

Vinum

Vendimia del 97

UN AÑO DE LOCOS



Los señores de la Toscana • Uruguay sin complejos • Gutiérrez de la Vega

VINUM Internacional

Intervinum AG
Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich
Editor: Rolf Kriesi
Director Internacional: Rolf Bichsel
Telefon 07/411/268 52 10
Telefax 07/411/268 52 05

Edición y Redacción España

Director: Carlos Delgado
Edición: Manuel Saco
Catas: Bartolomé Sánchez
Diseño: Ramón Miguel Muñoz
e-mail: vinum.red@spainmail.com
Tel. 91/526 71 79
Fax. 91/464 47 75
Dirección Comercial: Cristina Butragueño
Coordinación Internacional: Heinz Hebeisen
Redacción: Enrique Calduch,
Elisabeth Checa, Federico Oldenburg.

Traducción

Elba López Oelzer y Carlos Gancedo

Redacción Suiza

Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich
Telefon 07/411/268 52 60
Telefax 07/411/268 52 65
Internet <http://www.vinum.ch>
e-mail: edition@vinum.ch

Redacción Alemania

Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8
D-92421 Schwandorf-Neukirchen
Telefon 0749/94 31 12 28
Telefax 0749/94 31 12 72.

Redacción Francia

Vinum France, 54, rue Fondaudége
F-33000 Bordeaux
Telefon 07/33/556/44 29 25
Telefax 07/33/556/01 21 87
e-mail: r.bichsel@hol.fr

Redacción Italia

Alessandro Masnaghetti
Via San Croce, 6, I-20052 Monza
Telefon/Fax 07/39/39/230 26 01

Edita

OpusWine
Avda de Portugal, 71-2º 28011 Madrid

Publicidad

España: Cristina Butragueño
Aizgorri, 10. 28028 Madrid
Tel. 91/504 24 02
Fax: 91/573 94 87
e-mail: vinum.cb@spainmail.com

Internacional: Caviczal•Senn
Riedstrasse 9
Postfach, 8824 Schönenberg
Tel. 07/411/788 23 00
Fax 07/411/788 23 10

Suscripciones

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

Distribución

DINAP C/José Echeagaray, 4
Edificio B-2 Pta. 3ª Ofc. 3
28100 Alcobendas
Pol. Industr. Casa Blanca (Madrid)

Imprime

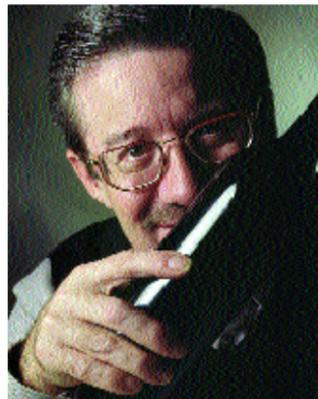
EPES Industrias Gráficas S.L.
Avda. Valdelaparra, 27
28108 Alcobendas (Madrid)
Depósito Legal M-18076-1997

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

Cambio de mentalidad

Hace algunas décadas, la revolución tecnológica sacó al sector vitivinícola de la prehistoria. Aunque la punta de la pirámide del vino español era de buena calidad, representaba unas gotas en el gran mar de vino que se elaboraba en este país. Esta etapa

acabó con la mayoría de los vinos subidos de alcohol, la terrible oxidación, los malos olores. Nuestros vinos comenzaron tímidamente a salir al exterior con el atractivo principal de su gran relación calidad/precio. Se puede afirmar que en este corto período se adelantó más que en los doscientos años precedentes. Después vino una época de tranquilidad, en la que todo el mundo parecía conformarse con la posesión de un producto sano. Pero una parte importante de nuestros enólogos no se conforman con elaborar un vino tecnológicamente impecable. En estos momentos está ocurriendo una segunda revolución en el vino español: el cambio de concepto. En todas partes y zonas surgen trabajos verdaderamente admirables, hechos por enólogos con una concepción clara de lo que debe ser un vino moderno, con calidad sobrada para estar en cualquier cata sin complejos. Y, lo que es más importante, vinos con personalidad, que, sin renegar del carácter que imprime la variedad, la zona o el clima, lleva el sello de las obras únicas. Y esto es bueno. Por fin se ha encontrado



el camino correcto. Fuera los complejos. A la nueva gente del vino ya no se le puede ir con el cuento de la difícil climatología o de ceñirles el estrecho y asfixiante corsé que imponen los sectores conservadores.

Buscan, investigan con técnicas, con el terruño o con nuevas variedades, sean de donde sean, con tal de obtener los resultados apetecibles. Así, un espléndido panorama se abre ante nosotros. En cualquier rincón de España y en cualquier momento, puede surgir un José Manuel Pérez Ovejas, un Álvaro Palacios, un Josep Lluís Pérez o un Ignacio de Miguel, pongamos por caso, aunque ya son muchos los que se han unido a este movimiento que se plantea la elaboración de vino como algo más que un negocio. Aunque alguno de ellos sea capaz de vender el vino en el extranjero a tan alto precio como un burdeos de los caros. Todos ellos nos devuelven la idea de que estamos en un país privilegiado para la práctica de la enología. Y si se sigue el camino trazado, al vino español le espera un futuro arrollador.

Bartolomé Sánchez
DIRECTOR DE CATA

Vinos regios para el cochinillo

Es uno de los manjares más exquisitos, al tiempo que populares, de la gastronomía española. Y en Segovia tiene trono. Dos de los mejores asadores nos ofrecen sus recetas. Y seis tintos magistrales les hacen la corte.
(Pág. 54)



El año loco del 97

Lo que los vinicultores europeos han vivido en los últimos 12 meses ha sido un puro baño alterno de sentimientos. Ni el propio Shakespeare hubiese planteado la dramaturgia de manera más emocionante. Primer acto: esperanza (primavera cálida). Segundo acto: gran decepción (después de un verano que en muchos lugares fue frío y lluvioso). Tercer acto: final feliz (super-otoño). Ahora bien, lo que reposa en las barricas ¿es realmente la tan citada cosecha del siglo?
(Pág. 18)

VINUM-APERITIVO: Noticias del vino 6

IBEROAMÉRICA: Cuando el vino es una fiesta..... 12

ESCENA: Presentaciones, actos públicos 14

NOVEDADES: Manchego, malagueño, riojano y uruguayo.... 16

COSECHA '97: UN AÑO DE LOCOS
Los vinicultores de más de media Europa han vivido un año de sobresaltos: esperanza, decepción y un final feliz..... 18

TIEMPO DE ENÓLOGOS
También para España fue un año loco. De esas vendimias que exigen toda la pericia de los enólogos 29

PEQUEÑAS BODEGAS: GUTIÉRREZ DE LA VEGA
Una bodega tradicional que elabora estrictamente las botellas que pueden controlar los miembros de la familia..... 32

LOS SEÑORES DE LA TOSCANA
Los aristócratas toscanos del vino se han vuelto mundanos y aplican el marketing a sus bodegas 36

VINOS URUGUAYOS: SIN COMPLEJOS
Con un perfil similar a los vinos chilenos y argentinos, los uruguayos prometen ser pronto una revelación 50

COCHINILLO: UN DELICIOSO INFANTICIDIO
Carne delicada y crujiente que exige tintos elegantes en nariz y de poderoso cuerpo..... 54

INTERNET: DE CHATEO POR LA RED
Un análisis de las mejores páginas web dedicadas al mundo de los vinos 57

GUÍA VINUM
Cata completa de los tintos de maceración carbónica españoles, los éxitos italianos y los syrah del Ródano..... 59



Los Señores de La Toscana

Cuando los Señores de la Toscana se sientan a la mesa y los criados de guante blanco sirven los manjares, uno se siente transportado a siglos anteriores. Los Antinori, Frescobaldi y Ricasoli cultivan la Grandeza del pasado. Pero, a pesar de ello, los aristócratas toscanos del vino se han vuelto mundanos y realistas cuando se trata de estrategias y conceptos de marketing para el negocio del vino.
(Pág. 36)



Uruguay, pequeño pero..

A la sombra de dos gigantes, Argentina y Brasil, con los que siempre ha tenido relaciones más o menos acomplejadas, Uruguay gana terreno en el combate enológico con los países vitivinícolas del cono sur. El pequeño David está convirtiéndose en un gigante.
(Pág. 50)

FLASH



El vino en Internet

Iniciamos con este número un viaje alucinante, pero crítico, por las "web" de Internet dedicadas al mundo del vino. Otra forma de "chatear", saborear, y comprar. (Pág. 57)

TRAS LA SUBASTA RÉCORD DE CHRISTIE'S EN LONDRES

NO SE VISLUMBRA EL FINAL DE LOS PRECIOS

¿Qué fue lo especial de esta subasta? Sencillamente, la combinación única de cantidad y calidad. Era obvio que los vinos se habían conservado de forma excelente. El hecho de que el vendedor quisiera permanecer en el anonimato aumentaba la emoción. El catálogo de la subasta, encuadernado en tela por primera vez, contenía numerosas ilustraciones en color, lo que también constituyó una novedad. Además, si se me permite decirlo, podían leerse en él descripciones detalladas de las añadas y notas de cata escritas por mí.

Nuestros precios estimativos reflejaban la extraordinaria calidad de la oferta. Sin embargo, el interés internacional superó con creces nuestras expectativas. Llamó la atención el gran número de pujadores procedentes de Hong Kong, Singapur y otros lugares del Lejano Oriente. Uno de estos clientes asiáticos desembolsó un total de 1,6 millones de libras (400 millones de pesetas). En la larga historia de Christie's, ningún particular había invertido tanto en una subasta de vinos.

¿Qué conclusiones sobre el mercado pueden sacarse? El sobre calentamiento continúa. Está claro que, con los exorbitantes precios que están alcanzando actualmente los Châteaux más famosos de la región bordelesa (fundamentalmente Pétrus, Le Pin y las mejores casas del Médoc), estos vinos están fuera del alcance del bolsillo del consumidor medio. Nos guste o no, existe una inmensa demanda mundial frente a una cantidad limitada de vinos de elite. Además, la cantidad de caldos maduros excelentes disminuye, puesto que el vino -a diferencia de las joyas o la plata- se consume.

En cualquier caso, esta espectacular demanda es un fenómeno nuevo. Hasta bien entrados los años cincuenta, el interés por los Premiers crus de Burdeos se limitaba a los mercados europeos tradicionales. La mayoría de los amantes de estos vinos procedía de Gran Bretaña, Alemania, Suiza y algunos otros países. Pétrus no era especialmente famoso, y Le Pin no existía. En los años sesenta despertó el

El mercado de subastas está al rojo vivo. Poco después de que Sotheby's batiera una marca con la puja por los vinos de Lloyd-Webber, Christie's ha superado el récord mundial de subastas. A mediados de septiembre se subastaron en la King Street londinense unas 19.000 botellas por una cantidad total de más de 7 millones de libras. Michael Broadbent, subastador jefe de Christie's y redactor de Vinum, nos habla de la histeria desatada por las joyas enológicas.



interés de los norteamericanos; el momento de la fundación del Departamento de Vinos en Christie's (1966) estuvo bien elegido. La locura de los coleccionistas centroeuropeos por el burdeos no empezó hasta los años ochenta, y la demanda en el Lejano Oriente data sólo de hace cinco años.

¿Qué nos deparará el futuro? Es difícil predecirlo, pero a la vista del continuo aumento de la demanda mundial no hay motivos para un posible retroceso de los precios. Los banqueros insisten en que la circulación monetaria es actualmente enorme, y que tanto la producción como el comercio están perdiendo importancia. Este dinero tiene que ir a alguna parte. Sólo confío en que las compras de los coleccionistas puedan seguir el ritmo de su consumo. En realidad, el vino está para beberlo. Según mi experiencia, los coleccionistas nunca pueden parar: da igual que se trate de cajas de cerillas, coches antiguos, monedas o cualquier otra cosa. Pero en algún momento se alcanza definitivamente el límite y la mercancía vuelve al mercado. Entretanto, y a la espera de tiempos mejores, los amantes del vino menos pudientes tendrán que consolarse con una inmensa oferta de Châteaux buenos, aunque no tan prestigiosos... o dedicarse a viñedos codiciados del Nuevo Mundo.

Michael Broadbent

LA SUBASTA RÉCORD

Fecha: 18 y 19 de Septiembre de 1997.
Lugar: Christie's, "Great Room", King Street, Londres.
Botellas ofertadas: 19.000.
Lotés ofertados: 1499.
Beneficio total: 7.043.078 libras esterlinas (1.740 millones de pesetas).
Tasa de ventas: 100%
Precios más elevados:
 Château Mouton-Rothschild, 1945, Jéroboam, 71.500 libras (17,6 millones de pesetas),
 Château Cheval Blanc, 1947, 68.200 libras (16,84 millones de pesetas),
 Château Pétrus, 1961, 57.200 libras (14,12 millones de pesetas) la docena.

Italia

Reparto de tareas en Ricasoli

Algo que ya se había perfilado a lo largo de los últimos años es ya oficial: lo que hasta ahora era la "segunda marca" de la finca de Chianti Classico "Castello di Cacchiano", "Rocca di Montegrossi", se ha independizado. El terreno, que incluye más de 15 hectáreas de viñedos, será dirigido a partir de ahora de forma exclusiva por el joven Marco Ricasoli, mientras que su hermano seguirá ocupándose del Castello di Cacchiano. La cosecha de 1995 fue la primera en la que la recolección y vinificación de ambos pagos tuvo lugar de forma independiente. Sin embargo, ambas casas seguirán contando con el prestigioso Giulio Gambelli como asesor enológico.

Rescatadas 5.000

Internacional

botellas de champán

Un equipo de submarinistas suecos ha recuperado 5.000 botellas de champán Piper Heidsieck de 1907 en un velero de cabotaje hundido en 1916 en el golfo de Finlandia cuando se dirigía a abastecer al ejército imperial ruso. Se asegura que Patrick Charpentier, director gerente de Piper-Heidsieck, está muy interesado en el descubrimiento, puesto que esa añada ya no figura en sus bodegas.



La flor y nata del vino mundial se reunió en París

En este grupo elegantemente trajeado, los amantes del vino encontrarán bastantes rostros conocidos. Efectivamente, la foto -tomada el pasado otoño en París con ocasión del "Diner Cristal des Trente"- muestra a 30 personajes selectos del mundo internacional del vino, un auténtico "Quién es quién" de distinción enológica que sólo se junta en contadas ocasiones. El anfitrión de la exclusiva reunión fue Jean-Claude Rouzeaud, de la quinta generación de los dueños de la casa de champán Louis Roederer, de Reims. De pie, de izquierda a derecha: Robert Drouhin, John Duval, Serge Hochar, Joseph E. Heitz, Jean-François Moueix, Manfred Prüm, Jean-Michel Cazes, el anfitrión Jean-Claude Rouzeaud, Carl Ferdinand von Schubert, David Álvarez Díez, el conde Alexandre de Lur Saluces, el barón Eric de Rothschild, Wolfgang Schleicher, el mar-

qués Piero Antinori, Paul Draper, el marqués Nicolò Incisa della Rochetta, el duque de Mouchy, Warren Winiarski, François Pinault, Al Brounstein, Aubert de Villaine, François Faiveley, Egon Müller y Marcel Guigal. Sentadas, de izquierda a derecha: Florence Agnès, Catherine Vauthier, la baronesa Philippine de Rothschild, Corinne Mentzelopoulos, Anne-Claude Leflaive y Alexandra Marnier-Lapostolle. La cena de gala se celebró en el restaurante parisense La Tour d'Argent, y Jean-Claude Rouzeaud aprovechó la oportunidad para referirse a las 2.000 Methusalem (botellas de 6 litros) Cristal Cuvée Spéciale que descansan en la bodega caliza de Reims esperando las festividades de la llegada del año 2000.

Francia

El burdeos de 1996 como inversión

Según Le Figaro, la fiebre especulativa en torno al burdeos de 1996 tiene tres causas: el ventajoso tipo de cambio del dólar, la reciente evolución de los mercados asiáticos y la gran carencia de cosechas posteriores a 1990 aptas para el envejecimiento. El diario francés advierte del riesgo de especulaciones apresuradas, ya

que futuras oscilaciones bursátiles o una serie de buenos años consecutivos desembocarían inevitablemente en una regulación del mercado. El periódico local bordelés Sud-Ouest interpreta el fenómeno del éxito de los burdeos de modo mucho más positivo. Efectivamente, según Sud-Ouest, este éxito se debe a la mentalidad coherente de calidad que han mostrado los bodegueros en los últimos años.

Un soplo de Chanel

Con las adquisiciones de Châteaux Rausan-Ségla y Canon, los propietarios de la marca Chanel, hermanos Wertheimer, han entrado en el negocio del vino pisando fuerte. La responsabilidad de ambas fincas recae en David Orr y John Kolasa, antiguos dirigentes de Latour. Rausan-Ségla y Canon son dos pagos selectos de Margaux con potencial de crecimiento.

La DO Jumilla ha celebrado su Certamen de Calidad, un concurso en cata ciega en el que han participado como jurado prestigiosos catadores y periodistas especializados de Madrid, Barcelona, Bilbao y Murcia. El principal objetivo de estos certámenes, organizados por el Consejo Regulador, es dar a conocer la calidad de los nuevos vinos de Jumilla, unos vinos modernos, en su mayoría de reciente elaboración, que rompen con todos los tópicos antiguos de los vinos de esta Denominación. En el altiplano de Murcia y Albacete es donde se dan las mejores condiciones del mundo, por su clima mediterráneo y su altura, para la uva Monastrell, que los franceses llaman "mon-die-vro" y que últimamente anda poniéndose de moda a nivel internacional de mano de estos últimos y de los australianos. Los



Los Mejores Jumillas

nuevos jumillas no quieren perder el carro de la calidad, y para ello están vendimiando antes, en Agosto, para que sus vinos no salgan tan soleados y alcancen sus 12'5 a 13'5 grados; están regando, los que pueden, a base de excavar pozos de enorme pro-

fundidad, y están haciendo elaboraciones primorosas y limpias. A la vez investigan en continuos "coupages" con Tempranillo, Cabernet sauvignon y Syrah. El resultado son unos vinos de buen nivel que en Jumilla están como locos por mostrar al mundo, en

un deseo obsesivo por quitarse antiguos "sambenitos".

El Certamen, que se celebró en el encantador Palacete de la Seda, de Murcia, tuvo los siguientes resultados: el oro, en la categoría de tintos con crianza, fue para Carchelo, de Viñedos Agapito Rico; la plata, para Castillo de Jumilla, de Bodegas Bleda, y el bronce, para Sabatacha, de la Cooperativa San Isidro de Jumilla. En el capítulo de Tintos del Año, el oro lo volvió a obtener Carchelo; la plata fue para Mayoral, de Bodegas 1890, y el bronce para Castillo de Ontur, de la Cooperativa San José De Ontur. En cuanto a rosados, el oro lo obtuvo la marca Rodrejo, de Proinvasa; la plata, Señorío de Robles, de las Bodegas Señorío del Condestable, y el bronce, Casa Castillo, de las bodegas Julia Roch Melgares.

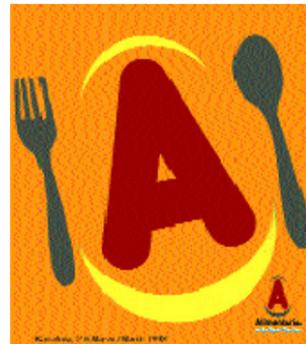
Premios Bacchus, por segunda vez en España

Por segundo año consecutivo se ha celebrado en España el concurso internacional de vinos Bacchus '97, organizado en nuestro país por la Unión Española de Catadores. Un jurado compuesto por cincuenta catadores de doce países analizó 663 vinos. Las normas de la OIV (Oficina Internacional de la Vid y el Vino), máxima responsable de esta cata, imponían un total de 199 premios en las cuatro categorías de Gran Bacchus de Oro, Bacchus Oro, plata y bronce. Debido a la alta calidad de los vinos presentados y las excelentes clasificaciones obtenidas se decidió eliminar las medallas de bronce, entregándose 165 de plata, 25 de oro y tres Gran Bacchus de Oro. Estos tres máximos premios

correspondieron a un tinto joven uruguayo, el Don Pascual Tannat 1997; a un rosado andaluz, el Príncipe Alfonso, de Bodegas las Monjas, y a un dulce de uva Pedro Ximénez de la denominación de origen Montilla-Moriles: el P.X. 1930, de la firma Toro Albalá. Este último vino obtuvo además el Gran Premio de la Prensa, en una cata especial realizada entre periodistas críticos de vino.

Alimentaria 98

Del 2 al 6 de marzo de este año se celebrará en Barcelona el Salón Internacional de la Alimentación, "Alimentaria '98", en el que se cuenta con la participación de más de 2.600 empresas del sector. Uno de los aspectos más interesantes de esta duodécima edición



de la Feria es la presentación del macroestudio "El consumidor al filo del siglo XXI", que analiza detenidamente las tendencias y patrones del consumidor de alimentos. Durante el Certamen se celebrarán varios foros, como "La Dieta del Mediterráneo" o "La España de los Cien Quesos", así como las diferentes y tradicionales catas de vinos, de productos cárnicos, etc.

Preocupación por la reforma del mer-

cado del vino

En Marzo se presentará, por parte del Comisario de Agricultura de la Unión Europea, Franz Fischler, la nueva OCM (Organización Común del Mercado) del vino que preocupa gravemente a los viticultores españoles. Inmediatamente después, en Abril, el Ministerio de Agricultura iniciará el trámite parlamentario para la nueva regulación del sector, con una normativa que sustituirá al obsoleto Estatuto de la Vid y el Vino de 1970. Para Pascual Herrera, director de la Estación Enológica de Castilla y León, la OCM intentará reducir el número de hectáreas de viñedo, sin tener en cuenta la producción de cada lugar, ni los viñedos de calidad.

