estas Navidades. Con esta iniciativa se pretende facilitar a los profesionales de la hostelería y la prensa especializada una valoración del proceso evolutivo de los vinos riojanos.



Quesos de Francia y vinos de España  
Unidos por el placer

Por primera vez la campaña de los Quesos de Francia tienen a los vinos españoles como «partenaires». Se trata de los vinos de cuatro denominaciones: Ribera del Duero, Somontano, Jerez y Penedés. La promoción, que durará hasta finales de marzo de 2004, tiene como objetivos lograr nuevos consumidores y difundir el conocimiento sobre dos productos de larga tradición en ambos países.

François de Graeve  
Lujos del mundo, vinos y espirituosos

El hotel Rivoli Ramblas de Barcelona reunió a más de 150 personas, entre distribuidores, restauradores y propietarios de tiendas especializadas, en la presentación de Los Vinos del Mundo François de Graeve. Se degustaron más de cien productos (vinos y espirituosos) procedentes de Argentina, Chile, Francia, Hungría, Alemania, Portugal y Canadá. Un éxito de convocatoria donde la calidad fue la protagonista.



Fiesta de La Tafeña  
La llegada del vino joven herreño

Todavía se puede disfrutar de una fiesta del vino auténtica, sin que se mezclen connotaciones comerciales o turísticas. Para ello hay que ir a la hermosa isla de El Hierro. Los preparativos comienzan al menos un mes antes cuando se elige la res que se sacrificará para elaborar una gran caldereta. Una hermosa ternera criada en los pastos de las tierras altas herreñas. Más de mil kilos de «papas», 200 de cebollas o un sinfín de pimientos y tomates completarán el guiso. Las castañas nuevas estarán listas para su asado y cocción. Ya en

la bodega se ultiman los preparativos, el vino recibe los cuidados definitivos y el trasiego limpio llena de aromas primarios el ambiente. Llega la noche de Todos los Santos, y prácticamente toda la gente de la isla espera que el invitado de honor -un experimentado catador- dé el visto bueno al vino nuevo. Sobre una tarima se catarán los diferentes tipos, y el todavía burbujeante efebo colma los sentidos del experto sibarita, que prueba, describe y asiente con una amplia sonrisa. Será la señal para que la fiesta comience.

Todo el pueblo reunido en la cooperativa comarcal se apresta a comer. Las castañas asadas colman el espacio con sus aromas de leña humeante, y, sobre todo, corre el vino, corre el vino nuevo que será degustado y disfrutado con alegría en la noche de La Tafeña.

Casi toda la gente de la isla participó en la cata de los vinos nuevos.



FAX

ALEJANDRO, MEJOR BODEGUERO

Alejandro Fernández fue galardonado con el premio «Mejor Bodeguero del año 2003» por su contribución al reconocimiento de los vinos españoles en todo el mundo, en la cuarta edición de los premios Arte de Vivir, organizados por el Grupo Cosmo Media.

SUMILLER DEL AÑO

M<sup>o</sup> José Huertas ha sido distinguido con el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Sumiller del Año 2003, por su labor y dedicación al vino desempeñada en La Terraza del Casino de Madrid.

SOCIA DE HONOR

Rosa Aguilar, alcaldesa de Córdoba, ha sido nombrada Socia de Honor del Aula del Vino de Córdoba. Con este reconocimiento se valora la promoción y defensa de Rosa Aguilar del mundo del vino, en especial de los vinos de Montilla-Moriles.

FAX

LA REINA AHORRA

Hasta ahora, en el Palacio de Buckingham siempre se servía Champagne en las recepciones y banquetes. Pero esto se ha terminado. A partir de este año, el Champagne queda reservado a los invitados especiales. Todos los demás tendrán que contentarse con un vino espumoso de California más barato (Mumm's Cuvée Napa). La razón de este ahorro: en 2003, el presupuesto para vinos y licores se ha reducido de 152.000 a 141.000 libras esterlinas.

ROSADO CONTRA EL CALOR

Acaba de hacerse público que el consumo de vino en Suiza ha descendido 3,8 millones de litros en el año del informe 2002/2003, hasta una cifra de consumo total de 285,7 millones de litros. Sobre todo, el consumo de vino suizo sufrió un descalabro (7,3 millones de litros menos que el año anterior). Pero ahora, precisamente el verano de 2003, el más caluroso del siglo, puede detener esta tendencia negativa. Según datos del Instituto de Investigación de Mercado IHA, la venta de botellas de rosado se disparó en junio de 2003 con un aumento de un 66 por ciento frente al mismo periodo del año anterior. También el mes siguiente, julio, registró un aumento de un 39 por ciento. El vino blanco también prosperó: en junio aumentó en un 21 por ciento, y en julio hasta un sorprendente 60 por ciento.

ANTINORI EN CHILE

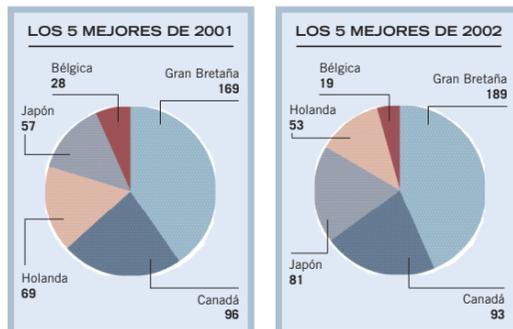
La Casa de Vinos toscana Antinori está elaborando en Chile, en el marco de una *joint venture*, un vino superior excepcional. Los italianos han firmado un acuerdo similar con Eduardo Matte, el propietario de Viña Haras de Pirque. El nuevo vino superior es una cuvée de Cabernet-Sauvignon y Carmenère. De la primera cosecha, la del año 2001, llegarán apenas 500 cajas al mercado. En el transcurso de los próximos cinco años se pretende aumentar la producción a 10.000 cajas. El chileno Álvaro Espinoza, enólogo de talento, y el enólogo jefe de Antinori, Renzo Cotarella, firman juntos como responsables de este vino.

¿Tiene el vino una relación calidad/precio?

Una y otra vez nos plantean esta pregunta en la redacción de VINUM: ¿Cómo puedo juzgar si un vino vale lo que cuesta? Nuestra respuesta es como un jarro de agua fría: la búsqueda de una fórmula universalmente válida para calcular la relación precio/calidad de un vino es ardua y está abocada al fracaso. La mayoría de los aritméticos del vino emplean una escala de valoración del vino de 20 o bien de 100 puntos, que luego asocian con unas categorías de precios fijados arbitrariamente. Este sistema puede que funcione con los vinos del segmento entre cinco y treinta euros. Pero, con el corazón en la mano: ¿quién necesita una fórmula para darse cuenta de que un vino calificado en la guía VINUM con 17 puntos por 15 euros es mejor inversión que un vino de 14 puntos que cuesta 30 euros? Un consejo muy sencillo para quien confie en las guías y revistas de vinos: fije el precio que está dispuesto a pagar por una botella; después, busque entre los vinos del estilo deseado (región, variedad, etc.) aquellos que ha-

yan obtenido mayor puntuación en las catas. Pero los vinos caros eluden todo tipo de cálculo. Un vino por 300 euros calificado con 19 puntos sobre la escala de 20 puede parecer excesivamente encarecido, teniendo en cuenta que otros vinos diez veces más baratos también consiguen tales calificaciones. Además, el hecho de que prácticamente ningún vino tenga unos gastos de producción superiores a 20 euros (a no ser que el viticultor pretenda que los clientes le paguen también el jardincito japonés a la entrada del Château) infunde sospechas. Pero este tipo de comparaciones no son fiables, pues en el caso de estos vinos, los factores decisivos son otros dos: el potencial de maduración (que en los vinos dulces puede situarse en mucho más de 100 años) y el valor de reventa (por ejemplo, en subastas). Conclusión: a fin de cuentas, cada consumidor ha de establecer su baremo personal de relación precio/calidad, dependiendo de la importancia que le conceda al vino.

EXPORTACIÓN DE VINOS DE EE UU EN 2002  
Japón es el boom



Importación de vinos de los EE UU en millones de dólares USA.

A pesar de la crisis económica mundial, las exportaciones de vinos de los EE UU han aumentado en 2002 hasta 548 millones de dólares (el año anterior fueron 541 millones de dólares). Han florecido, sobre todo, los mercados de Japón y Gran Bretaña. Los EE UU también han conseguido un crecimiento en el mercado francés que, con 13,3 millones de dólares, se ha gastado casi el doble en vino estadounidense que el año anterior. En el «año de guerra» de 2003, es probable que este florecimiento se vea mermado. Por cierto, el 90 por ciento de los vinos exportados por EE UU proceden de California.

INVERSIÓN FINANCIERA: RACIONALIDAD E INDIVIDUALIDAD

Con la clara recuperación de las bolsas a lo largo de los últimos meses, se ha superado la grave crisis de confianza de los años anteriores. Los mercados han retornado a un enjuiciamiento más objetivo de las condiciones básicas y las valoraciones. Evidentemente, un exceso tanto de optimismo como de pesimismo no es buena directriz para la inversión financiera. La estructuración de las inversiones financieras, que cada inversor debe definir para sí individualmente, debe orientarse en criterios racionales. Que son, por ejemplo, los datos financieros fundamentales, el potencial de ganancia expresado en la relación de la ganancia en la cotización, en el caso de las acciones y, en el caso de las obligaciones, la tendencia de la cotización determinada por la influencia de intereses y la moneda. A esto se suma la actitud muy personal ante el riesgo. La capacidad de riesgo objetiva y la voluntad de riesgo subjetiva rara vez tienen la misma cobertura. Todos estos factores conducen a una constante necesidad de asesoramiento y toma de decisiones.

Guía Proensa

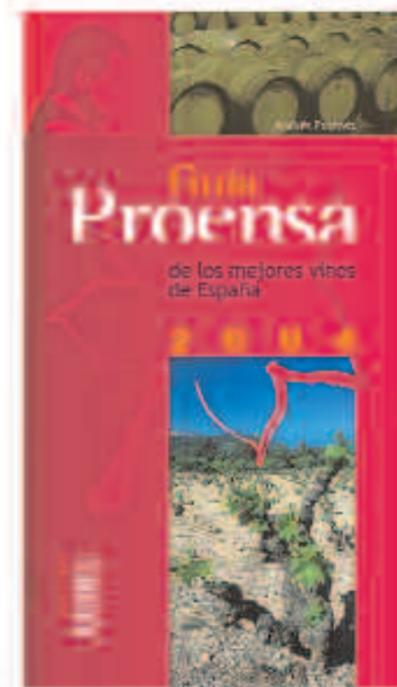
de los mejores vinos de España

Nuestros 600 mejores vinos seleccionados, catados y descritos por Andrés Proensa.

Con toda la información sobre los vinos y las bodegas, los precios y las recomendaciones de guarda y consumo.

- Y, además:
- Crónica del año 2003
  - El terruño

A LA VENTA EN LAS MEJORES LIBRERÍAS Y TIENDAS ESPECIALIZADAS



DESEO RECIBIR  EJEMPLARES DE LA GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA.

NOMBRE: \_\_\_\_\_

DOMICILIO: \_\_\_\_\_

CÓDIGO POSTAL: \_\_\_\_\_ LOCALIDAD Y PROVINCIA: \_\_\_\_\_

TELÉFONO: \_\_\_\_\_ NIF o CIF: \_\_\_\_\_

FORMA DE PAGO

- Cheque adjunto.  
 Cargo en la cuenta corriente: \_\_\_\_\_

ENVIAR A:  
GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA  
(ANDRÉS PROENSA, SL)  
AVDA. CARDENAL HERRERA OJUA, 295  
28035 MADRID  
TEL. Y FAX: 915 758 1950  
E-MAIL: proensa@telefonica.net

Fecha y firma: \_\_\_\_\_

P.V.P.: 17,50 €  
ESPAÑA PENINSULAR

BOLÍVULS, CANARIAS Y  
EXTRANJERO CONSULTAR



## RECUPERACIÓN DE VARIETALES

## En busca de los sabores antiguos

*La biodiversidad es el mejor antídoto contra la globalización, como la globalización es el enemigo de la singularidad. Solo los varietales injustamente abandonados, además de preservar la flora en vías de extinción, nos salvarán del aburrimiento.*

La vid constituye un patrimonio cultural y económico para cualquier país productor de vino. Durante siglos ha sustentado buena parte de la economía de los pueblos mediterráneos. España cuenta con una considerable tradición vitivinícola, en cuyo suelo tan diferente y montañoso, se albergaba una gran riqueza de variedades. Cada valle, cada curso de río o cada comarca tenía su modelo de vino, y en sus campos crecían las cepas que preservaban el sabor tradicional. Y en menos de un siglo, este ingente tesoro se ha dilapidado por causas diversas: la filoxera, las guerras o el abandono progresivo del campo. A principios de siglo se pone en marcha una política de grandes producciones, se considera la viña como cultivo residual, se prima la cantidad por encima de la calidad, o variedades con mejores aptitudes para eludir el dañino efecto de las plagas.

Cuando, por fin, salimos del túnel del granel, los viticultores buscaron ofrecer otra cosa que no fuese el consabido coupage con el acento francés dominante en todo el mundo. En nuestro país se acentúa la dependencia de las bodegas hacia los viticultores, y casi nunca coincide el interés de unos y otros. Cuando el esfuerzo extra no obtiene compensación, el viticultor planta en sus campos variedades y clones más rentables, y trabaja la viña con una viticultura intensiva. La globalización en la viticultura encierra un peligro real: que todos los vinos se parezcan entre sí. La unificación de las técnicas de elaboración y el empleo de levaduras generalizadoras ha puesto en guardia a un grupo de viticultores dispuestos a salvar el legado vitícola de su tierra, convencidos de que cuando se pierde una variedad se pierde parte de la historia.

*«Cuando el esfuerzo extra no obtiene compensación, el viticultor planta en sus campos variedades y clones más rentables.»*

**BABOSO NEGRO**

**Sinonimias:** Bastardo Negro, Albarín, Negro, Bruñal y Afrocheiro Preto.

**Racimo:** Tamaño pequeño, compacidad alta.

**Baya:** Tamaño muy pequeña, color azul negra, grosor de piel media, pigmentación de la pulpa no coloreada.

**Aptitudes:** Resistente a las enfermedades, acidez alta, grado alcohólico medio con época de maduración temprana.

**TANAJARA 2003 (TINTO)**

Bod. Tanajara. Canarias.

Expresivo, aromático y elegante, con cuerpo, pleno de tanino maduro y equilibrio. Por su fuerza parece apto para que realice una crianza en roble.

**CALLET**

**Sinonimias:** No se han encontrado.

**Racimo:** Tamaño grande, compacidad media.

**Baya:** Tamaño grande, color rojo violeta oscuro, grosor de piel fina, pigmentación de la pulpa no coloreada.

**Aptitudes:** Producción media alta, grado alcohólico alto con época de maduración media.

**GRAN VINYA SON CAULES 2000 (TINTO)**

Bod. M. Gelabert. Baleares.

Gracias a una cuidada elaboración es un vino muy firme. Buena madera, aunque está en una fase algo dominante. Gran concentración, con cuerpo y complejidad. Le faltan años en botella.

**GARRUT**

**Sinonimias:** Garró, Alcajata, Mandó.

**Racimo:** Pequeño, poco compacto.

**Baya:** Tamaño pequeño, de piel gruesa.

**Aptitudes:** Resistente a la sequía.

**SAMSÓ**

**Sinonimias:** Cariñena, Mazuelo.

**Racimo:** Pequeño, muy compacto.

**Baya:** Tamaño pequeño, piel media.

**Aptitudes:** Fértil y poco vigorosa.

**GRANS MURALLS 1998 (TINTO)**

Bod. Miguel Torres. Cataluña.

Tiene personalidad, carga frutal, ciruelas maduras, muy complejo. Hay calidad en taninos fundentes y peso de fruta, con todo en su sitio. Amplio final.







El enólogo Pepe Gracia, investigador de la variedad Vidadillo.

vertiente sureste de la isla, a 700 m. de altitud, y han plantado viñedos nuevos de los dos varietales. El premio ha sido el primer vino elaborado este año, con un resultado excelente, sobre todo con el Baboso.

**Estar en todos los frentes**

Aragón fue una de las regiones pioneras en la recuperación de sus viñas originarias. Y en el

Somontano convivieron el movimiento *invasor* de las nuevas cepas de moda con los que decidieron gastar fortunas en el estudio de variedades desconocidas y en teoría vinícola-mente pobres. Bodegas Pirineos, donde un equipo entusiasta de investigadores, Jesús Astraín, Cristina Barón, Jesús Gracia y J. Manuel González, con la colaboración de la Diputación General de Aragón, algunas instituciones financieras, y los Consejos reguladores de Aragón, iniciaron el estudio de la Moristel, vidueño de la comarca en claro retroceso ante el brío de las variedades de moda. El estudio fue meticuloso, se eligieron primero 84 clones que al cabo de unos años quedaron reducidos a 10. El objetivo era encontrar clones que aguantaran mejor las enfermedades y que tuvieran una maduración lo más temprana posible. Y con parecido método se ha pasado a trabajar con otra variedad, la Parraleta.

En Cariñena, Pepe Gracia, el buen enólogo *flotante*, que elabora vinos en varios lugares de España, abandera una lucha de muchos años para recuperar la Vidadillo, que se ha convertido en su reto personal. Es una variedad que reporta no pocos problemas para elaborar con ella un vino de calidad. Es dura, resistente a muchas enfermedades, solo que sus bayas no son todo lo pequeñas que debieran, y únicamente con un trabajo minucioso en

la viña se puede conseguir un vino con personalidad. Según Pepe Gracia, es muy buena sola, aunque excelente para ensamblar con otras variedades, por ejemplo con la Cariñena, que curiosamente en su pueblo se le llama Mazuelo.

**Un duelo andaluz**

Posiblemente fue en Andalucía, donde se plantaron las primeras vides «domesticadas», donde cientos de variedades poblaban sus viñas antes de la filoxera, y donde fueron drásticamente reducidas a unas pocas. Es el ejemplo más cabal de que el viticultor trabaja solo lo que le aporta beneficios. Una de las cepas con más presencia en sus provincias era la Vigiiriega blanca. Pero con la plaga quedó reducida a la nada. Únicamente en tierras en las que la vid era cultivo residual, sobrevivía junto a un cortejo de vidueños. Su refugio fue la Alpujarra granadina y, a miles de kilómetros, las islas Canarias. Su salvador, Manuel Valenzuela, recién metido a elaborador de vinos en Cádiar, llevó a cabo una búsqueda de variedades autóctonas en aquella comarca, tras la recuperación de este varietal, del que ha elaborado un espumoso muy interesante.

A un lado Portugal con sus viñedos extraordinarios donde se elabora el oporto, al otro, los Arribes del Duero, franja de insólita belle-

za que comienza en Zamora y acaba en Salamanca. El accidentado terreno ofrece unos majuelos viejos, vistosos, que gracias a la labor de la asociación del «Vino de la Tierra» se están recuperando. El principal vidueño es el Juan García, autóctono de la comarca, que convive con algunos de plantación más reciente y con otro de igual antigüedad: la Rufete. Esta uva se extiende por toda la Sierra de la Peña de Francia. Hace años la cooperativa de San Esteban realizó un trabajo de gran valor: la recuperación de sus viñedos, igualmente tortuosos, plantados en terrazas que se elevan hasta los 700 metros de altitud. Fue una alternativa para los jóvenes del pueblo que, sin trabajo, se marchaban a las ciudades.

Hoy, su marca está bien posicionada, y bajo aquel modelo otros emprendedores en otras localidades se animaron para seguir su ejemplo. Una de ellas es Valdeáguila, en la que Ángel Becedas ejerce de gerente. De la elaboración de los vinos se encarga Joan Milá, enólogo de prestigio. En estos momentos se lleva a cabo un estudio sobre la variedad a la que algunos le asignan un origen francés.

**Los principios de la aguja**

En la comarca de Valdevimbre y los Oteros, se hacía un vino de aguja tradicional, no siempre con la calidad deseable, pero sí atractivo y original. Consistía en la elabora-

**MORISTEL**

**Sinonimias:** Juan Ibáñez, Concejón.  
**Racimo:** Tamaño mediano, longitud del pedúnculo muy corto.  
**Baya:** Tamaño pequeño-mediano, color azul negra, forma esférica, grosor de piel fina, pigmentación de pulpa no coloreada.  
**Aptitudes:** Fertilidad media, producción baja, vigor medio, medianamente resistente a la sequía, con época de maduración tardía.

**MORISTEL 2001 (TINTO)**

B. Pirineos. Aragón.  
Potente, aromático, muy expresivo, fruta madura y un fondo de regaliz, algo montaz en sus aromas. Acidez bien enlazada con el tanino, y final algo amargoso.



**PARRALETA**

**Sinonimias:** Ribote, Bomagastro.  
**Racimo:** Tamaño mediano, compacidad media.  
**Baya:** Tamaño pequeño, color azul negra, grosor de piel medio, pigmentación de pulpa no coloreada.  
**Aptitudes:** Producción media-alta, acidez media, grado medio-alto, con época de maduración precoz.

**PARRALETA 2000 (TINTO)**

B. Pirineos. Aragón.  
Es el vino más evolucionado de toda la muestra. De una acidez notable y un paso de boca sabroso, no parece que pueda aguantar muchos años, aunque ahora es un vino muy elegante.



**PRIETO PICUDO**

**Sinonimias:** No se han encontrado.  
**Racimo:** Tamaño pequeño, compacidad alta.  
**Baya:** Tamaño pequeña, color azul negra, forma acuminada, grosor piel fina, pigmentación pulpa no coloreada.  
**Aptitudes:** Poco vigorosa, porte rastrero, resistente a la sequía, con época de maduración temprana.

**DEHESA DE RUBIALES 2001 (TINTO)**

Bod. Dehesa de Rubiales. Castilla y León.  
Aromas que recuerdan a la Tempranillo, (mora, arándanos) aunque se aprecian las notas de balsámicos y minerales. Muy buena estructura, un tanino fino y maduro. Es un vino excelente.



**RUFETE**

**Sinonimias:** No se han encontrado.  
**Racimo:** Tamaño pequeño, compacidad alta.  
**Baya:** Tamaño mediano, color azul negra, forma esférica, grosor de piel fino-medio, pigmentación de pulpa no coloreada.  
**Aptitudes:** Uva poco vigorosa, resistente a la sequía, de producción baja, prefiere podas largas, con época de maduración temprana.

**ALAGÓN 2002 (TINTO)**

Bod. Valdeáguila. Castilla y León.  
Recoge la delicadeza por bandera, aunque no muy potentes, gustan sus aromas de fresa, las notas florales o ese toque mineral. Buen equilibrio tanino/acidez.



**SUMOL**

**Sinonimias:** No se han encontrado.  
**Racimo:** Tamaño mediano, compacidad media.  
**Baya:** Tamaño mediano, color azul negra, grosor de piel fina, pigmentación de pulpa no coloreada.  
**Aptitudes:** Producción alta, resistente a la sequía, acidez alta, con época de maduración media.

**GAINTUS 1999 (TINTO)**

Bod. Mont Rubí. Cataluña.  
Aromas potentes y frutuosos, algo de recuerdo de terruño y balsámicos. Su acidez es muy viva y tiene un tanino nada agresivo que resulta jugoso y que parece que aguanta bien la madera.



«En Cataluña, la llegada de la filoxera redujo la riqueza de variedad de vides a unas pocas, las blancas utilizadas para el cava, y algunas tintas.»

ción de un *clarete* o rosado al que en plena fermentación se añadían unos racimos enteros de uvas. La fermentación lenta de estos racimos confería al vino una pequeña y agradable aguja que hacía más alegre y fresca la ingesta. Las demás uvas, las del mosto, podían proceder de otras variedades, pero las que aportaban la aguja debían ser de Prieto Picudo. Con el envejecimiento de la población y el continuo abandono de aquella comarca, este varietal, nunca imaginado para elaborar grandes vinos, se perdía irremediablemente. Salvo VILE, que ha elaborado siempre su Don Suero, un vino digno, y alguna bodega artesana, nadie confiaba en esta cepa.

Con la llegada del proyecto Dehesa de Rubiales, la zona se revitaliza. Pepe Posada y su socio y amigo Pepe Rodríguez han puesto en marcha una empresa ambiciosa, con más de 300 has. de las que hay plantadas de viña 180. Ahora pertenece al grupo Galiciano, con bodegas en Rías Baixas, Valdeorras, Montsant y Bierzo. Lo bueno de este grupo es que siempre trata de renovar, dar nuevos aires a sus vinos, investigar y, en fin, hacer apuestas a veces arriesgadas, como querer alumbrar un gran vino de esta uva, un tanto desprestigiada. Y lo ha conseguido con su «Dehesa Rubiales 2001».

Una tierra idónea para el cultivo de la vid es

Cataluña. En su larga historia, infinitos sarmientos de lo más variado han llegado a sus puertos a través del Mediterráneo, aunque también han emprendido el camino contrario. Pero con la llegada de la filoxera, aquella riqueza de vides se ha circunscrito a unas pocas, las blancas utilizadas para el cava, y algunas tintas, nómina que después de los ochenta se incrementó con las inevitables francesas de rigor. Buenos, grandes vinos se han elaborado en los últimos años en Cataluña, gracias a su clima suave, una avanzada viticultura y una excelente tecnología en las bodegas. Hace unos años, el equipo de Albet i Noya emprendió otro de sus múltiples retos enológico, después de haber sido los pioneros en elaborar vino ecológico, ahora para rastrear variedades en peligro de extinción. Hasta siete se han seleccionado para esta labor. J. María Albet se encarga del trabajo, también colabora el INCAVI.

La pareja Glòria Garriga y Oriol Illa, poseen una fe ciega en la Sumoll. Antigua variedad catalana, aparece en varias comarcas, aunque su uso no está autorizado en la D.O. Penedès. En cambio, en Australia se llevan a cabo con ella experimentos y cruces de distintas variedades. Ya se han conseguido hasta cuatro híbridos diferentes, y de uno de ellos, la «Tyrian», ya se comercializa un vino. Oriol Illa descubrió a la entonces desco-

#### TINTILLA

**Sinonimias:** No se han encontrado.

**Racimo:** Tamaño muy pequeño, compacidad alta.

**Baya:** Tamaño pequeño, color azul negro intenso, grosor de piel gruesa, pigmentación de pulpa no coloreada.

**Aptitudes:** Resistente a enfermedades, grado alto, acidez media-alta, poco productiva, con época de maduración media.

#### TINTILLA 2002 (TINTO)

Bod. Viñátigo. Canarias.

Uno de los vinos más diferenciados, sus aromas no recuerdan a ningún varietal español, por su fondo chillón de mermelada inglesa (grosella). En un coupage daría esa nota exótica.



#### VIDADILLO

**Sinonimias:** Cañona, Garnacha Basta, Garnacha Gorda, Vitadillo.

**Racimo:** De tamaño grande y compacidad alta.

**Baya:** Tamaño mediana, rojo violeta oscuro, grosor de piel gruesa, pigmentación de pulpa no coloreada.

**Aptitudes:** Producción alta, muy resistente a la sequía, acidez media-alta con época de maduración tardía.

#### PULCHRUM CRESPIELLO 2001 (TINTO)

Bod. Bioenos. Aragón.

Fruta muy madura, aromas que llegan a la sobremaduración. Buen cuerpo y riqueza de sabores. Quizás le falte el apoyo de una uva con acidez más alta.



#### VIGIRIEGA

**Sinonimias:** Bujariego, Diego y Vijariego Común.

**Racimo:** De tamaño mediano y compacidad baja.

**Baya:** Tamaño medio-grande, color verde-amarillo con tonalidades doradas, grosor de piel fina.

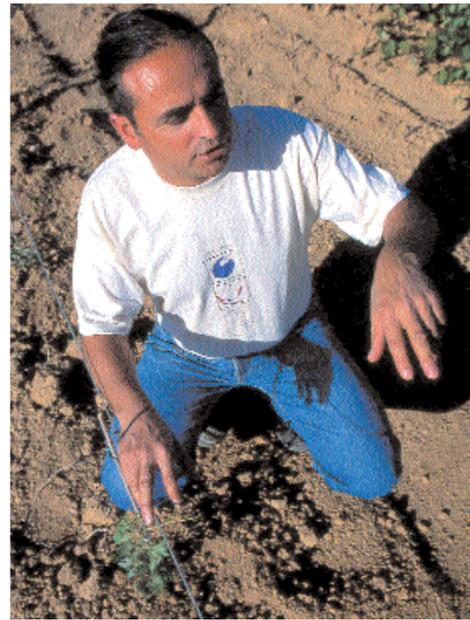
**Aptitudes:** Productividad media-alta, acidez media, con época de maduración media.

#### BARRANCO OSCURO 2001 (BLANCO)

Bod. Barranco Oscuro. Andalucía.

Es una uva muy expresiva, la fruta clara, contundente. Aguanta bien la elaboración de espumoso, por su potencia aromática y su frescura en el paladar.





Josep María Albet i Noya, en su viñedo experimental de Sant Pau d'Ordal.

nocida Sumoll, en su primer intento por hacer un vino personal. Con ella ya ha elaborado tres añadas, y tiene dos muy estimables y modernos vinos en el mercado, con mucho color y fruta: Gaingur y Avent.

La sensibilidad por recuperar nuestros tesoros no se acaba en los pequeños viticultores más o menos inquietos, ni en bodegas con un reconocido prestigio ecologista. Torres es una de las pocas grandes bodegas españolas que han proyectado un departamento de investigación y desarrollo de variedades, tanto autóctonas como foráneas. En sus investigaciones de cuidado del medio ambiente incluyen la salvación de las rapaces o el saneamiento de aguas. En cuanto a la viticultura, ha demostrado una sensibilidad especial con variedades catalanas como la Samsó y la Garrut, casi desaparecidas. Su vino estrella, el Grans Muralles, es como el compendio de todo el esfuerzo y trabajo realizados con uvas tan singulares. n

TEXTO: BARTOLOMÉ SÁNCHEZ  
(bartolome.sanchez@vinum.info)

FOTOS: HEINZ HEBEISEN  
(heinz.hebeisen@vinum.info)

FICHAS AMPELOGRÁFICAS: IMIA

● Para más información:  
«Variedades de Vid, registro de variedades comerciales». Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

VINOS DE FAMILIA GARCÍA CARRIÓN

# La revolución hace historia

*Una visita a las instalaciones de la casa madre es un viaje a otra dimensión, al vértigo de las cifras, de las iniciativas más vanguardistas. Hace casi un cuarto de siglo que José García Carrión revolucionó la imagen del vino que venían haciendo sus padres y sus abuelos en la soleada Jumilla. Los puristas se escandalizaron frente al primer tetrabrik de Don Simón, pero desde entonces la empresa encabeza la lista de envasadores de España, y la bodega es la mayor de Europa. Sin embargo, lo fundamental de esta bodega «de autor» no ha cambiado, es el vino y, cada día más, grandes vinos nacidos en las zonas vitivinícolas más preciadas. Vinos que compiten en calidad con los mejores y mantienen el precio comedido que forma parte de la filosofía de la casa.*



J. García Carrión S.A.  
Jorge Juan, 73. 28009 Madrid  
Tel. 91 435 55 56  
fax 91 576 66 07  
atcliente@garciacarrion.es  
www.vinosdefamilia.com



«Mis antepasados elaboraban vino en la bodega de casa. En 1890 mi bisabuelo construyó una gran bodega para exportar a Francia, arrasada por la filoxera»

BODEGAS 1890

# Descubrir Jumilla

*Su nombre es un homenaje al año de la fundación de la marca. Sus vinos son fruto de 5 generaciones que perfeccionaron las prácticas culturales y enraizaron las mejores variedades de uva a las tierras de Jumilla.*

La variedad predominante, junto a la Tempranillo y Cabernet Sauvignon es la tradicional Monastrell, variedad noble muy bien adaptada a un territorio soleado y avaro en lluvias, donde madura con una excepcional calidad y concentración.

La vendimia se realiza a mano después de elegir el momento óptimo de madurez en cada parcela. Con esa cuidada y selecta materia prima, la elaboración se esmera para preservar la frutidad natural. Y en su caso, la crianza en barricas de roble americano y francés se prolonga en botella al menos tres años para los vinos de reserva. Así, Mayoral refleja todas las bondades adquiridas en cada fase de su elaboración y un riguroso criterio de calidad.

La bodega, nacida a la sombra del éxito de la marca envasadora, supuso la inauguración de un nuevo sueño en una empresa acostumbrada a hacer realidad los sueños más osados. Fue el primer paso para culti-

var, elaborar y embotellar vinos de calidad en cada una de las más prestigiosas D.O., hasta ahora, en La Rioja, Ribera del Duero, Penedés, Rueda... Y, como no podía ser menos, empezaron por lo más cercano, por revitalizar el edificio familiar histórico y por seleccionar las uvas de sus más viejas cepas, plantadas a pie franco gracias a que la rara bonanza de su clima extremo las libró por siempre de la amenaza de la filoxera. De ahí que, desde tiempos de su fundador, cuando la plaga hizo estragos en los viñedos franceses, la bodega García Carrión inauguró una precoz vocación exportadora hacia el otro lado de los Pirineos.

Con nuevas plantaciones -ahora ya añejas- diversificaron Mayoral en vinos monovarietales. Un catálogo al que se han sumado experiencias de éxito como la fermentación en barrica. Éxitos que se reflejan en premios como la medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas, medalla de oro en el Challenge Internacional y un puñado de «Gran Mención» en sucesivas Vinitali.

BODEGAS Y VIÑEDOS 1890  
Ctra. Murcia, s/n 30520 - Jumilla (Murcia)  
Tel: 968 75 81 00 Fax 968 78 31 15  
Web: www.vinosdefamilia.com



**Los Vinos**  
MAYORAL SELEC. FERM. EN BARRICA  
40% Cabernet, 30% Monastrell y Tempranillo.  
6 meses en roble nuevo, francés y americano.  
Rojo cereza muy intenso y limpio. Aroma de fruta madura bien definida y final con tonos tostados, pleno y amplio.  
MAYORAL CABERNET SAUVIGNON  
4 meses en roble nuevo americano.  
Rojo picota, aromas de frutos rojos y boca amplia y carnosa, plenamente mediterráneo.  
MAYORAL SYRAH  
4 meses en roble nuevo francés y americano.  
color intenso, aromas de frutas en compota, cacao y balsámicos, y un paladar complejo potente, con taninos nobles.

«De la mano de mi abuelo aprendí el esfuerzo que requiere plantar y cultivar cada parcela, y la pasión por mejorar cada uno de los pasos que transforman la uva en vino»



BODEGAS Y CAVAS JAUME SERRA

# Mas allá del cava

*Documentada desde 1647, la fortaleza medieval sigue viva, incluso puede ser pionera en experiencias como la recuperación de los tintos en El Penedés.*

A unos 50 km. al sur de Barcelona, en la cima de una colina que desciende suavemente hasta el Mediterráneo, hasta Vilanova i La Geltrú, se alza, desde 1647, una masía-fortaleza en el lugar llamado El Padruell. Se dice que un pasadizo la unía en secreto al pueblo, pero lo que es público es su historia reciente, desde que la finca pasó a manos de los Rato y cómo en 1975 se unieron a Serra y Güell y cómo en el 84 la trasladan desde Alella y comienzan una obra eficaz que desde 1997 se suma a Vinos de Familia.

Se nutre de la finca que la rodea, 125 has. de viñedo que fueron la implantación de los olvidados tintos.

Como abanderada del Cava, que es su imagen histórica, elabora 18 millones de botellas de cava, y 20 millones de botellas de vino adscritas a la D.O. Penedès y Catalunya.

El edificio, de añejas piedras, es un castillo espectacular donde, tras el muro almenado, bajo el torreón en terraza y la alegre fuente del

jardín, se esconden rincones tan hermosos como la nave de barricas con un artesanado que es todo un alarde arquitectónico. Un delicado juego de maderas que reproduce la mediterránea imagen de una esbelta y gigantesca palmera. Los vinos reposan en el paisaje geométrico que componen 4.500 barricas de roble americano y francés y, posteriormente, el impecable botellero con capacidad para un millón de botellas.

Las plantaciones propias han abierto la puerta a variedades de Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon, y a combinaciones inusuales de variedades como el blanco, fresco y floral Jaume Serra Opera Prima o el más clásico, la plenitud mediterránea del Jaume Serra Chardonnay fermentado en barrica de donde extrae delicados recuerdos tropicales y profundos tonos ahumados que prolongan cada trago.

BODEGAS Y CAVAS JAUME SERRA  
Finca el Padruell, s/n  
Ctra. Vilanova a Vilafranca, Km. 2,5.  
08800 Vilanova i la Geltrú.  
Tel. 93 893 64 04  
Web: www.vinosdefamilia.com



**Los Vinos**  
JAUME SERRA TEMPRANILLO 100%.  
3 meses en roble americano y francés.  
Frutal, con buena acidez que le aporta frescura.  
JAUME SERRA MERLOT 100%.  
4 meses en roble americano y francés.  
Mediterráneo, maduro.  
JAUME SERRA CAB. SAUVIGNON 100%.  
4 meses.  
JAUME SERRA CAB. SAUVIGNON SELECCIÓN.  
Fermentado en Barrica, 6 meses en roble.  
Elegante, pleno, frondoso  
JAUME SERRA OPERA PRIMA.  
Chardonnay, Macabeo, Muscat.  
JAUME SERRA CHARDONNAY FERM. EN BARRICA  
Intenso, tropical, tonos ahumados, redondo.



«Mi vocación era y es la comercialización. Así gesté el primer tren de embotellado de alta capacidad y, junto a mi esposa, un proyecto que muchos tacharon de locura»

«La línea Vinos de Familia es la continuidad de ese pasado, y supone el mimo, la ilusión y el esfuerzo puestos en cada bodega, en cada D.O., como si fuera única»



VIÑA ARNÁIZ

# Ribera, ayer y hoy

*En lo que fue la fortaleza de Doña Juana de Haza, en las bodegas subterráneas construidas en el S.XII, duermen hoy las reservas de Viña Arnáiz.*

Viña Arnáiz da nombre a la finca situada en el término municipal de Haza (Burgos), una vistosa colina en pleno corazón de la Ribera del Duero. Sobre un terreno casajoso de pendientes suaves se extienden 120 has. de viñedo de las variedades Tinta del País, Cabernet Sauvignon y Merlot.

La bodega, construida sobre los restos de la secular fortaleza, ocupa 7.000 m., y aún los actuales avances tecnológicos con el más absoluto respeto a las cualidades propias del fruto de los viñedos que la rodean. En la nave de crianza, 1.500 barricas bordelesas de roble americano fino, Allier, Never y Limousine dan reposo a cada una de las cosechas hasta que su punto óptimo aconseje la crianza en botella, en naves a temperatura constante, en un botellero con capacidad para millón y medio de botellas.

Vale la pena, antes de catar la copa, recorrer los sólidos calados bajo la tierra, donde se mantienen intactos los lagares adosados, aquellos donde Doña Blanca, una noble y activa dama, elaboraba los frutos de su viña. Vale la pena, tanto por acercarse a esos emocionantes retazos de historia como por comprobar que, sorprendentemente, las condiciones de ese espacio siguen siendo óptimas para las exigencias de los vinos de hoy día, exponentes con estilo propio del sabor de La Ribera. Algo que le ha valido tanto el respeto de sus vecinos como el reconocimiento en los más prestigiosos concursos internacionales, como el Mundial de Bruselas o el Challenge International du Vin.

VIÑA ARNÁIZ, S.A  
Ctra. Nacional 122, Km. 281  
09316 Haza (BURGOS)  
Tel: 947 56 10 66 Fax: 947 56 10 66  
Web: www.vinosdefamilia.com



**Los Vinos**  
VIÑA ARNÁIZ CRIANZA 99  
(45.000 botellas)  
Elaborado con Tinta del País, Cabernet Sauvignon y Merlot.  
Duerme 425 días en roble americano y francés, y un año en botella.  
Rojo cereza intenso, vivo, limpio y brillante, despliega un amplio abanico olfativo, una boca frutal, carnosa y un largo final  
VIÑA ARNÁIZ RESERVA 98  
(45.000 botellas)  
Tinta del País, Cabernet Sauvignon y Merlot.  
Dos años de guarda en roble francés nuevo y uno en botella.  
El tiempo le ha dotado de intensidad, desde el color a los ricos matices en aroma y paladar, bien definidos.

MARQUÉS DE CARRIÓN

# Una pica en Rioja

*En la pléyade de Vinos de Familia, en el catálogo de bodegas que reúne García Carrión en territorios de calidad contrastada, no podía faltar la Rioja Alta.*

Y allí se alza, en el histórico y plácido pueblecito de Briones, junto a casonas blasonadas y callejas empedradas.

Briones se empina como mirador a lo alto de un cerro ameno, y asus pies corre plácido el Ebro en un pronunciado meandro. Es un museo vivo de tradiciones vitivinícolas, de una historia que comenzó a escribirse en números romanos.

Fueron ellos los que propagaron en los alrededores el cultivo de la vid y unas peculiares formas de elaboración que marcaban el calendario, que llenaban todo el tiempo de actividad laboral y económica. Desde entonces, a lo largo de la Edad media y hasta hoy mismo, la calidad de la uva, la idoneidad del terruño y el buen hacer de los viticultores ha situado los frutos y los vinos del lugar entre los más cotizados y deseados de la Rioja Alavesa. El desembarco de Vinos de Familia García Carrión en los contornos se basó en esos reclamos y en la filosofía de crear su Marqués de

Carrión con las características más tradicionales de la región. La fórmula es el ensamblaje histórico de las tres variedades típicas, Tempranillo, Graciano y Mazuelo, y una crianza en buena madera, sin prisas, con el comedido rigor que requiere el gusto actual.

Sin prisas gracias a que la capacidad de elaboración de la bodega, un millón de litros, crubre con creces las previsiones de crianza, reserva y gran reserva. Para cumplirlas cuenta con 4.500 barricas de roble americano y francés y un botellero capaz de afinar medio millón de botellas durante el tiempo preciso para que salgan a la calle perfectamente acabadas según su categoría.

Y así, volvieron del Concurso mundial de Bruselas con una medalla de oro para el Reserva 88, un Primer premio en Estonia, Oro para el 99 en Vinitaly, plata para el 94 en Bruselas 2002, y, en fin, una lista inacabable de reconocimientos.

BODEGAS MARQUES DE CARRIÓN  
Camino de la Estación, s/n  
26330 Briones (La Rioja)  
Tel. 941 332 246 Fax 941 301 010  
Web: www.vinosdefamilia.com



**Los Vinos**  
MARQUES DE CARRIÓN CRIANZA 98  
75% Tempranillo, 15% Graciano, 10% Mazuelo. 18 meses en roble francés y americano.  
Cereza con ribetes granate, frutos rojos, tonos balsámicos, y fina madera en nariz y persistencia en boca.  
MARQUÉS DE CARRIÓN RESERVA  
24 meses en los dos robles.  
Granate teja, rico en aromas terciarios, complejo, sedosos, aterciopelado  
ANTAÑO  
Tempranillo, Graciano, Garnacha.  
Cosecha, Crianza (18 meses), Reserva (26 meses).

MÉXICO

# El vino mariachi

*Un buen número de nuevos productores está revolucionando el mundo del vino en México, lo que ha motivado a algunos nombres conocidos a invertir dinero y energía.*



**Seco, pero fértil: en México crece la palmera junto a la vid.**

Cada año, en junio, se celebra una fiesta singular en el Valle de Guadalupe, en la Baja California, a unos 40 kilómetros al norte de Ensenada. Como en todas las fiestas mexicanas, tocan los mariachis, hay baile y se asa mucha carne. Pero en ésta sólo se sirve vino: ni esa cerveza que tan bien suele acompañar a los platos típicos, ni los tequilas que se toman antes y después de las comidas. Esto es sorprendente, considerando que en ese país el consumo medio de vino se sitúa en un escaso 0,2 por ciento anual por barba. A pesar de ello, los vinicultores independientes de la Baja California organizan esta fiesta en la que 28 productores presentan 41 productos, que no es poco. Los grandes nombres de la industria del vino de la Baja California, L.A. Cetto, Santo Tomás y Do-

mecq, están explícitamente excluidos de esta fiesta, aunque eso no impide que algún que otro empleado se deje caer por allí para probar lo que tienen que ofrecer los «independientes», ninguno de los cuales produce más de 3.000 cajas al año.

## Para acompañar la salsa de chile

Algunos vinos no se pueden beber: un productor cuyo nombre no queremos mencionar presentó con orgullo un Zinfandel con un 17 por ciento de alcohol, por lo menos; espantoso. Pero otros vinicultores han realizado trabajos excelentes, por ejemplo Casa de Piedra, que presenta un espléndido Chardonnay muy frutal y fresco, con apenas un recuerdo de madera. Otra Casa interesante lleva el nombre de Masía Pijoan y per-

tenece al español Pau Pijoan, que trabaja con el conocido enólogo italiano Hugo d'Acosta. Éste, que anteriormente trabajó para la famosa Casa Santo Tomás, ofrece bajo su propio nombre los productos Acrata y Tinta del Valle; maestro del coupage, ha mezclado para Pijoan un interesante producto hecho de Chenin blanc, Colombard y Moscatel. Durante años, la producción de vino no había sido para Pijoan más que una afición, tan hermosa como cara; pero hace poco tiempo, se decidió a concentrarse de lleno en la viticultura. Sus vinos frutales y alegres combinan magníficamente con la tan expresiva comida mexicana, y son capaces de sostenerse frente a una salsa de chile muy picante o combinar maravillosamente con las sabrosas salchichas muy hechas a la parrilla.

## Adobe Guadalupe intriga

Otro enólogo que trabaja con éxito para diversos productores de la Baja California es el suizo Christoph Gärtner. Adquirió la buena fama de la que disfruta actualmente con la creación del Duetto de Cabernet Sauvignon y Merlot, un producto realizado en colaboración con la finca californiana Wente. Gärtner trabaja en México desde hace siete años, y acaba de crear para la joven finca vinícola Jala, que pertenece a Juan Prieto, un vino exquisito hecho de las variedades Garnacha y Cabernet Sauvignon, de cuerpo enérgico, buenos taninos y un agradable sabor a bayas rojas.

La mayoría de los vinicultores, como Jala o Masía Pijoan, acaban de iniciar la producción hace muy poco tiempo y están elaborando ahora su segunda cosecha. Otros, como Casa de Piedra, Liceaga o Cavas de Valmar, llevan algunos años más en el negocio, pero siguen siendo minúsculos. Ado-

be Guadalupe se llama la finca del estadounidense Donald Miller que, en pocos años y gracias a la correspondiente base financiera, ha logrado construir una empresa módica cuyos resultados se esperan con expectación en la Baja California.

Todos ellos están muy animados por los éxitos que Monte Xanic y Château Camou vienen celebrando desde finales de los años 80 y principios de los 90: en pocos años, estas dos fincas vinícolas han logrado establecerse junto a los cuatro grandes nombres de la producción vinícola mexicana: Casa Madero, Domecq, L.A. Cetto y Santo Tomás.

Monte Xanic pertenece a un grupo de inversores adinerados de la Ciudad de México. Su enólogo, que tiene raíces alemanas, francesas y españolas, se llama Hans Backhoff. Sus vinos están bien hechos, aunque quizá algo demasiado frutales y con excesiva madera. La bodega Château Camou pertenece a Ernesto Álvarez-Morphy Camou. Su enólogo, Víctor Torres, ha estudiado el oficio en Burdeos, y sus vinos poseen la consiguiente complejidad. Pero ambas Casas, Monte Xanic y Château Camou, trabajan con una política de precios que no acaba de resultar comprensible: sus respectivos Cabernet Sauvignon cuestan más de 20 euros en los comercios al por menor en México y, francamente, ninguno de los dos los vale... Sin embargo, ambos productores ofrecen también una línea de vinos más económicos, entre los que el Calixa de Monte Xanic ha obtenido el mayor éxito.