Codorníu impulsará los vinos tintos

La importante empresa de cava de San Sadurní d'Anoia, que ha obtenido unos beneficios de 1.539 millones de pesetas en el ejercicio 1996-97, ha decidido apostar más fuerte por los vinos tintos. Así, su empresa subsidiaria en Estados Unidos, Codorníu Napa, que está sufriendo pérdidas del orden de los 300 millones de pesetas anuales, va a cambiar radicalmente su estrategia orientándose a producir vinos tintos y reduciendo la producción de espumosos. A su vez, en España, en Bodegas Bilbaínas, cuyo 80% aproximadamente fue adquirido en Agosto por la empresa catalana al precio de 3.500 millones de pesetas, se prevén inversiones de 1.500 millones más a lo largo de cinco años, con la intención de duplicar las ventas en ese tiempo y triplicar los beneficios.

Freixenet, líder en exportación

El grupo Freixenet es el primer exportador de cava, con el 77% del total de la producción catalana, seguido por su directo competidor, Codorníu, que cuenta con el 15% del mercado exportador, según datos del Consejo Regulador del Cava. Hasta Septiembre se exportaron cerca de 56.000 botellas, aunque durante los tres últimos meses del año la venta en el exterior ha aumentado significativamente para todas las bodegas productoras. Por contra, el 8% restante queda en manos de pequeños cavistas. Alemania, con una producción de 33 millones de botellas de cava, es el primer país importador del mundo de cava catalán.



Asamblea de enólogos de Castilla-La Mancha

La Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha celebró el pasado sábado 24 de Marzo, en la Posada de la Cultura de Noblejas (Toledo), su asamblea general en la que se dió cuenta de las actividades desarrolladas en los últimos meses por esta organización, integrada por más de 200 profesionales del sector, y miembro destacado de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE), que preside el enólogo Vicente Sánchez Migallón.

Buena marcha de las cooperativas

En España hay 718 bodegas cooperativas que han facturado, en conjunto, durante el último año, cerca de 89.000 millones de pesetas, según un estudio de la Confederación de Cooperativas Agrarias.

El total del sector de las cooperativas vinícolas asocia a 210.000 agricultores. Castilla-La Mancha, con 210 cooperativas, y Cataluña, con 129, son las Comunidades que están en cabeza del país.

Finca Allende

Miguel Ángel de Gregorio, uno de los enólogos más prestigiosos de Rioja, ha dejado Bodegas Bretón. En su paso por aquella casa logró levantar la marca Loriñón a un gran nivel y, fundamentalmente, es el creador de Dominio de Conté, uno de los vinos más modernos, emblemáticos y de mayor reconocimiento de toda Rioja.

De Gregorio se dedicará ahora totalmente a su bodega familiar de Briones, donde con 8 ha. de viñedo propio de cepas antiguas de muy alta calidad, elabora su vino Finca Allende, cuya primera y pequeña cosecha acaba de salir al mercado.

175 "Momentos"

El programa de radio "Momentos Freixenet", con 175 emisiones ya, inicia en 1998 su quinto año en antena. Es un programa gastronómico que presenta y dirige Gonzalo Sol, en el que se comentan todos los grandes vinos de España, así como sus despensas, cocinas, y los aspectos dietéticos y nutricionales de las mismas. El contenido es abordado desde un diálogo con la periodista Eva Pinillos y con personalidades de la ciencia, la cultura, la economía y, naturalmente, de nuestros mejores restaurantes y bodegas. "Momentos Freixenet" se emite desde Radio España (OM 954) todos los sábados de una a dos de la tarde.

Foro Mundial del Vino

Los próximos días 12 y 13 de Febrero de 1998 se celebrará el I Foro Mundial del Vino "Rioja III Milenio", en La Rioja, promovido y organizado por el Gobierno de La Rioja (Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural) y la Federación de Empresarios de La Rioja.

Ambas instituciones convocan a todos los componentes del Sector para analizar temas de destacada actualidad dentro del mundo del vino. Una agenda que coincide en el tiempo con importantes cambios que muy pronto sobrevendrán, como la renovación del Estatuto de 1970 y la nueva OCM del vino.

Los órganos representantes



de la calidad vitivinícola son conscientes de que la calidad comienza comprendiendo las necesidades y tendencias de todas las empresas, mercados y personas cuyo objetivo principal es el perfeccionamiento continuo. Y considerando que todos los componentes de un mismo sector son interdependientes entre sí, se hace indispensable la creación de un Punto de Encuentro para el Sector Vitivinícola, en el que las personas y empresas que lo integran puedan reunirse y exponer los vatares del momento para, entre todos, encontrar nuevas vías de actuación.

Como en todo el mundo, las furias y caprichos del Niño transformaron los soleados veranos violentos de las playas argentinas. Pompeya y más allá la inundación, los versos del tango famoso (Sur) más verdadero que nunca.

De todos modos los argentinos deprimidos (como los llama Vázquez Montalbán en su libro Quinteto de Buenos Aires, best seller en esta ciudad a cuyos habitantes les encanta que les hablen de ellos) siguen invadiendo las playas orientales (punta del Este), las nacionales (Pinamar y el bosque mágico junto al Atlántico en el lujoso Carilo) y Mar del Plata, que fue durante décadas el lugar donde veraneaba la aristocracia argentina hasta que devino muy popular, por el éxodo de esa clase hacia la glamurosa Playa uruguaya de Punta del Este.

Ahora se construyeron hoteles de cinco estrellas, volvió desde el año pasado el Festival Internacional de Cine y crecen como hongos las propuestas gastronómicas modernas con restaurantes de comida italiana mediterránea (el excelente Pepe Nero), lugares temáticos, como el del tenista Guillermo Vilas, quien narcisísticamente construyó su propio museo gourmet del nuevo Sheraton y del Costa Galana, los dos cinco estrellas marplatenses.

Este año, por primera vez, se organiza en un enorme y cuidado chalet tipo Tudor, Villa Gainza Paz, una fiesta del vino que dura hasta el 15 de Febrero, con la presencia de importantes bodegas mendocinas (La-garde, Navarro Correas, Norto y Trapiche), entre otras con degustaciones, cursos de cata y eventos culturales-gastronómicos-enológicos relacionados con el vino y el champaña. Entre ellos, un espectáculo con el célebre dúo, tanguero, Salgán-De Lio.

CUANDO EL VINO ES UNA FIESTA

Los argentinos somos compañeros recalcitrantes y, desde los años 20, cuando las vacas eran gordas y el champagne el verdadero de Reims, los tangos que mentan al champagne son innumerables; "Méta champán, que la vida se te acaba..." cantaban insensatamente las muñecas bravas en los cabarets de los 30. Otra tanguera célebre, bien conocida en Europa, Susana Rinaldi, también honrara a las burbujas junto al mar y los acantilados.

El aumento del consumo del champaña en la Argentina fue impresionante: 200% desde 1.991. Los espumantes argentinos están alcanzando una identidad tan fuerte como el cava, en España, aunque, a diferencia de éste, se sigan utilizando los cepajes clásicos, Chardonnay y Pinot Noir.

Este año hubo novedades, ya mencionadas en esta columna de Vinum: la aparición, finalmente, del excepcional champaña de Casa

Nieto y Senetier y el lanzamiento del Barón B Rosé. El rosé nacional tuvo hasta ahora mala imagen, se lo asociaba con tías y casamientos barriales, dulzón y vulgar. Con el auge de la importación y la pasión viajera de los argentinos, estos descubrieron que el Rosé es moda. El Barón B., seco y muy bien estructurado, tuvo un éxito inmediato.

UNA COPA RIEDEL PARA EL MALBEC

Acaba de visitar la Argentina el austríaco Georg Riedel, el prócer de las copas. Su representante en Argentina, Ricardo Santos, ex dueño de Bodegas Norton, que nuevamente hace una incursión en el mundo del vino con su notable Malbec, llamado El Malbec de Ricardo Santos, le organizó la gira en Buenos Aires y Mendoza. La aparición de Riedel por estas tierras se debe al apogeo

del Malbec argentino en el mundo. Se trata de encontrar la copa perfecta para el cepaje argentino. La casa Riedel fue la primera en descubrir la influencia del diseño y tamaño de las copas para la apreciación de diferentes vinos y espirituosos.

No era tarea fácil, pero este año se lograron las primeras aproximaciones al ideal platónico para el sabor y los profundos aromas del Malbec argentino, el mejor del mundo. Riedel se entusiasmó con el Malbec de Finca La Anita, que se le sirvió en un almuerzo con bodegueros en el restaurante Patagonia. En una degustación en el INTA de Mendoza (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) se hicieron rondas de degustación de excelentes Malbec anónimos, en diferentes copas. Por ahora, y por votación general, es la copa Vinum Syrah la más adecuada para el cepaje tinto. Solo por ahora se seguirá probando para que el morocho argentino tenga copa propia. Como dice Riedel, la vida es demasiado corta para beber buenos vinos en copas inadecuadas.

COLECCIÓN PRIVADA DE NAVARRO CORREAS, ELEGIDO EN NW YORK

El Comité Organizador del Opera Ball de 1.998 eligió al Navarro Correas Colección Privada como el vino tinto que será ofrecido en forma exclusiva en la recepción y comida del 7 de Febrero en el Metropolitan Opera House. Desde 1969 el Opera Ball es uno de los principales eventos de la temporada. En esta ocasión, además de la recepción, la comida y el baile de Gala, Pavarotti y la soprano Ruth Ann Swenson lideran el elenco de la ópera de Donizetti L'Elisir d'Amore.



Finca La Anita

Además de la calidad, este vino elaborado con el mismo corte de los tintos de Bordeaux (Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc) lleva, desde hace años y en cada cosecha que se presenta al mercado, etiquetas ilustradas por los mejores pintores argentinos. La última pertenece al plástico Luis Felipe Noé, que acaba de ganar el premio mayor en la Bienta de Bodegas Chandon.

Los vinos de Navarro Correas son cada vez más apreciados en USA, la revista Wine Enthusiast en su edición de octubre clasificó al Chardonnay 1.996, lanzando ese mismo mes en el mercado interno, con la máxima puntuación (86) dentro de un "rating" de vinos argentinos. Tiene razón, la fermentación en roble no atenúa esos sutiles aromas a frutas del trópico de este blanco que se exporta con gran éxito a USA, Inglaterra y los países nórdicos.

BODEGAS ETCHART, EN EL CAMINO DE LA EXCELENCIA.

La tradicional bodega salteña, en cuyo vino Premium, Arnaldo B., asesoró Michel Rolland, acaba de presentar sus dos líneas de exportación: Río de Plata y Cafayate, con etiquetas deslumbrantes y vinos espléndidos.

Además del Arnaldo B., un tinto complejo y sabroso, de amplia base Malbec, la línea Cafayate tiene un Chardonnay fermentado en roble. Etchart, que ahora pertenece al grupo francés Pernod Ricard, acaba de ganar trece medallas en el concurso Vinandino, con prestigioso jurado internacional. Su Torrontés Cafayate, muy elegante, sin ese retrogusto amargo que caracteriza a la mayoría de los torrontés, esos exuberantes blancos argentinos, gana premios en cuanto concurso aparece. Especialmente británicos y escandinavos se deslumbran con estos profundos aromas a duraznos y a rosas. Los argentinos no aprecian demasiado sus propios Torrontés porque los encuentran difíciles de combinar con platos, y por su pasado poco glorioso de vino regional. Un consejo para viajeros: pruebe Torrontés salteño con empanadas picantes bajo el cielo de Cafayate, con música de bagualas como fondo. Descubrirá el alma del Torrontés.

CLERICÓ, UNA PASIÓN NACIONAL

Equivalente a la sangría española, pero menos rústico, el clericó, vino blanco seco con todas las frutas del verano y hielo, aparece en playas y restaurantes durante la temporada. El Chenin argentino -para algunos expertos extranjeros, como los franceses Lurton, por ejemplo, mucho más interesante que el del Loire- y el Torrontés son indicadísimo para mezclar con duraznos y frutas rojas. Este año comenzó la moda del clericó rosado. El Calvet Rosé y el Septiembre de Trapiche son los preferidos. En Chile se hace algo parecido (borgoña, vino tinto con frutillas o vino blanco con chirimoya).

Lo curioso con estas mezclas es que acompañan todos los platos: desde asados o pizza hasta pescaditos fritos. Se los ve en la discoteca, en los almuerzos playeros y en las casas. En general nadie usa un vino caro para estas frivolidades del verano pero, desaparecidos casi por completo los vinos de mesa, se pueden encontrar en el mercado vinos finos con excelente relación calidad precio, que apenas alcanza a los 3 \$USA y aún menos.

DIVINA BUENOS AIRES

En muy poco tiempo se inaugurará este complejo en Puerto Madero, los antiguos dock reciclados junto al Río de la Plata, que ha necesitado una inversión millonaria. Cuatro restaurantes, discos, club privados, espectáculos culturales y una sucursal de Planet Hollywood formarán parte de Divina Buenos Aires, con curiosa arquitectura de dimensiones elefantiásicas.

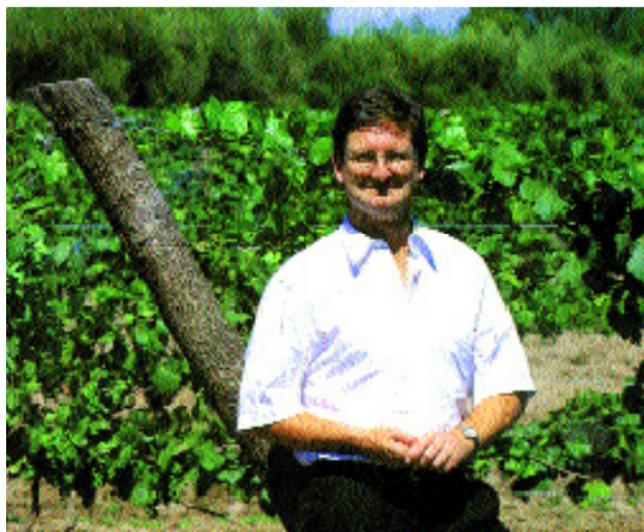
También junto al río está Tago Mago, un sitio inventado por el inteligente chef Alonso Valledor, con reminiscencias fellinescas. Platos de la cocina mediterránea se saborean junto a un espectáculo constante pero apenas insinuado, a cargo de mozas y mozos estudiantes de teatro. Un ámbito romántico, poético, divertido y moderno donde se come casi con los pies en el río color de león que a veces muestra sus encantos y los platos son servidos por trapecistas. Por suerte, con el vino no se realizan malabarismos.

PARA CONOCER LOS VINOS ARGENTINOS

Acaba de aparecer, y ya se consigue en las librerías de Buenos Aires, el Manual del

Degustador Inteligente, una Guía para orientar a consumidores desorientados frente a una oferta cada vez más variada. Escrita en un estilo desenvuelto, sin hermetismos y con humor, tiene un capítulo dedicado a las bodegas argentinas, con la historia y las particularidades de cada una de ellas, y una descripción de cada uno de sus vinos. Este pequeño manual, de diseño astuto, con tapa de corcho, tiene una sección muy útil a la hora de las angustias electivas en el restaurante o en las góndolas del supermercado. El índice incluye lista de vinos y sus armonías con diferentes platos, los mejores vinos en la relación calidad precio y otros items igualmente recomendables para los viajeros que llegan a este sur, antes lejano, donde los vinos, como Gardel, cada vez cantan mejor.

Elisabeth Checa



Stephen Charles Morley, Gerente general de CINB, Grupo Navarro Correas



Manchego bien criado

Es una suerte que en Pozo Amargo, un pequeño rincón de La Mancha, esta cooperativa dignifique sus productos con tanto aprecio como acierto. En esta ocasión se trata de un vino de crianza elaborado por la bodega Santa María de la Cabeza. Su mejor virtud reside en el perfecto engranaje que forman todos sus componentes. Las variedades son Cencibel y Cabernet sauvignon al 50%. Un entramado de barricas de distintas procedencias (roble americano, francés y bosnio) comparten su ajustada crianza. Aromas dominantes de la Cencibel, con las notas frutosas muy nítidas envueltas en la cálida atmósfera especiada (vainilla y pimienta negra). Con buena estructura y paso de boca elegante y largo, guarda un soberbio equilibrio entre la fruta y la madera en la retronasal.

Casa Gualda Crianza 1995
Coop. N. Señora de la Cabeza
Pozo Amargo (Cuenca)
Tel. (969) 38 71 73



Taninos de seda

Es poco menos que imposible encontrar un tinto elaborado con la racial uva Tannat que tenga la sedosidad de este vino. Si, además, es de un país tan poco conocido en el entorno vitivinícola como Uruguay, el asombro aumenta bastantes grados. Pero no solamente este magnífico vino posee suavidad; goza de muchos encantos: atractivos colores cereza, con ribetes violáceos de capa media alta. Gran variedad aromática a la nariz; grosellas, arándanos, frutos exóticos y hierbabuena. Diáfano, no existe sombra que perturbe su fragancia. Muy sabroso, con el tanino maduro y dulcemente envolvente, deja un paladar aterciopelado. Además, mantiene un equilibrio perfecto, desde el inicio hasta un final de boca ricamente perfumado con todos los aromas.

Don Pascual Tannat 1997
Establecimiento Juanico
Canelones (Uruguay)
Tel. 598 335 9725
Precio: 2,10 \$ US (400 Ptas.)



Un cuerpo serrano

Ronda, tierra de toros y toreros, es, además, cuna de buen vino. Y es que este rosado ha enamorado a los grandes catadores del concurso internacional Bacchus 97, celebrado en Madrid. Está elaborado con las variedades Tempranillo, en un 80%, y Syrah. Mimado desde la misma vendimia por Juan Vetas, prestigioso enólogo español hecho en Francia, la técnica que se utilizó fue la del sangrado y, después de un desfogado en acero inoxidable, el mosto pasó a fermentar en barricas de roble nuevo. Tiene un bello color guinda-violáceo cubierto, limpiños aromas primarios, con notas de fruta fresca, grosellas, albaricoque y fresas de bosque, con un toque especiado apenas perceptible. Es corpulento y sabroso, y, sin embargo, nada pesado; deja la boca fresca y limpia.

Príncipe Alfonso Rosado 1997
Finca Cortijo de las Monjas.
29400 Ronda (Málaga)
Tel. (952) 82 76 34
Precio: 675 Ptas.



Milflores en porfía

Este vino va a contracorriente de su comarca ya que es uno de los pocos que no se elaboran con el extendido sistema de maceración carbónica. Es, sin duda, uno de los mejores vinos jóvenes de España, y su principal virtud reside en la delicadeza que expresa su conjunto. El mosto procede de la variedad Tempranillo. Vendimiada a primeros de Octubre, la fermentación se hizo a baja temperatura, con una maceración de apenas cuatro días. Suficientes para dotarle de un bello color cereza picota con tonos cardenalicios. Los aromas son pura fruta en sazón, donde se expresan limpias y sutiles la mora, el arándano y la fresa, además del toque floral que le da nombre. Presenta un buen equilibrio, un paso de boca fresco y tierno, y se muestra sofisticado en retronasales.

Milflores 1997
San Lázaro, 1 -01300
Laguardia (Alava)
Tel. 60 00 57
Precio: 750 Ptas.



Lotería climatológica con final feliz

Un año loco, loco



FOTO: HEINZ HEBEISEN

1997 - UNA COMEDIA DE LOS ERRORES...

La naturaleza escribe historias aún más espectaculares que los guionistas de Hollywood. Un buen ejemplo de ello es el año vinícola 1997. Lo que los vinicultores europeos han vivido en los últimos 12 meses ha sido un puro baño alternos de sentimientos. Ni el propio Shakespeare hubiese planteado la dramaturgia de manera más emocionante. Primer acto: esperanza (primavera cálida). Segundo acto: gran decepción (después de un verano que en muchos lugares fue frío y lluvioso). Tercer acto: final feliz (super-otoño). Ahora bien, lo que reposa en las barricas ¿es realmente la tan citada cosecha del siglo? Nos gustaría creerlo, pero no estamos seguros del todo. Todos están entusiasmados con los magníficos niveles

de azúcar, ácido y pH, pero ¿qué hay de los aromas? Al fin y al cabo, la base de lo que ha concentrado el cálido y seco otoño se gestó en los meses de verano. Y el tiempo no ha sido óptimo en muchos lugares. Por ello, "Vinum" es cauteloso (aún) a la hora de otorgar las notas más altas del año 97. Reservémonos la calificación de "mejor año del siglo" para algún año futuro en el que realmente todo haya sido perfecto. Ya le agradeceremos por un año 97, que finalmente promete llegar a ser "muy bueno", en contra de las expectativas de muchos.

VENDIMIA EN LA FINCA DOMINIO DE CONTÉ, EN LA RIOJA.

SUIZA: Tan bueno como el legendario año 47... ¿o quizá no tanto?

	Calidad	Cantidad	Vendimia	Comentario
WALLIS	Extraordinaria	41,8 Mill. l. Escasa	20 Días. Inicio: 29.9.	En Wallis se espera el mejor año desde los últimos 30. Los vinos dulces parecen ser únicos.
VAUD	Extraordinaria	30 Mill. hl. Escasa	14 Días. Inicio: 2.10.	Unos vinos que han logrado encontrar su forma. Un año excelente, apto para la crianza, está madurando en las bodegas.
GINEBRA	Extraordinaria	11.2 Mill. hl. Escasa	14 Días. Inicio: 15.9.	Hacia 20 años que no se recogía una cosecha tan escasa. La uva estaba completamente sana y muy madura.
NEUENBURG FRIBURGO LAGO DE BIENNE	Extraordinaria	4.4 Mill. hl. Escasa de Octubre	20 Días. Inicio: Primeros de Octubre	Se ha obtenido una máxima calidad, casi sin excepción, pero una cosecha pobre. El Chasselas escaseará.
SUIZA ALEMANA	Extraordinaria	10,9 Mill. hl. Escasa	21 Días. Inicio: Finales de Septiembre	Los viticultores lo comparan con el legendario año 47. Uva extraordinariamente madura y sana.
TICINO	Extraordinaria	3.6 Mill. hl. Escasa	15 Días. Inicio: 20.9.	Por fin otro gran año para la Merlot. Se esperan vinos de gran calidad, decididamente fuertes y duraderos.