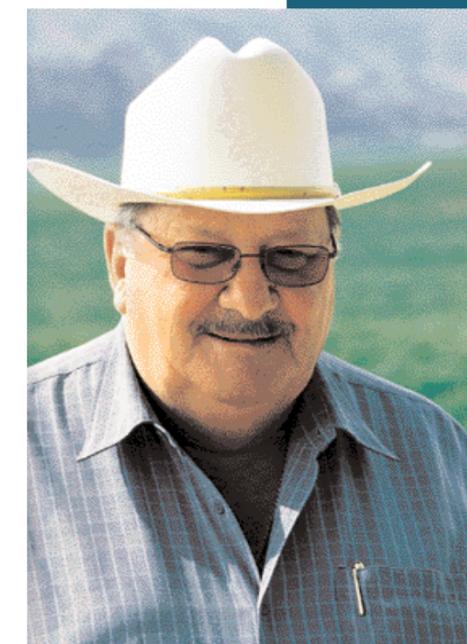
## Del vino de consagrar al brandy

Pero no es que en México se cultive la vid desde hace tan sólo unas décadas, sino desde hace ya más de 400 años: la finca vinícola más antigua entre Alaska y Tierra de Fuego está en el Estado Federal de Coahuila, en las afueras de la pequeña localidad de Parras, situada a unos 200 kilómetros al oeste de Monterrey, ciudad de varios millones de habitantes. Fundada en 1597 por un tal Don Lorenzo García, la Hacienda de San Lorenzo elaboraba primeramente vino para consagrar, y luego también brandy, al menos hasta que la Corona Española prohibiera su producción en 1699. En 1893, Don Evaristo Madero compró la finca. El abuelo del que más tarde sería presidente de México, Francisco I. Madero, vivía entonces en París. En lo que siguió y con el fin de volver a infundir vida a Viñedos y Bodegas de San Lorenzo, fue enviando especialistas franceses con

las correspondientes cepas a esa meseta de 1.500 metros de altura sobre el nivel del mar. Casa Madero pertenece hoy a la influyente familia Milmes que, entre otras cosas, ha construido en medio de la finca una pista de aterrizaje de dos kilómetros de largo para el jet de la familia. Sigue siendo uno de los mayores productores de brandy del mundo y exporta un 95 por ciento de su producción vinícola a casi 40 países. Aunque la región de Parras es sólo relativamente adecuada para el cultivo de la vid -en verano, la temperatura puede subir a más de 40 grados y, por añadidura, la estación lluviosa tiende a entrar demasiado pronto-, los vinos son productos muy bien hechos. La línea más cara se llama Casa Grande, que incluye un Cabernet Sauvignon (elaborado 24 meses en barricas de roble francés de 225 litros) y un Chardonnay fino y frutal. La línea más sencilla, Casa Madero, ofrece un Cabernet Sauvignon, un Merlot y un Chardonnay. Además, dos jóvenes enólogos neozelandeses y un especialista en fermentación francés trabajan sobre diversos productos nuevos, entre ellos, un Tempranillo, un Syrah y diversas mezclas.

## El presidente vinicultor

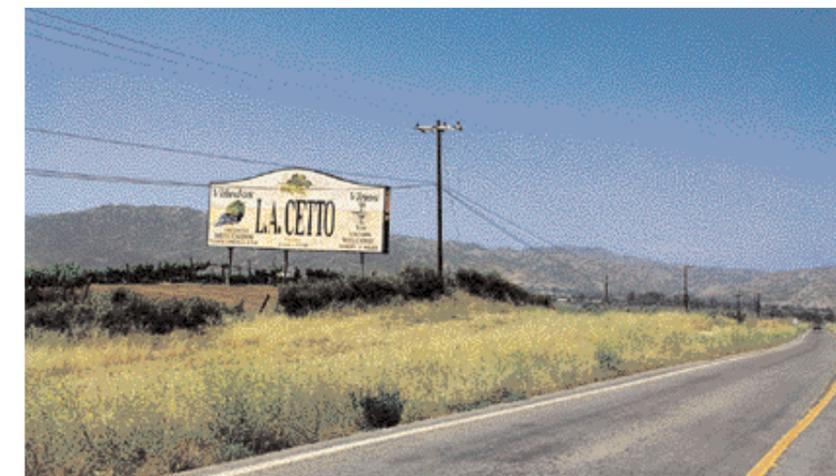
Casa Madero, al igual que algunos productores de cava establecidos cerca de Querétaro, es un caso geográfico especial en la industria del vino mexicano: alrededor de un 90 por ciento de la producción recae en la parte septentrional de la Baja California. Allí se encuentran las Bodegas de Santo Tomás, la finca mexicana que lleva más tiempo inin-



**Luis Cetto: importante jefe de L.A. Cetto, la mayor empresa vinícola de México.**

terruptido produciendo vino. Fundada en 1888, Santo Tomás, en cierto modo, escribió una página de la historia política de su país, pues en los años veinte y treinta estas bodegas pertenecieron a Don Abelardo Rodríguez, que más tarde sería Presidente de México.

Esta Casa dispone actualmente de una de las instalaciones más modernas del país en el Valle de Santo Tomás, al sur de Ensenada, en un edificio que recuerda a un templo indígena, donde se trabaja exclusivamente con la fuerza de la gravedad: desde la vendimia hasta el embotellado, el vino no sufre ninguna clase de violencia, todo funciona con



**Raíces ibéricas: las vallas publicitarias recuerdan mucho a España.**



Parecida a un templo: en las Bodegas de Santo Tomás rige la ley de la gravedad.

la fuerza de la gravedad.

Los productos más interesantes de Bodegas Santo Tomás se llaman Único y Duetto. Ambos son mezclas de Cabernet Sauvignon y Merlot, en el caso del Único sólo con uva de Santo Tomás, y en el del Duetto, en colaboración con la finca vinícola californiana Wente. Pero también los productos disponibles en Europa merecen catarse en cualquier caso: un Merlot, un Tempranillo y una mezcla francamente interesante de Tempranillo y Cabernet. De todos estos vinos está actualmente a la venta la cosecha de 2000.

#### ¿Pronto Barbera?

Muy distinta es la situación de Casa Domecq, aunque pudiera parecer predestinada tras haberse integrado en el gigante internacional de vinos y licores Allied Domecq; sin embargo, no saben muy bien por dónde seguir. Por lo tanto, el mayor potencial entre los nombres conocidos en el mundo del vino mexicano ha de adscribirse a L.A. Cetto en estos momentos. Este gran productor, que actualmente celebra el 75 aniversario de su fundación, durante estos últimos años ha invertido mucho tiempo y energía en la modernización de sus equipos. Camillo Magoni, emigrado hace 38 años desde Veltlin hasta la Baja California, es el enólogo de L.A. Cetto, y junto a él trabaja un joven chileno, Christoph McKae. Los dos disponen de todas las posibilidades imaginables, los equipos más modernos, suficiente tierra y medios en que basarse para hacer experimentos. Magoni, casado con una mexicana y, después de casi cuatro décadas, aún muy entusiasmado con la levedad del ser latinoamericana, evidentemente se inclina por las variedades italianas; es posible que pronto podamos disfrutar de



Monte Xanic: desde finales de los años 80 han logrado el éxito con sus vinos frutales.

excelentes Barbera, Montepulciano y Nebbiolo. Y además, espléndidos también, un Malbec y un Tempranillo. Todos estos productos aún no están en el mercado, pero la añada experimental de 2000, todavía sin etiquetar, es plenamente convincente. Si L.A. Cetto -que, por cierto, tiene una plaza de toros en su finca vinícola- consigue verdaderamente producir todos estos vinos con la calidad presentada, los mexicanos ya no tendrán que jugar mucho tiempo en la liga provinciana de los productores vinícolas. El año pasado, aunque malo desde el punto de vista de la cosecha, ha presentado no obstante unas condiciones excelentes para la exportación a los EE UU, gracias a la integración de México en la zona de libre comercio estadounidense NAFTA. Se han producido nueve millones de litros de vinos de mesa, un millón de litros de vinos espumosos, cuatro millones de vinos encabezados (por

ejemplo, vinos para consagrar) y quince millones de litros de vino para base de los llamados *coolers* (al perfume de melocotón, fresa y otros sabores deleznable). Además, México sigue siendo uno de los mayores productores mundiales de brandy.

Sin embargo, para alcanzar altura mundial aún les falta dar algún que otro paso. Uno de los problemas que han impedido hasta ahora un éxito aún mayor de los vinos mexicanos es su precio. Los productos de mejor calidad de Casa Madero y de L.A. Cetto -la línea cara de esta finca vinícola lleva el nombre de su propietario, Don Luis- cuestan en México claramente más de 15 euros al cambio, un Casa de Piedra puede llegar a costar más de 50. Productos de calidad similar procedentes de Chile o Argentina tan sólo cuestan algo menos de la mitad.

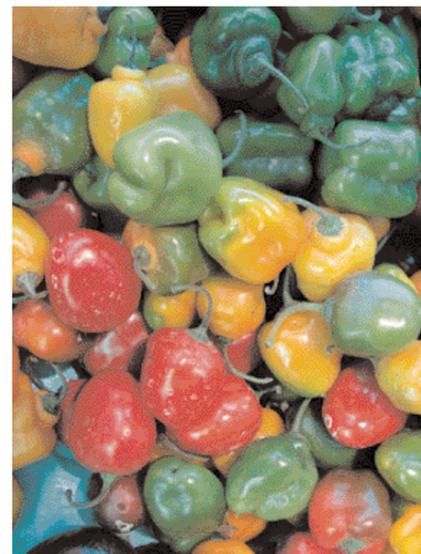
#### Impedimentos estatales

Lo cual tiene que ver con el hecho de que el estado no apoya en absoluto a los vinicultores mexicanos, a diferencia de Chile y Argentina, donde los gobiernos subvencionan generosamente. El vino ni siquiera se acepta como producto agrícola y, por ello, está sujeto a fuertes gravámenes impositivos especialmente altos. Si el producto tiene más de un 12 por ciento de alcohol, se le añade otro 5 por ciento más de impuestos adicionales (por eso, prácticamente todos los productores falsean este dato).

La consecuencia de todo ello es que, en los buenos restaurantes de la Ciudad de México, Guadalajara o Monterrey, muy pocos vinos del país aparecen en la carta. Sencillamente son demasiado caros y, por otra parte, todo mexicano elegante que se precie y que quiera demostrarlo preferirá vinos franceses o cualquier otro producto exótico.

Sin embargo, esta tendencia parece estar cambiando en los últimos tiempos: algunos buenos restaurantes, el «Manzanilla» o «La Embotelladora Vieja» en Ensenada y el conocido «Casa Plasencia» en Tijuana, ya sólo ofrecen productos mexicanos. Y les va bien: los comensales, especialmente los extranjeros, aprecian este nacionalismo. Sobre todo si les ocurre lo mismo que a nosotros: el propio enólogo Pau Pijoan nos trajo sus vinos, los escancié y caté personalmente con nosotros, ilustrándolos con necesarias e interesantes explicaciones. ■

TEXTO Y FOTOS: PETER RUCH  
(peter.ruch@vinum.info)



La tan colorista cocina mexicana requiere vinos frutales y alegres.

#### DIRECCIONES

##### Casa Madero

En San Lorenzo, a siete kilómetros al norte de Parras.

[www.madero.com.mx](http://www.madero.com.mx)

(Horario de visitas: todos los días de 9.00 a 17.00 h.)

##### Château Camou

En el Valle de Guadalupe, en las afueras de Zarco.

[www.chateau-camou.com.mx](http://www.chateau-camou.com.mx)

(Es aconsejable concertar las visitas a través de la página web)

##### L.A. Cetto

En el Valle de Guadalupe, kilómetro 73, en la carretera general 3, entre Tecate y El Sauzal / Ensenada.

(Horario de visitas: todos los días de 10.00 a 18.00 h.)

##### Cañón Johnson No. 2108

Colonia Hidalgo, Tijuana, Baja California.

[www.lacetto.com](http://www.lacetto.com)

##### Monte Xanic

En el Valle de Guadalupe, en las afueras de Zarco.

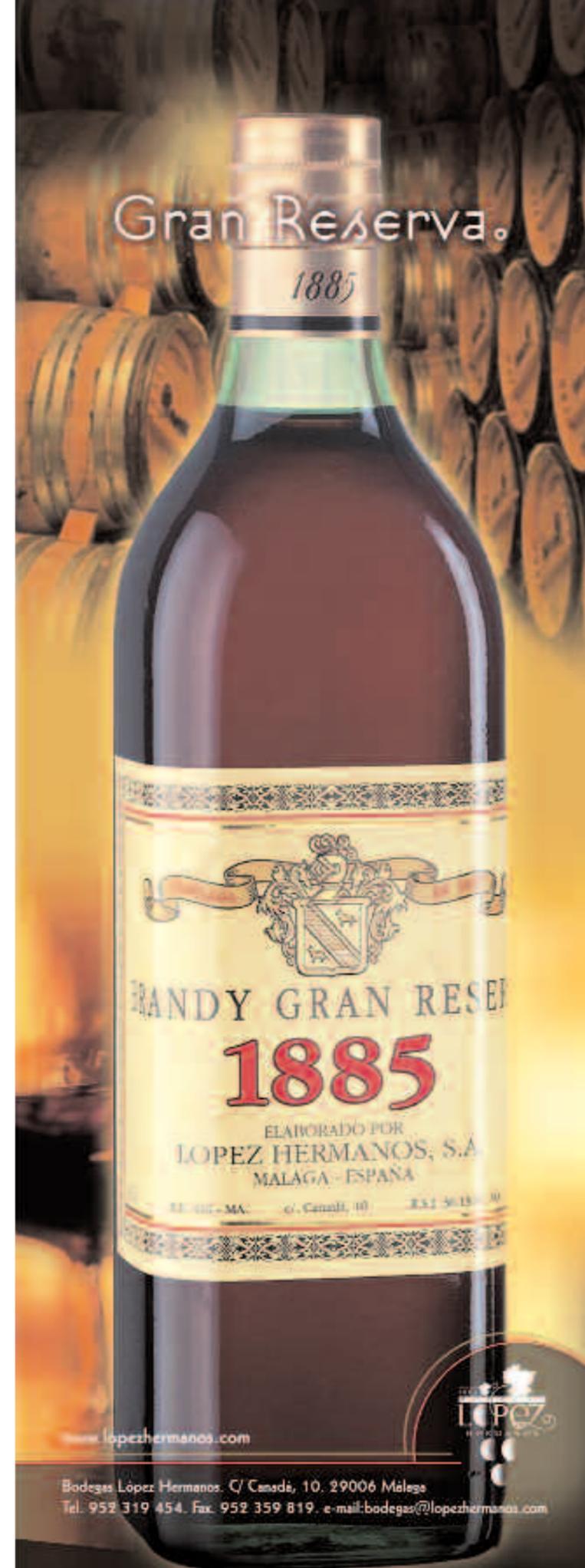
[www.montexanic.com.mx](http://www.montexanic.com.mx)

(Es aconsejable concertar las visitas a través de la página web)

##### Santo Tomás

Avenida Miramar 666  
Ensenada, Baja California.

((Horario de visitas: todos los días de 10.00 a 15.00 h.)



Bodegas López Hermanos. C/ Canadá, 10. 29006 Málaga  
Tel. 952 319 454. Fax. 952 359 819. e-mail: bodegas@lopezhermanos.com

# Los nuevos productores de Barolo

*En los Langhe brilla una joven generación de vinicultores de Barolo. Con viñedos nuevos, bodegas nuevas y vinos nuevos, dan la réplica a los productores establecidos de hace tiempo.*

Ferruccio Grimaldi estaba harto de su trabajo. Ni corto ni perezoso, colgó la pistola, la gorra de servicio y el uniforme. Empezó a ampliar la bodega de la casa de sus padres, a comprar barricas y tanques de acero y a cultivar en espaldera las cepas del viñedo familiar. Había servido durante 17 años como carabiniere en una pequeña localidad del Piamonte. Controlaba la documentación de los vehículos y hacía sus rondas por las calles mientras en casa, en el viñedo paterno, las cepas crecían por su cuenta. Como mucho, los fines de semana tenía tiempo Ferruccio para ocuparse de ellas con su padre; la uva vendimiada se vendía a las bodegas. Hoy, Ferruccio Grimaldi está más satisfecho: cuando contempla el pueblito de Barolo desde la terraza del pequeño viñedo, no se arrepiente de haber cambiado un puesto seguro del Estado por el imprevisible destino del vinicultor. Le divierte podar las ce-

pas, calcular el momento ideal para vendimiar y controlar el grado de tostado adecuado para las barricas. «Naturalmente también hay años como el 2002 en el que, aparte de mucho trabajo, no ha quedado nada», dice, «pero así es la Naturaleza». Actualmente, las barricas están apiladas en tres hileras. En ellas descansa el vino que significa todo en los Langhe: Nebbiolo para vinos de Barolo ricos en tanino, elegantes y con gran capacidad de guarda.

## Todo empezó con Gaja

El Barolo y el Barbaresco han experimentado en los últimos años una prosperidad repentina, se han deshecho de su fama de vinos ásperos de bodega y han conquistado el mundo. Una sucesión de buenos años lo ha facilitado: «Desde 1996 hemos tenido una añada fantástica tras otra», explica Ferruccio Grimaldi, «todos distintos, pero todos

buenos». Así se convirtieron en estrellas de la viticultura italiana los vinicultores de los Langhe: primero Angelo Gaja, Aldo y Giacomo Conterno, más tarde Voerzio, Domenico Clerico y Enrico Scavino, los que hicieron furor en todo el mundo con sus nobles vinos de un solo viñedo.

## Los compradores hacían cola

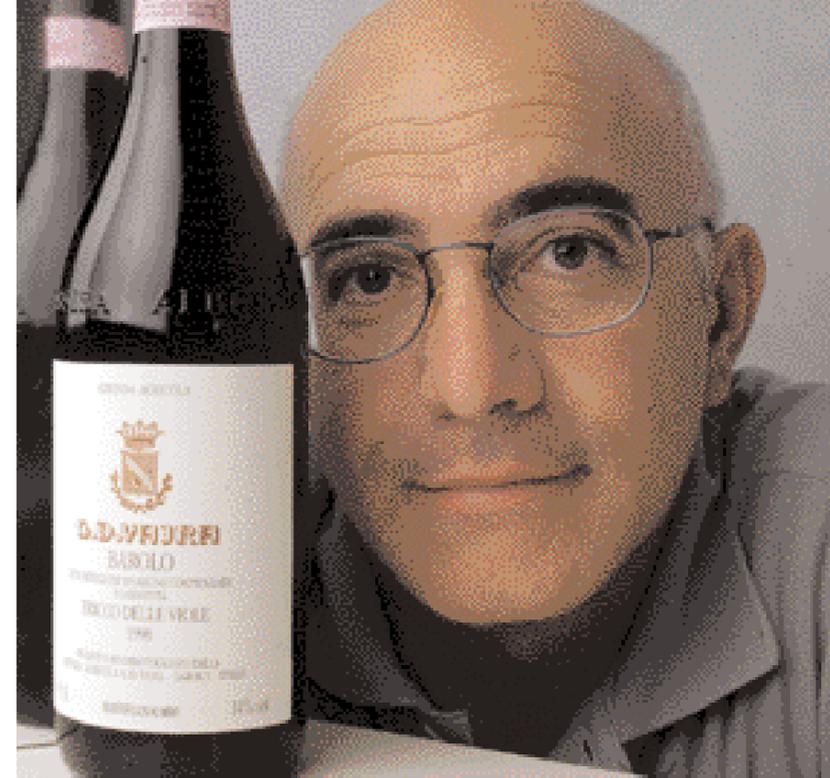
«Muchos pequeños vinicultores se dieron cuenta a finales de los años 80 y principios de los 90 que se podía vivir bien de la viticultura», recuerda Enrico Scavino de la finca Paolo Scavino en Castiglione Falletto, «y así, rescindieron sus contratos con las bodegas cooperativas y se atrevieron a salir al mercado». El Barolo se vendió casi solo, los compradores hacían cola para conseguir los grandes crus de Cannubi, Brunate o Cerequio. «Muchos se lanzaron de cabeza a la aventura, sin calcular bien lo que les esperaba», re-

Luca Currado ha reunido experiencias en Burdeos y California, y ahora las aprovecha en su finca vinícola Vietti.





Tiziana Parusso, junto con su hermano Marco, se ocupan de la empresa familiar en las colinas de Monforte.



Para Aldo Vajra, lo que un Barolo necesita sobre todo es tiempo: deja en bodega su Bricco delle Viole el tiempo que haga falta, hasta que esté maduro.

cuerda Gianmarco Ghisolfi, vinicultor de Monforte, sus propios comienzos en los años 90. «De repente, no sólo teníamos que preocuparnos de que las cepas crecieran y produjeran, sino también de vinificar el vino, elaborarlo, embotellarlo y comercializarlo». La vida como vinicultor de cooperativa era bastante más tranquila.

Aún entre 1999 y 2001, la superficie de viñedos de Barolo aumentó en un 10 por ciento, «no siempre en las mejores situaciones», según opinan los vinicultores establecidos. Pero a diferencia de otras partes de esta tierra, como la Maremma o el sur de Italia, en Langhe las inversiones de los industriales milaneses o de los vinicultores aficionados turísticos no fueron excesivas. Las relaciones de propiedad son demasiado intrincadas. Las reparticiones de las últimas décadas y siglos -la tierra siempre se dividía entre los diversos herederos- han generado en muchos lugares parcelas mínimas. Así es difícil comprar. «Para comprar un trozo de tierra», explica Roberto Voerzio, «no sólo cuenta el precio, sino también las relaciones personales. A veces sólo se consigue cayéndole bien al propietario, para que éste le considere digno de hacerse cargo de un viñedo».

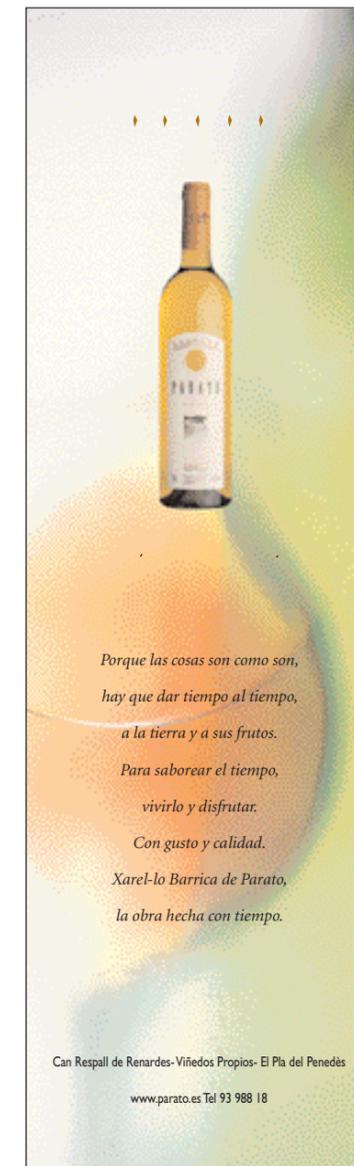
Los principios campesinos aún no se han perdido. Entre los vinicultores se practica la costumbre de ayudar a los vecinos, pues los vinicultores de renombre como Elio Altare o

los hermanos Voerzio, al fin y al cabo, tienen los mismos problemas que los novatos. Así, intentan solucionarlos juntos. Incluso da igual si se es «tradicionalista» o «modernista», como se suele dividir a los vinicultores en el Piamonte, según su filosofía del vino.