ITALIA: En las bodegas reposa un vino de ensueño

	Calidad	Cantidad	Vendimia	Comentario
PIEMONTE	De muy buena a excepcional Inicio: 30.8.,	3,1 Mill. hl.	1 ½ Meses	Un año muy bueno, posiblemente incluso excepcional. En algunas zonas, las vides acusaron la sequía.
TOSCANA	De muy buena a excepcional Inicio: 25.8.,	1,7 Mill. hl.	1 ½ Meses	Calidad superior en la Sangiovese, aunque en algunos sitios (por ejemplo, en Montalcino) nieguen que el del 97 supere al del 95.
VENETO	De muy buena a excepcional		6,2 Mill. hl.	Calidades de uva perfectas para el Amaronne; buen año, aunque no extraordinario, para el Soave.
TRENTINO SUR DEL TIROL	De muy buena a excepcional		1,1 Mill. hl.	Un tiempo favorable que ha permitido una maduración perfecta de las variedades Teroldego, Merlot y Cabernet.
SUR DE ITALIA Y CERDEÑA	Excepcional	Entre un 5 y un 20% bajo la media	Antes de lo habitual.	

FRANCIA: Las mejores notas para los dulces nobles de Alsacia

	Calidad	Cantidad	Vendimia	Comentario
BURDEOS	De buena a muy buena	6,4 Mill. hl.	3 ¡Meses! Inicio: 18.8.	Un año heterogéneo: "Mejor de lo esperado, peor de lo que podría haber sido", dice Bruno Prats (Clos d'Estoumel).
BORGOÑA	De buena a muy buena	1,4 Mill. hl. (menos que en 1996)	2 Meses. Inicio: 8.9.	Gran año para el blanco. Los tintos son menos armoniosos, untuosos muchas veces y con un potencial de maduración mediano.
ALSACIA	Extraordinaria	1,2 Mill. hl.	2 ½ Meses Inicio 18.9.	Un año excepcional para vinos de cosecha tardía dulces nobles; cabe la comparación con los legendarios años 1959 y 1947.
LANGUEDOC ROUSSILLON	Muy buena	2,3 Mill. hl.	2 ½ Meses Inicio: Principios de Agosto.	A pesar de las violentas cabriolas del tiempo, a los viticultores con ambiciones les espera un año lleno de finos matices.
COTES DU RHONE	Muy buena	2,6 Mill. hl.	1 ½ Meses. Inicio: 6.9.	Muy hermosa Syrah, sobre todo en el norte del Ródano. Han salido más expresivos y equilibrados que los del 96.
PROVENZA	Muy buena	0,7 Mill. hl.	2 Meses. Inicio: 31.8.	Aquí, el 97 se valora mejor que el 96. Se esperan vinos tintos llenos y rosados obstinados, con alto contenido de alcohol.
SUDOESTE	De buena a muy buena	1,4 Mill. hl.	Inicio: 10.9	En Madiran, el Cabernet sufrió más por las inclemencias del tiempo que el autóctono Tannat. Grandes vinos blancos en Jurançon.
CHAMPAGNE	Buena	1,8 Mill. hl.	12 Días. Inicio: 12.9.	La Chardonnay promete mucha elegancia. Pinot noir y Meunier alcanzaron valores récord en alcohol. Calidad similar a la de 1995.
VALLE DEL LOIRA	Muy buena	2,6 Mill. hl.	2 Meses Inicio: 31.8.	Cosecha homogénea, como fueron las del 95 y 96. Buenos tintos y vinos de cosecha tardía muy valiosos, por ejemplo del Coteaux du

ESPAÑA: Una auténtica lotería

	Calidad	Cantidad	Vendimia	Comentario
RIOJA	Buena 28 Agosto	2,15 Mill. hl.		Abundante cosecha, una de las mayores de la historia, con una calidad más que aceptable, y en algunos casos muy
RIBERA DEL DUERO	Muy buena 26 Septiembre	0,17 Mill. hl.		Una cosecha muy equilibrada y sana que a buen seguro permitirá obtener buenos vinos de crianza.
CAMPO DE BORJA	Buena 1 Septiembre	0,45 Mill. hl.		La cosecha ha superado las previsiones iniciales, con una calidad media buena y vinos de buen color y moderado grado
CARIÑENA	Buena bre	0,7 Mill. hl.	22 Septiem-al	Abundante cosecha, superior a la media de otros años, con la uva en buen estado. Vinos más ligeros pero muy
LA MANCHA	Muy buena	11 Mill. hl.	14 Agosto al 20 Octubre	Una vendimia sana, superior en un 35% a la del 96, con blancos correctos y tintos de excelente calidad.
RUEDA	Muy buena 12 Septiembre	0,13 Mill. hl.		La cosecha resultó irregular, algo inferior al año pasado. Con algunos problemas, pero con vinos de una calidad aceptable.

ALEMANIA: Buena acidez y mucho cuerpo

	Calidad	Cantidad	Vendimia	Comentario
BADEN - WÜRTEMBERG	Muy buena Principios Sept. cada		1 Mill. hl. en	En Baden se compara el 97 con el legendario 71. Las escasas cosechas, sin embargo, llevarán a aumentos en los precios.
FRANCONIA	Extraordinaria Sept.	0,4 Mill. hl.	Finales de a mediados	Cosecha escasa por la helada en primavera. Como el 93 y el 90, un alto grado de madurez y ácidos sanos. Tintos superiores.
PALATINADO	Muy buena Medios Sept.		2,4 Mill. hl. a mediados	A pesar de las enfermedades, problemas con los parásitos y rigores de un difícil clima, ha sido un año modélico.
RHEINHESE	Muy buena Finales de Sept.		2,15 Mill. hl. a principios de	Blancos con valores de ácido muy digestibles. Se puede esperar mucho de las variedades de Borgoña (también tintas) y del Riesling.
MOSELA SAAR RUWER	Extraordinaria Oct.	1 Mill. hl.	Principios a mediados	Bodegas superiores, con calidad convincente. Poca botritis noble. Despiertan recuerdos del excelente año 75.
RHEINGAU	Extraordinaria Principios Oct.	0,25 Mill. hl.		Calidades superiores en el caso del Riesling con cantidades satisfactorias. Pero también se pueden esperar excelentes vinos tintos.
NAHE	Extraordinaria Principios Oct.	0,27 Mill. hl.		Algunas bodegas vendimiaron muy poco (alrededor de 20 hl/ha.). Han salido especialmente buenos los Borgoñas blanco y gris.

AUSTRIA: Nunca hubo tintos tan buenos

	Calidad	Cantidad	Vendimia	Comentario
BAJA AUSTRIA	Extraordinaria	900.000 hl. cantidad escasa	Principios de Octubre a final de Noviembre.	Blancos excelentes con extracto y ácido maduro. Mucho vino de la calidad 'Smaragd' en Wachau. Pérdidas por las heladas en Wein-
BURGENLAND	Extraordinaria	745.000 hl.	Final Sept. a mediados de Noviembre.	Si el fruto de la vendimia es muy sano, hay vinos muy prometedores. A los tintos incluso se les certifica la mejor calidad del
STEIERMARK	Extraordinaria	180.000 hl. (20.000 hl. en Viena)	Principios Oct. a principios de Noviembre.	Los viticultores del sur de la región de Steiermark le dan al vino del 97 la nota máxima en lo que respecta a su bon-



Se podrán beber muy pronto

La cosecha del siglo ha sido en Francia el año de las sorpresas. Tanto si El Niño es el responsable de las cabriolas del tiempo, como si lo es el agujero de ozono, siempre creciente: el clima no había hecho tantas locuras desde la noche de los tiempos. Tras un invierno seco vino una primavera suave. En cambio, en verano llovió casi sin parar, especialmente en el Sur y el Suroeste. El año se salvó gracias a un veranillo de San Martín que parecía no querer acabar. La cosecha de 1997 se caracteriza por su alto contenido de azúcar. Incluso

en las regiones más nórdicas se chapalizó sólo con mucha reserva. El alto volumen de azúcar a menudo impedía la fermentación.

Burdeos vivió entre el temor y la esperanza su vendimia más temprana desde 1893. Por lo general, estos vinos poseen alcohol, tanino y color con un ácido más bien bajo y, por lo tanto, deberían alcanzar muy buena nota "en primeur", aunque madurarán con relativa rapidez. La Borgoña espera grandes blancos. Por el contrario, los tintos se quedan un poco a la zaga. El alto contenido de azúcar,

el tanino maduro y el ácido más bien bajo deberían resultar en vinos tintos de potencial mediano. Extraordinarias fueron las condiciones reinantes en Alsacia. Los vinicultores Vincenty Martine Stoeffler hablan de un año excepcional con una riqueza de azúcar fuera de lo común. Será difícil encontrar vinos secos, por debajo de diez gramos de azúcar residual. En cambio, sí habrá hermosos vendanges tardives (vendimia tardía), pero muy pocos auténticos "selección de grain nobles", pues la podredumbre noble sencillamente ha sido demasiado hermosa este otoño. También están satisfechos los viticultores del Loira. Este mes de septiembre, el más seco desde hace treinta años, ha producido uvas tan concentradas y ricas en azúcar que ha sido necesario elevar el contenido máximo de alcohol en un 0,5%. En Languedoc-Roussillon se habla de un "año increíble". Debido a la vacilante maduración de la uva, la vendimia se prolongó hasta dos meses y medio. El año 1997 se describe en esta región como caprichoso y difícil de domar. Por consiguiente, los mejores vinos de este año no brillarán por su patente concentración, sino por su finura y equilibrio. En Champagne convence el Chardonnay; en Madiran, el Tannat. En resumen: un gran año, que podrá disfrutarse muy pronto.

Barbara Schroeder

Alain Vauthier (izq.) y Charles Chevalier: "Desclasificar más de lo habitual"

"Ha sido un año que en Burdeos ha exigido una atención constante", así etiquetaba la última cosecha Alain Vauthier, desde hace poco propietario único del legendario Premier Ausone en Saint-Emilion. "Nada ha sido como de costumbre. La floración se extendió a lo largo de cinco semanas, el envero (virado al azul de las uvas) fue irregular, y fijar la fecha del inicio de la vendimia era muy delicado. Recogimos la uva en



varias pasadas, casi como en Sauternes, y cortamos uvas todavía verdes. Había que acertar con el momento adecuado, para no vendimiar ni pronto ni tarde. Seguramente desclasifica-

remos más vino que de costumbre, para mantener alta la

calidad del "Premier vin". Charles Chevalier, director de Lafite en Pauillac, se adhiere a la opinión de sus colegas de Premier cru; también él califica el 97 de "año loco" que, en lo que respecta al trabajo en la viña, ha salido alrededor de un 40%



que podar las vides constantemente y deshojar para que se airearan las uvas. Normalmente, entre la floración y el envero se cuentan 110 días. Esta vez han sido 130." Chevalier, que también asesora al Château Rieussec, está entusiasmado con su Sauternes. "Hemos tenido algunos problemas con la podredumbre, y el rendimiento ha sido bajo. Pero las condiciones reinantes han sido verdaderamente ideales."

Aún mejor que el 95

En resumidas cuentas, este año ha arrojado un balance positivo, similar al de 1990, para todas las regiones italianas. El calor veraniego raras veces fue excesivo, y las condiciones óptimas del otoño permitieron vendimiar antes de lo habitual una uva sana y estupendamente madurada. El único problema digno de mención lo han supuesto las heladas de la primavera que provocaron, sobre todo en las tierras más bajas, notables pérdidas en el rendimiento. En algunas regiones (particularmente en el Piemonte) la larga ausencia de lluvia provocó una sequía que afectó a la capacidad de resistencia de las vides y tuvo como consecuencia cosechas más escasas. Aparte de estas llevaderas contrariedades, el balance general es tan positivo que muchos vinicultores hablan de la vendimia más satisfactoria desde hace 50 años. Otros productores, pero sobre todo los enólogos, son más bien reservados y hablan de un año bueno, pero sin llegar a ser (¿todavía?) excepcional. Por ejemplo, para la famosa viticultora de Trentino Elisabetta Foradori, los vinos del 97 destacan sin duda por su alto contenido de alcohol y por una notable suavidad. Sin embargo, también opina que esta cosecha aún no puede clasificarse de-

finitivamente. Probablemente, 1997 pase a la Historia como el año de los vinos extremos. Sobre todo, será difícil estimar cómo los vinos desarrollarán su estructura y elegancia. Tanto los valores de acidez como los de alcohol son inusitadamente altos en muchas regiones. De todas formas, lo que ya puede asegurarse es que la calidad media resultará mejor que, por ejemplo, la de 1995, ya que el año anterior no hubo que seleccionar tan masivamente en los viñedos. Con lo cual también pueden esperarse buenos vinos en el



nivel de precios intermedio y en las Denominaciones de Origen poco famosas aún.

Se han desarrollado especialmente bien la Sangiovese (en Chianti y en Montalcino), Nebbiolo y Barbera (esta última sobre todo en Monferrato). Se esperan resultados muy prometedores también de la Cabernet y de la temprana Merlot, contrariamente a la Moscato di Asti, que ha visto mejores años. La Dolcetto, en algunos lugares, ha presentado un grado insuficiente de maduración.

Alessandro Masnaghetti

Angelo Gaja: "Este es un año que pasará a la Historia"

Es solo el clima el que distingue las añadas mediocres de las extraordinarias. En 1997, las condiciones climáticas fueron indudablemente ideales:

Desde enero hasta abril, pocas lluvias y temperaturas suaves. Los brotes aparecieron casi un mes antes de lo habitual. Las vides superaron las heladas nocturnas de abril con pequeñas pérdidas. Gracias a las frecuentes precipitaciones en mayo y junio, se recuperó el contingente de agua de las cepas. En agosto y

en el primer tercio de septiembre hubo buenas constantes en los valores de incidencia de los rayos del sol y temperaturas relativamente altas. Cielos claros, noches frías y temperaturas moderadas hasta finales de septiembre. La vendimia comenzó un poco más tarde de lo normal, pero en la zona de Alba concluyó alrededor de 20 días antes de lo habitual. En el Piemonte, el rendimiento es ligeramente superior al del año anterior. Pero considerando Italia en su totalidad, 1997 es

uno de los años más modestos de los últimos 50 en lo que respecta a la cantidad.

La cosecha de 1997 tiene muchas posibilidades de pasar a la Historia. Obviamente se trata de un año espectacular, no solamente para Italia, sino también para Francia, Alemania, España, Austria, California y Australia. En casi todas las grandes regiones vinícolas, el tiempo ha jugado a su favor, de manera que se puede trabajar con unas excelentes calidades

de uva. Parece que se impone la comparación con las famosas cosechas de 1961, 1947, 1931 y 1922, tanto más cuando se tiene en cuenta que las técnicas de bodega y la habilidad adquirida han alcanzado actualmente un nivel gracias al cual la buena calidad ya no es privilegio de los nombres más famosos. En resumen, este año aún dará mucho que hablar.



Luvia, sequía, euforia, decepción... todo esto le trajo el año 1997 al Nuevo Mundo del Vino. Al fin y al cabo, estamos hablando de tres continentes; incluso cuatro, si consideramos el desarrollo de China, India y Japón. Sólo en Australia, la distancia entre Hunter Valley (al norte de Sydney) y el sur de la isla de Tasmania es mayor que la que separa Estocolmo de Roma. Esto significa, en este caso concreto, que las abundantes lluvias en Hunter Valley durante el inicio de la vendimia han menoscabado la calidad, mientras que en zonas vinícolas más meridionales, como Tasmania, se habla de un año excelente. En general, el rendimiento en Australia ha estado por debajo del año pasado, y la calidad, aunque ciertamente atractiva, no alcanzará la altura del muy buen año 96. En muchos lugares, las variedades tintas sufrieron los efectos del calor y la sequía. Por el contrario, los viticultores de Nueva Zelanda están más que satisfechos: el Vintage 97 probablemente será garantía de excelencia del vino, sobre todo en Marlborough.

En California, tras la plaga de la filoxera, cada vez se incorporan más viñedos a la vendimia. Este hecho, además del proceso extraordinariamente suave de la vegetación, ha hecho posible una cosecha récord, después de tres años de escasez en el rendimiento. Por ejemplo, en Trefethen, en Napa Valley, reposa en bodega un 20 por ciento más de vino que el año pasado. "Pero la calidad", según resume el jefe de bodega de Trefethen, Peter Lüthi, "aunque puede calificarse de buena, en la Costa



La gran ruleta del tiempo

Norte es inferior a la de los años 1996 y 1995". Además, la vendimia se inició inusualmente pronto.

¿Y qué más? En Chile, el año 97 ha sido declarado muy bueno. Como consecuencia de la pronunciada sequía (la escasez de agua en los Andes afectó a los viñedos de regadío), la cosecha (3,4 millones de hl.) fue aproximadamente un 10 por ciento inferior a la del año pasado. Y esto, a pesar de que durante los últimos años se han plantado viñedos nuevos de manera continuada. El precio de la uva trepó hasta alcanzar el dólar por kilo aproximadamente, es decir, un 30% más que el año anterior. Con lo cual resulta evidente que los vinos chilenos se hallan ante un nuevo aumento de precio. Esto podría favo-

recer a Sudáfrica, que se encuentra en alza. Pero en el Cabo de Buena Esperanza, donde actualmente se están invirtiendo enormes sumas en el sector del vino, el clima hace locuras. Muchos entendidos ya calificaron el año 96 como posiblemente el más difícil de la década. Y puede que el 97 se muestre aún más problemático. A un verano decididamente seco siguió un otoño pasado por agua. A pesar de ello, algunos vinos blancos han resultado sorprendentemente buenos, pero a los tintos seguramente les faltará finura y estructura. Sobre todo, el quisquilloso Pinotage, cuya demanda está en ascenso a nivel mundial, ha sufrido las inclemencias del tiempo.

Thomas Vaterlaus

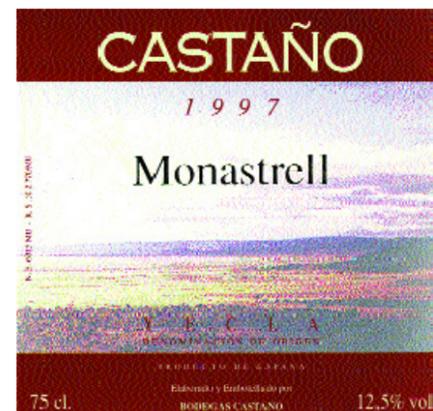
Hans Peter Althaus: "El 97 nos compensa del mal año anterior"

Suerte y desgracia van de la mano en viticultura, incluso a veces la una parece consecuencia directa de la otra. En Tasmania, mi mujer y yo tuvimos en el 96 el peor año vinícola desde que nos trasladamos aquí desde Suiza hace ocho años. El frío del año pasado también ha sido la causa

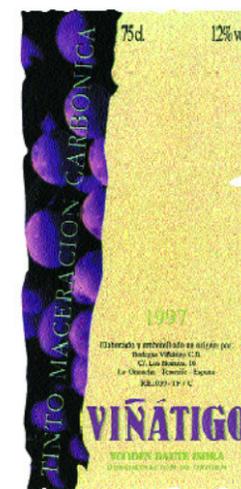
de que en la primavera del 97 la vva fructificara inicialmente mal. Supimos que la cosecha sería escasa. Le siguió un verano hermoso y un otoño de película, de forma que hemos podido vendimiar una calidad superior. No dudaría en darle al 97 la nota más alta. Toda la cosecha de Pinot tiene la cali-

dad deseada para la etiqueta Domaine-A2 también el Cabernet lo vendimiamos con más de 100° Öchsle. Hoy, cuando los vinos del 97 llevan reposando 10 meses en madera, ya muestran esa conjugación de plenitud y equilibrio que caracteriza a los grandes años. Los blancos del 97 no llegan a

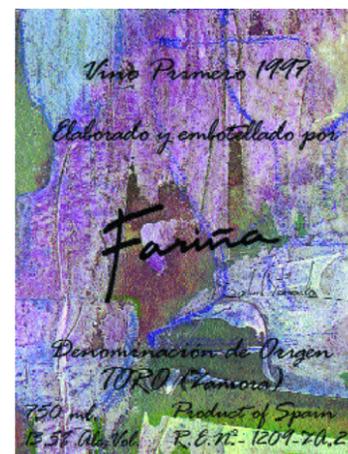
la altura de los tintos. Quien ha controlado el rendimiento, habrá podido producir buenos vinos, pero muchos blancos del 97 tienen poco cuerpo y mucha acidez.