#### Lo importante es que salga bueno

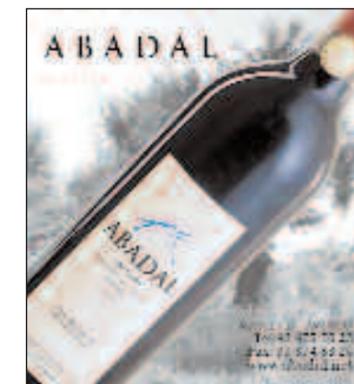
Gianmarco Ghisolfi dirige desde los años 90 la finca vinícola familiar Attilio Ghisolfi en Monforte d'Alba, y no se siente perteneciente a ninguna escuela de vinicultores. Incluso se burla de la pregunta habitual que hace ya dos décadas les hacen a los vinicultores en los Langhe: «¿'Tradicionalista' o 'modernista', eso no es lo que importa. Da lo mismo que se vinifique sólo un Barolo o muchos vinos de viñedos individuales, que se empleen barricas como los modernistas o grandes tinas de roble eslavo como los tradicionalistas... lo importante es que el vino salga bueno, que se consiga sacarle lo mejor al terruño del que se dispone». Gianmarco Ghisolfi posee 1,3 hectáreas en el viñedo superior Bricco Visette, en el que crecen las uvas para su único Barolo: un vino lleno de fuerza y jugosidad, con las características de un cru de Monforte. Ghisolfi, según la cosecha, lo deja madurar en grandes tinas de roble eslavo o en toneles y barricas de roble francés.

Si no le diera tan igual, Marco Parusso se



Porque las cosas son como son,  
hay que dar tiempo al tiempo,  
a la tierra y a sus frutos.  
Para saborear el tiempo,  
vivirlo y disfrutar.  
Con gusto y calidad.  
Xarel-lo Barrica de Parato,  
la obra hecha con tiempo.

Can Raspall de Renardes-Viñedos Propios- El Pla del Penedès  
www.parato.es Tel 93 988 18



#### Un 10.

De la Reserva Natural de Somontano  
nace un vino Excelente.  
Durante 10 años, en ENATE  
hemos trabajado para convertirlo en  
Sobresaliente.

ENATE RESERVA ESPECIAL 1998.  
PINTURA ORIGINAL PARA  
BODEGA ENATE DE ANTONI TAPIES

contaría más bien entre los modernistas. Está visiblemente satisfecho con las barricas que contienen su media docena de Barolos de un solo viñedo. Pero aún más orgulloso está de su nueva bodega: ha planificado personalmente cada detalle, incluso la luz y la ventilación. Junto con su hermana Tiziana, y en pocos años, ha transformado radicalmente la empresa paterna, situada más arriba de Bussia. Ha invertido algunos millones de euros en esta bodega de tres pisos. Porque Parusso está muy convencido: «Un Barolo merece las mejores condiciones para convertirse en un gran vino».

#### Esperando autorizaciones

No muy lejos, sobre una loma, está Ciabot del Preve, la antigua «Casita del cura» (ésta es la traducción) y actualmente la bodega de Giovanni Manzone. Éste espera algo que Marco Parusso ya tiene: una bodega nueva. Las autorizaciones tardan en llegar y, desde hace mucho tiempo, la obra en bruto espera su terminación. Por eso, los Barolos

superiores de Giovanni Manzone siguen apilados en la vieja bodega de su casa. Está entre los más grandes de la región de Barolo, sobre todo por sus vinos de un solo viñedo. Le Gramolere fue el primero, al que a mediados de los años 90 se sumaron el Riserva del mismo nombre y el «Cru della Cru» (según su propia definición) Le Gramolere Vigna Bricat. Y recientemente, el Barolo Santo Stefano di Perno, que procede de una parcela arrendada: de color granate, vigoroso, elegante, finamente frutal y, como todos los vinos de Manzone, capaz de envejecer con dignidad.

En su finca La Volta, los hermanos Bruno (izquierda) y Osvaldo Cabutto se sienten comprometidos con la tradición del Barolo.

#### BRUNO Y OSVALDO CABUTTO

##### Tenuta La Volta, Barolo

Los hermanos Osvaldo y Bruno Cabutto producen vino desde los años 80. Tienen una confesión enológica clara: «Somos tradicionalistas». En Barolo, entre otras cosas, esto significa largos tiempos de fermentación y el empleo de grandes barricas. «Con la madera hay que tener mucho cuidado en el caso del Barolo», opina Osvaldo, «los aromas tostados, que ya nunca se quitan, enseguida pueden dominar el sabor del vino». Tenuta La Volta abarca 20 hectáreas, y anualmente se producen 45.000 botellas de Barolo. Las cepas más viejas llegan a los 50 años. De ellas se vendimia la Nebbiolo para el Barolo de añada y el Riserva, llamado Domenico Cabutto por el abuelo.

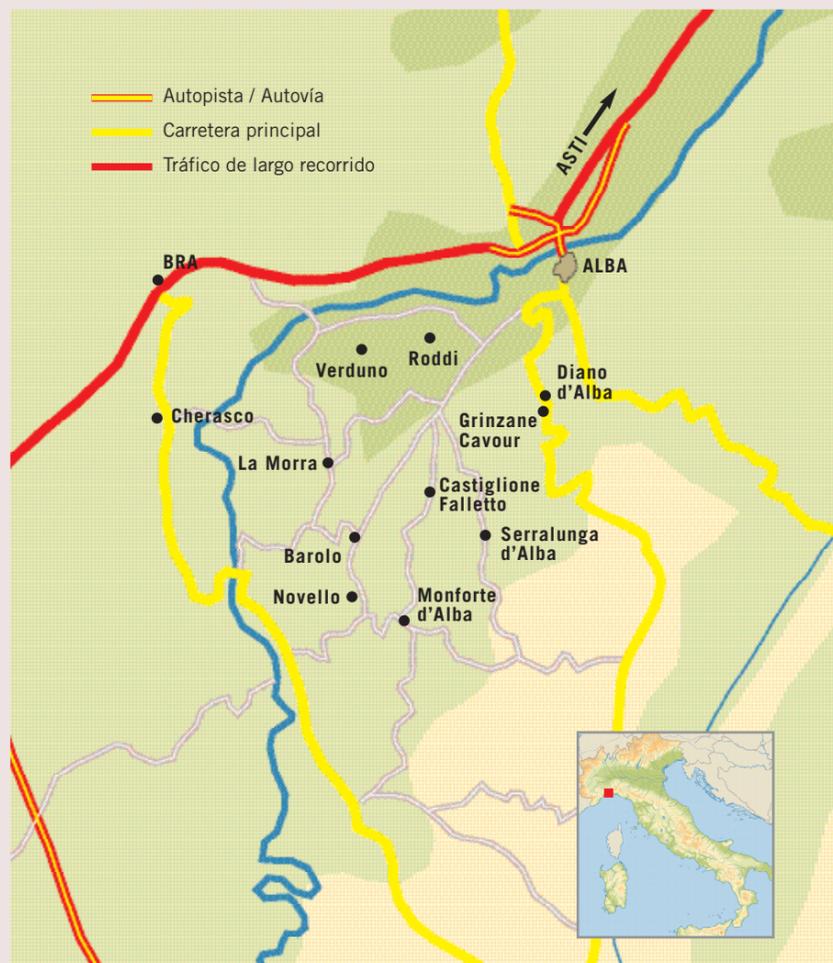
#### Nieve en la bodega de barricas

Del fructífero suelo piamontés ha surgido otra nueva bodega sobre la parte occidental de las colinas que dominan Barolo desde muy alto: la Cantina de Aldo Vajra. Una parte ya está terminada, la bodega de fermentación con sus ventanas de cristal coloreado. Pero este solícito vinicultor casi prefiere enseñar a sus invitados la obra en bruto de la bodega de guarda de tres pisos excavada en la ladera. Señala con orgullo una abertura de 20 me-



FINCA MONASTERIO  
COSECHA 2000





### AÑADAS DE BAROLO

- 1996**  
Algunos viticultores consideran la cosecha de 1996 una de las más elegantes y con mayor capacidad de guarda de entre las grandes cosechas de Barolo desde 1996 hasta 2001.
- 1997**  
Un gran año, aunque quizá algo sobrevalorado. Los Riserva que están saliendo ahora al mercado gustan por su elegancia. Los vinos, en parte, ya están maduros para beber.
- 1998**  
Vinos vigorosos llenos de elegancia, sobre todo en La Morra y Monforte d'Alba.
- 1999**  
Barolos excelentes, bien estructurados y ricos en taninos en La Morra; en otras zonas, vinos buenos hasta muy buenos.
- 2000**  
Aún no ha salido al mercado. Un año muy caluroso, cuyos vinos seguramente no tendrán la capacidad de guarda de otras añadas.
- 2001**  
Aún está en la bodega. Lo catado hasta el momento convence por su elegancia.
- 2002**  
Año catastrófico con lluvias y granizo. Los vinos que a pesar de todo se produzcan, podrían ser bastante pasables gracias a la involuntaria reducción de la cosecha.

#### BAROLO DOCG

Sólo los vinos hechos de uva Nebbiolo, procedente -al menos en parte- de las 11 comunidades situadas al suroeste de Alba, y elaborados al menos durante 3 años, están autorizados a llamarse Barolo DOCG. Tras cinco años de elaboración puede llevar además la designación Riserva. Al salir a la venta, el Barolo debe presentar las siguientes características:

**Color:** granate con reflejos de color naranja.

**En la nariz:** típicas notas aromáticas a ciruelas maduras y bayas, con frecuencia también violetas y tabaco, intenso, con un recuerdo de éter.

**En boca:** seco, lleno, robusto, digno, a la par que aterciopelado y armónico.

**Contenido de alcohol:** al menos 13 por ciento.

**Acidez:** al menos 5 gr. por litro.

**Materia seca:** al menos 23 gr. por litro.

En 2001 la plantación de Nebbiolo en Barolo DOCG abarcaba 1.456 hectáreas, un incremento de un 10 por ciento frente a la superficie de viñedos de 1999.

#### LAS ONCE COMUNIDADES DEL BAROLO

**Barolo**  
La comunidad que le dio nombre a la región DOCG hace 23 años. Allí, casi 200 hectáreas están plantadas de Nebbiolo para Barolo; suponen el 13 por ciento de la producción total. El viñedo más conocido: Cannubi.

**Castiglione Falletto**  
Esta pequeña comunidad, caracterizada por su singular torre, con sus 152 hectáreas produce alrededor de un 10 por ciento del Barolo total.

**Cherasco**  
Región diminuta, con apenas 1,85 hectáreas de viñedos Barolo.

**Diano d'Alba**  
En esta pequeña comunidad de Langhe se cultiva Barolo en 21 hectáreas.

**Grinzane Cavour**  
La comunidad que rodea al pintoresco castillo posee 26 hectáreas de viñedos Barolo.

**La Morra**  
Casi un tercio de la superficie de Barolo, 432

hectáreas, está en La Morra, número uno de la región en cuanto a cantidad. Los vinos se caracterizan por su buena estructura tánica. Sus viñedos más conocidos son Brunate y Annunziata.

**Monforte d'Alba**  
Con 232 hectáreas, Monforte es la segunda productora (17 por ciento) de Barolo. El viñedo más conocido: Bussia.

**Novello**  
Allí hay plantadas 73 hectáreas de Barolo. En cuanto a la cantidad, Novello se considera la nueva gran esperanza. Aunque aún no están en producción todas las cepas.

**Roddi**  
Diminuta, con apenas 9 hectáreas de viñedos de Barolo.

**Serralunga d'Alba**  
Esta localidad, con un impresionante *castello* en la cima de la colina, ocupa el tercer puesto de Barolo, con un 16 por ciento.

**Verduno**  
68 hectáreas de viñedos producen un 5 por ciento de la producción de Barolo.

tros cuadrados en el techo. Piensa instalar una especie de invernadero acristalado que abarque dos pisos, hasta la bodega de barricas. «Este invierno ha sido hermosísimo ver caer la nieve hasta el interior de la bodega», se entusiasma, «y espero que siga siendo así en el futuro. Entonces, desde la bodega de barricas se podrá mirar por el cristal este patio interior habitualmente verde, y espero que a veces nevado». Aldo Vajra no sólo hace Barolo sino también, además de Barbera y Freisa, incluso Riesling, uno de los mejores de Italia. «Uno no debería restringirse a un solo producto», explica. Porque para los viticultores de Barolo en estos momentos arrecia inclemente el viento del mercado. Debido a la crisis de los mercados compradores de los países del Norte, sobre todo Alemania, se venden mal los caros vinos del Piamonte. Y el reciente fortalecimiento del euro le ha supuesto a los vinos europeos una subida de precios de un 25 por ciento en los EE UU y Japón. Así, muchos vinos de la cosecha actual de Barolo de 1999 aún descansan en las bodegas de los productores.

«Pero esto cambiará», es el firme convencimiento de Luciano Sandrone, que hace algunos años hizo construir una bodega nueva al pie del viñedo Cannubi en Barolo. «Barolo y Barbaresco tienen una gran ventaja: ¡Son únicos en el mundo! Porque la uva Nebbiolo sólo crece bien en su tierra, y resulta que su tierra es el noroeste de Italia». Sólo en 2002 no han tenido suerte los viticultores: el 3 de septiembre, una tormenta de granizo sobre la zona de los grandes viñedos de Barolo, en la que confluyeron dos frentes tormentosos que batallaron durante 45 minutos, destruyó en algunos viñedos hasta un 100 por cien de la cosecha. Por ello, muchos productores han suprimido enteramente el año 2002. Marco Parusso incluso ve una pequeña ventaja: «Nosotros, y el mercado, habíamos estado muy malcriados con muy buenos años desde 1996. Quizá sea bueno que hayamos tenido una cosecha desastrosa en 2002. Un poco de autorreflexión a veces sienta bien». Tampoco el ex-carabiniere Ferruccio Grimaldi piensa tener motivo suficiente para volver a ponerse su viejo uniforme: «Después de un año como 2002, las cosas sólo pueden ir a mejor». ■

**TEXT:** CHRISTIAN EDER  
(christian.eder@vinum.info)

**FOTOS:** HEINZ HEBEISEN  
(heinz.hebeisen@vinum.info)



UN VINO PARA ACOMPAÑAR AL CIGARRO PURO

## También combina con el humo

*El puro es el mejor amigo del vino... o su peor enemigo. Todo depende del momento adecuado. Y del vino adecuado.*

El cigarro puro forma parte del equipamiento básico del verdadero sibarita. La oferta se ha ampliado desde que la República Dominicana, Honduras y Brasil compiten con los habanos. El cigarro puro ¿combina con el vino? Es obvio que el humo del cigarro no debe estar presente en una cata. Pero disfrutar de un puro acompañado de una copa de vino, sea para concluir un ágape, sea para sustituir al té de las cinco, es una de las mejores cosas de es-

te mundo. El disco favorito girando en el plato, un Sancho Panza suave y un vino de Oporto son la combinación perfecta para el domingo por la tarde de un sibarita.

El café y el vino de Oporto son las bebidas más citadas en relación con el tabaco. Pero ceñirse a ellas supondría una limitación. El humo del puro también combina con vinos muy distintos. Evidentemente, todo depende mucho del tamaño y calibre del cigarro, su factura, aroma y origen. Cuanto más pequeño es el puro, más fuerte es su sabor; cuanto más grande, más suave. Por ello, el Zigarrillo y el Panatella frecuentemente son más difíciles de combinar que un Corona. Los puros liados muy apretados resultan más ásperos entre los labios que los que se fuman sueltos y ligeros, y requieren un vino más suave. El acre cigarro puro de Honduras necesita un acompañante distinto al dulce de Brasil. Por otra parte, un especiado Churchill de Partagás se

diferencia grandemente de un pequeño Corona Especial de Cohiba, aunque ambos estén liados con tabaco habano. Pero mejor que la teoría es la práctica.

Para acompañar a un cigarro puro, la elección más segura es decantarse por uno de los llamados «vinos de meditación»: Oporto, Banyuls, Jerez, Sauternes, Málaga, Madeira... Un abocado suave le sienta bien al puro, pero lo pesado y oleoso le resulta molesto. Al cigarro le sienta bien un contenido de alcohol bastante elevado (el alcohol se percibe como dulce), de ahí su buena combinación con el vino de Oporto. Una buena alternativa, a veces incluso mejor, es un excelente oloroso de Jerez. Pero ni los aguardientes son compañeros ideales para los cigarros puros, ni el tanino combina bien con los pitillos, también ricos en taninos: un vino tinto seco no acompaña bien a un puro. Le van mejor los blancos secos y los vinos de Champagne, que deberán tener cuerpo y suficiente acidez, además de cierta frutalidad. No es de extrañar, pues, que el ganador de nuestra cata fuera un Riesling frutal de la zona de Rheinhessen. ■

ROLF BICHSEL  
(rolf.bichsel@vinum.info)

➔ Para más información:  
[www.cigarros-puros.com](http://www.cigarros-puros.com)  
[www.altadis.com](http://www.altadis.com)

## TRES PUROS - SEIS VINOS



## Vino

**Oppenheimer Sackträger 2002**  
**Riesling Cosecha tardía seco**  
**Finca vinícola Manz**  
**Rheinhessen, Alemania**

Un Riesling modélico, agradable no tanto por su mineralidad y frescor, sino por su plenitud y frutalidad, que se puede beber ya y que aún puede madurar.

**Cuvée Winston Churchill 1993**  
**Pol Roger**  
**Champagne, Francia**

Champagne de añada, vital, especiado, más comprometido con la raza que con la plenitud, con ácidos presentes y despiertos.

**La Viña de San Rafael**  
**Jerez Oloroso**  
**Barbadillo**  
**Jerez, España**

Un oloroso francamente especiado, lleno, noblemente amargo.

**Bonnes Mares 1990**  
**Pierre Ponelle**  
**Borgoña, Francia**

Es un Borgoña de raza, que aúna la plenitud y el terciopelo característicos de ese viñedo con especias exóticas y un deje seco.

**Essinger Osterberg**  
**Muskateller Trockenbeerenauslese**  
**2001**  
**Finca vinícola Frey**  
**Palatinado, Alemania**

Es un vino oleoso, que sabe a menta y hierbas aromáticas, con discretos aromas de moscatel.

**Cognac XO Exshaw N° 1**  
**Grande Champagne, Francia**

Cognac complejo y sofisticado, con aromas de naranja y cacao, que empieza suave y poco a poco va desvelando sus notas especiadas, su profundidad y amplitud.

Para esta prueba hemos elegido tres cigarros puros de calidad, procurando que fueran muy diferentes entre sí: un formato pequeño de Honduras y dos medianos, uno de la República Dominicana, el otro de Cuba. Encendimos los tres puros, liados a mano, en su grado óptimo de humidificación (65 por ciento).

## Puro

**Flor de Selva Panatella**  
**Danlí, Honduras**

De aroma neutral con tonos de caramelo. Encendido, suave y especiado, fino; agradable final seco, que recuerda a la hierba.

**Juan Clemente Corona**  
**Santo Domingo, República Dominicana**

Maravilloso aroma a vainilla, exquisito y suave, cálido y lleno, especiado, sin llegar a ser seco.

**Punch de Punch Corona**  
**La Habana, Cuba**

Ese indescriptible aroma único y singular a madera y mantequilla de los grandes habanos; en boca es lleno, vigoroso, seco.

## Buena combinación

Original combinación, sorprendentemente buena y, aunque deja un sabor amargo en el paladar, no es un amargor desagradable.

## Buena combinación

Dominado por el Champagne que, de manera algo desconsiderada, deja al descubierto la falta de carácter del pequeño Flor de Selva.

## Sin armonía

El oloroso es excesivamente dominante, el cigarro sólo aporta sequedad al paladar y aumenta todavía más la impresión de amargor.

## Combinación posible

Aunque el Bonnes Mares se expande agradablemente por el paladar y su complejo abocado transporta al puro, el conjunto termina demasiado abruptamente y sobre notas de alcohol.

## Buena combinación

... pero el cigarro queda eclipsado por el abocado oleoso. No era necesaria tanta oleosidad. La nota amarga del final resulta muy agradable.

## Buena combinación

Este Cognac sofisticado, que al principio resulta suave, confiere al Panatella más raza de la que tiene en realidad y lo vuelve más redondo.

## Maridaje ideal

Noble combinación. El vino y el cigarro puro se complementan: del mismo modo que un buen pensamiento, el humo encuentra su camino a través del mucho cuerpo del vino, denso y lleno.

## Buena combinación

La mezcla de especias y raza del Champagne rivaliza con el cigarro. Pero a diferencia del Riesling, aquí el final resulta ahumado y seco. Para quien le guste este seco amargor.

## Maridaje ideal

Increíble la impresión tan distinta del oloroso en esta combinación, sus aromas de café surgen de repente, todo se funde, el amargor es perceptible como en un trago de agua tónica, pero no resulta desagradable.

## Sin armonía

Esta combinación sólo hace sufrir, tanto al vino como al puro. El paladar se queda amargo, estrecho, seco.

## Buena combinación

... pero también aquí domina un poco el vino sobre el puro, que en esta combinación resulta tosco y arbitrario.

## Buena combinación

El puro se sostiene bastante bien, aunque domina el sabor fuerte del Cognac, y los aromas del cigarro y el brandy se neutralizan mutuamente.

## Buena combinación

El vino se sostiene bien frente a las especias del puro. Hay que constatar que el Riesling potencia aún más el aroma del cigarro (¿era realmente necesario?). El final es seco y áspero.

## Maridaje ideal

También en este caso el Champagne potencia la impresión de seco y áspero, pero sus aromas van de la mano de los del habano. El final es lleno, el posgusto largo y noble.

## Buena combinación

Seco e increíblemente especiado es lo que ocurre en la boca. Pero a diferencia del Juan Clemente, aquí el final resulta demasiado amargo.

## Sin armonía

Lo único que queda en la boca es una sensación de sequedad.

## Sin armonía

El abocado es excesivamente pesado. La alegría de fumar se pierde. Sería más adecuado acompañarlo con un vino dulce más delicado, al estilo de un Cosecha tardía o un Sauternes.

## Buena combinación

... pero el Cognac domina claramente sobre el puro, un hecho que, en realidad, no deja de ser sorprendente.

# István Szepsy, ¿el Tokai sigue siendo fiel a sí mismo?

*Los vinos de Tokai de István Szepsy se cuentan entre los más grandes vinos dulces del mundo. Este vinicultor nos habla de sus comienzos, de la maldición y bendición de las inversiones extranjeras y de nuevas modas en la región vinícola más famosa de Hungría.*

**István Szepsy, usted está considerado como uno de los mejores productores de vino dulce noble del mundo, y esto en un país que hasta finales de los años 80 estuvo detrás del Telón de Acero. ¿Dónde ha aprendido usted viticultura?**

Mi familia viene dedicándose a la viticultura desde el siglo XVI, y tampoco lo dejamos durante el comunismo. Muy pronto, ya con 10 años, trabajaba en el viñedo. De niño y de joven aprendí mucho de mi padre, de mi padrino y de los viejos vinicultores. Más tarde hice la carrera de ingeniero agrónomo, especialidad en viticultura, en la universidad de horticultura de Budapest.

**Así se convirtió en jefe de la sección de viticultura de una inmensa cooperativa. ¿Le divertía ese trabajo?**

En realidad, no. Al fin y al cabo, en casa de mis padres había aprendido cosas muy distintas. En la cooperativa teníamos que producir sobre todo cantidad: sólo un campesino que cosechara al menos 150 hectolitros por hectárea era un buen campesino. En la bodega a menudo recibíamos uvas verdes y ácidas, que teníamos que abofetear para poder hacer un vino bebible. Casi una proeza, a menudo sólo factible añadiéndole mosto o alcohol. Naturalmente, esto no le hizo ningún bien a la fama del Tokai, pero la mayoría se enviaba a Rusia, a menudo a cambio de gas natural. Por suerte, aún poseía algunas hectáreas que podía trabajar por mi cuenta. Allí siempre me he esforzado mucho.

**István Szepsy se ha convertido en figura directriz del Tokai.**

**Entonces, en occidente casi sólo se podía comprar Tokai barato en el supermercado. ¿Era verdaderamente vino de Tokai?**

Desde luego que no cabe duda acerca del origen, pero en tiempos del comunismo se lanzaron a los mercados extranjeros a precios de saldo grandes cantidades de Aszú que, en realidad, es nuestra calidad superior.

**Hoy, muchos vinicultores de Tokai vuelven a aspirar a la calidad superior. Pero entonces, ¿por qué muchos se han apartado de la vieja máxima según la cual los vinos han de madurar durante dos años, más un año por putonio (medida del contenido de azúcar de un vino, N. del R.)? En la actualidad se puede comprar cualquier cantidad de vinos Aszú de 5 y 6 putonios del año 1999, incluso de István Szepsy. ¿Deberían madurar aún algunos años?**

Lo del tiempo de maduración, al fin y al cabo, sólo era propaganda comunista. En la larga historia del Tokai, el tiempo de guarda de los vinos Aszú siempre se trató con flexibilidad.

**¿Cómo logró su fantástico Aszú de 6 putonios del 99?**

Se realizaron varias selecciones sucesivas de las uvas, las últimas a mediados de noviembre. Primero fermentamos en barrica el mosto de la cosecha tardía y después le añadimos uva con podredumbre noble. Se produjo una fuerte fermentación. Tras un pisado muy cuidadoso, el mosto volvió a la barrica, donde siguió fermentando hasta abril. En septiembre, el vino se filtró por primera vez, y después descansó dos años y medio en la barrica de 220 litros, que previamente habíamos envinado con vino seco



## ISTVÁN SZEPSY

Cuando nació, en 1951, acababa de iniciarse el gran cambio en la famosa zona vinícola de Tokai. Con el comunismo, los viñedos privados se nacionalizaron y, a partir de ese momento, la explotación quedó a cargo de los combinados agrícolas, tardas estructuras de coordinación. En 1976 István Szepsy fue nombrado director de la sección de viticultura de una gran cooperativa de producción en Mád, responsable de 1.600 vinicultores y 900 hectáreas de viñedos. Además de la producción en masa, ya entonces hacía pequeñas cantidades de grandes vinos. En 1987 dio el primer paso hacia la independencia; cinco años después, tras la transición política y muy al principio de las inversiones extranjeras en Tokai, fundó con Hugh Johnson la Royal Tokaji Wine Company. Pronto llegó a ser figura directriz de esta región vinícola y ha sido temporalmente presidente de la asociación para la calidad Tokaj Renaissance, fundada en 1995. Actualmente, además de la empresa familiar revitalizada (32 has.), dirige con el americano Anthony Hwang la finca vinícola Királyudvar (80 has.). Hace poco y por sorpresa, estos dos socios y amigos han tomado posesión de un 80% de las acciones de la Domaine superior Huet en Vouvray, a orillas del Loira.

«Nuestros vinos superiores se hacen con cosechas claramente más reducidas que los de Château d'Yquem.»

durante tres semanas. Después clarificamos con Bentonit, necesario para ligar la clara de huevo. Antes de embotellarlo, el vino se volvió a filtrar con mucho cuidado.

**¿Cómo puede salir tan bien un vino que ha tenido que soportar tanto trajín?**

Las condiciones para producir vinos superiores naturalmente están en el viñedo: excelentes clones de Furmint en situaciones magníficas, un cuidadoso trabajo con la cepa y una reducción radical de la cosecha. Pero sin experiencia, todo esto no sirve de nada. Es necesario haber hecho vino de Tokai durante toda la vida.

**Con las inversiones extranjeras, que también le afectan a usted, ha cambiado el estilo del Tokai. Anteriormente, una ligera nota oxidativa también era característica de los mejores vinos, pero hoy más bien es no deseada. ¿Es usted partidario del viejo o del nuevo estilo?**

Siempre debía ser perceptible una ligera nota de oxidación. Por ejemplo, de mi Aszú del 99 hay una variante muy levemente azufrada, que corresponde más al estilo tradicional.

**¿Y qué postura adoptan los inspectores estatales?**

¿Esos? ¡Si hasta rechazaron mi Aszú de seis putonios que tanto le gustó a usted hace un rato, por falta de tipismo! Hay productores que han tenido que presentar sus magnífi-

cos productos hasta diez veces antes de ser aceptados. En su lugar, aceptan vinos malos, claramente hiperoxidados, exactamente como en tiempos del comunismo. Es que las viejas cordadas aún existen. Yo mismo formé parte de una de esas comisiones de inspección y me di de baja, frustrado. Ahora queremos fundar un gremio propio para decidir lo que es un buen vino de Tokai. Por suerte, los clientes no son tontos: algunos preguntan concretamente por los vinos rechazados...

**En Tokai hay una tendencia a producir vinos secos. Usted no solía defender precisamente este tipo de vino. ¿Ha cambiado?**

¡Llegué a jurar que nunca haría un vino seco! Pero mi amigo y socio Anthony Hwang de Nueva York me ha convencido. En nuestra finca conjunta de Királyudvar hago un Furmint seco que los catadores han valorado por encima de los 90 puntos. A pesar de ello, considero que en nuestra región no habría que exagerar con los vinos secos.

**El capital extranjero ha aportado mucho a la región. ¿Es el Tokai hoy una región vinícola sin preocupaciones?**

Es bueno que vuelva a haber vinicultores superiores que fomenten la imagen del Tokai. Unos veinte de los productores más importantes que suministran sobre todo a los mercados internacionales se han reunido en la asociación "Tokaj Renaissance". Pero eso só-

lo es un 10 por ciento de los productores. Además, trabajan 200 pequeños vinicultores, entre ellos muchos principiantes muy valientes que aún tienen que vencer grandes dificultades. No reciben apoyo alguno del Estado, se ven completamente solos. Queremos ayudarles a llegar a los mercados de exportación.

**Parece que la región pronto se va a ampliar: tras años de disputas, húngaros y eslovacos han acordado que tres comunidades fronterizas eslovacas también puedan vender sus vinos como Tokai**

En lo que respecta a esa cuestión, aún no se ha dicho la última palabra. Considero justo y necesario que ambos países se esfuercen en hallar un acuerdo, pero la actual propuesta de solución, lamentablemente, no ha tomado en consideración que Hungría y Eslovaquia tienen planteamientos muy distintos de la viticultura, que no son fáciles de reducir a un denominador común. Los vinicultores de nuestra región abogarán por una decisión razonable.

**¿Tiene usted un modelo para sus vinos?**

Siempre he aspirado a producir la calidad más absoluta, el nivel superior. Quedé fascinado por los vinos de Château d'Yquem. Hoy puedo decir que nuestros vinos superiores se producen con cosechas claramente más pequeñas que los de Yquem. Una hectárea apenas produce el contenido de 800 botellas de Aszú de 6 putonios.

**Entonces, ¿una de estas botellitas, comprada en la finca, cuesta más que una botella de Yquem?**

¡No, naturalmente que no! La tradicional botella de 0,5 l cuesta, según el año, entre 32 y 54 euros. Siempre se trata de un Aszú de 6 putonios, porque no pretendo hacer otra cosa. Algunos años consigo, además, un Eszencia con un contenido de azúcar extremadamente alto, que apenas se consigue hacer fermentar. El Eszencia del 99 tiene 3 grados de alcohol justos y cuesta 140 euros.

■ **TEXTO: RUDOLF KNOLL**  
(rudolf.knoll@vinum.info)

**FOTOS: ARMIN FABER**  
(armin.faber@vinum.info)

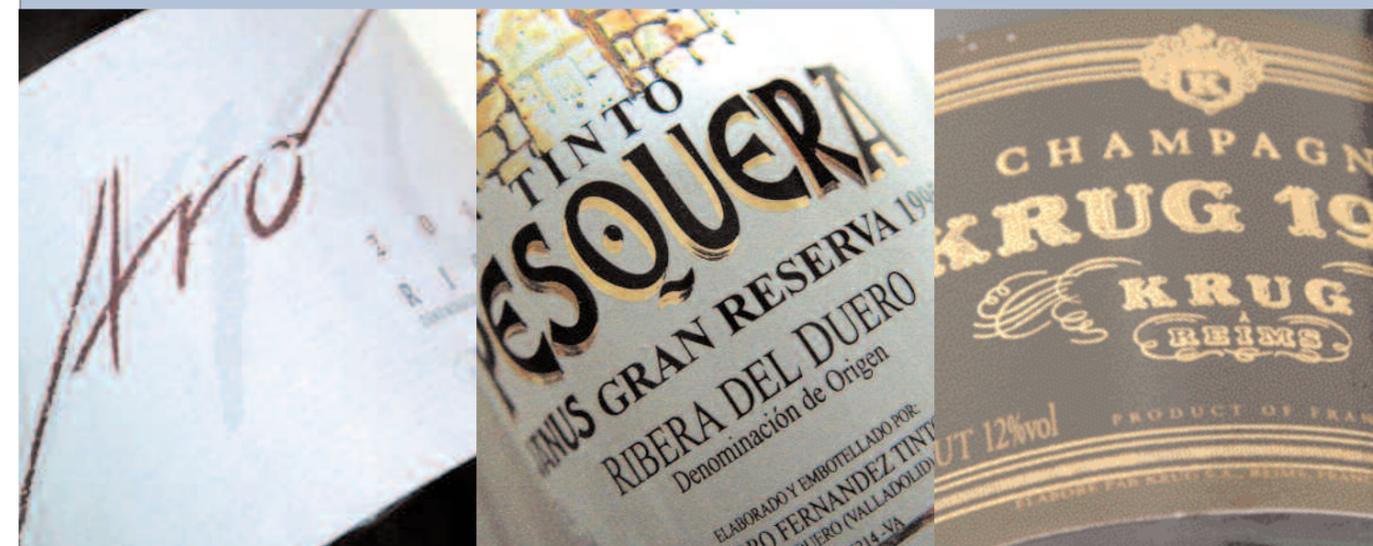


Un dúo en perfecta armonía: István Szepsy (dcha.) y su bodeguero Zoltan Demeter.

# Guía

## NUESTRA ELECCIÓN

Catamos los tempranillos, vinos que se hacen verdaderamente grandes cuando se elaboran para una larga guarda. Son muchas las bodegas que buscan el mejor clon para tener el varietal más puro. El Pedro Ximénez es un vino inconfundible, tanto por su costosa elaboración como por su carácter único. En esta cata hemos podido apreciar algunos cambios acordes con los tiempos. Los amantes del champán tienen mucho donde elegir: nunca hubo tantos champanes de primera categoría. Traemos los Barolo del 99, una añada para consumir ya, no para guardar demasiado.



La gran promesa

17

Muga  
Aro 2000  
Gran expresión de la materia prima, con magnífica

concentración, un buen punto de barrica de primera calidad que acompaña, elegante y aromática. Lo mejor es su paso, donde se extiende su peso de fruta, delicado y rico en matices, tanino vigoroso y estructura que tiende hacia la elegancia. Aunque le falta botella el futuro es muy prometedor.

Inolvidable

18,5

Pesquera Janus  
Gran Reserva 1995  
Una reducción poderosa, casi cuatro horas de oxigenación.

Tras este necesario paréntesis comienza el disfrute, amalgama de aromas que se añaden sin cesar: almizcle, tabaco de pipa, cacao, tostados finísimos, cuero... parece no tener fin. En boca confirma la raza, sus buenas maneras, equilibrado, con pleno desarrollo, elegante y grandioso. Inolvidable.

Extraordinario

20

Krug  
Millésimé 1988  
Hace dos años ya le dimos la máxima nota a este vino.

Inconfundible ya con el primer soplo de su aroma, nos impresionó una vez más con esa estructura potente y densa, totalmente evolucionada, interminable y superior, con la nota amarga del final que únicamente tienen los grandes champagnes, con una casta y vigor verdaderamente insuperables.

Para esta Guía, los especialistas de Vinum de todas las ediciones internacionales catan mensualmente centenares de vinos. En las páginas siguientes presentamos los que consideramos han alcanzado la mejor calidad. El lector podrá encontrar en nuestra página web más catas, con comentarios más detallados.  
[www.vinum.info](http://www.vinum.info)

**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
- 18 a 18,9 Puntos único
- 20 Puntos perfecto

**PRECIOS:**

- 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 ●●●●●

# Tempranillo



## PATRIMONIO NACIONAL

D. Luis Hidalgo, el sabio español de la viticultura, quedó maravillado por las grandes cualidades de esta variedad. Como un misionero ha aconsejado su plantación en muchos lugares considerados por él como idóneos, aún en las zonas más insospechadas. Por ejemplo Uruguay, donde ha tenido una buena adaptación. La Tempranillo se hace verdaderamente grande cuando se elabora para una larga guarda. Existen diferentes versiones de Tempranillo en nuestro país, con características que se modifican dependiendo de la adaptación al medio físico al que sean sometidas. Son muchas las bodegas que buscan el mejor clon para tener el varietal más puro. Hay quien opina que la Tinta de Toro es el clon más puro. Paso a paso, esta variedad ha logrado convertirse en la más plantada en España, con viñedos que se derraman por casi 112.000 hectáreas, con lo que ha superado ya a la Garnacha.

14

**La Cerca**

**D. Cecilio 2002**

Estupenda expresión varietal, brilla la juventud y las notas de flor blanca. Fresco en su paso, acidez clara y fácil paso de boca. 2003 a 2004.

14

**Vinícola de Castilla**

**Guadianeja Reserva Especial 1998**

La materia prima impone su calidad, expresiva y con magnífica madurez. Sin embargo, no evita que halla cierta distorsión provocada por un tanino algo secante de las maderas. 2003 a 2005.

14

**Domecq**

**Marqués de Arienzo Reserva 1999**

Buqué clásico, predominan las notas de fruta madura y en licor con las maderas aromáticas (cueros y trufa). Suave y equilibrado, con un recorrido muy agradable. 2003 a 2005.

14

**Grandes vinos y viñedos, S.A.**

**Monasterio de las Viñas 2002**

Neto, limpios aromas de frutillos del bosque que impregnan la copa. Equilibrado, suave en su paso de boca y con buenas hechuras. 2003 a 2004.

14

**Raimat, S.A.**

**Raimat Crianza 2000**

Por el momento se imponen las maderas aromáticas de buena calidad, frutillos negros concentrados y notas de pimienta negra. Complejo. Paso de boca carnoso, con cuerpo y fácil de beber. 2003 a 2005.

14

**Bruno Ruíz Bodega Ecológica**

**Ruiz Villanueva Roble 2000**

Roza la sobremaduración, fruta en licor, vainilla, maderas de buena calidad. Goloso, con cuerpo, paso de boca estructurado. 2003 a 2005.

14,5

**Castillo de Ulver**

**Castillo de Ulver 2002**

Reducción notable. Fondo de fruta negra madura, lácteo y tostados. Goloso, se equilibra con un final amargoso elegante. 2003 a 2004.

14,5

**Mas Comtal**

**Mas Comtal Ecológico 2000**

Delicado en aromas con un fondo de regaliz y confitura de frutos rojos. Muy frutoso y limpio en su conjunto. Buen acento ácido, con estructura, desarrollo homogéneo y final amargoso que intensifica su postgusto. 2003 a 2004.

14,5

**Ochoa**

**Ochoa Crianza 2000**

Aroma muy gratos de sobremesa: cigarro puro, torrefacto, frutidad madura. Con cuerpo, suave en su recorrido, final que vuelve a confirmar los obtenidos por vía directa. 2003 a 2005.

14,5

**Bodegas Valle del Carcho**

**Porta Regia 2002**

Guarda consonancia aromática entre la frutidad y las notas claras de hierba con buena intensidad y franqueza. Firme, carnoso, buen paso y armonía del conjunto. 2003 a 2005.

14,5

**Príncipe de Viana**

**Príncipe de Viana 2001**

Estupenda concentración de frutillos negros y especias que se integran en buena madera. Con cuerpo, maduro en su tanino, equilibrado y con juventud por desarrollar. 2003 a 2005.

14,5

**Roqueta, S.A.**

**Ramón Roqueta Barrica 2001**

Fondo de frutillos rojos muy franco, con la madera discretísima, notas lácteas y ligeros vegetales. Bien medido. Jugoso, equilibrado con leve tanicidad que lo realza, amargo muy grato que sujeta el vino. 2003 a 2005.

14,5

**Tarsus**

**Tarsus 1999**

Maderas limpias de calidad con la fruta bien integrada, notas de ciruela pasa, cacao. Paso de boca jugoso, con cuerpo, desarrollo agradable y en armonía, con un final grato. 2003 a 2005.

14,5

**Viñas del Vero**

**Viñas del Vero 2002**

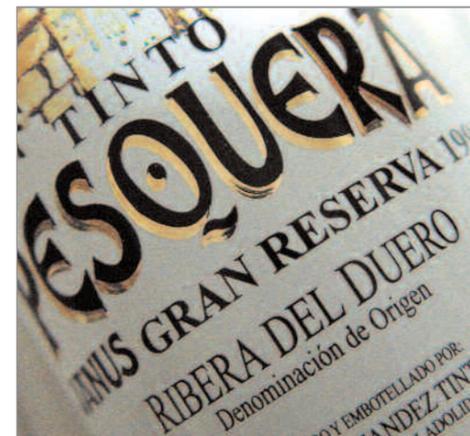
Regaliz y fondo lácteo de yogur. Limpieza en todo su desarrollo. Sabroso, golosidad justa, paso agradable y bien estructurado. 2003 a 2004.

15

**Vinícola Real, S.L.**

**200 Monjes Reserva 1998**

Notas de fruta pasa (ciruela, higo), con buena intensidad, cueros, tabaco, especias. Está bastante hecho, con el tanino sedoso, pero algo falto de matices que alarguen el buqué. 2003 a 2005.



Pesquera Janus Gran Reserva 1995: inolvidable.

15

**La Rioja Alta, S. A.**

**890 Gran Reserva 1989**

Marcado por sus notas de frutos secos, notas finas de madera usada y fondo de hidrocarburos que aumentan la complejidad. Suave en su paso, armónico, con final elegante. 2003 a 2005.

15

**Albet i Noya, SAT 992**

**Albet i Noya Crianza 1999**

Notable reducción. Después aparecen notas de fruta pasa, trufa, cuero. Paso de boca hecho, estructurado, lleno de matices y con final largo. 2003 a 2005.

15

**Bodega Macaya**

**Almara 2000**

Buena integración de la fruta y la madera. Taninos sedosos, suavidad en su recorrido con un final amargo agradable que sujeta el vino y aumenta el postgusto. 2003 a 2004.

15

**Berceo**

**Berceo «Prefiloxérico» 2000**

Reducción noble que aporta personalidad y riqueza aromática. Buenas hechuras, sin aristas que molesten, suave con un final aromático agradable. 2003 a 2006.

15

**Berberana Vinícola**

**Dragón 2001**

Espléndida madurez, notas de vainilla fina. Tiene que ensamblar. Su paso es gustoso, suave y con riqueza de matices. 2003 a 2006.

15

**Viña Bajoz, Coop.**

**Gran Bajoz Viñas Viejas 2000**

Fruta fresca, recuerdos de maceración carbónica. Notas de coco que intimidan su elegancia. Goloso, con cuerpo, magnífico tanino frutal con un final amargoso que alarga el vino. 2003 a 2006.

15

**Fariña, S. L.**

**Gran Colegiata «Campus Gotorum» 1999**

Aromas frutosos tipo grosella y mora que se arropan discretamente por una madera de calidad. Vigoroso en boca, estructurado y equilibrado con buena intensidad. 2003 a 2006.

15

**Emeterio Fernández**

**La Legua Reserva 1999**

Roza la sobremaduración. Predominio de aromas terciarios (tabaco, almizcle, caja de puros) y especiados como el clavo. Equilibrado, paso suave y buqué final que se extiende. 2003 a 2006.

15

**Luberri-Monje Amestoy**

**luberri Cepas Viejas 1998**

Buena madurez, notas minerales y de especias. Goloso, tanino fundente con cierta abertura en su desarrollo que recupera con potencia del buqué. 2003 a 2006.

15

**Hermanos Sastre**

**Pago de Santa Cruz 1999**

Notas de fruta madura, tostados finos, gama animal, tabaco con buena armonía. Su paso de boca transmite riqueza de matices muy nitidos con un final armónico y agradable. 2003 a 2006.

15

**Riojanas**

**Viña Albina Reserva 1998**

Frutas pasas (higos, orejones) con las maderas aromáticas bien ensambladas. Funde lo clásico con un aporte frutoso. Suave en su paso, carnoso, con magnífico equilibrio y desarrollo donde encuentra su final un poco pronto. 2003 a 2006.

15,5

**Arzuaga Navarro, S.L.**

**Arzuaga Reserva Especial 1999**

Confitura de fruta, mentolados con un fondo de reducción en botella que ayuda a dar carácter y complejidad. Estructurado, vigoroso y de buen paso con un buqué fino persistente. 2003 a 2007.

15,5

**Briego**

**Briego Fiel 1999**

Buqué clásico bien desarrollado donde las buenas maderas juegan un papel importante. En boca el tanino todavía está vivo con un paso agradable y estructurado. 2003 a 2005.

15,5

**Bodegas Leganza**

**Condesa de Leganza Reserva 1995**

Buena madurez frutal, notas almizcladas, regaliz, que culminan con un paso sedoso, equilibrado, armónico y de agradable buqué. 2003 a 2005.

15,5

**Jané Ventura, S.A.**

**Finca Els Camps 2000**

Exotismo de las maderas muy sugerente con la frutidad algo distanciada. Su principio de reducción augura buen futuro. Cuerpo, vigor y buena acidez con un tanino de calidad que forman un magnífico conjunto. 2003 a 2006.

15,5

**Altanza**

**Lealtanza Reserva 1998**

Buqué moderno, fruta roja y maderas nuevas, potentes balsámicos y notas de pimienta blanca. Intenso y bien ensamblado. Muy sugerente en su paso por boca, aunque pierde algo de peso de fruta, tanino vivaz que se funde y se prolonga al final amargoso. 2003 a 2005.

15,5

**Matarromera**

**Matarromera «Prestigio» 1999**

Le cuesta abrirse. Maduro, notas de regaliz y tostados finos. En boca su tanicidad vigorosa trata de confundir al paladar. Después al final se decanta por la fruta y sus buenas maderas. 2003 a 2007.

15,5

**Unión Vitivinícola**

**MC 2001**

Muy potente, los frutillos rojos manan en abundancia acompañados de un tostado que no distorsiona. Resulta goloso, casi se mastica por la cantidad de fruta y alcohol integrado, tanino que se funde, paso placentero. 2003 a 2007.

15,5

**Muga**

**Muga Reserva Especial 1996**

Complejo y muy delicado en aromas. Buena sinfonía de terciarios: tabaco, higos, regaliz, clavo, bien integrados. Para beber, sin aristas que perturben el paso, sedoso y equilibrado con un buqué final muy grato. 2003 a 2006.

15,5

**Bodegas Fontana**

**Quercus 2001**

Se ha ajustado la madurez: gruindas en licor, notas anisadas con un fondo de regaliz, fruto de una buena expresión varietal, que se envuelve en su fina madera. Goloso, llena la boca, envolvente y de buen paso. 2003 a 2006.

15,5

**Roda**

**Roda I Reserva 1999**

Un año difícil donde cuesta encontrar la excelente potencia frutosa a que nos tienen acostumbrados. Aún así, el trabajo es magnífico, tiene personalidad, fruta impecable con el abrigo de las maderas bien ensambladas. Suave en su paso, recorrido frutoso con un buqué final bien contrastado. 2003 a 2006.



15,5

**Borsao - Borja**

**Tres Picos 2001**

Carácter varietal, intenso, pleno de matices que recuerdan los frutos negros maduros (ciruela, mora) con buena madurez, minerales, violeta. Carnoso, de notable acidez, taninos maduros fundentes, frutoso con un final nuevamente frutal en todo su esplendor. 2003 a 2006.

15,5

**San Pedro, S. A.**

**Vallobera «Cazador» Reserva 1997**

Rojo picota intenso. Frutas negras (picotas), hay notas de vainilla en un marco de madera dominante. Corpulento en su paso por boca, muy estructurado, tanino granuloso algo secante y final balsámico potente. 2003 a 2006.

15,5

**Lan**

**Viña Lanciano Reserva 1996**

Delicadeza aromática, fondo complejo bien desarrollado, buena armonía del conjunto. Un paso de boca donde se muestra la madurez de la fruta, equilibrado y con la persistencia justa. Agradable final. 2003 a 2006.