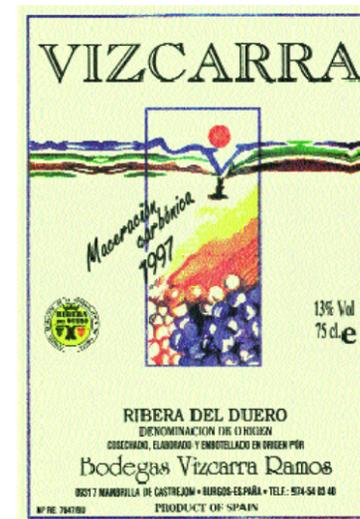
BODEGAS CASTAÑO
Ctra. Fuenteálamo, 3
30510 Yecla
Murcia (España)
Tel. 968.79.11.15
Fax 968.79.19.00



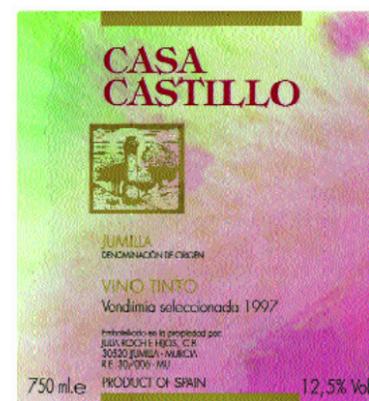
BODEGAS VIÑATIGO
Los Hornos, 16
38440 La Guancha
Tenerife (España)
Tel. 922.81.33.46
Fax 922.81.33.46



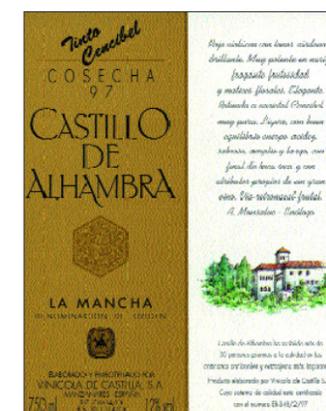
BODEGAS FARIÑA
Crtra. de Moraleda, s/n
49141 Casaseca
Zamora (España)
Tel. 980.57.76.73
Fax 980.57.76.20



BODEGAS VIZCARRA RAMOS
Ctra. Roa Peñafiel, 17
09317 Membrilla de Castejón
Burgos (España)
Tel. 947.54.03.40
Fax 947.54.03.40



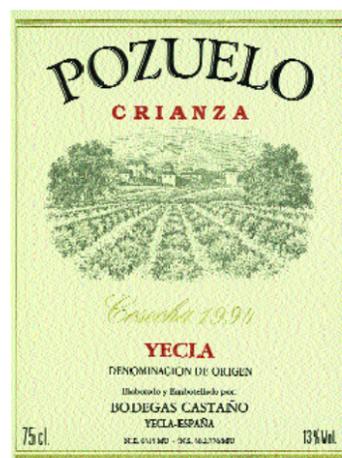
JULIA ROCH E HIJOS
Crtra. Jumilla-Hellín, km. 5
30520 Jumilla
Murcia (España)
Tel. 968.78.16.91



VINÍCOLA DE CASTILLA
Pol. Industrial, s/n
13200 Manzanares
Ciudad Real (España)
Tel. 926.61.04.50
Fax 926.61.04.66



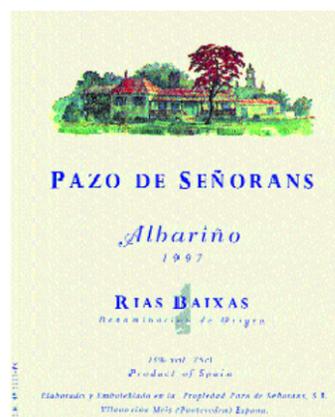
BODEGA SAT LOS CURROS
Ctra. Madrid-La Coruña, 173,5
47490 Rueda
Valladolid (España)
Tel. 983.86.80.97
Fax 983.86.81.77



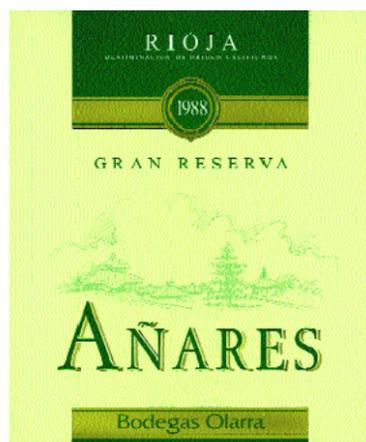
BODEGAS CASTAÑO
Ctra. Fuente Álamo, 3
30510 Yecla
Murcia (España)
Tel. 968.79.11.15
Fax 968.79.19.00



BODEGAS CASTILLO DE
MONJARDÍN, S.A.
Villa Rellanada, s/n
31242 Villamayor de
Monjardín
Navarra (España)
Tel. 948.53.74.12
Fax 948.53.74.36



PAZO DE SEÑORANS
Vilanoviña
36616 Meis
Pontevedra (España)
Tel. 986.71.53.73
Fax 986.71.53.73



BODEGAS OLARRA
Pol. de Cantabria, s/n
26006 La Rioja
(España)
Tel. 941.23.52.99
Fax 941.25.37.03



BODEGAS VIRGEN BLANCA,
S. COOP.
Ctra. Calahorra, s/n
31260 Lerín
Navarra (España)
Tel. 948.53.00.58
Fax 948.53.05.89



Angel Becerril

Tiempo de enólogos

EN UN PAÍS COMO EL NUESTRO, DE VENDIMIAS BUENAS O MUY BUENAS CASI SIEMPRE, EXCELENTES MUCHAS VECES, Y MALAS PRÁCTICAMENTE NUNCA, LA DIFÍCIL COSECHA DE 1997 HA SUPUESTO UNA SERIA LECCIÓN, UNA CLARA ADVERTENCIA, QUE MUCHAS BODEGAS ESPAÑOLAS NO PODRÁN OLVIDAR. Y es que el 97 ha puesto en evidencia lo necesario que es el contar con un buen enólogo. Cuántas bodegas se han estrellado con esta vendimia caprichosa, irregular, por culpa de una mala elaboración; o, mejor, por no haber sabido afrontar, con la eficiencia que sólo proporciona el saber científico y la larga experiencia, las dificultades de una vendimia en la que las uvas maduras y equilibradas no son mayoría. Por el contrario, cosechas precipitadas por miedo a perderlas, tras aquellos días lluviosos y aciagos de finales de Agosto y primeros de Septiembre, han recogido uvas desequilibradas, de elevada acidez, con riesgos de paradas fermentativas, poca sustancia y menos hollejo. Pero también hubo quien, ante la cortedad de la recolecta, ha retrasado notablemente la vendimia, confiando en el buen tiempo reinante. Luego, en la cepa, la producción, salva por la luz y el calor, ha resultado corta. Han sido esperas más allá de lo prudente, que han pasificado las uvas y descompensado el mosto, algo particularmente serio en el caso de ciertas variedades de uvas tintas. En todos los casos, la prematura primavera, los efectos sobre la floración adelantada de lluvias y fríos, los atajos del ciclo vegetativo, llevaron hasta las puertas de la ruina a la mayoría del viñedo español, que sólo el sol misericordioso salvó en las semanas previas a la vendimia.

Una visión global muestra una cosecha donde hubo uvas extraordinarias para vinos soberbios, junto a notables desequilibrios que han dado origen a una mayoría de mediocridades. Panorama que adopta perfiles peculiares en las distintas zonas y denominaciones, con matices muy importantes que conviene contemplar.

RIOJA, CUESTIÓN DE BODEGAS

En nuestra primera DO de vinos tintos con crianza las cosas no han ocurrido de muy distinta manera. Una vez más, el saber elaborar los vinos ha resultado fundamental para sortear las dificultades de una vendimia no apta para cardíacos. Primero, las lluvias de Agosto y comienzos de Septiembre llevaron a la desesperación a los viticultores. Por eso, en la Rioja baja, cuando apenas iniciada la vendimia observan que el tiempo mejora, la paran. El resultado: vinos con poco color y estructura floja. Aquí hay muchas partidas malas, casi todas regulares y sólo unas pocas buenas. Hay que remontar el tiempo y el río para encontrar buenas uvas. En la Rioja media, la uva estaba muy tocada por el mildiú, con una mengua importante en la producción, lo que lleva a bodegueros como Marqués de Murrieta a comprar para asegurarse las existencias. Compras, me temo, no muy acertadas. En la Rioja alta, los tratamientos oportunos y el retraso en el inicio de la vendimia permiten que los principios de botrytis se sequen, pasificando ligeramente la uva. No hay mucho hollejo, con la consiguiente mengua en los componen-

tes polifenólicos, aunque la uva es sana y equilibrada. Una buena vendimia, sobre todo para los que han sido capaces de aguantar y seleccionar, como es el caso de Marqués de Vargas, Riscal, Faustino, Bilbaínas o Bujanda, por citar sólo algunos. Los buenos compradores han podido llenar su bodega con vinos de gran calidad, que les asegura una línea de progreso, como ocurre con Lan, Olarra-Ondarrey e siempre genial Enrique Forner. Pero la buena uva, no tan abundante como sería de desear, no ha tenido una elaboración fácil. Como ya he dicho, la mayor utilización de tratamientos contra las plagas y enfermedades ha aumentado las dificultades. No han sido pocas las paradas en la fermentación, o los niveles alarmantes de acidez volátil.

En esta prestigiosa DO gallega las cosas han ocurrido de manera parecida, pero con la ventaja de que las vendimias tardías han dado origen a grandes vinos, con la posibilidad, demasiado poco ensayada, de crianzas en botella de varios años. Lo cierto es que la vendimia se inició de una manera un tanto precipitada. El primero fue Lagar de Fornelos, para regularizarse en la primera semana de Septiembre, con uvas próximas a los 13° y 9 de acidez, muy sanas. Hubo quien retrasó la cosecha hasta Octubre para obtener una "vendimia tardía" que dará mucho que hablar. La verdad es que Rías Baixas ha tenido a su favor la mengua natural de la producción realizada por

RÍAS BAIXAS PODA NATURAL

el clima, con una floración lavada y un buen ataque de mildiú, lo que ha supuesto una reducción de un 20% de la producción. Por otra parte, el rendimiento también ha sido bajo, un 60% frente al habitual 70%. Así, se pueden encontrar en Rías Baixas diferencias de calidad notables, lo que no deja de ser bueno frente a cierta monotonía instalada en los últimos años, fundamentalmente por problemas de acidez, en muchos casos baja, que da vinos apagados. Pero quien ha sabido elaborar bien, y seleccionar adecuadamente su uva albariña, ofrecerá grandes vinos. Los que hacen vinos de vida larga como Agrobazán, sobre todo el "ámbar", pueden tener en el 97 su gran año.

Un buen ejemplo de lo dicho puede ser la vendimia de Chardonnay en Penedés, más de 5 millones de kilos que, en términos generales, apenas si alcanzaron los 12 grados. Por ejemplo, las vendimias realizadas a partir de la 2ª semana de Agosto, generalmente para el cava, cuando las lluvias todavía no habían hecho su aparición, han sido de extraordinaria calidad y una acidez elevada. Son vinos muy aptos para la crianza y fermentación en roble, de perfumes intensos, que darán una añada sobresaliente, sobre todo en el caso de Milmanda, Espiells, y otros. Sin embargo, a partir de la 2ª quincena de Agosto, las indeseadas lluvias provocaron focos, más o menos dramáticos, de botrytis, que llegó a afectar también a los macabeos más primerizos. Así que obtuvieron mejor uva los que vendimiaron pronto

PENEDÉS EL AÑO DEL XAREL.LO

la Chardonnay, y algo más tarde el resto, sobre todo la Xarel.lo, con las uvas ya curadas y bien maduras por los calores y la insolación de mediados de Septiembre. Todo apunta a que este último varietal va a tener un protagonismo importante en los buenos vinos blancos del Penedés. Por el contrario, la Parellada ha tenido un comportamiento más irregular, dependiendo de la zona. También, en términos generales, han tenido un buen comportamiento Riesling y Sauvignon blanc, y menos Gewürztraminer. Los tintos tienen colores algo más abiertos pero de tonalidades muy bellas, junto a una correcta estructura tánica. Ello se ha debido a las magníficas condiciones de finales de Septiembre y primeros de Octubre. La única excepción, la Garnacha, muy afectada por el mildiú, que da vinos poco intensos y ricos.

En resumen, el 97 nos ha sometido a una cura de realismo. Muchos se habrán dado cuenta de lo importante que es contar con buenos profesionales al cargo de sus instalaciones. El enólogo capacitado no se improvisa. En centroeuropa, donde la mayoría de los años son difíciles, esto es una obviedad. En el paraíso comodón y acomodaticio que es España para la viticultura, hay que proclamarlo una vez: es tiempo de enólogos.

Carlos Delgado



CASTA DIVA, CASTA DIVA, CHE INARGENTI... ASÍ COMIENZA ESTA BELLÍSIMA CAVATINA DE LA ÓPERA NORMA, DE BELLINI, PLENA DE SENSIBILIDAD Y DULZURA. CANTANDO A LA LUNA PROTECTORA, LA BELLA DRUIDA NORMA LE OFRECE EL MUÉRDAGO MIENTRAS

GUTIÉRREZ DE LA VEGA POR AMOR AL ARTE

LE PIDE QUE CUBRA EL BOSQUE CON SU MANTO PROTECTOR, "SIN NUBE Y SIN VELO". "PRECISAMENTE -ACLARA FELIPE GUTIÉRREZ DE LA VEGA- ES LO QUE YO QUERÍA OBTENER: VINOS DE MOSCATEL SIN EL CLÁSICO ANUBADO QUE TENÍAN AQUELLAS MISTELAS DE ENTONCES".

Texto: *Juan Sahuco*
Fotos: *Heinz Hebeisem*

Una comarca en la que todavía que da mucho que decir respecto a los vnos tintos



En los años setenta, la familia formada por Pilar Sapena y Felipe Gutiérrez de la Vega se instaló en un plácido rincón de la Marina Alta en Alicante. Fue la vuelta a la madre tierra, a la agricultura, a un contracorriente de la cultura del consumismo. Un ideal que han mantenido firme a lo largo de los años. En su casa, todavía se elabora todo de forma natural, desde el pan a las conservas. Marino de carrera, en los últimos años ha tenido que compaginar

de aromas y con una pequeña y abundante aguja que limpiaba el paladar. Me llevé una muestra a casa para analizarla, y cuando a la mañana siguiente acudí a comprarle el resto de la garrafa me encontré con la sorpresa terrible de que había tirado todo el vino porque, según él, estaba malo. ¡Menos mal que recordaba por qué se le había estropeado"! Gracias a hallazgos como este y a una constante investigación, sus vinos de moscatel han alcanzado un prestigio indiscutible, aunque la obsesión de Gutiérrez de la Vega sea lograr un tinto a un nivel parecido.

LA ASIGNATURA PENDIENTE DEL TINTO

Curiosamente en sus inicios como bodeguero aficionado hacía vino tinto. Felipe habla de los tintos con pasión: "Tengo la seguridad de que es la mejor zona de tintos de la DO Alicante. La Giró-o garnacha de aquí es muy buena, a condición de no exigirla más de 3.500 kg. por hectárea. No puede ser que sobrecarguen las cepas con 8.000 ó 9.000 kilos y encima obtener calidad". Pero no paran ahí los proyectos. "Ahora estamos empeñados en sacar un buen fondillón. Yo caté los últimos que quedaban, elaborados a la antigua usanza, y no se parecen en nada a los fondillones actuales. Eran vinos dulces, muy tintos y nada oxidados. Todavía me acuerdo del último que degusté, un vino del 62 de Maissonave que era sencillamente majestuoso. Creo que merece la pena el esfuerzo por recuperar ese vino único. Pero recuperarlo a partir de una buena



materia prima y con su crianza adecuada".

Felipe es un maniático de la perfección. Lo único que le preocupa cuando piensa en un nuevo producto es que pueda alcanzar una calidad fuera de lo común. Por eso resulta chocante que un organismo oficial (El Comité de Defensa de la Calidad) le impusiese una fuerte sanción: "Me multaron ¡por no tener el libro de cuentas de la bodega en castellano y valenciano! Ya me explicarás qué tiene que ver eso con la calidad."

EL CARÁCTER INSULAR DE LA TIERRA

El forastero que viaja por la autopista del Mediterráneo, de Alicante a Benidorm, no encontrará un paisaje muy apto para viñedo. A su paso se suceden los resacas montes del interior. Pero veintitantos kilómetros más al norte, pasado el monte Mascarat, la "Terreta" se transforma en un lugar diferente, una prolongación que se adentra en el Mediterráneo como una enorme nariz. Las montañas se cubren de vegetación, y los vientos provenien-

tes del mar, ya sea el levante, ya el benéfico "leveche" del sur, refrescan y humedecen el ambiente y proporcionan un carácter insular a esta parte mediterránea. Es la Marina Alta, que, protegida por las sierras de la Aitana, del Carrascal o del Coll de Rates, disfruta de un microclima inmejorable para obtener uno de los mejores y más originales vinos: sus famosos moscateles. La variedad moscatel de Alejandría, también llamada moscatel romano, es la fragancia más característica (junto con el azahar) de la Marina Alta. Traída en tiempos remotos posiblemente por los griegos, adquirió gran fama en tiempos del imperio romano. Pero aquí, en el paraíso de la Moscatel, cepas y bodegas tienen un enemigo común: el turismo. Este fenómeno social ha encarecido tanto el terreno, que, como bien dice Felipe, "comprar algún majuelo es más caro que si se tratase de un gran viñedo de Rioja. Y si no es el turismo son las plantaciones de naranjos, de forma que cuando se arranca un viñedo ya no se repone, y casi siempre termina de parcela y con un chalet encima". Resistiendo la especulación, Felipe Gutiérrez de la Vega sigue fiel a sí mismo,

Pudo ser mera coincidencia, pero es a partir de la aparición de los "Casta Diva" cuando el aficionado español se vuelve a fijar en este tesoro enológico, no siempre comprendido, que es el vino dulce en España.

Ahora estamos empeñados en sacar un buen fondillón

PEQUEÑAS GRANDES BODEGAS

las tareas de la bodega con las de inspector de Hacienda. "En la Administración me moría porque es todo rutina, envidias; en definitiva: un mundo de locos". El vino es para Felipe una forma de expresión, una manera personal de entender el arte.

La filosofía de la familia es clara: lo mismo que se hace en casa se traslada a la bodega. En ella siempre han elaborado estrictamente las botellas que pueden controlar ellos mismos. Si trabajase en su bodega más gente el resultado final sería un producto que se escaparía al control familiar y, por lo tanto, no "podríamos sacar nuestro vino".

Una de sus anécdotas más curiosas fue el descubrimiento de lo que después le serviría de base para su moscatel de aguja. "Cuando me decidí a elaborar un moscatel dulce, comencé a buscar y a probar los vinos que elaboraban los paisanos en la zona. Uno de ellos tenía una garrafa con un vino maravilloso, dulce, pleno

A woman in a blue short-sleeved shirt and a white apron is holding a bottle of wine. She is standing in a restaurant with dark wood paneling and arched windows. In the background, several people are seated at a table, and a lamp is visible. The overall atmosphere is warm and elegant.

Los SEÑORES DE LA TOSCANA

Cuando los Señores de la Toscana se sientan a la mesa y los criados de guante blanco sirven los manjares, uno se siente transportado a siglos anteriores. Los Antinori, Frescobaldi y Ricasoli cultivan la Grandeza del pasado. Pero, a pesar de ello, los aristócratas toscanos del vino se han vuelto mundanos y realistas cuando se trata de estrategias y conceptos de marketing para el negocio del vino. Veamos tres historias sobre tres príncipes del vino y un intermezzo con un tipo original, también viticultor.



MARCHESE FRESCOBALDI

VINOS QUE NO SOLO SON PARA LA POSTERIDAD

En un rincón de las bodegas del Castillo Nipozzano hay pilas de botellas cubiertas de moho y telarañas. En la parte delantera de las diversas pilas hay colocados unos carteles de madera con nombres y fechas: Diana, Fiammetta, Lamberto; 1963, 1970, 1959... En casa de los Marchesi de Frescobaldi es costumbre apartar para los recién nacidos el mejor Riserva de las últimas tres o cuatro cosechas. El año del vino está anotado en la parte posterior de cada cartelito. Una antigua tradición, a la que seguro pertenecen también las pilas de distintos tamaños: 500 botellas para los varones, 100 botellas para las niñas. Por lo menos en las bodegas de la Casa Frescobaldi no han penetrado los logros de la burguesía, como la democracia equiparadora o la emancipación de la mujer. Como si de la nobleza esperásemos extravagancia, afectación y nostalgia por los buenos viejos tiempos. En el caso de los Frescobaldi, esos tiempos pueden situarse alrededor de 1252, cuando el antepasado Lamberto hizo construir el Ponte di Santa Trinità sobre el río Arno. O incluso antes, cuando los Frescobaldi estaban entre los proveedores de vino de la Corona Británica. O bien en tiempos de un tal Leonardo Frescobaldi, que en 1384 organizó una expedición a Palestina. Todo ello sin mencionar al poeta Dino Frescobaldi o al músico Girolamo. Larga historia. Pero muy poco de aquel espíritu se encuentra en las habitaciones del Castello di Nipozzano, donde me espera uno de los descendientes de aquellos Grandes, el Marchese Leonardo de Frescobaldi, el más joven de los tres hermanos Frescobaldi, propietarios de las fincas vinícolas del mismo nombre. Por el Castillo no corren vientos de los viejos tiempos. Lo que hay en los salones más bien son recuerdos: tapices decorados, estatuas y estatuillas, cuadros del Renacimiento, títulos y bandos de tiempos pasados. El Marchese me recibe en un caluroso día de agosto, trajeado y con corbata, en el mencionado Castillo Nipozzano, la finca vinícola en la zona de Rufina de la región de Chianti, a treinta kilómetros al Este de la ciudad de Florencia. Me saluda con la mano desde un balcón, mientras yo aparco el coche en la rotonda de gravilla. "Estamos contentos de que haya encontrado el camino", dice. ¿He oído bien? ¿No era eso un "pluralis maiestatis"? No puede ser.