15,5

**Maurodos**

**Viña San Román 2000**

Potente, espléndido en expresión frutosa, maduro, con madera fina que acompaña (cacao, especias). Sabroso, buen paso, recorrido bien construido y final amargoso agradable. 2003 a 2006.

15,5

**Vizcarra Ramos**

**Vizcarra Torralvo Crianza 2000**

Madurez de la fruta, maderas mejor trabajadas y con ensamblamiento muy prometedor. Tiene potencia y carácter del terroir. Su paso muestra la concentración pero sin excesos, buena estructura, desarrollo uniforme y con necesidad de afinar más en botella para limar esas pequeñas aristas. 2003 a 2006.

16

**Bodegas y Viñedos Alión, S. A.**

**Alión Reserva 2000**

Notas balsámicas muy sugerentes, ápices minerales y de terroir. La madera es finísima, muy acertada. En boca todavía tendremos que esperar porque su tannicidad se impone, eso sí, con fácil disolución, peso de fruta y magnífica acidez. Para guardar. 2003 a 2007.

16

**Oscar Tobía López**

**Alma de Tobía Tinto Singular 2000**

Excelente materia prima, nítida, con expresión, madura, acompañada además por una madera aromática bien integrada. Paso de boca muy fresco, elegante, cargado de sensaciones que estimulan nuestros sentidos, con leve sequedad de la madera. 2003 a 2008.

16

**Luis Cañas**

**Amaren Reserva 1998**

Delicado, franco de aromas, excelente calidad de las maderas, con un buen punto de madurez frutal: grosella, mora. Finos tostados y un toque mineral. Con cuerpo, brillante acidez, aunque todavía está por pulir el tanino, desarrollo bien contrastado y peso de fruta. 2003 a 2007.

16

**Finca Allende S.L.**

**Aurus 1999**

Está en la peor fase de un vino donde todo lo bueno lo esconde, fruta radiante, notas finas de humo, fondo balsámico con buena armonía. Su buena acidez y tanino vigoroso esconden la fruta; deberá afinar más en botella. 2003 a 2006.

16

**Nuestra Señora de la Cabeza**

**Casa Gualda C&J 2001**

Aires mediterráneos, notas balsámicas tipo eucalipto, regaliz con una madera distante que se mantiene en segundo plano. Entrada golosa, con cuerpo, mucha carga frutosa y abanico de sensaciones que estimulan y realzan el conjunto. Todavía se espera más de él. 2003 a 2008.

16

**Ricardo Benito**

**Divo 1999**

Si algo hay que alabar en este vino es la fruta, su verdadera raíz. Todo discurre en consonancia, con notable madurez, madera bien ensamblada que no molesta y potencia. Goloso en su entrada, envolvente y bien diseñado. 2003 a 2006.

16

**Vinos Jeromín, S. A.**

**Félix Martínez Reserva 1999**

Complejo buqué que se funde en los sótanos de la bodega, donde la botella le prodiga gran riqueza aromática definida por los almizcles, trufa, clavo, tabaco... con potencia. Está ya para beber, suave, cierto punto secante al final que pronto desaparece inundado por los aromas de vía retronasal. 2003 a 2006.

16

**Bilbaínas, S. A.**

**La Vicalanda Gran Reserva 1996**

Plenitud de aromas, buqué limpio y complejo que intimida. Crece por momentos. Buena unión fruta y madera. Estructurado, excelente paso de boca, suave y extendido. 2003 a 2006.

16

**Señorío de San Vicente**

**San Vicente 1999**

Frutosidad clara, sin molestias, con la crianza en madera fina bien trabajada y en consonancia. En boca es estructurado, con cierto vigor del tanino todavía, peso de fruta evidente y desarrollo del conjunto delicado. 2003 a 2007.

16,5

**Compañía de vinos Telmo Rodriguez**

**Alto Matallana 1999**

Hay un factor importante en este vino y es su magnífica madera, elegancia en los tostados que, eso sí, no pierde la expresión de la frutuosidad que se percibe radiante y abundante. Recorrido completo, tanino de grano fino fundente, amargo elegante y todavía por desarrollar. 2003 a 2009.

16,5

**Compañía de vinos Telmo Rodriguez**

**Altos de Lanzaga Crianza 2000**

Se percibe seriedad en los aromas, abundantes frutas rojas, tostados elegantes, regaliz, con un fondo mineral muy sugerente. La madera es un acierto. Equilibrado, sabroso, con maneras elegantes, buena base de tanino que se funde procurando un final rico en matices y lleno de finos aromas en la vía retronasal. 2003 a 2008.

16,5

**Frutos Villar**

**Calderona «Elite» 2001**

El primer golpe de nariz advierte de su buena concentración y expresividad acompañado de finas notas de madera nueva, tostados y especias. Envolvente, carnoso, con cuerpo y equilibrio un tanino granuloso muy fundente, magnífica acidez que disfraza su grado alcohólico dejando y final rotundo. 2003 a 2007.

16,5

**Julián Chivite**

**Chivite Colec. 125 G. Reserva 1995**

Consonancia entre el tiempo y la evolución de la fruta, delicado, complejo e intenso. Tiene una magnífica reducción en botella. Elegante paso de boca, buen desarrollo, estructurado y con largo final donde predominan la gama de terciarios. 2003 a 2006.

16,5

**Emilio Moro**

**Malleolus de Valderramiro 2001**

El vino más fino de la casa. Transmite sabiduría y excelente materia prima que bien acompaña un trabajo de las maderas espectacular. Potente y complejo. Paso de boca vigoroso, estructurado y con taninos de calidad por integrar, amplio y muy certero. Sin duda se le augura un futuro prometedor. 2003 a 2008.

16,5

**Vega de Toro**

**Numanthera 2001**

Está a la altura del 2000, e incluso se aprecia más concentración. Frutosidad sólida y muy clara, notas incluso de pedernal, balsámicos, con la madera finísima muy bien trabajada. Salvaje, es todavía un potrillo sin domesticar, aunque se aprecia la raza, tanino que se termina fundiendo, maduro y con magnífica acidez. Un proyecto que deberemos guardar para poder disfrutarlo mejor. 2003 a 2008.

16,5

**CVNE**

**Real de Asúa Reserva 1999**

Se echaba de menos esta concentración y potencia. Excepcional madurez de la fruta con un buen trabajo de las maderas. Llena la boca pero lo hace con delicadeza, estructurado, tanino maduro que se funde y realza el conjunto y las cualidades de futuro del vino. 2003 a 2007.

16,5

**Viña Villabuena**

**Viña Izadi Expresión 1999**

Fruta negra madura, notas de cacao, tabaco de pipa, madera de fondo bien trabajada que no distorsiona. La fruta es protagonista. Carnoso, muy poderoso, ya desde el principio quiere dejar las cosas claras y es rotundo, llena la boca y potencia todos sus atributos con destreza. Largo aunque necesita botella. 2003 a 2009.

17

**Artadi**

**Grandes Añadas 2000**

Excelente expresividad varietal: mora-grosella en abundancia, madera minuciosamente ensamblada con un fondo balsámico elegante, finos tostados, muy armónico. Una bomba de fruta, tannicidad fundente, equilibrio y armonía del conjunto y final elegante. 2003 a 2009.

17

**Hermanos Pérez Pascuas**

**Pérez Pascuas Gran Reserva 1996**

Estilo clásico con el toque de modernidad justo. Abundan las notas de frutos negros confitados, torrefacto, aldehídos nobles, maderas aromáticas perfectamente ensambladas con un denominador común: la finura. Amplio en su paso, buena estructura y ligera tannicidad que confirma su buena vida. 2003 a 2008.

17

**Fernando Remírez de Ganuza**

**Remírez de Ganuza 2001**

Un gran cambio en la bodega que mejora aquel 94 mítico de esta casa. Expresión frutal de primera calidad, notas incluso de terroir que acompaña un trabajo de maderas muy acertado. Tiene raza y está bien conjuntado. Equilibrado, tannicidad impecable que se funde y da carácter, recorrido homogéneo que crece y busca la elegancia. 2003 a 2009.

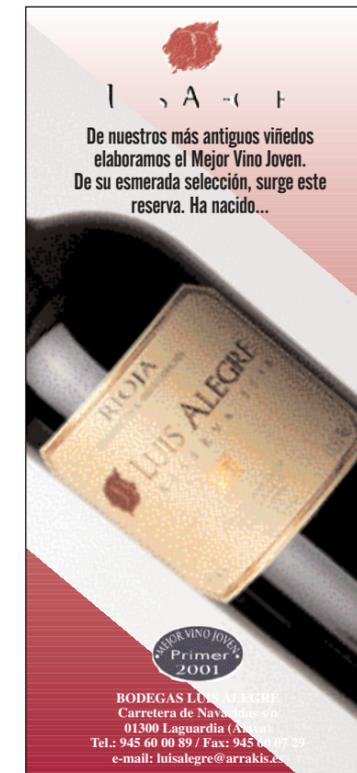
18,5

**Alejandro Fernández**

**Tinto Pesquera**

**Pesquera Janus G. Reserva 1995**

La reducción más poderosa que hemos apreciado: casi cuatro horas de oxigenación. Es normal. Tras este necesario paréntesis comienza nuestro disfrute, amalgama de aromas que se añaden sin cesar: almizcle, tabaco de pipa, cacao, tostados finísimos, cuero... parece no tener fin. En boca confirma la raza, sus buenas maneras, equilibrado, con pleno desarrollo, elegante y grandioso. Inolvidable. 2003 a 2008.



# Pedro Ximénez de Montilla-Moriles



## LA RAZA DE LOS PX

Es un vino inconfundible, tanto por su costosa elaboración como por su carácter único. En esta cata hemos podido apreciar algunos cambios acordes con los tiempos. Como por ejemplo, los elaborados en su versión «ecológica» de las bodegas Los Robles, con su vino piedra Luenga, más otro joven de Toro Albalá, dos vinos que se caracterizan por su franqueza aromática. También nos ha sorprendido la iniciativa de dos bodegas de la D.O. de elaborar dulces PX sin encabezar. Los productores de esta iniciativa son bodegas Moreno, con su vino Virgilio, y la Cooperativa La Purísima, esta última es la mayor productora de PX del mundo, con más de cuatro millones de litros, de los que el 95% se vende a granel destino a las bodegas de Jerez. Cabe señalar la reciente moda de los PX jóvenes «sin filtrar», con aspecto turbio, de Bodegas San Pablo, que aseguran tener mucho éxito entre el público joven. La reserva de 1998 de bodegas Alvear se diferencia por tener una crianza estática, distinta del tradicional sistema de criaderas y soleras. Un vino muy curioso, sobre todo en boca. De la misma bodega traemos la solera de 1945, de una enorme popularidad en Alemania, y que se incluye en la carta de prestigiosos restaurantes de Francia, lo que demuestra que los prodigiosos vinos dulces españoles suelen ser más valorados fuera de casa. Esta cata ha contado con la ayuda inestimable del Consejo Regulador de la D.O. Montilla - Moriles y el apoyo incondicional de José Peñín, director de una de las guías de vinos más prestigiosas de España.

14,5

**Alvear**

Alvear 2001

Irradia juventud en sus aromas de fruta junto con un toque balsámico del alcohol. Goloso, con cuerpo y equilibrio, nada molesta, y se acrecienta gracias a su amargo final que perdura en el postgusto. 2003 a 2006.

14,5

**La Aurora**

Amanecer 2002

Muy frutoso, notas de naranja amarga confitada, flores secas que se expresan con sencillez. Con cuerpo, buena armonía untuosidad-acidez, de buen paso y fácil de beber. 2003 a 2006.

14,5

**Toro Albalá, S.A.**

Don PX 2001

Irradia un color cobrizo muy vivo. Aromas sencillos entre los que destacan los orejones y la miel. Untuoso, rico en sensaciones golosas, con el alcohol por integrar, y un final aromático que se intensifica. 2003 a 2006.

14,5

**Robles**

Piedra Luenga Ecológico

Ámbar yodado muy atractivo. Muy floral debido a un alcohol por integrar, notas de higos secos y miel que discurren con potencia. Con cuerpo, untuosidad y un final de naranja amarga que intensifica su paso. 2003 a 2006.

14,5

**Navisa**

Tres Pasas

Tiene una buena base de botas viejas aunque todavía le falta integración con el alcohol. En boca se agradece este factor determinante para expresar carácter y longitud. Resulta un PX complejo e intenso. 2003 a 2006.

15

**Delgado**

Delgado 2002

Tiene una buena identidad varietal, muy frutoso a la vez que delicado. Mantiene un equilibrio constante, nada pesado, con un final aromático que recuerda la arpillera y el regaliz. 2003 a 2006.

15

**Toro Albalá, S.A.**

Don PX Ecológico 2002

Matices complejos que recuerdan la arpillera, los higos, pipas secas de melón con intensidad y limpieza. Buena armonía de sus componentes, goloso sin excesos con un final largo en sensaciones gustativas y ajustado en vía retronasal. 2003 a 2006.

15

**San Pablo**

Lagar de San Pablo

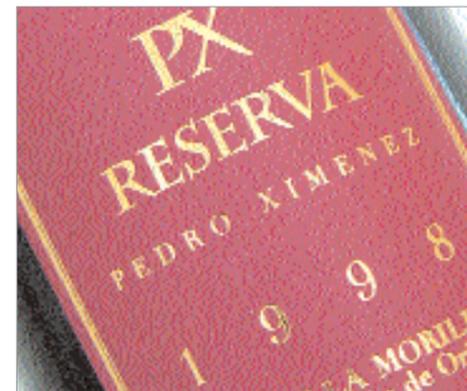
Aspecto de ligera turbidez porque tiene un filtrado leve. Sus aromas son de infancia huele a mosto fresco, donde el alcohol está perfectamente integrado. En boca no defrauda, es armonioso, buen recorrido con un final fresco. 2003 a 2006.

15

**Pérez Barquero**

PX 2003

Estupenda concentración de frutas secas y toques de avellana, muy franco e intenso. Glicérico, con cuerpo y amplia riqueza de sensaciones golosas que discurren con facilidad, llena la boca. 2003 a 2006.



Alvear Reserva 1998: complejo.

15,5

**Alvear**

Alvear 1999

Ámbar cobrizo muy brillante. Notas de café torrefacto y cacao, con un fondo de regaliz, que imponen carácter en nariz. Estructurado, llena la boca sin excesos, donde encuentra un final armónico y bien ensamblado. 2003 a 2008.

15,5

**Alvear**

Alvear Reserva 1998

Las botas viejas juegan un papel importantísimo. Por un lado los aromas de nariz marcan un buqué complejo y lejano, pero la fruta, todavía plena, realza el conjunto. En boca está muy vivo, armónico, con amplitud y persistencia, aunque se agradecería un punto de frescor. 2003 a 2006.

15,5

**Aragón y Cía**

Araceli

Goza de la buena base de su parque de botas, limpieza y carácter que recuerdan las notas de cacao, higos secos que transcurren con intensidad. Su paso es equilibrado, lleno de matices que nutren las papilas con un ligero despunte alcohólico final. Muy bien hecho. 2003 a 2006.

15,5

**Toro Albalá, S.A.**

Don PX 1975

Se imponen los terciarios frente a la fruta, torrefacto, regaliz negro, especias tipo clavo, aldehídos que impregnan la copa con potencia. Tiene una base de solera excelente pero también se puede apreciar algo de alcohol sin integrar. Paso de boca largo, lleno de matices que se potencian con la temperatura. 2003 a 2010.

15,5

**Pérez Barquero**

Gran Barquero

Aromas más delicados y complejos, entre los que destacan las notas de cacao, hidrocarburos y frutas secas (dátiles-orejones). En boca es más nítido, apreciándose mejor sus aromas con un paso glicérico y equilibrado gracias a un final amargoso que disfraza el dulzor. 2003 a 2006.

15,5

**La Purísima**

La Purísima 2002

El PX más diferente de toda la cata. Sus aromas recuerdan a la carne de membrillo, la aceituna e incluso la hoja de olivo. Todo un recital de aromas diferentes. En boca es fresco gracias a su grado alcohólico inferior de nueve, sencillo en su paso y envolvente. 2003 a 2006.

15,5

**Robles**

PX Bacchus de Plata

Interesante buqué donde resalta un fondo de bota vieja muy limpio que enriquece la paleta aromática. Equilibrio grasa-dulzor, con un recorrido elegante, estructurado por su final amargoso. Buena longitud. 2003 a 2009.

15,5

**Navisa**

Tres Pasas Selección Solera 1906

Aromas muy delicados a la vez que complejos, arpillera fina, nuez moscada, dátiles e higos, con gran armonía e intensidad. También se aprecia un fondo de aldehídos nobles que enriquece la paleta aromática. Graso, envolvente, con intensidad en su paso y buena evolución de sus aromas en el final de boca. 2003 a 2008.

15,5

**Moreno**

Virgilio

Aromas francos, bien formados, se aprecia la raíz de la complejidad: una bota vieja que impone carácter, notas de café y aldehídos. Tiene una untuosidad notable, pero la sensación dulzona está disimulada por sus nueve grados alcohólicos que ayudan a beber con facilidad. 2003 a 2006.

16

**Delgado**

Delgado Solera 1875

Se exprime el carácter de bota vieja con predominio de las notas empireumáticas, de regaliz, especias y fruta seca. La copa se satura. Buenas hechuras, magnífico recorrido que crece tanto en sabores como en aromas donde toma mayor protagonismo porque cuesta olvidarse de ellos. 2003 a 2010.

16

**Toro Albalá, S.A.**

Don PX 1972

Color imposible de traspasar con la vista. Espléndido despliegue aromático de notas empireumáticas, arpillera, dátiles y turrón. Muy intenso. Sus notas aldehídicas lo refrescan, realzan su cuerpo resultando menos pesado de dulce, aunque es realmente al final cuando el vino comienza a hablar. Gran potencia. 2003 a 2008.

16

**Navarro**

PX Solera 1830

Preserva sus aromas bien guardados, pues si no se agita la copa se esconden: arpillera fina, hidrocarburos, regaliz, higos secos... que poco a poco salen a la superficie. En la boca todo cambia, la temperatura empuja a escena toda la gama aromática, intenso, bien armonizado y sin excesos gustativos. 2003 a 2008.

16,5

**Alvear**

Alvear 1927

Se puede apreciar la base, un fondo de soleras muy bien conservadas, limpias, que imponen gran amalgama aromática. Elegante, derrocha un gran potencial aromático y gustativo. Muy complejo. 2003 a 2010.

16,5

**Toro Albalá, S.A.**

Don PX 1967

A diferencia del 1972, aquí los aromas son más elegantes. Realmente su paso de boca es más equilibrado, con frescura, muy complejo, y discurre como una seda. 2003 a 2010.

16,5

**Pérez Barquero**

La Cañada

En su buqué predominan los aromas torrefactos, las maderas antiguas, aldehídos nobles y regaliz, quedando en segundo lugar las notas de fruta pasa. Paso de boca bien contrastado, con un recorrido amplio lleno de matices que perfuman la boca sin excesos, con un final que se aclara gracias a su punto fresco. 2003 a 2009.

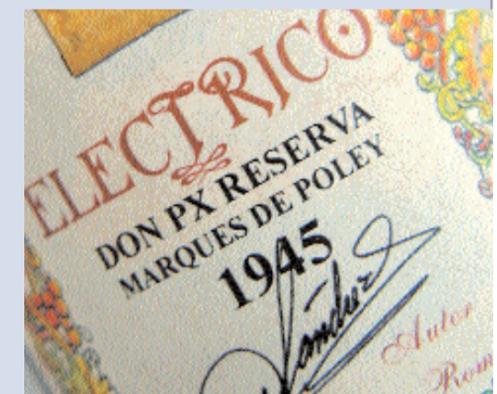
17

**Toro Albalá, S.A.**

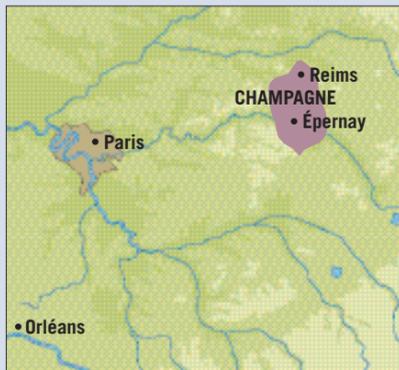
Eléctrico Don PX 1945

Notas evidentes de sacristía, botas muy viejas, tierra húmeda, con gran potencia. Comparado con el resto de PX, es ligero en su paso, equilibrado y sostenido por su final amargo que crece junto a una potente vía retronasal. Un vino francamente singular. 2003 a 2010.

Eléctrico Don PX 1945: un vino singular.



# Champagne



## LOS GRANDES PARA LAS FIESTAS

Los amantes del champán tienen mucho donde elegir: nunca hubo tantos champanes de primera categoría. Y como, a la vista de los precios, lo mejor es beber estos grandes champanes en casa, merece la pena ir haciendo acopio para las fiestas con suficiente antelación. En este momento, en el mercado hay sobre todo champanes de prestigio de los años 1995 y 1996 y algunas reliquias magníficas de 1988, 1990 y 1993, que no conviene perderse. Es mejor apartarse de los vinos más jóvenes, aunque algunos del 97 ya saben bien. Para esta guía, Barbara Schroeder y Rolf Bichsel cataron unas 40 primeras cuvées de las marcas más conocidas y las cooperativas más importantes. A continuación presentamos las mejores. Sólo rechazaron tomar parte en la cata Moët et Chandon (Dom Pérignon), Laurent Perrier y Billecart Salmon.

15

### Ployez-Jacquemart

Brut Vintage 1996 Blanc de Blancs

Todo en armonía, notas de mantequilla, trufa y un toque exótico muy limpio. Intenso paso de boca que ahonda en un largo buqué.

15

### de Saint Gall

Cuvée Orpale  
Blanc de Blancs 1995

La primera impresión es la de un vino un poco dulce, algo resultón de más. Sin embargo, detrás de eso se adivinan frescor y elegancia. Es una pena que no se aprovechen mejor.

15

### de Venoge

Grand Vin des Princes 1993

Muy maduro, con notas de tueste y trementina que resultan muy dominantes, una pizca pesado, se echa de menos más frescor y finura.

16

### Beaumont des Crayères

Fleur de Prestige

El envase es trivial, pero el contenido es intachable y sabe bien. Muy elegante y ligero, duradero y refrescante.

16,5

### Cattier

Clos du Moulin

Uno de los pocos vinos de pago en Champaña, actualmente comercializado como assemblage de las añadas 93, 95 y 97. Aunque no llega a estar en la cima nunca hemos catado un Clos du Moulin con tanta elegancia, casta, frescura y vida. Para acompañar pescados de río.

16,5

### Drappier

Grande Sendrée 1995

Marcadamente frutal con sus aromas de membrillo y cerezas confitadas, gustoso y redondo en boca, jugoso: lo probamos con un queso curado, con bastante éxito.

16,5

### Mailly Grand Cru

Cuvée les Echansons 1996

Posee gran casta, aromas especiados y minerales, madurez incipiente, densidad, termina en notas de frutos secos y repostería. Un vino muy agradable y con carácter para acompañar una comida.

16,5

### Perrier Jouët

Cuvée Belle Epoque 1996

Tal vez nos gustaría que fuera algo más juguetón, ligero, no tan compacto y serio, pero la calidad del vino es intachable: fresco, vigoroso, vivo, persistente, con notas de kiwi y carambola al final. Le conviene madurar algo más. Para acompañar una comida.

16,5

### Pommery

Cuvée Louise 1995

Este champán marcadamente maduro, pleno, en el límite de la pesadez, con notas claras de membrillo y caramelo, frambuesa y repostería, debe servirse preferentemente con un pequeño tentempié para que su frutuosidad se aprecie plenamente. Muy bueno con un foie gras aux pommes.

16,5

### Louis Roederer

Cristal 1996

Un Cristal increíblemente anguloso y fuerte, de momento aún más comprometido con la casta que con la elegancia, pero extraordinariamente persistente, debería madurar algo más. En esta etapa conviene degustarlo con una comida - ternera con una salsa especiada, o aves- o dejarlo envejecer aún dos o tres años. La calificación no se refiere a su potencial, sino a su situación actual.