UN CUMPLEAÑOS EN CASA DE LOS MARCHESE FRESCOBALDI: LEONARDO FRESCOBALDI, CON SU FAMILIA



“Mis padres me han enseñado a trabajar”, dice con énfasis cuando le pregunto por su “situación de nobleza”. “Para mí, el título no tiene importancia”, opina el Marchese. En todo caso, es útil como distintivo de marca para sus vinos: una señal de la tradición, de los conocimientos transmitidos de generación en generación desde hace siete siglos. El lema de la empresa reza así: “Marchesi de Frescobaldi. 700 años de Historia del Vino”. Similar, por cierto, es también el de sus competidores Antinori, que se designan “Vinicultores desde hace 26 generaciones” y Ricasoli, “Viticultores desde 1141”. Nobleza obliga a ser humilde y campechano. Leonardo Frescobaldi es el representante perfecto de la modestia noble. Dice que Italia es una república y que la “nobiltà” es más bien un inconveniente que una ventaja. Y sin embargo: quien pregunte por el “Dottor Frescobaldi”, será inmediatamente corregido por los empleados: “Ah, se refiere al Marchese”. Ellos, los empleados, sí dan importancia al título del Señor. Los reyes,

príncipes, margraves y barones aún conservan algo del mundo de los cuentos. El hombre corriente puede soñar con ellos y sus intrigas para huir de su gris cotidianidad a un mundo de tradición y apariencia: a un ambiente digno y preñado de significado. ¿Acaso es de extrañar que todo concepto publicitario moderno esté dirigido a la creación de un ambiente determinado? El Marchese Leonardo lo resume en esta simple verdad: “Todos necesitamos sueños”.

Hace tiempo que los productores de vino tampoco utilizan para sus productos el argumento publicitario de la gran calidad. En la región de Chianti todo esto casi se da por supuesto. El disfrute de un buen vino debe ir acompañado, sobre todo, de los sentimientos de estilo, majestuosidad, nobleza y serena madurez. Cuando Leonardo Frescobaldi, responsable de las relaciones públicas de esta casa, dice: “casi todo es cuestión de marketing”, está diciendo tácitamente que: “la premisa es la calidad”. La estadística también le da la razón: en Europa, el consumo de vino ha descendido alarmantemente en los últimos lustros. Al mismo tiempo, ha aumentado la demanda de

vinos de calidad. Se bebe menos, pero mejor. Los aproximadamente seis millones de botellas que anualmente se embotellan en la Casa Frescobaldi con toda seguridad cumplen las condiciones básicas de calidad para su comercialización como producto noble: todas las guías de vino acreditan al Montesodi de Frescobaldi y al Nipozzano Riserva un nivel internacional. El ennoblecimiento adicional de estos vinos reside en su etiqueta, su calificación de nobles, que responde a constancia y tradición, viejos valores. Todo esto lo explica

el Marchese con paciencia y una educada sonrisa irónica. ¿Es ese aire despreocupado y distante lo que revela su aristocrática procedencia? ¿O es esa sonrisa difícil de descifrar con la que acompaña todas sus explicaciones técnicas, como si supiese que todos esos artilugios modernos son necesarios, pero que no puede tomárselos realmente en serio?

“Cuanto mayor me hago”, dice, “menos creo en los ideales”. El Marchese realiza su marketing y sus relaciones

públicas con una majestuosidad irónica digna de admiración, como si los Frescobaldi no necesitasen en absoluto de todos esos líos modernos. Pero los necesitan y llevan este negocio profesionalmente.

Los Frescobaldi tienen fama de ser los de más mundo de entre la aristocracia del vino. Para una feria del vino en Japón hicieron empaquetar una de sus salas de recepción y la llevaron en un barco de contenedores hasta el otro lado del globo terráqueo. Querían conseguir hacer tangible y alcanzable a los japoneses la tradición italiana: una creación de ambiente, una astuta actuación de relaciones públicas. En las recepciones de los Frescobaldi, uno podría encontrarse -si uno estuviera invitado, claro- tanto al Príncipe Carlos como a la estrella del pop Madonna. Una agradable manifestación colateral de tales actividades son las historias que crecen alrededor de esta familia, que sólo trata con lo más exclusivo de este mundo, tal y como debe ser en el caso de productores de vino aristocráticos. El Marchese le corta el extremo a un Marlboro y se lo fuma sin filtro, indolente. Lo que en cualquier otro caso sería

FRESCOBALDI

SEDE DE LA EMPRESA: VIA S. SPIRITO 11, FLORENCIA.

DESDE HACE 700 AÑOS, MARCAN LA HISTORIA DEL VINO DE LA TOSCANA. YA EN EL SIGLO XIII ERAN PROVEEDORES DE VINO DE LA CORONA BRITÁNICA. POSEEN 750 HECTÁREAS DE VIÑEDOS, CON UNA PRODUCCIÓN ANUAL DE APROXIMADAMENTE 6 MILLONES DE BOTELLAS. EL VOLUMEN DE NEGOCIOS ASCIENDE A 35.000 MILLONES DE LIRAS. ÚLTIMA CAMADA: EL PRODUCTO JOINT-VENTURE ITALIANO-AMERICANO LUCE, JUNTO CON ROBERT MONDAVI. OTROS VINOS: EL CHIANTI RUFINA MONTESODI Y EL BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO.



un gesto consternador, en el suyo es una bufonada perdonable. En la habitación contigua, unos ruidosos reporteros americanos especializados en vinos degustan el Luce, producido en Montalcino con el multi(nacional y millonario) Mondavi. Se trata de un tinto muy frutal, lleno, por no decir flemático, del nivel de precio superior, diseñado para el mercado americano. En el producto final de dicha cooperación italo-americana, no sólo los expertos en vino buscan en vano el vino de la Toscana. Un vinicultor lo llamó una “americanata”, lo que podríamos traducir libremente como un

vino para yanquis.

¿Innovación o payasada vinícola? En todo caso, las 50.000 botellas de los años 1993 y 1994 ya están vendidas. Se está pensando en una producción de hasta 240.000 botellas dentro de algunos años. “Le hemos confiado la introducción de este producto a una de las mejores agencias publicitarias de Milán”, explica el Marchese. ¿Lo que resuena en su voz es orgullo o nuevamente aquella intangible y volátil ironía? Es una pregunta que aún tardaré mucho tiempo en responder.



EL VINO COMO TRADICIÓN FAMILIAR: DIANA FRESCOBALDI SIRVE UNA PRUEBA DE BARRICA EN LA BODEGA DEL CASTILLO NIPOZZANO.



FRANCESCO RICASOLI

UN HIPOTÉRMICO CON VISIONES AUDACES

El Castello di Brolio, residencia familiar principal de los Ricasoli, en otros tiempos el último bastión de los florentinos contra la odiada República de Siena, está situado en la parte meridional del Chianti Classico. Desde Siena hay que seguir la carretera estatal 408 en dirección Gaiole, en Chianti, y desviarse pasados 15 kilómetros a la SS 484, dirección Cacchiano. Tras recorrer dos kilómetros, se ve el edificio pseudo-gótico con torres y almenas, que decora desde hace un siglo las etiquetas de los Baroni Ricasoli. Antes de llegar a Brolio, se pasa por el Castello di Cacchiano, más modesto, propiedad de los Ricasoli-Firidolfi, una rama de los Baroni Ricasoli. Aunque también son “baronales”, los propietarios de Cacchiano no están autorizados a utilizar la palabra “Ricasoli” ni el nombre “Barone Ricasoli”.

Esta regulación se produjo a instancias de la multinacional de bebidas Seagram, cuando compró Ricasoli después de que la bodega quebrara a causa de especulaciones industriales. Incomprendiblemente, Seagram también impuso que los vinos de Cacchiano tuvieran que ser comercializados como productos de los Fratelli Ricasoli-Firidolfi, aunque los propietarios en aquel momento eran dos hermanas. Es evidente que no es bastante llamarse Ricasoli o Antinori para poder utilizar el propio nombre también como marca. Ese es el motivo de la curiosa historia de las letras añadidas - maliciosa alusión que sólo los expertos son capaces de descifrar.

Francesco Ricasoli, que hace algunos años logró readquirir las posesiones de sus antepasados, replica con cierta aspereza cuando le pregunto por sus parientes del Castillo Cacchiano. Al barón no le gusta hablar de la relación con sus parientes: “No tenemos nada que ver”. Este señor, de unos cuarenta años, me recibe en las Cantine, la bodega propiamente dicha, en su oficina acristalada. El ambiente es sobrio, por no decir frío. Al barón parece importarle transmitir que él se entiende como gerente y tecnócrata de la producción vinícola, lo que también se expresa en la utilización de terminología de la gerencia en inglés: challenge, turnover, middle term o long term. Parece haber encontrado su papel como director de la empresa mucho antes que el de representante de un producto de estilo, como ciertamente lo son los vinos del Castello di Brolio, especialmente el Riserva y el Casalferro, al que el propio Ricasoli califica como “super-toscano”. Si asegurara que el



RICASOLI

SEDE DE LA EMPRESA:
CASTELLO DI BROLIO.

SE CALIFICAN DE “VINICULTORES DESDE 1141”. TRAS QUEBRAR EN EL AÑO 1979, LA CASA, AUNQUE SIN LOS VIÑEDOS, SE VENDIÓ AL CONSORCIO DE BEBIDAS CANADIENSE SEAGRAM. EN 1991, FRANCESCO RICASOLI READQUIRIÓ LA FINCA FAMILIAR BROLIO, Y PRODUCE ALLÍ, CON SOLO 27 HECTÁREAS, EL CASALFERRO, QUE SE EMBOTELLA COMO AUTÉNTICO VINO DE TERRUÑO, SIN AÑADIR UVAS DE OTROS LUGARES. ES PROPIETARIO DE UN TOTAL DE 200 HECTÁREAS DE VIÑEDOS Y SU PRODUCCIÓN ANUAL ALCANZA APROXIMADAMENTE CINCO MILLONES DE BOTELLAS, LO QUE CORRESPONDE A UN VOLUMEN DE NEGOCIOS DE 20.000 MILLONES DE LIRAS. A MEDIADOS DEL SIGLO XIX, EL BARÓN BETTINO “INVENTÓ” LA FÓRMULA MÁGICA DEL CHIANTI PERFECTO (UNA MEZCLA DE SANGIOVESE, CANAILOLO, MALVASIA Y TREBBIANO).

UN NUEVO COMIENZO EN CASTELLO BROLIO: FRANCESCO (DE PIE) Y SU PADRE, BETTINO RICASOLI.



título de barón, en realidad, no es otra cosa que una marca, podríamos creerle sin dudar. “Apenas hago relaciones públicas”, aclara inmediatamente, y así sabemos a qué atenernos. Sin embargo, tras su actitud fría y algo obstinada, que a menudo es señal de retraimiento, se oculta un visionario con ideas muy propias sobre el futuro del Chianti y de los vinos toscanos. Ricasoli opina que, tras las innovaciones introducidas por Antinori (el “Tignanello”, el broccimientamiento de barrica y novedosas mezclas de uva), “finaliza una época”. Y que la tendencia será el retorno al producto originario, al Chianti de Sangiovese y a la fidelidad al terruño (no elaborar vino con uva ajena), es decir “el vino de terruño”. En el caso del Castello di Brolio, con sus 27 hectáreas de viñedos, esta visión de las cosas ya parece una realidad. La reducción podría llegar pronto a tal punto que “aquí, en la finca Brolio, sólo produzcamos un vino: un Château de gran categoría”. Su prototipo podría llegar a ser el muy alabado Monferato. Pero Ricasoli es propietario de un total de 200 hectáreas de viñedos; la producción alcanza más de cinco millones de botellas y la gama de productos abarca, además de un Chianti, también un Orvieto, un Vernaccia de San Gimignano, un Vin Santo y un Rosoto. En las bodegas descansan más de 1.500 barricas. Pero a pesar de este gran potencial, han tomado la determinación de reducir la oferta de productos en la gama intermedia.

Con este dinámico manager no había forma de hablar sobre la historia de la familia ni sobre

historias de la familia: por lo que se ve, la herida de la venta a Seagram aún está sangrando. Francesco Ricasoli, que ha corrido un gran riesgo readquiriendo la finca, ha logrado grandes cosas. La mayoría de los expertos en vinos aseguran que la finca vinícola Brolio tiene un gran futuro. El barón, que no es que no quiera serlo, sino que ya no puede serlo, o, en todo caso, carente de la naturalidad que tienen los económicamente menos probados Frescobaldi y Antinori, mira hacia adelante. Dejemos descansar la historia de los Barone, que comenzó en el año 1141 con la compra del Castello di Brolio, que dio a Italia uno de los más grandes hombres de Estado, el insobornable Bettino, quien también inventó la fórmula del Chianti, y que empieza por segunda vez en el mismo Castillo en el año 1991, cuando Francesco Ricasoli decide correr el riesgo de volver a empezar. “Buon giorno, signor Barone”, lo saludan los empleados, camino de la cantina, donde se sienta a la misma mesa que los trabajadores para consumir un menú rigurosamente light con agua mineral. A los 25 minutos se levanta para tomar el café junto a la máquina, en un vaso de plástico. Pasada media hora, ya vuelve a estar en su casa de cristal, ante pilas de cartas, apuntes y agendas repletas de anotaciones. Es un hombre dedicado a lo esencial, en absoluto romántico y sin el menor asomo de pedantería: posiblemente sea ésta la mejor descripción de él.



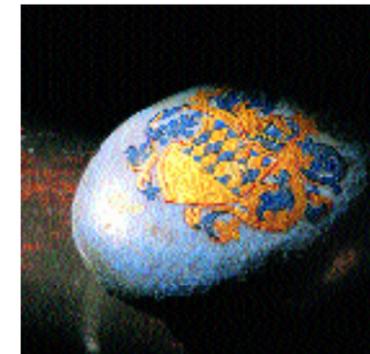
LOS OTROS RICASOLI: BARONessa ELISABETTA RICASOLI-FIRIDOLFI (CENTRO), SUS HIJOS Y NIETOS.



PIERO ANTINORI

EL JUGADOR DE DINERO Y FAMA

Quien tiene estilo nunca se siente realmente en ridículo. En ridículo sólo se pone aquel que aspira a tener estilo. El último caso ciertamente no es el de Piero Antinori, que me espera en la gasolinera Q8 de la carretera entre Castagneto Carducci y Bibbona, vistiendo pantalones cortos, camiseta y zapatillas deportivas. “Hoy hace calor, ¿verdad? Llevo indumentaria vacacional. No le dé usted importancia”. Entre Castagneto y Bibbona, en la Maremma, se encuentra Bolgheri, el último producto de éxito de los Antinori. “Exactamente”, confirma el jefe Antinori, “nuestro éxito se llama Bolgheri y, sólo en segundo plano, Guado al Tasso o Scalabrone. Nosotros hemos establecido este lugar como zona vinícola. Y pensamos intentar lo mismo con Sovana, donde acabamos de comprar viñedos”.



Tal proceder es característico de este empresario aficionado a la experimentación, que ha escrito capítulos de la Historia del Vino con vinos como Tignanello, Solaia, el Cervaro blanco de la región cercana a Orvieto, pero también con el lanzamiento del blanco ligero Galestro. No de manera irreflexiva, pero sí con espíritu lúdico e inventivo se realizan los experimentos en la Casa Antinori, “de los que ignoro totalmente el posible resultado, como en el caso del Sovana”. Dice que la zona cercana a Pitigliano, en el extremo sur-oriental de la Toscana, también es interesante turísticamente y aún casi sin descubrir. Como muestran los ejemplos de Montalcino, Montepulciano y Bolgheri, la cuestión también es siempre un “marketing del territorio”, que habrá de convertirse en sinónimo de calidad. No se refiere solamente a la calidad del vino, sino también a la calidad de vida, disfrute, naturalidad, tradición: ambiente.

El Marchese sueña incluso con una “Super-Denominazione”, que se llamaría sencillamente Toscana: la esencia de una gran cultura vinícola. Los ejemplos que me pone en los primeros diez minutos de conversación explican claramente por qué los Antinori son considerados los primeros pensadores y hacedores que iniciaron la revolución de la región del Chianti y otras regiones hacia la producción aristocrática. La revista vinícola británica “Decanter” eligió hombre del año en 1986 a Piero Antinori por dicho logro. Como todos los demás aristócratas dedicados al vino, practica la modestia y asegura que su título nobiliario significa muy poco para él. Pero cuando luego habla de la competencia global que suponen los californianos, australianos, sudafricanos y, últimamente, también los chilenos y argentinos, tiene que admitir que el título nobiliario

personifica, como ninguno, tradición y experiencia y, en el caso de Antinori, exactamente 612 años de viticultura. Según él, ésta es la delantera que los productores de vino europeos siempre llevarán al Nuevo Mundo. La envergadura de Antinori permite a su empresa extender sus tentáculos hacia otras regiones susceptibles de producir ganancias: en los últimos años han comprado viñedos en el Napa Valley y también en Hungría, aunque el negocio principal y el reto sigan estando, como siempre, en la Toscana y en Umbría. Ahora estamos sentados en la terraza de la maravillosa Villa de Bolgheri; a nuestras espaldas están los campos donde se encuentran los viñedos que producen el Guado al Tasso y el Scalabrone; ante nosotros, el mar... y estoy pensando en estos momentos en el nervioso Ricasoli, que seguro habría dicho: “la Toscana sigue siendo nuestro Core Business”. A propósito de Ricasoli: mi pregunta acerca del destino de quien fue en su día



su mayor competidor flotará aún mucho tiempo en la habitación, mientras nosotros nos sentamos bajo cornamentas de búfalo (“mi pasión africana, el safarí”) y disfrutamos del almuerzo preparado por la “Fedora” de Antinori.

Lo que es malo para unos es bueno para otros: Antinori difícilmente hubiera podido conquistar su posición preeminente si el “gigante” Ricasoli no hubiese tropezado. “Sabe usted, he pensado mucho acerca de esa cuestión. Mucho.” Pausa efectista, sonrisa conciliadora, mirada lejana. ¿Acaso no tiene todo eso en común con Leonardo Frescobaldi? ¿Esa impresión de estar alzando el vuelo, levemente ausente? ¿No es un capricho de aristó-

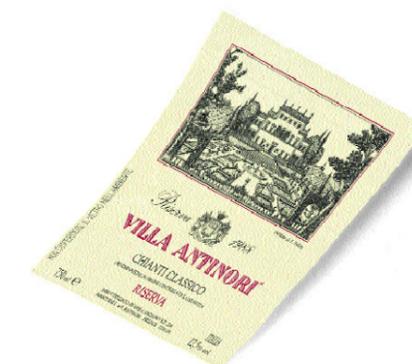
ANTINORI

SEDE DE LA EMPRESA: PIAZZA DEGLI ANTINORI, 3, FLORENCIA.

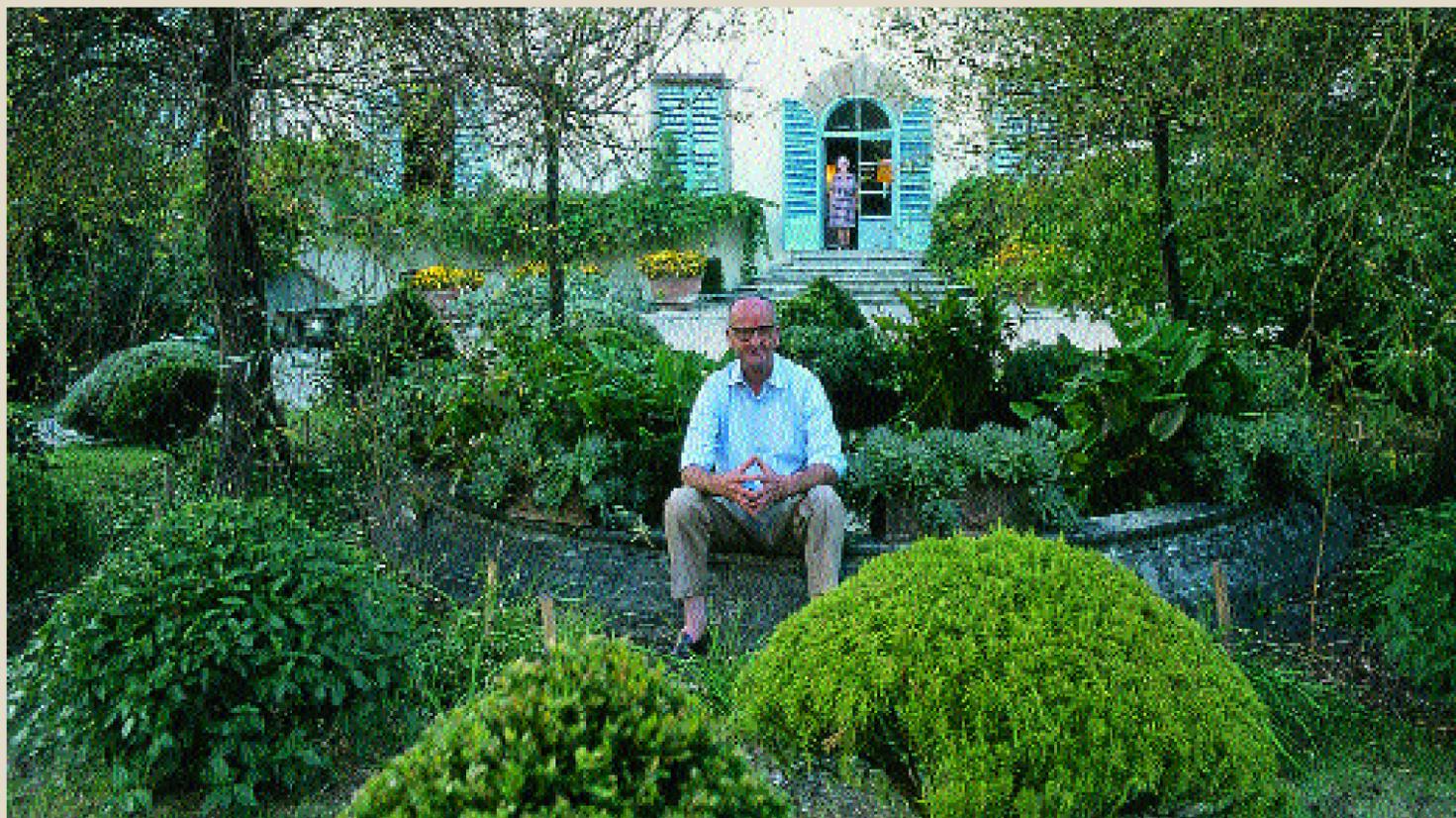
SON BODEGUEROS DESDE HACE 613 AÑOS Y 26 GENERACIONES. PROPIETARIOS DE APROXIMADAMENTE 700 HECTÁREAS DE VIÑEDOS, PRODUCEN ANUALMENTE 15 MILLONES DE BOTELLAS. ALCANZAN UN VOLUMEN DE NEGOCIO DE 100 MIL MILLONES DE LIRAS AL AÑO, CON LO QUE TIENEN ASEGURADO EL PRIMER PUESTO ENTRE LOS EXPORTADORES PRIVADOS DE VINO ITALIANOS. SUS MARCAS SON MUNDIALMENTE CONOCIDAS, COMO TIGNANELLO Y SOLAIA, PERO TAMBIÉN ELABORAN VINOS DE CONSUMO DIARIO COMO LOS BLANCOS GALESTRO, ORVIETO Y SAUVIGNON.

crata llamar a sus tres hijas Albiera, Allegra y Alessia, en aliteración con el apellido Antinori? En el caso de un ciudadano no aristocrático, nadie se partiría la cabeza por ello. Ahora el Marchese sí que aborda la cuestión de los Ricasoli: “He llegado a la conclusión de que la caída de los Ricasoli no nos ha favorecido. En la Toscana había

potencial para una expansión en el sector de la calidad, pero la desvalorización del nombre Ricasoli ha perjudicado al prestigio de toda la región de Chianti”. De hecho, el Marchese alardea de haber sido el mentor del joven Ricasoli, cuando Francesco estaba empezando con el experimento “Ricasoli 2”. Los previsores, como el Marchese, saben que actualmente, con el boom del vino, en la Toscana hay “sitio para todos, incluso para los más pequeños como el Selvapiana de Giuntini”. De la competencia hay que hablar bien siempre: naturalmente, esta regla también la sigue el Marchese, como todos los demás.



MIRANDO HACIA EL FUTURO CON SERENIDAD: PIERO ANTINORI, EN SU DESPACHO FLORENTINO.



Francesco Giuntini, el vecino de los Frescobaldi en la región de Rufina, cultiva una original estrategia de marketing, es decir: ninguna, porque le faltan medios para ello. Produce también en su finca, llamada Selvapiana, un Chianti Rufina de nivel superior, sólo que en cantidades mucho menores que sus parientes aristocráticos. La producción de Giuntini supone menos de un tres por ciento del rendimiento total de los Frescobaldi, que procede de ocho fincas diferentes en la región de Chianti y en Montalcino. Giuntini, por el contrario, está situado en el rincón nororiental de la región de Chianti, en su “nicho ecológico”, según sus propias palabras, y produce en años buenos sus 180.000 botellas de Selvapiana, entre ellas el Riserva, tan lleno de carácter, de Sangiovese pura, que no ha de temer la comparación con los mejores vinos de la Toscana. Este hombre alto y delgado, como hecho de alambre, que se autodenomina pensionista de los vinos, no sólo es una enciclopedia ambulante, sino también un ser único. Solamente la declaración de que sólo lee libros de Historia y ensayos, pero nunca

Francesco Giuntini A. UN TIPO ORIGINAL



novelas, porque lo “excitan demasiado”, ya es notable. Una bufonada es la “A” que escribe furtivamente detrás de su apellido. Asegura ser hijo de un cochero (metafóricamente hablando, por supuesto), pero la “A” no significa otra cosa que Antinori, el apellido de su madre, Anna. Por cierto que este fenómeno es bastante habitual en las etiquetas de los vinos toscanos. Otro ejemplo sería: Lodovico A. Se trata, en este caso, del hermano de Piero

Antinori, que produce su Ornellaia cerca de Bolgheri en la región de Maremma. En cualquier caso, Giuntini tampoco quiere ser relacionado con los Antinori, aunque procede por línea materna directa del gran Lodovico, el que convirtió la Casa Antinori a principios de siglo en uno de los productores de vino más importantes de Italia. ¿Acaso no es esto una actitud aristocrática? ¿Y quién puede jactarse de tener un ama de llaves simpáticamente gruñona que se llame “Fedora”? Nuestro Francesco Giuntini “A”, hijo de un cochero, que me llama amablemente “amico”, ya en su necesidad obsesiva de distanciarse de los “pesci lessi”, los peces cocidos (gente gris) de la aristocracia toscana, es el más aristocrático de todos ellos. Se pasa media tarde hojeando conmigo álbumes de fotos y me explica el destino que tuvo cada uno de los personajes: el de la tía María, el del tío Amerigo -su padre adoptivo, un Antinori- y el de otros 120 miembros del muy ramificado clan de los Corsini, unidos por lazos matrimoniales a los Antinori y viceversa. Me habla de su niñera alemana, a la que aún sigue visitan-

do en Nuremberg -la buena señora tiene más de noventa años, lo cual explica, por lo menos en parte, sus buenos conocimientos de alemán-. Cuenta que quiere escribir un libro sobre los Corsini y los Antinori partiendo del gran retrato familiar del año 1908 que repasa conmigo: “Y aquí, ¿ve usted esta dama de rostro pálido...?” Y naturalmente, Giuntini me explica que la región de Rufina, cuyo suelo da vinos muy fuertes y duraderos, por lo general se infravalora. Dice que los diversos viticultores no pudieron ponerse de acuerdo sobre una estrategia concreta y, así, Rufina se vio atropellada por el distintivo de calidad Chianti Classico. Continúa diciendo que, ahora, muchos vinicultores se están apartando de la producción de grandes cantidades, por ser perjudicial para su fama y, además, cada vez menos lucrativa. Y añade que nadie ha querido invertir en el consorcio de Rufina, para convertir el nombre de la región en sinónimo de un Chianti de gran categoría.

Lo cierto es que el prestigio de los vinos Chianti, laboriosamente reconquistado desde los años setenta, también se ha apoyado en un esmerado cuidado de la imagen. El ejemplo más espectacular de semejante actuación de marketing es el de Montalcino, cuyos productores de vino han logrado convertir no sólo el nombre de un vino, el Brunello, sino también el de una pequeña ciudad en sinónimo de calidad y prestigio. Nadie puede creer seriamente que un americano de Milwaukee aficionado al vino blanco sepa dónde está Montalcino, ni siquiera que sepa que es una ciudad situada en la provincia de Siena. Actualmente, Brunello y Montalcino han llegado a significar aristocracia, más o menos como el nombre Ritz, con el que nadie relaciona a un emigrante del cantón suizo de Valais que escribió un capítulo de la Historia de la hotelería. La operación de marketing, que en su día tuvo éxito con la etiqueta de Chianti Classico y, últimamente, con la de Chianti Geografico, aún espera al Chianti Rufina, naturalmente siempre con la premisa de la calidad. Giuntini, que fue hijo adoptivo, ha adoptado a un chico que en la actualidad tiene treinta años y ya le ha confiado parte de su empresa. Tales adopciones, cuando no hay descendencia directa, son de naturaleza no sólo sentimental, sino también fiscal en lo que respecta a los impuestos sucesorios. A Federico, el heredero, le espera la tarea de procurar que el Chianti Rufina alcance la fama que merece - y esto es la opinión no solo de Giuntini.



DISPUTA ENTRE BARRICAS

Se conocen todos, los Antinori, Frescobaldi, Ricasoli y todos los demás que colocan una “A” detrás de su apellido. Porque son familias muy antiguas, todos son cuñados, hermanos, socios y, quizá, también enemigos. Se observan mutuamente con curiosidad, “distacco” y quizá también con envidia. Pero se mantienen unidos cuando llega el momento de presentarse al exterior. Sin embargo, una iniciativa que favorecería a todos, como por ejemplo una denominación de origen Toscana, enseguida se “politiza”, como dice el Marchese Antinori. Entonces, entre bastidores, o entre barricas, comienza una disputa en la que probablemente se oigan frases como: “si la propuesta es de éstos, nosotros no queremos saber nada del asunto”. Pero precisamente de esas cosas no trasciende nada, naturalmente tampoco por boca del Marchese Antinori. Chismes, intrigas de la nobleza, Lady Di y el Príncipe Carlos, la Casa de Saboya y los Kennedy, tan parecidos a la aristocracia... éstos son los auténticos aristócratas, tal y como el público se los imagina. Los barones y margraves de la Toscana pertenecen a otra categoría más modesta. Lo cual tiene su fundamento histórico: “La aristocracia toscana”, explica Piero Antinori, “al contrario que la inglesa, es de origen puramente mercantil. Todos éramos banqueros y comerciantes que, cuando cayó el Señorío de Florencia, intentaron asegurarse económicamente comprando tierras”. Las grandes dinastías del vino de la Toscana, pues, ¿surgieron como solución de emergencia? ¿O como negocio de retirada? Entonces, hace quinientos años, los antepasados de los Antinori, Ricasoli y Frescobaldi posiblemente lo habían considerado una degradación o una derrota. Pero los caminos de la Historia son sorprendentes: sin la derrota de la República de Florencia, quizá hoy no tendríamos ni Chianti Classico, ni Tignanello, ni Nipozzano Riserva. “Habría que reflexionar sobre ello”, dice el Marchese al despedirme por la tarde, vestido con pantalones cortos, camiseta y zapatillas de deporte. Sigue de pie en la rotonda de gravilla, hasta que yo doblo por la polvorienta carretera comarcal. La última instantánea de mi viaje será la imagen de ese hombre con indumentaria deportiva veraniega que veo en el espejo retrovisor.

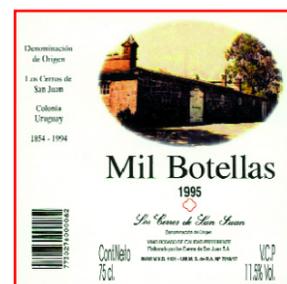
Dante Andrea Franzetti, 38 años, es escritor y corresponsal en Italia del diario de Zurich “Tages-Anzeiger”. Es conocido por el relato “Der Grossvater” (“El abuelo”). En su novela “Die Versammlung der Engel” (“La reunión de los ángeles”) el mundo de los hoteles y de los vinos desempeña un papel especial. Sus libros están publicados por la editorial Nagel & Kimche de Zurich. (Fotos: Adriano Heimann)



CON UN PERFIL MUY SIMILAR AL DE LOS OTROS PAÍSES DEL CONO SUR AMERICANO –CHILE Y ARGENTINA– URUGUAY ES UNA GEMA AÚN POR DESCUBRIR POR LA ENOLOGÍA MUNDIAL. EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, LOS VITICULTORES URUGUAYOS HAN MODERNIZADO LA TECNOLOGÍA Y RENOVADO CEPAS, CON RESULTADOS ALENTADORES. GRACIAS A LA CALIDAD DE SUS VINOS, URUGUAY HA CONSEGUIDO TRIUNFAR EN NUEVOS MERCADOS.

Con una superficie de tan sólo 177.000 kilómetros cuadrados y una población de tres millones de habitantes –lo cual en la escala americana es una auténtica minucia–, Uruguay es el cuarto productor de vinos del subcontinente –después de Chile, Argentina y Brasil– y el décimo consumidor en el ámbito mundial, considerando los litros por habitante –treinta al año–, después de Francia, España y Argentina, pero delante de otros países productores, como Alemania y Chile. Su cultura está marcada por la influencia de la inmigración española e italiana, que impulsó las costumbres alimenticias, entre otras el consumo habitual del vino. Sin embargo, el país que en tiempos de economía boyante se le conocía como la “Suiza americana” presenta una historia vinícola bien distinta a la de los dos productores tradicionalmente más importantes de la región, Argentina y Chile. En Uruguay, y a pesar de que las primeras cepas implantadas en su territorio datan del siglo XVII, el fenómeno de una producción orientada hacia la obtención de vinos de calidad es relativamente reciente, no anterior a treinta años.

Probablemente, la cercanía geográfica de estos dos gigantes vinícolas sea la circunstancia que haya retrasado más el despegue de los vinos uruguayos. Porque las condiciones climatológicas, geográficas e históricas son muy favorables para el desarrollo de una producción vinícola de calidad. Situado en su totalidad entre los paralelos 30° y 35° de latitud Sur –al igual que las regiones de viñedo en Argentina, Chile, Australia y Sudáfrica–, el territorio uruguayo permite el cultivo de la vid en toda su extensión. El clima, templado, es similar al de las regiones mediterráneas: 18° de temperatura media anual, con veranos cálidos de noches frescas e inviernos con heladas importantes; las precipitaciones alcanzan un promedio de 1.000 mm. anuales, mientras que la influencia oceánica desempeña un papel fundamental en la maduración de las uvas, pues los vientos provenientes del mar determinan un importante gradiente



Vinos uruguayos SIN COMPLEJOS

Texto: Federico Oldenburg

CASTEL PUJOL DE JUAN CARRAU, S. A.

De origen catalán, Juan Carrau Sust se convertiría en uno de los pioneros de la viticultura uruguaya al fundar, en 1930, las Bodegas Hispano Uruguayas, que sus hijos rebautizaron en 1977 Vinos Finos Carrau S.A. Los viñedos de la bodega, situados en la región de Cerro Chapeau, en una zona fronteriza con Brasil, cuentan con variedades como Cabernet sauvignon y franc, Tannat, Merlot, Semillón, Sauvignon blanc y Chardonnay. Algunos de los vinos más destacados que elabora Castel Pujol son el primeur Tannat, noble y de corte muy moderno, el Rosé Merlot, obtenido por selección clonal, y la serie de reservas varietales, de Cabernet sauvignon, Merlot y Chardonnay.

BODEGAS Y VIÑEDOS ESTABLECIMIENTO JUANICÓ

Esta bodega debe su nombre a la familia que plantó los primeros viñedos en la región de Canelones, en 1755. Desde entonces, tuvo varios propietarios hasta que, finalmente, fue adquirida por la familia Deicas, que potenció las enormes posibilidades de una de las regiones uruguayas naturalmente mejor dotadas para la elaboración de vinos con la importación, en 1984, de variedades como Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay, Chenin, Gewürztraminer, Merlot, Pinot noir, Malbec y Cabernet sauvignon, que dan lugar a una producción de tres millones de litros al año. Uno de los vinos más característicos de los Establecimientos Juanicó es el Don Pascual Tannat, un tinto soberbio (ver Novedades, pág. 16). De la misma bodega es la línea de varietales Monsieur Gilbert y la selección especial de guarda Preludio, con vinos elaborados a partir de los mejores racimos de cada variedad. Desde 1992, Juanicó es también una Indicación Geográfica de Origen.

LOS CERROS DE SAN JUAN

Establecimiento antiguo y tradicional, las viñas de Los Cerros de San Juan tienen su origen en las que implantaron los jesuitas españoles en 1854. Actualmente, la vieja bodega de crianza, de piedra, construida en 1869, convive con las tecnologías más modernas, que llegaron a tiempo para mantener el buen nombre de esta firma, tradicionalmente conocida por su buen hacer. En las laderas de las colinas rocosas del cerro San Juan crecen variedades como la Riesling, Gewürztraminer, Tannat, Merlot y Cabernet sauvignon, que dan lugar a los vinos jóvenes y de crianza de este establecimiento, comercializados en las líneas Mil Botellas y San Juan Fiesta.



frescas e inviernos con heladas importantes; las precipitaciones alcanzan un promedio de 1.000 mm. anuales, mientras que la influencia oceánica desempeña un papel fundamental en la maduración de las uvas, pues los vientos provenientes del mar determinan un importante gradiente térmico entre el día y la noche. Los suelos son arcillosos y poco profundos, en el sur, y más profundos y con texturas livianas, en el norte; los terrenos del sur –en donde se concentra el 87% de la superficie vinícola del país–, más calcáreos y con excelente drenaje, permiten obtener cosechas que dan lugar a vinos moderadamente alcohólicos y muy perfumados.

LA PRIMERA VARIEDAD

Si bien las primeras cepas implantadas en Uruguay fueron probablemente de variedad Moscatel, sobre todo para consumo familiar, el inicio de la explotación de la uva con fines comerciales se debe a Pascual Harriague, quien hacia 1870 estableció un viñedo de unas 200 ha. en el norte del país, principalmente de variedad Tannat, cepa que no se encuentra en otras regiones sudamericanas y que en Uruguay tomó el nombre de Harriague, en homenaje al precursor de la viticultura de ese país. Mientras tanto, en el sur, Francisco Vidiella implantaba otras cepas de origen francés, como la Folle Noire; ya en las

postrimerías del S. XIX llegaban la Gamay noire, la Cabernet sauvignon –que se implantaban en la región de Colón– y, finalmente, las variedades españolas, Garnacha, Bobal y Monastrell –introducidas por Luis Bonatti–, junto a las italianas, Nebbiolo, Isabella y Barbera, que aportaron Federico Carrara y Luis de la Torre en la región de Maldonado.

En Uruguay convive la viticultura moderna con la tradicional

A principios de siglo, la aparición de filoxera obligó a una reconversión del viñedo y a elaborar las primeras leyes vinícolas, lo que dio lugar a registro de datos y censos de producción y a la fundación de una Escuela de Vitivinicultura.

LA MODERNIZACIÓN

Hacia el año 1950 el viñedo uruguayo alcanzó su récord histórico: 19.000 ha. cultivadas. Hoy es algo menor, unas 14.000 ha., compensadas con una mejora en la selección de las variedades. La introducción de modernas tecnologías aplicadas a la elaboración de vinos y la renovación de las cepas comenzó en la década de 1960, en un proceso de modernización en el que están implicadas las bodegas más importantes del país. La apuesta se basó principal-

mente en la elaboración de vinos varietales, tal como señala Dante Irurtia, propietario de Establecimientos Vitivinícolas Dante Irurtia, S.A.: “Nuestra prioridad es la variedad, luego consideramos la presencia del país y, finalmente, al productor”. Irurtia realizó su inversión más importante hace treinta años con la implantación de nuevas cepas –Merlot, Pinot noir, Cabernet sauvignon, Malbec, Syrah, Nebbiolo, Chardonnay, Sauvignon blanc y Pinot blanc– en la región de Carmelo, actualmente una de las zonas más prósperas en lo que se refiere al panorama vinícola uruguayo.

Otra de las bodegas punteras, Viñedos y Bodegas Establecimiento Juanicó, que elabora sus vinos en la región de Canelones, posee unas de las instalaciones más modernas del Uruguay, y ha desarrollado una política comercial en dos frentes: competir en el mercado interno con los vinos argentinos y chilenos y abrir nuevos caminos para la comercialización de sus vinos en mercados tan competitivos como el británico. En palabras de su presidente, Fernando Deicas: “Hemos realizado una importante reconversión en lo que respecta a la calidad de las cepas y la tecnología, pensando en el desafío que planteaba la concreción de MERCOSUR y con el objetivo de ganar mercados fuera de la región ya que, por ejemplo, una cadena de supermercados británicos, donde estamos presentes, vende un

total de 80 millones de botellas al año, mientras que, en nuestro país, el consumo total es de tres millones”. La modernización de la producción no ha alcanzado, sin embargo, a todos, por lo que hoy en Uruguay convive la viticultura moderna con la tradicional. La mayor parte del viñedo –un 64 por ciento– está formado por cepas de más de veinte años, y el 30 por ciento, de entre cinco y veinte años, se encuentra en su mejor momento para la elaboración de vinos de calidad.

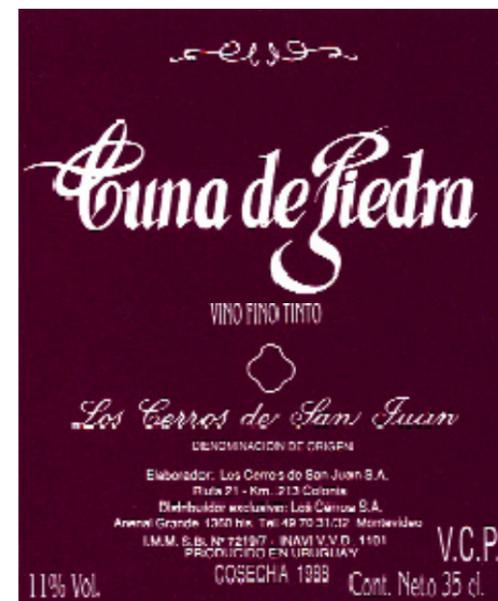
SÓLIDA TRADICIÓN

Los productores utilizan, mayoritariamente, el sistema de conducción de espalderas, aun-

Parte de la producción de vinos en Uruguay se hace con las tecnologías más exigentes

que en los últimos años se ha empezado a adoptar la conducción en lira. La producción combina la maceración prefermentativa a baja temperatura para vinos blancos y la maceración carbónica, con fermentación de mostos a temperatura controlada. En cuanto a los volúmenes de producción, los últimos datos arrojan unas cifras que se sitúan en 948.000 hl., de los cuales 50.000 están destinados a la exportación. La mayor parte de esta producción corresponde a la región de Canelones, que cuenta con más de doscientas bodegas que se reparten los 6.200 viñedos de la zona; le siguen Montevideo y San José –con 1.600 y 600 viñedos, respectivamente–, situadas, al igual que Canelones, en la parte sur del país.