16,5

### Charles Heidsieck

Blanc des millénaires

Champán increíblemente especiado que llena la boca, con una clara nota de madurez. Debido a su plenitud y a su estilo oxidativo (en el buen sentido, es decir, evolucionado), resulta más adecuado para acompañar un plato especial - ideal con un pastelillo de setas.

17

### Duval Leroy

Femme 1995

Al principio, las burbujas desenfrenadas resultan algo chocantes, pero una vez domadas y purificadas sólo queda la impresión de una textura magníficamente cremosa y floral, de gran elegancia y finura. Aún puede madurar algo.

17

### Jacquesson & Fils

Grand Vin Signature 1995

Resultan inconfundibles el particular carácter ahumado y el misterioso aroma especiado de los vinos Jacquesson, que equilibran hábilmente el estilo algo pesado de esta añada. La ligera nota amarga del final proporciona un punto de apoyo. Sin embargo, el vino es tan dominante que no resulta fácil de combinar.



Ployez-Jacquemart: armonía.

17

### Lanson

Noble Cuvée 1995

Resulta muy juvenil, vivo y bien perfilado, denso, con un gusto final cítrico. Puede acompañar un queso cremoso, pero también una comida completa ligera, y aún puede madurar algo.

17

### Pol Roger

Cuvée Sir Winston Churchill 1993

Como muchos vinos del 93, no brilla por un vigor o casta especiales, sino por su maravilloso equilibrio y finura. Maduro y seductor, agradables aromas de frutos secos y repostería, se encuentra en su momento culminante, no debe dejarse madurar mucho más.

17,5

### Deutz

Cuvée William Deutz 1996

De casta muy especial y estilo áspero y cristalino, reservado, con notas especiadas inicialmente apenas perceptibles que se despliegan muy lentamente, duradero, con final noble y frutal; debe dejarse madurar algo, y después podrá acompañar una comida especial ligera y refinada.

17,5

### Deutz

Cuvée William Deutz rosé 1996

Increíblemente gustoso, vinoso, fresco. La parte tinta aporta sabores y aromas muy agradables, el final que recuerda a fresa tiene muchísimo encanto. Magnífico para tomar con la comida: probamos esta cuvée con una estupenda papada de cerdo a la parrilla: ¡todo un acontecimiento!

17,5

### Deutz

Amour de Deutz  
Blanc de Blancs 1997

Gustoso. La combinación de frutuosidad y casta, elegancia y plenitud, dulzor y acidez es original y especialmente lograda. Es sorprendente que se trate de un blanc de blancs, porque los aromas hacen pensar más bien en uvas tintas. Buen contrapunto a una comida ligera.

17,5

### Gosset

Célébris rosé 1998

Lo que ha embotellado aquí Gosset es una auténtica maravilla de rosado. Vinoso como un borgoña tinto y además cremoso, sin agresividad, sino bien maduro y suave: puede acompañar una tabla de quesos o un picnic elegante. Otras buenas combinaciones son el cochinito o la oca asada.

17,5

### Veuve Cliquot Ponsardin

La Grande Dame 1995

¡Qué apetitoso! Dominan las notas de repostería, magdalenas, vainilla, mantequilla, cremoso, suave y redondo en boca... de pecado. ¡No debe dejarse madurar más!

17,5

### Veuve Cliquot Ponsardin

La Grande Dame rosé 1995

Un rosado cremoso, equilibrado, increíblemente frutal, muy amable, adecuado para muchas circunstancias: como aperitivo, para acompañar galletas saladas y embutidos, tarrinas y pastelillos. Sencillamente apetitoso.

17,5

### Mailly Grand Cru

La Terre 1996

Está ahora en su máximo esplendor. Las notas de frambuesa recuerdan a un borgoña maduro, las burbujas apoyan con su cremosidad, el conjunto termina de forma refinada y larga. Magnífico con aves, ternera, casquería.

17,5

### Ruinart

Dom Ruinart 1993

Ya nos gustó esta añada cuando era aún más floral. Se ha hecho más especiado, más maduro, increíblemente complejo, ahumado, pero todavía elegante y fresco gracias a su magnífico final cítrico. Increíblemente bueno: para disfrutar ya.

18

### Henriot

Cuvée des Enchanteleurs 1988

La nariz inimitable y seductora del champán maduro, con notas de magdalenas, frutos secos, galletas de mantequilla, pero también grosellas rojas y frutos exóticos, magnífico en este momento, aún fresco, una delicia. Se disfruta tal cual, pero también puede acompañar una comida. Casta impresionante.

18

### Mailly Gran Cru

L'Intemporelle 1998

Sencillamente magnífico. Es raro encontrar una mezcla tan lograda de frutuosidad y casta, de plenitud y finura. Las burbujas son de una cremosidad ejemplar, los aromas cítricos y florales son de la máxima finura y pureza, incluso el envase está muy conseguido. Los cooperativistas de Mailly son un ejemplo para todos.

18

### Taittinger

Comtes de Champagne  
Blanc de Blancs 1995

Nada de la gravedad que caracteriza a veces a este año, sino más bien, y como siempre, magníficamente cremoso y lleno de finura, con un final seductor de vainilla y magdalena. Un champán ideal para encuentros entre dos.

19

### Krug

Rosé

El Krug Rosé es algo único desde que existe. Los aromas ahumados recuerdan a barricas antiguas, la frutuosidad a un borgoña maduro, las burbujas cremosas nos advierten de que se trata de un champán, y el final de regaliz y anís nos dice que es un vino muy especial. Quitamos la grasa a un riñón de ternera y lo freímos crujiendo por fuera y sangrante por dentro, lo envolvimos en un par de líneas del Ulises de Joyce y nos dejamos llevar por aromas de otro mundo. Magnífico, único: para seducir al amor de su vida.

20

### Krug

Millésimé 1988

Hace dos años ya le dimos la máxima nota a este vino. Después de que hace dos meses abriéramos una botella algo decepcionante por su carácter plano y envejecido, esperábamos naturalmente esta cata con especial interés. Inconfundible ya con el primer soplo de su aroma, nos impresionó una vez más con esa estructura potente y densa, totalmente evolucionada, interminable y superior, con la nota amarga del final que únicamente tienen los grandes champanes, con una casta y vigor insuperables. Nos pone en el dilema de devaluar la categoría de este vino o aumentar nuestra escala de puntos.

20

### Bollinger

Grande Année 1996

Lo que es el Krug del 88 por su fuerza desbocada lo es el Bollinger del 96 por su increíble finura. Todo es superlativo en este vino: la complejidad, la densidad, la casta, la duración, la cremosidad, la nobleza... 100% de felicidad en 75 cl de vino.

Millésimé, de Krug: por encima de todos.



# Barolo 1999



## MÁXIMA FOGOSIDAD

En el Piemonte, un año de superlativos sigue a otro. Casi llega uno a alegrarse del cambio que traerá el 2002... De modo similar a 1997, el soleado 1999 es un año de vinos ricos en alcohol, con sangre fogosa, y el 2000 será similar. Los productores de Barolo parecen dominar mejor estas condiciones climáticas que hace unos años. En conjunto, los vinos del 99 nos resultan más equilibrados, menos excesivos. Sin embargo, a diferencia del 98, el 99 no es una añada para la bodega, sino para el consumo rápido: un año de vinos opulentos y fogosos para el invierno.

Christian Eder cató unos 100 barolos en Alba, que Barbara Schroeder y Rolf Bichsel volvieron a catar en Burdeos, algo que también hicieron con todos los casos problemáticos y algunos vinos que no participaron en la primera cata. A continuación enumeramos los mejores vinos de esta selección, con comentarios de Rolf Bichsel.

En la dirección de Internet [www.vinum.info/es/catas.jsp](http://www.vinum.info/es/catas.jsp) encontrará aproximadamente otros 80 Barolo recomendables.

**15,5**  
**Abbona Marziano e Enrico**  
**Terlo Ravera**

Jugoso como las cerezas, aterciopelado como el chocolate, pleno, denso, sin aristas, incluso el alcohol está bien integrado y sólo quema algo al final: un vino pleno, opulento y gustoso para consolarse en los días fríos, que sin embargo no debe madurar demasiado. 2003 a 2004.

**16,5**  
**Abbona Marziano e Enrico**  
**Pressenda**

Extracto oleoso, frutuosidad riquísima de bayas con notas de frambuesa, taninos aterciopelados, mucho, mucho alcohol, final de chocolate: tan consecuentemente barroco y sobrecargado que acaba por resultar bueno. El único pero es que no debe dejarse madurar en exceso. 2004 a 2005.

**16**  
**Alessandria Fratelli**  
**Monvigliero**

De este vino nos gusta el estilo elegante y equilibrado, el frescor de los taninos, la agradable nota amarga del final que compensa bien la fogosidad perceptible. 2004 a 2007.

**15,5**  
**Alessandria Gianfranco**  
**Barolo**

Comienzo aterciopelado y suave, final áspero y anguloso: un Barolo clásico de buena estructura, opulento, que no debería madurar demasiado. 2004 a 2006.

**16**  
**Alessandria Gianfranco**  
**San Giovanni**

Pleno y opulento, maderas perceptibles, final fogoso cargado de alcohol y chocolate: desde luego, sabe muy bien, pero de esta bodega hemos catado cosas mejores, más profundas. 2004 a 2006.

**15,5**  
**Barale Fratelli**  
**Vigna Castellero**

Resulta agradable la enorme frutuosidad con notas de grosellas negras y rojas. Por desgracia, el alcohol dominante pone un punto final algo precipitado a esa primera impresión. 2005 a 2008.

**15,5**  
**Barale Fratelli**  
**Vigna Bussia**

Más denso y aún más afrutado que el Castellero, pero igualmente pesado y algo ardiente al final. 2005 a 2008.

**15,5**  
**Borgogno Lodovico**  
**Preda Sarmassa**

Marcadamente suave y redondo, con taninos algo borrosos, aromas especiados marcados y maduros, influidos por la madera, tanto en nariz como en la salida de boca, ya ha alcanzado su plena madurez de consumo. 2004 a 2005.

**16**  
**Borgogno Lodovico**  
**Cannubi Boschis**

Agrada tanto en nariz como en el paladar por su estilo agradablemente especiado, equilibrado en el comienzo, gustoso y flexible. Solo el alcohol del final llega de forma algo repentina. Ya puede beberse. 2004 a 2005.

**15,5**  
**Boroli Silvano ed Elena**  
**Villero**

Bien construido, compacto, sin exceso de alcohol: un Barolo fiable y correcto con final algo seco. 2004 a 2007.

**15,5**  
**Brezza Giacomo e Figli**  
**Bricco Sarmassa**

Posee plenitud, casta, fresca y vigor. Puede madurar algo. 2005 a 2008.

**15,5**  
**Brovia**  
**Villero**

Bien estructurado, fresco, áspero, anguloso, frutuosidad dulce y madura tras los taninos algo quebradizos, fresco y con casta. 2004 a 2006.

**15,5**  
**Ca'Rome'**  
**Rapet**

Buena estructura, compacto, aspereza perceptible en el final, que contrasta con un inicio más bien pulido y suave: un Barolo bueno, fiable, que ya empieza a disfrutarse. 2004 a 2006.



Cannubi Boschis, de Sandrone: equilibrado.

**16**  
**Ca'Rome'**  
**Vigna Cerretta**

Fresco, con casta, sienta bien: uno de los pocos vinos de esta añada con notas herbáceas. Puede que sea el proverbial rey tuerto en el país de los ciegos, pero nos gusta este vino áspero y robusto a pesar de su estilo algo tosco, apenas afinado por la madera. 2004 a 2007.

**15,5**  
**Cabutto**  
**Tenuta La Volta**  
**Vigna La Volta**

La ligera nota aérea en nariz desaparece pronto, en boca es muy pleno, voluminoso, algo pesado y muy ardiente al final. 2004 a 2006.

**15,5**  
**Chiario Michele**  
**Tortoniano**

Gustoso, equilibrado, bien hecho, maduro para beber: ya se disfruta ahora, y aunque es algo menos concentrado que los crus de esta bodega posee su mismo equilibrio y frescor. 2003 a 2004.

**16**  
**Chiario Michele**  
**Brunate**

Abundante frutuosidad suave y final algo seco, pero alegre, no sin elegancia, lo que es especialmente de agradecer en este año; muy al estilo amable de Chiario. 2004 a 2006.

**16**  
**Chiario Michele**  
**Cerequio**

Las notas de madera aún marcan el vino, pero Chiario ha sabido mantener un cierto equilibrio y no dejar que el alcohol domine. Incluso el final áspero se agradece porque da más frescor al vino. 2004 a 2006.

**16,5**  
**Chiario Michele**  
**Cannubi**

Un vino que gusta porque además de la plenitud también posee casta y frescor y un final agradablemente largo. 2004 a 2007.

**16,5**  
**Cogno Elvio**  
**Ravera**

El Ravera tiene lo que le falta a muchos otros vinos de esta añada: gran casta y taninos robustos. Esto le hace acreedor a una distinción especial. Para amantes de los vinos con carácter. 2005 a 2008.

**17**  
**Conterno Aldo**  
**Bussia Soprana**

Clara pátina de madurez en nariz, seductor, recatado, especiado; asombrosamente elegante y refinado para la añada, fresco y equilibrado a pesar de su fogosidad; un clásico que conviene disfrutar ahora. 2004 a 2006.

**15,5**  
**Conterno Fantino**  
**Vigna del Gris**

Posee carácter gracias a sus taninos extremadamente densos y compactos y a su frescor, pero la madera domina mucho la degustación. 2004 a 2006.

**16,5**  
**Conterno Fantino**  
**Parussi**

Da la impresión de morder una manzana roja madura, la boca se llena de jugo y frescor, el final es largo y áspero pero extraordinariamente pulido, y el fuego perdura en boca sin quemar... Magnífico, especialmente logrado este año porque la madera está perfectamente integrada y no es tan dominante como en el Ginestra. El mejor de los tres vinos de Fantino. 2004 a 2007.

**16**  
**Conterno Franco**  
**Bussia Munie**

Suave y lleno en boca, con sus aromas que recuerdan a chocolate y puré de ciruela, el final es una pizca seco. No debe dejarse madurar sino disfrutarse en esta fase. 2004 a 2006.

**16,5**  
**Conterno Franco**  
**Vigna Pugnane**

Bien estructurado y poderoso, pero también muy bien perfilado, de corte clásico, opulencia bien dominada, taninos pulidos. No está hecho para una larga madurez, se disfrutará más en su juventud. 2004 a 2006.

**15,5**  
**Cordero di Montezemolo**  
**Vigna Enrico VI**

Muy agradable; aunque extraordinariamente fogoso, compacto y con casta. 2005 a 2007.

**15,5**  
**Cordero di Montezemolo**  
**Monfalletto**

Suave, pleno y redondo, también bien estructurado, con final fogoso de chocolate amargo y cerezas: gusta, pero no deberá madurar demasiado. 2004 a 2006.

**16**  
**Cordero di Montezemolo**  
**Vigna Bricco Gattera**

Muy logrado. Se agradece tanta angulosidad, frescor y casta en este año donde los vinos tienden a ser más bien pesados. Todavía puede madurar. 2005 a 2010.

**15,5**  
**Corino Giovanni**  
**Arborina**

Un monstruo de vino, denso y rico en extracto, con marcadas notas de madera nueva al final, mucho alcohol molesto por lo ardiente, y taninos muy ásperos y angulosos. Para amantes de la fuerza y el jugo, sin un ápice de tipicidad de la zona. 2004 a 2007.

**15,5**  
**Corino Giovanni**  
**Vechie Vigne**

Jugoso, compacto, áspero, bien estructurado, aunque algo trivial. 2003 a 2005.

**15,5**  
**Corino Giovanni**  
**Vigneto Rocche**

Vino pesado, denso, con cuerpo, al que le falta casta y finura. 2004 a 2007.

**15,5**  
**Fontanafredda**  
**Serralunga**

Barolo jugoso, especiado, tal vez algo comercial pero muy bien hecho, gustoso y muy digestivo para la añada, que no debe almacenarse demasiado tiempo. 2003 a 2004.

**16**  
**Fontanafredda**  
**La Delizia**

En este estadio aún es algo duro y seco al final, algo que puede mejorar con la maduración en botella, porque también se detecta mucho cuerpo y aromas interesantes en un vino que sienta bien, como todos los de Fontanafredda que catamos. Por lo tanto, puede mejorar su calificación. (Muestra de barrica) 2005 a 2008.

15,5

**Icardi****Parej**

Un representante típico (demasiado) de esta añada, dulce y fogoso como un Sfurzat. Pero al menos también es afrutado y jugoso. 2005 a 2006.

15,5

**Parusso Armando****Piccole Vigne**

Denso, pleno, final de cerezas maduras con chocolate amargo y brandy: compacto y áspero, puede madurar algo. 2005 a 2006.

16

**Parusso Armando****Bussia Vigna Fiorini**

Amable y redondo, aunque al final aparece una cierta aspereza, que sin embargo es rápidamente dominada por el fuego del alcohol. 2004 a 2006.

16

**Parusso Armando****Mariondino**

Sabroso, jugoso, sienta bien, final de chocolate: gustará. 2004 a 2006.

16,5

**Parusso Armando****Bussia Vigna Munie**

El más elegante de los crus de Parusso, a pesar de lo áspero de los taninos. Especialmente agradable resulta el final de frambuesa. 2004 a 2007.

16,5

**Parusso Armando****Bussia Vigna Rocche**

Estupendo, con jugosidad, frescor, casta, plenitud y fogosidad, los taninos presentes y la acidez hacen soportables la opulencia, la riqueza alcohólica y el dulzor frutal. 2004 a 2007.

16

**Prunotto****Bussia**

Seductores aromas especiados de múltiples capas, en boca tiene mucho extracto pero también mucho frescor, taninos angulosos magistrales, final largo marcado por la fruta y apoyado en el alcohol; factura perfecta. 2004 a 2006.

15,5

**Revello Fratelli****Giachini**

Taninos duros y secos que dominan la cata, plenitud y madurez; rústico. 2004 a 2007.

15,5

**Revello Fratelli****Vigneta Gattera**

Anguloso, compacto, con agradables aromas especiados recatados, taninos ásperos; un vino fiable. 2005 a 2009.

15,5

**Rocche Costamagna****Rocche dell'Annunziata**

Agradable aspereza. Los aromas son sordos y especiados, necesitan airearse: debe decantarse y no dejarse madurar en exceso. 2004 a 2005.

17

**Rocche Costamagna****Bricco Francesco**

Extraordinario. Aromas especiados interesantes de múltiples capas, gran plenitud pero también casta, taninos angulosos y potentes; original y lleno de carácter. 2004 a 2010.

16

**Rocche dei Manzoni****Big'd Big**

Especiado, denso, pleno, estructura firme, final fogoso sólo soportable gracias al extracto áspero. Factura excelente, puede madurar. 2005 a 2009.

17

**Rocche dei Manzoni****Vigna d'la Roul**

Fresco y con casta. Textura menos poderosa y plena que la de los otros dos vinos de la casa, menos imponente. Puede madurar, porque los taninos son muy ásperos y frescos. 2005 a 2010.

18

**Rocche dei Manzoni****Cappella di Santo Stefano**

Sentimos debilidad por este vino. Su densidad, frescura y casta son ejemplares, el extracto no es pesado: uno de los mejores vinos de la añada, que desde luego aún resulta muy cerrado y marcado por la evolución; debe madurar. 2005 a 2010.

15,5

**Sandrone Luciano****Cannubi Boschis**

Huele a frutas desecadas y sol, a mermelada y compota. Taninos aterciopelados y suaves, alcohol menos dominante que en el vino más sencillo. No está hecho para envejecer. 2004 a 2006.

16

**Scarzello Giorgio****Barolo**

Anguloso, áspero, jugoso, fresco: un vino increíblemente original y robusto, nada pesado a pesar de su extracto perceptible. 2005 a 2008.

18

**Scarzello Giorgio****Vigna Merenda**

¡Vaya vino! Los años extremos parecen especialmente logrados en Scarzello, porque su vino de pago, poderoso como una tormenta de verano, sobresale por encima de todos los demás, como ya ocurrió en 1997. Finura aromática, mineralidad, taninos robustos: único y lleno de personalidad. 2006 a 2010

15,5

**Scavino Paolo****Barolo**

Un Barolo especiadamente áspero, anguloso y robusto; no debe madurar mucho. 2004 a 2007

16,5

**Scavino Paolo****Bric del Fiasc**

Posee abundante casta y frescor, por lo que nos gusta especialmente en este año. Los taninos aún algo ásperos se pulirán. El final es similarmente frutal al del Cannubi. 2004 a 2008

16,5

**Scavino Paolo****Cannubi**

Bien estructurado, pleno, fogoso pero equilibrado a pesar de toda su plenitud y cuerpo, final gustoso de bayas, representa a la añada. 2004 a 2008

16,5

**Scavino Paolo****Carobric**

Casta increíble, no le falta aspereza y un ligero amargor, algo que se percibe especialmente en el final, pero en esta añada preferimos eso a unos taninos excesivamente fofos y débiles. Debe madurar algo, tras lo cual se disfrutará mucho. Vinificación muy inteligente, como en todos los vinos de Scavino.

15,5

**Sebaste Mauro****Monvigliero**

Sienta muy bien, gustoso, bien perfilado, con contornos nítidos: se disfruta. 2004 a 2005

17

**Sebaste Mauro****Brunate**

Sencillamente magnífico. Jugoso, fresco, denso, taninos apetitosos, final largo de frambuesas, muy buen vino. 2004 a 2008

17,5

**Sebaste Mauro****Prapò**

Arrollador. Fogoso y denso, pero también gustoso y de gran longitud aromática, con notas de frambuesas (y no de cerezas cocidas, como suele ocurrir en esta añada). ¡El segundo trago también gusta! 2005 a 2010

16

**Varaldo Rino****Vigna di Aldo**

Lo que nos gusta del Barolo de Varaldo es su estilo civilizado extremadamente limpio, su frescor frutal, su plenitud, todo ello apoyado en unos taninos frescos. La presencia algo excesiva del dulzor, que perjudica un poco la elegancia, viene dada por la añada. 2004 a 2007.

16

**Veglio Mauro****Vigneto Rocche**

Frutosidad dulce, extracto potente, abundantes taninos ásperos y algo secos y una buena dosis de alcohol. No tiene la clase del 98, pero la madurez podría aportar un mayor equilibrio. 2005 a 2008.

16,5

**Veglio Mauro****Vigneto Arborina**

Año especialmente recomendable, porque resulta más elegante que el Rocche, poderosísimo pero opulento en exceso. También aquí, el final es dulce y áspidamente anguloso, pero menos ardiente. 2004 a 2008.

16,5

**Veglio Mauro****Castelletto**

Nariz típica de Barolo, taninos ásperos, acidez fresca, conjunto gustoso y alegre. Ya se disfruta. 2004 a 2007.

16

**Vietti****Rocche**

Denso, con casta, pleno, taninos ásperos y angulosos, también una pizca secos: en este año se aprecian especialmente los vinos con un poco de aspereza y sin exceso de alcohol. 2004 a 2007.

16,5

**Vietti****Brunate**

Muy agradable. Nariz muy cuidada, textura perfectamente redondeada por la madera, final largo, aún marcado por la madera pero también frutal y en absoluto ardiente. 2005 a 2008.

17

**Vietti****Lazzarito**

Vino robusto, apetitoso y áspero: extracción y aspereza máximas, madera achocolatada; aún indómito, si evoluciona bien será uno de los grandes vinos de esta cosecha. 2005 a 2008.

15,5

**Voerzio Gianni****La Serra**

El color indica una vinificación moderna, pero en el paladar se agradecen el frescor y equilibrio. No es precisamente un Barolo típico, pero sienta bien y es agradable. 2004 a 2006

15

**Domenico Clerico****Pajana**

Casi nos gusta más el Pajana –más áspero y sencillo, algo seco pero también muy fogoso y opulento– que el Ciabot Mentin Ginestra, que resulta algo artificioso. 2004 a 2006

**Prapò, de Mauro Sebaste: arrollador.**

15

**Domenico Clerico****Ciabot Mentin Ginestra**

Madera nueva muy presente y excesivamente marcada, a ello se unen el dulzor frutal y el alcohol; final ardiente, con notas de frutas desecadas como un viejo oporto. 2004 a 2006.