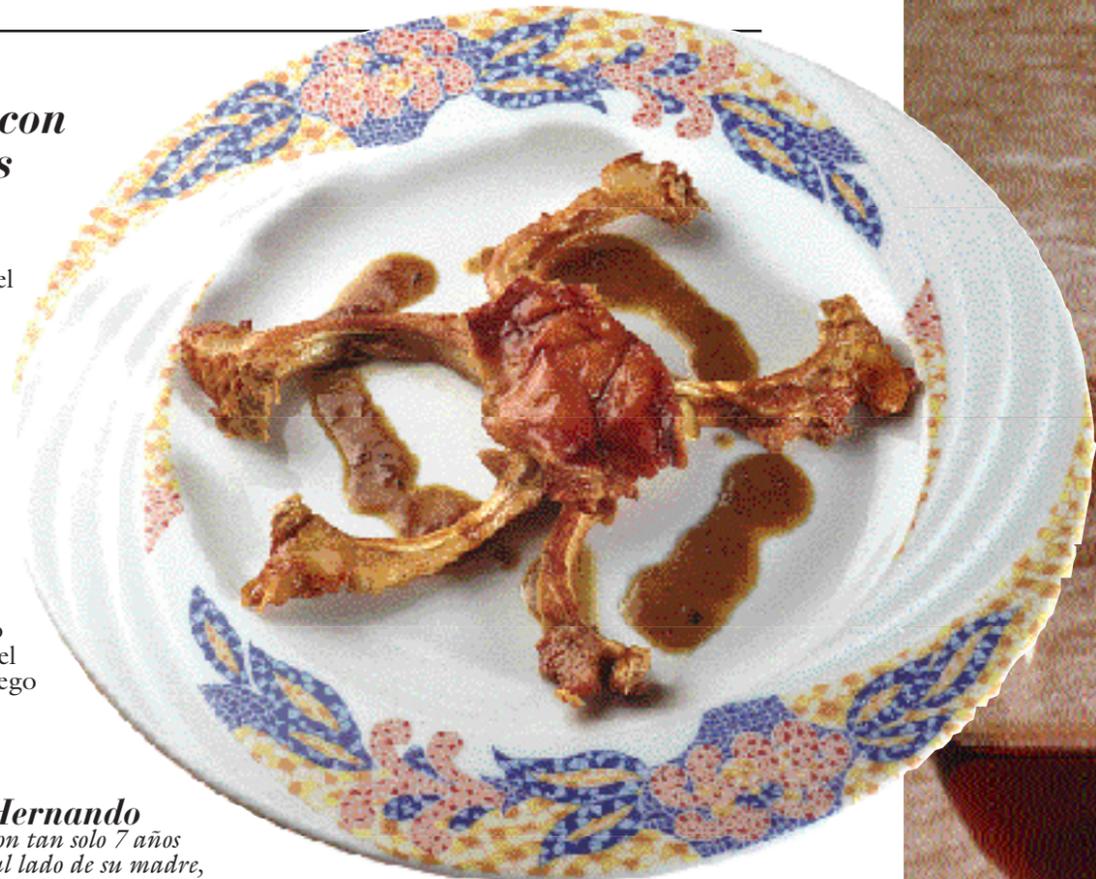
Asentada en una tradición sólida y centenaria, una buena parte de la producción de vinos en Uruguay en la actualidad se atiene a las tecnologías más exigentes y punteras. Los vinos que se obtienen gracias a estas modernas técnicas y a variedades implantadas con buen criterio son de una calidad y tipicidad notable, que van a permitir a los amantes del buen vino repartidos por todo el globo, felizmente, una nueva opción y, por qué no, un nuevo destino a tener en cuenta en sus



Chuletitas de cochinito con su corteza asada, hongos y salsa de almendras

Ingredientes: 5 chuletitas de cochinito, la piel que las cubre, 1 hongo (boletus edulis). Para la salsa: jugo del cochinito que ponemos a cocer con castañas y almendras tiernas, trituramos y añadimos 1 dl. de generoso dulce (PX), 1 dl. de licor Amareto, y reducimos.

Elaboración: Separamos la piel del cochinito y la confitamos en agua y sal. Cortamos las chuletitas, salpimentamos; las ponemos en una bandeja de hornear con una nuez de manteca de cerdo, y en otra bandeja ponemos los hongos fileteados con la piel encima, con sal y la nuez de manteca de cerdo. Horneamos a 160° durante 40 minutos y luego otros 5 a 200°. Emplatamos con la corteza en el centro y alrededor colocamos las chuletillas; luego salseamos.



Oscar Hernando

Contando con tan solo 7 años ya andaba al lado de su madre, enredando en los fogones del restaurante que en 1970 inauguraron sus padres. Desde entonces, ha compaginado su amor por los vinos, con la sala y la cocina en la que, junto con su madre, elabora los nuevos platos que configuran la nueva cocina segoviana.

Restaurante Maracaibo
C/Ezequiel González, 25
Tel. 921/46 14 75

Umberto Ceseri Riserva

SANGIOVESE DI ROMAÑA (DOC)

Color atractivo rojo rubí brillante y algo abierto. Muy aromático, pleno de frutalidad y con una crianza adecuada. En boca es suave, equilibrado, de cuerpo medio pero persistente. Para gustos delicados.

Dist. Aura Tel. (91) 345 08 20

Château Montus 1994

MADIRAN

Toda una exquisitez. Muy alto de color, picota y violáceo. Impresionante gama aromática. Finas notas especiadas con mucha frutalidad. En boca es sabroso y concentrado, largo y, aunque está muy crudo, en nariz se muestra de una extraordinaria elegancia.

Existencias en Vila Viniteca Tel. (93) 268 32 27

Passanau 1995

PRIORAT

Entra en el estilo de los prioratos modernos, con gran color picota y amaratado. Tiene aromas de fruta madura, notas de vainilla y tostados, procedentes de madera nueva, y una buena estructura, con tanino maduro y envolvente. Goloso, es ideal para platos cargados de grasa.

Tel. (977) 82 72 04



Seis tintos de ensueño para el cochinito

Un delicioso infanticidio

España es el único país que basa parte de su gastronomía en un auténtico "infanticidio": angulas, cordero lechal, y cochinito, tierno, de apenas cuatro kilos, cuya carne delicada, envuelta en costra crujiente, exige vinos tintos elegantes en nariz y de poderoso cuerpo





Cochinillo asado al estilo "Cándido"

Ingredientes: Un cochinillo de 3 a 4 kg.; 100 gr. de manteca de cerdo fresca; 4 dientes de ajo.

Elaboración: Se abre el cochinillo por el espinazo, desde la cabeza al rabo. Se sazona. Se coloca en una tartera de barro poniendo debajo del tostón unos palos de laurel. Echar un cuarto de litro de agua en la tartera. Meter en el horno a unos 120° C durante una hora.

El cochinillo deberá ser introducido en el horno, por la parte interior hacia arriba. Después se le da la vuelta, poniendo la parte de la piel hacia arriba durante unos tres cuartos de hora aproximadamente con el horno un poquito más fuerte. Se le dan unos picotazos con un tenedor y se le unta con un pincel la manteca que tendrá preparada. Añadir el ajo picado de antemano. Rectificar la salsa de sal y agua. El cochinillo debe salir crujiente, incluso para poder trincharlo con el borde de un plato.



Javier Cándido

Quinta generación de mesoneros que siguen el rigor y buen hacer de un mesón que ha dado lustre a Segovia.

Mesón de Cándido
Pza. del Azoguejo, 5
40001 Segovia
Tel. 921/42 59 11



Castello de Fonterutoli 93

CHIANTI CLASSICO

Gran limpieza y armonía. Bien diseñado, desde su color cereza hasta el medido tanino que se hace notar al final de boca. Complejos aromas de fruta, especias, sotobosque y un agradable toque de cuero.
Tel. 0577-74309

Viña Sastre Reserva 94

RIBERA DEL DUERO

Vino poderoso, rojo picota con tonos violáceos, cubierto. Potentes aromas clásicos de la zona, con notas especiadas. En boca es muy sabroso, tánico y todavía crudo, pero con grandes perspectivas.
Tel. (947) 54 21 08

Vieux Télégraphe 94

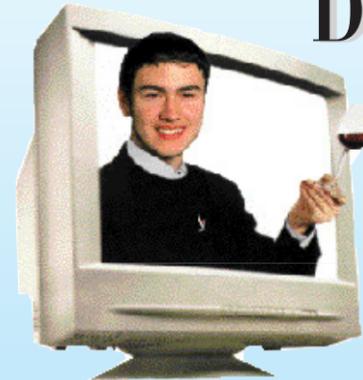
CHATEAUNEUF DU PAPE

Posee una armonía y equilibrios difíciles de encontrar. Muy aromático, destacan las hierbas balsámicas con un toque de aceituna. Corpulento y elegante, se puede consumir en estos momentos, aunque tiene vida para rato.
Dist. Aura Tel. (91) 345 08 20

Vinum

INTERNET

De vinos por la red



www.elvino.com

No existen todavía en Internet muchas páginas web de vinos, y menos en español, pero algunas de ellas, como la que comentamos, tienen ya un nivel más que notable, lo que sin duda es un buen augurio. Gran parte del mérito se debe a Ignacio de Miguel, un buen profesional que sabe volcar en esta página sus amplios conocimientos. Tan sólo necesitan actualizar los contenidos con mayor agilidad. Los precios de las distintas posibilidades publicitarias son muy razonables.

DISEÑO

La página está construida con un ya habitual menú de opciones muy vis-

tos, y que cumple perfectamente a la hora de navegar. Es una web que hace uso de casi todos los recursos habituales, fundamentalmente Java (por lo que deberemos tener esta posibilidad en nuestro navegador) integrándose todo de manera natural, sin animaciones que demoren demasiado la carga de la página, y sin actividades demasiado complicadas o mal diseñadas. La carga de la página, tanto con Netscape Communicator 4 como con MS Explorer 4, se hace de manera suave y rápida, algo de agradecer hoy en día.

CALIDAD

Roza el sobresaliente. Tal vez se echa en falta algo más de interactividad, o de vistosidad a la hora de presentar la información, pues en ocasiones se presentan los datos de una manera un tanto simple. Se han obviado presentaciones impactantes, la mayoría de las veces gratuitas. En la mayor parte de la página la austeridad brilla por su ausencia, demostrando así que tener una bonita imagen de fondo no supone, ni mucho menos, un buen acabado. También se echan en falta unos cuantos links (enlaces) a otras web de vinos, por ejemplo interna-

cionales, con los que poder proseguir nuestra navegación.

PRESTACIONES

Las principales atracciones desde el punto de vista del navegante casual, son el concurso y el área de chat (charla en línea). El concurso consiste en un desafío: los visitantes deben, ayudados por unas pistas que se van proporcionando periódicamente, adivinar de qué vino se está hablando. El premio: una caja de 6 botellas de ese vino. El otro gran atractivo para los no iniciados, o los que gustan de charlar, es el área de chat. Desde aquí podremos hablar con otros ciberconautas que en ese momento estén también conectados con este site, e incluso con el coordinador técnico de la página.



UTILIDAD

Desde el punto de vista del navegante profano en enología, la página dispone de información muy interesante, como un ranking de los mejores vinos del momento, clasificados por tipos; una sección gastronómica, basada en la revista "miVino", que recomienda el vino más adecuado para distintas comidas; una guía de tiendas especializadas donde encontrar los vinos que se referencian en la web; y un recorrido por algunos bares donde "tomarse unos vinitos", aunque sólo en Madrid. Todo con estilo claro y sencillo, fácil de entender y de rápida asimilación. Una página muy recomendable.

Martino Saco
msacote@hotmail.com



Diseño	8
Calidad	7
Prestaciones	6
Utilidad	7
Velocidad	9
TOTAL	7,4

Maceración carbónica '97

Los vinos de maceración carbónica, procedimiento tradicional de elaboración en la Rioja, sobre todo en la alavesa, ganan cada año nuevos adeptos en otras denominaciones de origen. Bartolomé Sánchez ha catado prácticamente todos. El dominio riojano continúa.

Rioja

★★★★ D
Arabarte
B. Arabarte

Tiene un color rojo picota, cubierto y limpio. Expresivo de aromas, domina la frutuosidad y resulta un toque de regaliz. En boca está muy concentrado de sabores, bien equilibrado, con estructura y amplitud. Un vino con personalidad.

Tel. (941) 60 92 05

★ D
Araco
B. Araco

Es uno de los más clásicos cosecheros alaveses. De capa media-baja, brillante. Limpio y frutoso en nariz, con bastante intensidad. Suave en boca, ligero y con mucho sabor al final. Deja una retronasal agradablemente perfumada.

Tel. (941) 60 02 09

★★★★ ●
Artadi
Cosecheros Alaveses

Atractivo color, rojo amarotado y bien cubierto. Un vino impecable en nariz, con frutuosos y potentes aromas. Sabroso y largo en el paso de boca. Algo más pulido que el de la añada anterior, aunque mantiene la carnosidad y concentración que ya le han hecho famoso.

Tel. (941) 60 01 19

★ D
Casado Morales
B. Casado-Morales, S.C.

Color cereza picota con tonos violáceos y cubierto. En nariz se aprecia un toque original que recuerda el tempranillo criado en otras latitudes. Agradable en el paso de boca, bastante largo, destaca su equilibrio y ligereza.

Tel. (941) 10 70 17

★ D
Covara
B. Luis Casado

De un atractivo color cereza con tonos violáceos y media capa. En la nariz destacan sus aromas de mora y frambuesa. Está bien estructurado, con un paso de boca muy vivo y fresco. Es muy posible que mejore dentro de

unos meses.
Tel. (941) 60 70 01

★★★★ ●
Jilabá

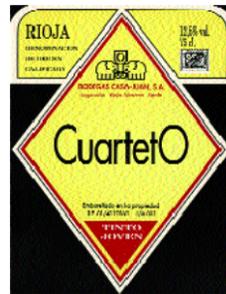
Luis Ángel Casado Manzanos
Es de los cosecheros que mejor están al cabo de unos meses en botella; sin duda, un vino poderoso. Un color de frambuesas, amarotado y cubierto, advierte de su estructura y carnosidad en boca, muy aromático, claras notas frutuosas y fondo de regaliz, amplio y largo.

Tel. (941) 12 72 56

★★★★ ●
Murmurón

B. Sierra Cantabria
Muestra una potencia extraordinaria, y a pesar de ello no resulta pesado. Presume de un buen color cardenalcio. Un vino de excelente expresión aromática, donde destaca un fondo de moras y algo de regaliz. Es carnosos y bien equilibrado, y muy largo. El fiand de boca deja una agradable sensación perfumada.

Tel. (941) 33 40 80



★★★★ D
Cuarteto
Casa Juan

Un cosechero muy cubierto, posiblemente el que más capa tenga de todos los de la cata. Sus limpios aromas son frutuosos y florales, intensos. En boca se aprecia ya muy pulido, aunque es carnosos y envolvente, largo y expresivo; muy original. Este cuarteto soplará con fuerza.

Tel. (941) 12 12 41

★ D
Murogari

León Garrido Fresno
Color cereza violáceo y capa media baja. Algo parco de aromas, con frutuosidad y limpieza. Buen desarrollo de sabores en boca, deja un paladar muy agradable. Fácil de beber.

Tel. (941) 60 71 15

★★★★ D
Ostatu

D. Sáenz de Samaniego
De un impecable color picota violáceo. Se aprecian intensos aromas primarios, florales, de moras y regaliz. En boca está bien equilibrado, carnosos y largo. Tiene algo más de tanicidad

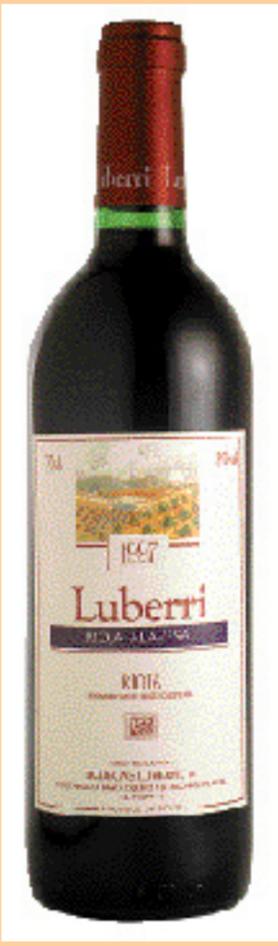
Aguantar el tipo

★★★★ ●
Luberri
B. Luberri

Después de la excelencia que alcanzaron los Luberri de los tres años anteriores, el del 97 viene dispuesto a poner a prueba la ciencia y la pericia de cosecheros como los hermanos Florentino y José Antonio Martínez. A pesar de ser un año climatológicamente muy difícil, este Luberri del 97 se presenta con la misma fuerza y encanto que empieza a ser marca inconfundible de la casa.

Tiene un atractivo color púrpura, brillante y capa media. De potentes aromas primarios (moras, con notas florales) resulta carnosos, elegantemente tánico, y con el paso de boca bien equilibrado y bastante largo. El final es goloso, de un suave amargor perfumado con los aromas frutuosos en retronasales.

Tel. (941) 60 92 39



que la mayoría de los alaveses, que, sin estorbar ahora, sin duda le alargarán la vida.
Tel. (941) 60 91 33

★★ D
Pascual Larrieta
M. A. Pascual Larrieta

En continua línea ascendente, este Larrieta es el mejor desde hace tiempo. Bien cubierto, con una compleja gama de aromas primarios en nariz. Soberbio en boca, sabroso y estructurado, con cuerpo, potente y amplio.

Tel. (941) 60 90 59

★★ D
Práxedes de Santiago
B. Práxedes de Santiago

Rojo amarotado, cubierto. En nariz sobresalen aromas de frutillos (arándanos, mora) con un toque floral, potente. Muy bien estructurado en boca, carnosos, de paso fresco y vivo.

Tel. (941) 10 92 01

★★ ●
Recián
B. Luis Cañas

Buen color, con tonos cardenalcios y cubierto. Es muy clásico en nariz, donde dominan los recuerdos de frutilla de bosque con potencia. En boca está sabroso, muy bien estructurado, y deja el paladar agradablemente limpio y pleno de aromas frutuosos.

Tel. (941) 12 33 73

★★ ●
Solferino
B. Viña Ijalba, S.A.

Puede ser el más varietal, o, por lo menos, donde la Tempranillo se expresa con nitidez-fondo de moras, arándanos y regaliz. Sabroso y estructurado, con un paso de boca vivo y fresco. En retronasal da una sensación de limpia frutuosidad y delicadeza.

Tel. (941) 26 11 00

★★ D
Trujalero
B. Varal, S.A.T.

De atractivo color frambuesa, capa media. En la nariz se aprecian aromas frutuosos y florales, nítidos e intensos. Sabroso en boca, equilibrado y largo, con un final complejo y completo.

Tel. (941) 12 33 21

★★ D
Valdelana
B. Valdelana

Mantiene el color cereza violáceo y la capa media alta de todos los años. Es un jardín de aromas primarios, limpio y potente. En boca resulta sabroso, quizás algo menos corpulento que otros años, pero muy equilibrado.

Tel. (941) 60 60 55

★ ●
Viña Tobía
F. Tobía Loza

Color amarotado y cubierto. Muy limpio de aromas, donde se aprecian notas florales con un original toque anisado.

Buen desarrollo de sabores, es uno de los más "crudos". Estará mejor dentro de unos meses.
Tel. (941) 45 74 25

Bierzo

★★★★ ●
Prada a Tope
Prada a Tope

Color cereza picota, con tonos violáceos y cubierto, adorna la copa, aunque lo más sorprendente es su poderosa y limpia gama de aromas primarios. Sabroso y corpulento en boca, pero grácil y delicado al mismo tiempo.

Tel. (987) 56 30 81



Somontano

★ ●
Viñas del Vero Tempranillo
Compañía Vitivinícola Aragonesa, S.A.
Muy atractivo, colores cereza-violáceos, tonos frutuosos en nariz, limpios y potentes. Es claramente varietal. En boca está estructurado y amplio, aunque le sobra astringencia. Finaliza con unas bellas notas de regaliz

Tel. (974) 30 22 16

La Mancha

★★ D
Castillo de Alhambra
Vinícola de Castilla

Impecables colores picota y violáceos. Es muy expresivo en nariz, con notas de fresa y mora, y recuerdos florales. En boca resulta fresco, elegante, pulido y armonioso. Un vino que se bebe sin querer.

Tel. (926) 61 04 50

Cariñena

★★★★ ●
Viña Urbezo
B. Solar de Urbezo, S.L.

Nariz cálida, fragante, con perfumes intensos de frutillos rojos y negros (grosella, mora, arándano) y notas vegetales (pimiento). Carnoso y suave pese a su juventud.

Tel. (976) 62 19 68

Jumilla

★★ ●
Casa Castillo
Julia Roch Melgares e Hijos
Es un vino en el que domina una Tem-

Maceración carbónica '97

El mejor año

★★★★ ●
Carchelo

B. y Viñedos Agapito Rico
Influídos por un mejor clima que en el resto de la península, este año en Jumilla se han dado unos vinos jóvenes con gran equilibrio, plenos de potencia y frutuosidad, de taninos suavizados por el alcohol y la glicerina. De entre todos ellos, este Carchelo '97 se alza como príncipe indiscutible. Posee un color amarotado, con buena capa. Se aprecia una compleja y potente gama aromática, donde sobresale la fruta madura. Es sabroso, estructurado, con un paso de boca amplio y equilibrado, muy largo. En la retronasal es todo un concierto de aromas primarios entre los que destaca las frutas de bosque y flores silvestres.

Tel. (968) 75 71 72



pranillo fuerte, muy frutal. De color picota violáceo, brillante, muy atractivo. A la nariz se muestra potente, con una frutuosidad apoyada en la mora, y de recuerdos florales. En boca, sabroso, amplio y suavemente tánico.
Tel. (968) 78 06 13

★ D
Gran Noval
B. San Isidro

Rojo violáceo y brillante. Potente en nariz, pleno de aromas primarios, con un fondo de hierba fresca. Sabroso, con un paso de boca vivo y amplio. Destaca la armonía final entre el agradable regusto amargo y la frutuosidad.