16,5

**Ettore Germano****Prapò**

Factura limpia, combinada con fuerza y extracto, casta y angulosidad: este año es algo que se agradece especialmente. Uno de los pocos vinos de la añada que deben madurar. 2005 a 2009.

17

**Ettore Germano****Cerretta**

Magnífico, aterciopelado y suave en el inicio, ahumado y anguloso al final, llena la boca sin ser pesado, fogoso: extraordinario. Pero, a diferencia del Prapò, es mejor degustarlo joven. 2004 a 2006.

15

**Silvio Grasso****Barolo Pi Vigne**

¡Dios, qué dulce! Cerezas cocidas y chocolate. Hay que beberlo ahora, la sequedad del final no hará sino aumentar. 2004 a 2005.

15,5

**Silvio Grasso**

**Barolo Bricco Luciani**

Compacto, aterciopelado, con taninos ásperos y final algo demasiado marcado por la madera y ardiente. 2005 a 2008.

15,5

**Silvio Grasso**

**Barolo Ciabot Manzoni**

Posee más casta que los otros tres crus, aunque la madera está muy marcada, por lo que el final es algo amargo y ardiente. 2005 a 2008.

15,5

**Silvio Grasso**

**Barolo Giachini**

Sabe tan seductor como huele: a chicle de menta y frambuesas maduras. Textura aterciopelada, alcohol perceptible pero soportable. Apetitoso, para disfrutar pronto. 2004 a 2005.

16,5

**Mauro Molino**

**Barolo Vigna Conca**

A pesar de las maderas nuevas es increíblemente seductor, con taninos finamente trabajados pero suficientemente ásperos y frutalidad madura de uvas pasas pero sin resultar pesado: este año está muy logrado el equilibrio entre el arte y el kitsch. Es mejor beberlo en su juventud. 2004 a 2007.

16

**Pira e Figli**

**Cannubi**

Estilo moderno pero elegante, con notas de frutalidad madura de ciruelas, taninos gustosos bien trabajados y fogsidad perceptible pero bien ligada. 2004 a 2008.

15,5

**Luigi Pira**

**Marenca**

Increíblemente especiado, arrogante, alcohol perceptible, por fortuna equilibrado por la aspereza de los taninos. 2004 a 2008.

16

**Luigi Pira**

**Margheria**

De calibre similar al Marenca pero más elegante y afiligranado, con taninos angulosos y final agradablemente largo. 2005 a 2009.

16,5

**Roberto Voerzio**

**Cerequio**

El más elegante de los tres crus, bien perfilado, con final áspero, por desgracia también una pizca ardiente, se disfrutará pronto. 2004 a 2006.

17

**Roberto Voerzio**

**La Serra**

Menos expresivo que el Brunate, algo más anguloso, robusto y áspero, pero lleno de carácter, puede madurar. 2005 a 2009.

18

**Roberto Voerzio**

**Brunate**

Un vino magnífico. Sin desmentir la añada, es sin embargo, anguloso, con casta, denso y firme, de gran potencial aromático y larguísimo final: demuestra que Voerzio va por buen camino y también este año busca la casta y no la concentración superficial. Aún podría mejorar de puntuación. 2005 a 2010.



Ca' Rome's Rapet: bueno y de confianza.

*Finca La Anita*  
www.fincolaanita.com

VINOS DE ARGENTINA

<b>Restaurantes</b> Sent Celoni - Madrid La Gastroteca de Stephanie y Arturo - Madrid Ca'Sento - Valencia La Montaraza - Valencia	<b>Vinotecas</b> El Corte Inglés - Club del Gourmet Vinos de Autor Alama - Murcia La Bodega del Alcalde - Madrid	<b>Importador:</b> Puerto Tamar S.L. Trinitarios 15, Piso 2, Puerta 4. 46003 - Valencia - España Teléfono: 96 392 5096, Fax.: 96 391 9966
---	--	---

MANCUSO 2002

## El motero salvador

La pasión por las motos le llevó muy lejos a Carlos San Pedro. Justo hasta donde estaban las viñas de su vida.



Carlos San Pedro, con su nuevo proyecto aragonés, el Mancuso 2002.

La bendita casualidad quiso que un buen día a alguien se le ocurriera montar una concentración motera en Jarque, pintoresca localidad zaragozana. Y el bodeguero de Laguardia, Carlos San Pedro, aventajado motorista y devorador de velocidad, llegó puntual a la cita. También la casualidad quiso que degustase, así, sin mucho fijarse y sin prejuicios, entre el humo y el perfume del bocadillo de chorizo, un vino del lugar que al echarlo al coletto, su viveza y bondad le encandilaron. ¿Este vino es de aquí? Preguntó. De aquí es, de la cooperativa, le contestó el paisano servidor.

Inmediatamente indagó de qué viñas salían las uvas de aquel estupendo tinto. Cuando subió al monte donde se ubican se quedó sencillamente entusiasmado. Por que aquellos pequeños majuelos contenían la esencia misma de la viña. Allí y en ese preciso momento, emocio-

nado, se le ocurrió el proyecto: rescatar aquellas reliquias para elaborar un vino original. Lo más duro vino a continuación, quiso comprar todo el viñedo posible, pero no fue fácil contactar con los dueños, la mayor de las parcelas no mide más allá de la hectárea y media, y muchas de ellas se encontraban en mal estado. Encontró en Jorge Navascués el socio perfecto, un joven enólogo que se desvive por su profesión, de amplia experiencia en la zona. En total reunieron poco menos de nueve hectáreas de viejas cepas de Garnacha, alguna suelta de Monastrell y algo de Tempranillo, muy poco. El estilo de laboreo cambió algo, y hace dos años hicieron la primera cosecha, que para aquel pueblo resultó un espectáculo. Porque desde Laguardia se desplazó una nutrida cuadrilla de vendimiadores que en una sola mañana acabó con todos los racimos (y eso que es verdaderamente difícil hallar los cuatro racimitos que ofrece una de aquellas cepas, no más de 300 gramos por cada una).

En la bodega, más bien un garaje, se realizó una cuidada elaboración, con fermentaciones en ingeniosos depósitos de acero de 1.500 litros, recubiertos de una capa de madera de roble americano, que se puede renovar cada año. Después, la maloláctica en barrica nueva de Allier y Nevers, amén de 10 meses de crianza en ellas y por fin el vino se guardó en unas 5.000 botellas.

Tras meses en botella, el vino se encuentra bien ensamblado. Muy cubierto, posee una nariz fragante, frutoso, frutillos negros, compota, balsámicos y un recuerdo a la pizarra del suelo de la viña. Es muy concentrado, sabroso, lo salva de la pesadez una acidez viva y suave que resalta el trabajo de los enólogos con su tanino bien maduro.

### MANCUSO 2002

**Bodega:** Viñedos de Mancuso. Jarque de Moncayo (Zaragoza)  
Tel. 945 600 548

**Precio previsto por unidad:** 36 €

**Varietades:** Mayoritariamente Garnacha, y algo de Monastrell y Tempranillo.

**Número de botellas:** 5.000.

**Salida al mercado:** Febrero 2004.



El tiempo corre a su favor



Carretera de Aceuchal, s/n  
Tel: 924 67 04 10 - Fax: 924 66 55 05  
e-mail: sanmarcos@campobarro.com  
web: www.campobarro.com  
06200 ALMENDRALEJO (Badajoz)



Caves: Les Tarimbès, s/n  
Tels. 93 898 81 32 - 93 898 86 17-  
Fax: 93 898 86 71  
08733 EL PLA DEL PENEDÈS  
(Barcelona)  
alsina@alsinasarda.com  
www.alsinasarda.com



C/ Badajoz, 70 06200 Almendralejo ESPAÑA  
Tel.: +34 924 67 11 05 / 66 21 46 Fax: +34 924 67 72 05  
e-mail: bodegas@vegaesteban.com vegaesteban@vegaesteban.com  
www.vegaesteban.com



BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JARO  
Ctra. de Pesquera de Duero a Valbuena, s/n  
47315 Pesquera de Duero (Valladolid)  
Tel. 650481504. Fax 650451542  
www.bodegajaro.com  
E-mail: info@bodegajaro.com

Comercial: Gestión Vitivinícola S.A.  
C/ Orense, 85 28020 Madrid Tel  
917882602/900505855 Fax 917882603  
vinos@gviticola.com



BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JARO

# Pagos y diseño de autor

*Todo reluce en esta flamante casa. Desde el suelo impoluto de la nave de barricas a las ligeras columnas esmaltadas color vino, desde la peinada hierba que rodea la bodega a la inscripción roja sobre la oscura y secreta botella. Y por supuesto, lo que reluce con luz propia es el vino de la finca El Quiñón, en Pesquera de Duero, en el corazón mítico de esa tierra con corazón tinto que es La Ribera, en la margen derecha del río Duero.*

**La Finca**

Allí, en una terraza media ligeramente inclinada, se extienden las 108 hectáreas de la propiedad, de las que ya hay plantadas 60 con Tinto Fino, la variante local del Tempranillo. 60 has. que componen un rompecabezas de pagos bien diferenciados, estudiados minuciosamente para diseñar vinos diferentes, expresivos de la singularidad de su cuna. A la entrada, Pago del Jaro, 2 has. de tierra de arrastre, arenosa una, francoarcillosa la otra. Detrás, hasta la frontera del bosque de enebros, la pendiente de 40 has. del Pago de La Piedra, entre calizo y arcilloso, y a un lado el vecino pago de Chafandín, 20 has. que guardan memoria de un romántico bandolero de los alrededores y que alimentan con esfuerzo racimos pequeños, de grano suelto, con una suculenta proporción de hollejo que es promesa de concentración, de estructura, de postgustos golosos. Entre ambos, hacia el bosque, la joya de la casa, el Pago del Majuelo Viejo, 2 has. de cascajo que sustentan ce-

pas que han cumplido mas de 80 años. El presidente, Borja Osborne, podría dibujarlo con los ojos cerrados, el enólogo, Ramón Vaca conoce el terreno como la palma de la mano, y hasta la vista de lince de las encargadas de la mesa de selección distingue en una ojeada la procedencia de cada racimo y conoce el pequeño depósito al que irá a parar cada uno. Y es que esa es la filosofía que define la casa, la línea maestra del diseño de sus vinos: ¡viva la diferencia! Para lograrlo, tanto el trabajo del campo -el marco de plantación, la conducción, la poda, la fecha de vendimia- como cada paso de la elaboración exigen un control minucioso, una atención permanente.

**La empresa**

Experiencia y formación le sobra al equipo, desde el primero al último, a pesar de su juventud. Detrás del Grupo Hebe, propietario del Jaro, está la familia Osborne Osborne con un sólido proyecto que viene desarrollando en los últimos seis años y que se materializa en tres bodegas selectas, con viñedo propio, en el Priorato, en Toro y ésta en La Ribera. Su primer vino, Jaros, ya está en el mercado cosechando éxitos. La marca será el sustento del 90% de la bodega, aunque otras dos etiquetas, Chafandín y Sed de Caná, vestirán limitadísimas selecciones especiales, nacidas en los mejores pagos y criadas exclusivamente en barricas francesas.

**El vino**

No hace ni medio año que la primera botella de Jaros salió de la bodega y ya está en boca de todos. El primer reconocimiento oficial supuso el difícil arte de ser profeta en su tierra. El Consejo Regulador de Ribera del Duero lo eligió en el grupo de los ocho que representarían la D.O. en Verona, en la Feria Vinitaly. Sus méritos son fruto de esos detalles que revelan osadía y conocimiento. Se vendimió apurando la maduración de la uva, y cada pago por separado durante la primera quincena de octubre de 2001. La mesa de selección fue rigurosa, y entre maceración fermentación pasó a criarse a finales de noviembre durante 12 meses. Y ha salido rojo picota intenso y limpio, con olor a frutas rojas y negras, a compotas, tostados, aromas balsámicos, ahumados y un fondo mineral, una cierta complejidad que se reproduce largamente en la boca y que anuncia una larga vida, un redondeo en la botella durante años. Un acierto pleno para una opera prima.



# Problemas con la copa

*Se equivocan quienes creen que el vidrio es neutral a efectos del sabor. Incluso copas carísimas absorben los aromas del entorno como una esponja.*

«¡Demonios, este vino apesta!» El aficionado acaba de introducir la nariz en la copa y se lleva una muy desagradable sorpresa. Examina con suspicacia la etiqueta aparentemente fiable y empieza a pensar qué fallo puede tener el contenido de la carísima botella que acaba de abrir: ¿corcho, sulfídrico, acidez volátil, moho...? Pero a menudo es injusto sospechar del vino. También puede ser la copa la que tiene un problema. Aunque hace años que se investiga la forma óptima de las copas, no es posible evitar que el propio material absorba olores del entorno. Incluso los profesionales lo olvidan a menudo. Así, en ocasiones pueden verse en ferias vinícolas copas colocadas cabeza abajo sobre plásticos o mesas de madera barniza-

da. En los restaurantes no es infrecuente que se coloquen con el cáliz hacia abajo sobre bayetas húmedas. A los pocos minutos huelen a plástico o a barniz, o permiten adivinar el lavavajillas empleado. Las copas guardadas en armarios o cajas también huelen a menudo a cerrado. ¿Cómo puede evitarse esto? Olfatee la copa antes de llenarla. Si no es absolutamente inodora, lávela con agua corriente o con el vino que va a catar. Esto último se denomina técnicamente «envinar». Si tiene usted prisa, también puede limpiarla con aire: tome una copa en cada mano por el pie (como si fuera un sheriff con sus revólveres) y múevalas rápidamente de forma que se oiga silbar el aire. Pero hágalo con cuidado para evitar catástrofes...



¿Sabe a cerrado el vino... o es la copa?

**Levita**

**Grupo Faustino**

**Challenge International du Vin 2003 MEDALLA DE ORO**

**Premios Zarcillo 2003 MEDALLA DE ORO**

**Marqués de Vitoria RIOJA**

**Marqués de Vitoria**  
Camino Santa Lucía, s/n 01320 OYÓN - ÁLAVA  
Tfno.: 945 622 134 • www.marquesdevitoria.com

**CÓMO PROCEDER:**

Rellene la tarjeta que acompaña a los boletines de suscripción. También puede enviar la solución por correo electrónico a «concurso@vinum.info», incluyendo sus datos personales. Las tarjetas y mensajes electrónicos deberán llegarnos antes del 10 de enero de 2004. Los ganadores serán seleccionados por sorteo, y sus nombres se publicarán en el siguiente número de VINUM. Los resultados no podrán recurrirse por vía judicial.

**LO QUE PUEDE GANAR:**

Se sortean 20 accesos gratuitos durante un año a todos los contenidos y motores de búsqueda de nuestra página web «www.vinum.info».

## Una diva portuguesa

Los varietales de Merlot y de Cabernet-Sauvignon están conquistando el mundo entero, pero en el extremo occidental de la península Ibérica las olas de la moda pasan de largo. Sí, los portugueses han resistido la tentación de imitar al resto del mundo y, en lugar de ello, se han mantenido fieles a sus variedades tradicionales. Se dice que hace 100 años, sólo en el valle del Douro se plantaron unas 90 variedades distintas para la producción de vino de Oporto. La cifra exacta aún se desconoce pues las cepas se plantaron mezcladas en los viñedos. No pocos siguen pensando que ésta es allí la mejor manera de hacer vino. Pero en algún momento las cepas se separaron, se investigaron y se clasificaron por rangos. Desde entonces, cinco variedades fueron conside-

radas especialmente nobles, y éstas fueron desplazando a las demás. Finalmente, una de las cinco magníficas fue celebrada como la mejor. Se extendió por todo el país, primero al Dão, después hasta el sur, hasta el Alentejo. Hoy es la variedad portuguesa de moda, y los críticos advierten que está desplazando a otras cepas también tradicionales.

Y es que su perfil suena muy seductor: esta cepa da cosechas moderadas de unas uvas muy pequeñas, que producen un vino oscuro, rico en taninos y altamente concentrado, con gran plenitud de aroma. Además, las cepas son robustas y fuertes en el crecimiento. Su propio nombre, que reivindica la condición de «nacional», demuestra que es una cepa con ambiciones...

### SOLUCIÓN Y GANADORES DE LOS CONCURSOS

Debido a que la salida de los números 38 y 39 es en meses consecutivos (Noviembre y Diciembre), posponemos la solución de los concursos y su correspondiente lista de ganadores para el próximo número.

## Agenda FEBRERO/MARZO 2004

4/8 FEB.  
Plovdiv

**VINARIA**

Exposición Internacional de la Industria Vitivinícola que cumple su edición número doce.  
Plovdiv International Fair, Plovdiv (Bulgaria)  
www.fair-plovdiv.com

8/10 FEB.  
Nueva Delhi

**IFOWS**

Segunda edición de la Muestra de Alimentación y Vinos de la India.  
Hotel Taj Palace, Nueva Delhi (India)  
www.ifows.com

16/18 FEB.  
Montpellier

**VINISUD**

Exposición Internacional de Vinos Mediterráneos que celebra su sexta edición, una muestra donde compradores de todo el mundo podrán descubrir los singulares vinos del sur.  
Parc des Expositions, Montpellier (Francia)  
www.vinisud.org

29 FEB./2 MAR.  
Düsseldorf

**PROWEIN**

Uno de los eventos más profesionales del sector alemán e internacional, la Feria Internacional de Vinos y Espirituosos, que este año cumple su undécima edición.  
Messe Düsseldorf, Düsseldorf (Alemania)  
www.prowein.de

3/7 MAR.  
Zagreb

**ENOAGSTRONOMY**

Feria Internacional de Gastronomía, Alimentación y Bebidas.  
Zagreb Fair, Zagreb (Croacia)  
www.feriasalimentarias.com

12/14 MAR.  
Toronto

**TORONTO WINE & CHEESE SHOW**

Exhibición Internacional de Vinos, Espirituosos, Cervezas, Quesos y Productos Delicatessen.  
Toronto International Centre, Toronto (Canadá)  
www.feriasalimentarias.com

14/17 MAR.  
Birmingham

**FOOD & DRINK EXPO**

Feria Internacional de Alimentos y Bebidas.  
National Exhibitions Centre Birmingham, Birmingham (Reino Unido)  
www.feriasalimentarias.com

## ALIMENTARIA

8/12 MARZO  
Barcelona

XIV Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas, una edición organizada por Alimentaria Exhibitions, que supondrá un gran salto cualitativo y cuantitativo: 4.200 empresas de alimentación de todo el mundo que se darán cita en un espacio ferial de 105.000 metros cuadrados.

Fira Barcelona, Recintos Montjuic 1 y Gran Via  
www.alimentaria.com



Screwpull®  
El original

LM 300



1978 Museo de Nueva York  
2003 Innovación permanente

El sacacorchos  
mas sencillo,  
es Screwpull



Inventado y diseñado  
para un uso óptimo y confortable  
Alta tecnología y valor estético

Le Coussot S.L. - Carreras Candi 71  
08 028 Barcelona - Spain

Tel. : (34) 93 422 10 10 - Fax : (34) 93 421 82 87  
screwpull@lecoussot.es - www.lecoussot.com





# VINISUD 2004

Francia-Montpellier  
16, 17 y 18 de Febrero 2004

## Salón Internacional de los Vinos y Espirituosos Mediterráneos



### La Méditerranée avec un Plus

1 200

Productores de las zonas y regiones del entorno del Mediterráneo

- Francia: Languedoc, Roussillon, Val de Rhône, Provence, Corse, Sud-Ouest
- España: Portugal, Italia, Grecia, Libano, Israel, Túnez, Chipre, Marruecos

25 000

Visitantes profesionales del mundo entero

- Importadores, Distribuidores, Mayoristas, Detallistas, Tiendas Especializadas, Gran Distribución, Agentes comerciales, Food & Beverage Managers, Social Network

Regístrese en:

[www.vinisud.org](http://www.vinisud.org)

VINISUD ESPAÑA, S.L.

San Juan González, 11 - 28011 Madrid (España)  
Tel y Fax: (34) 91 890 87 78 - Mail: (34) 078 050 040  
e-mail: [vinisud@vinisudbarcelona.com](mailto:vinisud@vinisudbarcelona.com)



REGION  
LANGUEDOC-  
ROUSSILLON

## Quiénes somos

*Vinum*

REVISTA EUROPEA  
DEL VINO

Con ediciones en alemán, francés y español.  
Fundada en 1980.  
Tirada total: 80.000 ejemplares.

### VINUM Internacional

#### Intervinum AG

Klosbachstrasse 85,  
CH-8030 Zürich  
Tel. +411/268 52 40  
Fax +411/268 52 05  
<http://www.vinum.info>

#### Editor

Hanspeter Detsch

#### Director Internacional

Rolf Bichsel

#### Ediciones Vinum S.L.

C/ Teruel, 7. 28223  
Pozuelo de Alarcón (Madrid)  
Tel. 915 120 768  
Fax. 915 183 783  
[vinum@vinum.info](mailto:vinum@vinum.info)

#### Edición y Redacción España

Director: Carlos Delgado.  
[carlos.delgado@vinum.info](mailto:carlos.delgado@vinum.info)

Director Gerente:

Heinz Hebeisen

[heinz.hebeisen@vinum.info](mailto:heinz.hebeisen@vinum.info)

Edición: Manuel Saco

[manuel.saco@vinum.info](mailto:manuel.saco@vinum.info)

Catas: Bartolomé Sánchez y

Javier Pulido

[bartolome.sanchez@vinum.info](mailto:bartolome.sanchez@vinum.info)

Equipo de Redacción: Ana

Lorente, Ana Ramírez, Juan

Bureo, Elba López Oelzer

(traducción), Carlos Gancedo

(traducción) Ramón Miguel

Muñoz (diseño)

#### Departamento comercial

Directora: Cristina Butragueño  
[cristina.butragueno@vinum.info](mailto:cristina.butragueno@vinum.info)

Publicidad: Pilar García Solé

[pilar.garcia@vinum.info](mailto:pilar.garcia@vinum.info)

Coordinación: Yolanda Llorente,

Nieves González

#### Redacción Suiza

Thomas Vaterlaus, Hans-Jörg

Degen, Barbara Meier-Dittus

Klosbachstrasse 85,

CH-8030 Zürich

Tel. +411/268 52 60

Fax +411/268 52 65

[redaktion.schweiz@vinum.info](mailto:redaktion.schweiz@vinum.info)

### Redacción Alemania

Rudolf Knoll, Manfred Lüer,

Martin Both y

Siglinde Hiestand

Biebricher Allee 134

D-65187 Wiesbaden

Tel +49 611 986620

[redaktion.deutschland@vinum.info](mailto:redaktion.deutschland@vinum.info)

### Redacción Francia

Barbara Schroeder

Britta Wiegelmann

[redaction.france@vinum.info](mailto:redaction.france@vinum.info)

Vinum France, 4/6, rue Ferrère

33000 Bordeaux

Tel. +33/05 56 44 29 25.

### Vinum Italia

Christian Eder

[redazione.italia@vinum.info](mailto:redazione.italia@vinum.info)

### Publicidad Internacional

Caviezel•Senn

Riedstrasse 9. Postfach

8824 Schönenberg

Tel. +411/788 23 00

Fax +411/788 23 10

[caviezel.senn@vinum.info](mailto:caviezel.senn@vinum.info)

### Suscripciones

AES Peregrinas, 4 Local

28280 El Escorial (Madrid)

Tel. 918 907 120

Fax 918 903 321

[suscripciones@vinum.info](mailto:suscripciones@vinum.info)

### Distribuye

Dispaña. C/Gral. Perón, 27 -7º

28020 Madrid.

Tel. 914 179 530

### Imprime

EPES Industrias Gráficas S.L.

Avda. Valdeparra, 27

28108 Alcobendas (Madrid)

### Depósito Legal M-18076-1997

Vinum no se hace responsable

de los originales, fotos, gráficos

o ilustraciones no solicitados,

ni se identifica necesariamente

con la opinión de sus

colaboradores.