Tel. (968) 78 07 00

Madrid

★★ ●
Tapón de Oro
B. Ricardo Benito

Color cereza, violáceo y cubierto. Es claramente frutal en nariz (mora y fresa). En boca se muestra alegre, vivaz, de paso fácil y agradable, con bastante estructura y final muy fresco.

Tel. (91) 811 05 19

Tenerife

★★ ●
Hollera Monje
B. Monje

Presenta un impecable color, así como una gama aromática variada, donde dominan las notas de frambuesa. En boca está bien equilibrado, es sabroso y sugerente, bastante largo, y deja el paladar limpio y pleno de matices frutuosos.

Tel. (922) 58 50 27

★★ ●
Viña Norte
B. Insulares de Tenerife

De impecable color picota, con tonos violáceos. Aromas primarios exóticos que recuerdan a la nuez moscada, flores, grosella y fresas. En boca es sabroso y delicado; una ajustada acidez le confiere frescura y amplitud. Un vino para disfrutar.

Tel. (922) 57 06 17

Yecla

★★★★ D
Castaño
B. Castaño

Excelente versión de la variedad Monastrell con semi-maceración carbónica. De un buen color cereza, con tonos violáceos y perfumados aromas frutuosos y florales en nariz. En boca resulta suave, ligero y de una viveza muy agradable. Un vino pleno de alegría y de beber fácil.

Tel. (968) 79 11 15

★★★★ ●
Viñático
B. Viñático, C. B.

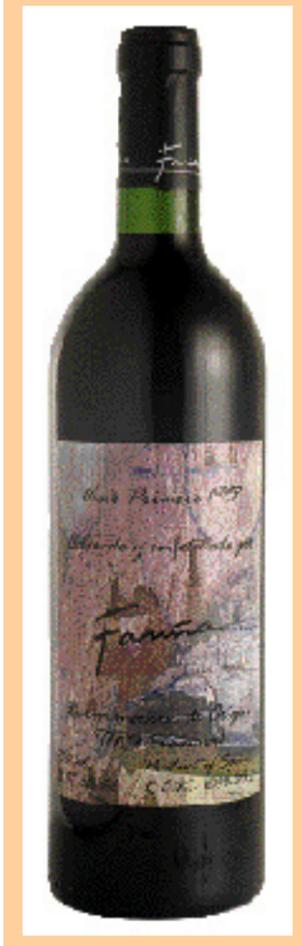
Premio a la constancia

★★ ●
Vino Primero
B. Fariña, S.L.

Después de tres cosechas en el mercado, este vino se ha hecho ya imprescindible en toda cata de tinto joven. Hasta ahora ningún año ha defraudado, y la frutuosidad que encierra la Tinta de Toro se expresa en él con absoluta libertad.

El color es de un cereza-violáceo, muy cubierto. En sus limpios aromas destacan la mora, la fresa y el regaliz, limpios y potentes. Es carnosos, con cuerpo, aunque nada agresivo; se alarga en el paso de boca con viveza y frescor. La retronasal deja el paladar agradablemente perfumado. Es uno de los pocos jóvenes que aguantará bien el paso del año.

Tel. (980) 57 76 73



Merlot-Weine aus aller Welt

bordante que constituye una expresión sorprendentemente distinta de la variedad Syrah.
1998-2003

Côtes du Ventoux



Château Pesquié

Château Pesquié

Rojo cereza intenso; inicio marcado por aromas potentes de la fruta, buena densidad en boca, taninos ásperos, una nota amarga discreta al final; Un vino fiable y bien hecho.
1998-1999

Faugères



Château des Estanilles

Château des Estanilles

Púrpura intenso; nariz vigorosa y especiada, barrica; inicio marcada por frutuosidad plena y abundante, carnoso y redondo en boca, denso y pleno, taninos redondos y maduros; un vino excelente que -debido a su equilibrio y a su factura perfeccionista- puede beberse joven pero madurará estupendamente.
1998-2004

Los Syrah del Ródano

Nuestro equipo de Burdeos degustó cerca de 80 tintos de 1995 procedentes del norte del Ródano. Como la variedad Syrah se está extendiendo cada vez más en el sur del país, añadimos a la lista algunas cuvées ricas en Syrah procedentes de la Francia meridional.

Cornas

★★★★●●●●●

Les Ruchets

Domaine Jean-Luc Colombo

Púrpura intenso; nariz de gran finura aromática, maderas, fruta y especias; inicio suave y redondo, fresco y fino en boca, con taninos agradables, intensos pero no angulosos, bien ligados; un vino excelente por su elegancia, perfectamente trabajado. 2000-2005

Terres brûlées

Domaine Jean-Luc Colombo

Rojo cereza bastante intenso, juvenil; nariz seductora, notas frutales pero también minerales, aceitunas negras; inicio marcado por la frutuosidad plena y jugosa de la Syrah, suave y redondo en boca, equilibrado y flexible, con taninos muy bien ligados y pulidos; un vino agradable tan fresco como elegante y compensado. 1996-2000

Cornas

Cave de Tain l'Hermitage

Púrpura intenso; nariz seductora y especiada, con clavo y aceitunas negras; inicio marcado por frutuosidad intensa y fresca, jugoso, pleno y prolongado en boca, taninos redondos y maduros; un vino afrutado con casta. 1998-2002

Cornas

Maison Paul Jaboulet Aîné

Púrpura intenso; nariz interesante, especiada, tentadora; fuerte y compacto en boca, fruta madura y taninos ásperos, bien ligados y frescos; un vino agradable, con carácter, bien hecho. 2000-2005

Côte-Rôtie

★★★★●●●●●

Grandes Places

Domaine Clusel-Roch

Rojo cereza intenso; nariz inicialmente marcada por la evolución, después afrutada, con notas florales una vez aireado; carnoso y pleno en boca, abundante frutuosidad áspera y una buena ración de taninos sólidos; inmenso potencial, frutuosidad y ple-

Leche de loba

★★★★●●●●●

Cornas La Louvée

Domaine Jean-Luc Colombo

"Louvée", o "familia de lobos", es el nombre de la última creación del intranquilo enólogo de Cornas. Este vino procede de una única parcela orientada al este, situada en paralelo al Ródano, lo que según los lugareños es preferible a una orientación directa al sur. Las septuagenarias cepas de Syrah proporcionan sólo 5.000 botellas de este vino. Lo sorprendente del mismo es su bechura, que se diferencia completamente de las demás cuvées de este virtuoso de la vinificación. En este caso, el enólogo ha permitido que en el proceso de creación intervenga una pequeña dosis de improvisación y azar: Púrpura intenso; nariz ligeramente reductiva, algo sorda, que pide a gritos ventilación, tras lo que resulta mucho más interesante y especiada; intenso y pleno en boca, taninos flexibles, frutuosidad suave y cálida; un vino sensual y arcaico, todo lo contrario de "Les Ruchets".



nitud en este vino por el que haría uno cualquier cosa. 2000-2010

★★★★●●●●●

Côte-Rôtie

Domaine François Villard

Púrpura intenso; nariz seductora, especiada, mineral y floral, con notas de granito caliente y lilas; deliciosa frutuosidad fresca, juvenil y plena en boca, pleno y prolongado, con taninos frescos y maduros; un vino excelente con temperamento que promete grandes satisfacciones. Las jóvenes cepas de Syrah proporcionan la frutuosidad más extrema de toda la cata, con lo que probablemente resulte más interesante en su juventud que plenamente madurado. 1999-2005

★★★

Côte-Rôtie

Rose Pourpre

Domaine Pierre Gaillard

Púrpura intenso y brillante; nariz marcada por la madera, que después resulta más afrutada; carnoso y jugoso en boca, tanino suave y pulido, mucha madera también al final; un vino fiable, bien hecho, tan sólo algo excesivamente maderezado en esta fase. 2000-2005

★★★●●●●●

Coteau de Bassenon

Domaine Yves Cuilleron

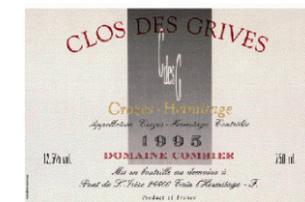
Rubí bastante intenso; nariz agradable y tentadora marcada por la madera, con notas florales; inicio de frutuosidad intensa y plena, fuerte, sólido y prolongado en boca, taninos ásperos; un producto interesante, que al madurar será un vino potente, fuerte y sólido. 2000-2008

★★★●●●●●

Côte-Rôtie

Domaine Clusel-Roch

Rubí; nariz especiada a regaliz y clavo; fuerte en boca, sólido, taninos ásperos ligeramente amargos; un vino bosco que aún resulta algo rústico, pero revelará elegancia y casta cuando madure. 2000-2006



Crozes-Hermitage

★★★★●●●●●

Clos des Grives

Domaine Laurent Combier

Púrpura intenso; nariz sorda a almizcle, flores y cerezas; compacto en boca, fruta madura, taninos sólidos, final bastante prolongado; un vino fiable bien hecho, aunque no tiene el vigor y la casta de las grandes añadas.

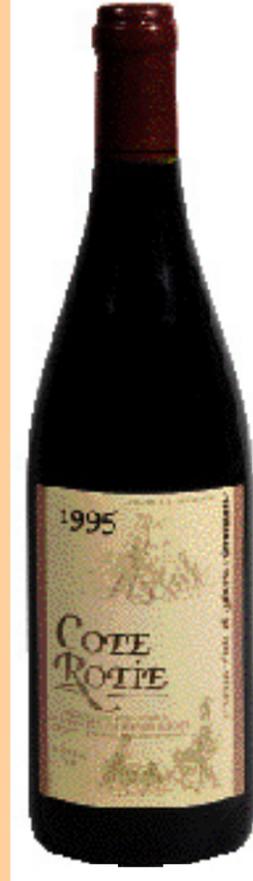
Sin jactancia

★★★★●●●●●

Côte-Rôtie

Domaine Bernard Burgaud

Bernard Burgaud, con sus vinos llenos de carácter en los que no cabe el compromiso, pertenece desde hace años a la flor y nata del Ródano septentrional. Cultiva cuatro hectáreas en la Côte-Rôtie, plantadas exclusivamente con Syrah, en climas tan conocidos como Le Champin, Leyat, Les Moutonnes, Fongeat, La Brosse o Côte-Blonde. Las uvas se introducen despalladas en el tanque de fermentación, se sumergen regularmente durante el proceso de fermentación y evolucionan 15 meses en barricas de roble. La proporción de maderas nuevas asciende a un 20%. El vino se embotella sin clarificar ni filtrar. El resultado son unos vinos extraordinariamente vigorosos, afrutados en su juventud, que maduran estupendamente: Rojo cereza intenso; nariz seductora, especias, clavo, vainilla, flores; inicio carnoso, fuerte y sólido en boca, abundantes taninos ásperos que llenan la boca; un vino fuerte muy robusto al que la madurez dará aún más elegancia. 2000-2008



Debería madurar algo. 2000-2005

Hermitage

★★★★●●●●●

Hermitage non filtré

Domaine du Colombier

De un color púrpura intenso; nariz seductora, grosella, cereza, notas florales y minerales; inicio marcado por abundante fruta fresca, carnoso, intenso, pleno y prolongado en boca, taninos bien ligados, ásperos, angulosos, que casi se abogan en la desbordante frutuosidad; un vino excelente de anchas espaldas. 2000-2008

★★★●●●●●

Hermitage

Cave de Tain l'Hermitage

Púrpura intenso; nariz seductora, floral y frutal, con notas minerales y especiadas; con un inicio marcado por abundante frutuosidad intensa, fresca y áspera, de taninos compactos y vigorosos en boca, acidez perceptible, final jugoso y prolongado marcado por la fruta; un Hermitage con temperamento, intenso y fresco que, aunque ya puede proporcionar grandes alegrías de joven, sin embargo madurará bien



con el tiempo. 2000-2006

★★★★●●●●●

La Sizeranne

Domaine Marc Chapoutier

Púrpura intenso; nariz recatada, abumada y mineral; inicio marcado por abundante frutuosidad vigorosa, intenso y pleno en boca, taninos redondos que llenan la boca; un vino opulento, carnoso y agradable con buen potencial. 2000-2008

★●●●●●●

Cuvée Marquise de la Tourette

Delas Frères

Rubí mate; nariz especiada algo sorda, notas de reducción, moras, clavo y canela; agradablemente afrutado en boca, de densidad y duración medias; un vino bueno, pero no del calibre que se espera en un Hermitage. 2000-2005

Saint-Joseph

★★★

Les Pierres

Domaine Pierre Gaillard

Púrpura intenso; nariz seductora marcada por la madera; inicio marcado por una frutuosidad intensa y abundante, opulento en boca, taninos bien ligados aunque algo ásperos y quebradizos, lo que hace que el final sea seco; un vino fiable de espaldas anchas, con buen potencial de maduración. 1998-2003

★★★★●●●●●

Les Serines

Domaine Yves Cuilleron

Presenta un color púrpura bastante intenso; una nariz tentadora, marcada por aromas de maderas nuevas y notas frutales una vez aireado; frutuosidad abundante e intensa en boca, sólido y vigoroso, con taninos bien ligados, y un final donde vuelven a aparecer con mucha fuerza los aromas de las maderas nuevas, aunque la frutuosidad resulta agradable; se trata de un vino gustoso muy bien trabajado. 1998-2003

★★★●●●●●

Côtes de Maillart

Domaine François Villard

Color rubí intenso; nariz especiada, marcada por la madera; compacto en boca, vigoroso, sólido, taninos ásperos; un vino aún reservado pero muy prometedor, con una aspereza tal vez excesiva en los taninos, que debe madurar algo. 1999-2005

★★●●●●●

Cuvée Prestige L'Amarybelle

Domaine Yves Cuilleron

De un color rojo cereza bastante intenso; nariz muy agradable, notas frutales y especiadas; recto en boca, de taninos sólidos, vigorosos, todavía juveniles e intensos; un vino agradable, refrescante y original, con un potencial fiable. 1998-2003

★●●●●●●

Deschamps

Domaine Marc Chapoutier

Presenta un color rojo cereza; muestra una nariz finamente especiada, seductora; compacto en boca, densidad media y taninos ásperos; un vino fiable que se bebe bien y dará alegrías muy pronto. 1998-2000

Corbières

★★★★●●●●●

Cuvée Hélène de Troye

Château Hélène

Púrpura intenso; nariz tentadora, con notas frutales y especiadas; inicio marcado por una frutuosidad plena, madura e intensa, pleno en boca, suave y prolongado, taninos bien ligados, extremadamente maduros y jugosos, sin dureza; un vino meridional con el jugo

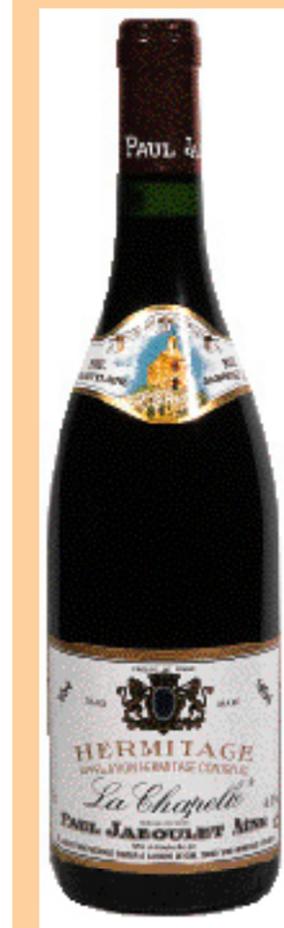
Sencillamente divino

★★★★●●●●●

Hermitage La Chapelle

Maison Paul Jaboulet Aîné

Este vino merece no ya la capilla que le da nombre, sino una catedral. Los Jaboulet poseen nada menos que 21 hectáreas en Hermitage, y producen unas 80.000 botellas anuales de este vino. Por tanto, no se trata de una cuvée exclusiva limitadísima, sino de una producción abundante, de calidad extraordinaria. Estas son nuestras impresiones sobre la arrebatadora añada del 95: Color púrpura intenso; nariz algo sorda, aromas de grosella, especias y piedra, mucho más puro una vez aireado, incluso increíblemente complejo y cautivador; sólido y vigoroso en boca, taninos intensos y con casta, acidez perceptible, final fresco y prolongado; un vino muy agradable que impresionará más por su elegancia y finura que por su fuerza bruta. Debe madurar. 2002-2010



y la opulencia de un priorato. 1998-2003

Coteaux d'Aix

★★★●●●●●

Clos Victoire

Château Calissanne

Tiene un color púrpura intenso; nariz discretamente marcada por la madera; abundante frutuosidad plena, madura e intensa en boca, taninos vigorosos, ásperos y con cierta dureza que llenan la boca; un vino compacto de espaldas anchas, con potencial de maduración. 1999-2005

Côtes du Rhône

★●●●●●●

Saint-Agathe

Domaine Georges Vernay

De color rubí transparente; presenta una nariz abumada y afrutada; franco en boca, afrutado, suave, medianamente largo; un vino sencillo que entra bien. 1998-1999

Côtes du Roussillon-Villages

★★★●●●●●

Les Hauts de Força Réal

Domaine Força Réal

Color púrpura intenso; en nariz se aprecian bayas muy maduras, frutas exóticas, bigo, regaliz, violeta; frutuosidad plena en boca, denso y prolongado, taninos redondos y maduros; un excelente vino opulento y desbordante que constituye una expresión sorprendentemente distinta de la variedad Syrah. 1998-2003

Côtes du Ventoux

★●●●●●●

Château Pesquié

Château Pesquié

Rojo cereza intenso; inicio marcado por aromas potentes de la fruta, buena densidad en boca, taninos ásperos, una nota amarga discreta al final; Un vino fiable y bien hecho. 1998-1999

Faugères

★★★●●●●●

Château des Estanilles

Château des Estanilles

Púrpura intenso; nariz vigorosa y especiada, barrica; inicio marcada por frutuosidad plena y abundante, carnoso y redondo en boca, denso y pleno, taninos redondos y maduros; un vino excelente que -debido a su equilibrio y a su factura perfeccionista- puede

Grandes éxitos italianos

En las siguientes dos páginas sugerimos un viaje con la imaginación a un país vitivinícola de moda. En ellas, apoyados en la cata realizada por nuestra redacción, los lectores podrán encontrar una selección escogida de vinos producidos por los principales exportadores italianos. Solicitamos a las bodegas que envíen tres muestras cada una: su vino de bandera, el producto que más exportan y su preferido personalmente. La conclusión es que los

Marcas



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Titulus 1996

Fazi-Battaglia
Amarillo pajizo intenso; nariz muy perfilada; inicio agradablemente áspero, buena acidez, fresco y redondo; un vino interesante sorprendentemente original.
1998-2000



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico San Sisto 1994

Fazi-Battaglia
Fuerte color amarillo pajizo; nariz intensa con tonos de manzana, muy marcada por la madera; inicio pleno, bastante vigoroso y original en el paladar; nota exagerada de barrica.
1998-1999

Piamonte



Barbera d'Asti 1990

Bersano
Color granate con agradables reflejos anaranjados; nariz especiada en maduración; vigoroso en el inicio, acidez marcada, buena plenitud; se encuentra al comienzo de su mejor madurez.
1998-2003



Brachetto d'Acqui Spumante

Bersano
Rojo frambuesa transparente, burbujas finas, espuma vigorosa; delicado buqué con notas afrutadas de fresas y almizcle; gusto dulce y suave. Una especialidad muy apropiada para acompañar un postre.
1997

El Príncipe



Vino da Tavola Ser Niccolo 1993

Macchiavelli
En un conglomerado tan grande como el Gruppo Italiano Vino hay de todo, desde el vino de masas hasta el producto super-exclusivo. Uno de los vinos de bandera del grupo procede de la antigua Fattoria de Macchiavelli; lleva la firma del viejo zorro del Chianti Classico, Nunzio Capurso, que aquí se ocupa con mucha habilidad y buen gusto del Cabernet Sauvignon. El que los vinos de Macchiavelli parezcan completamente transformados desde hace unos pocos años se debe seguramente también a la bodega totalmente renovada.

Color rubí oscuro, intenso, brillante; nariz todavía algo recatada, frutalidad concentrada, algo de regaliz, vainilla y mucha madera; inicio recto, acidez fresca, cuerpo esbelto y final jugoso; un vino que aún puede madurar un poco.
1998-2005



Barolo Riserva 1990

Bersano
Presenta un color teja con reflejos marrones; buqué especiado, hierbabuena, madera de cedro; muy redondo y maduro en el paladar, esbelto, con acidez agradable.
1998-2005

Toscana



IGT Toscana Fumaio 1996

Banfi
Color amarillo; nariz floral con notas de melón, buqué dominado por el Sauvignon, con la típica nota de petróleo; pleno en el inicio, algo dulce y oleoso en el paladar, con aromas de miel.
1998



IGT Toscana Libaio 1996

Ruffino
Color amarillo dorado luminoso; agradable nariz con ciertas notas de frutas exóticas; inicio fresco, chispeante en el paladar, acidez recatada, finamente amargo en el final; un interesante maridaje de Chardonnay y Pinot gris.
1998-2000



Chianti Classico Riserva Ducale 1993

Ruffino
De un color rubí oscuro; tiene un buqué abumado y misterioso, en el que se aprecian notas de ciruelas pasas, paladulce y ciertos toques minerales; en el inicio se muestra agradablemente redondo, pleno en boca y con una acidez chispeante. Un vino con un final finamente amargo.
1998-2005



Chianti Ruffino 1996

Ruffino
De un color cristalino entre azulado y violeta, muy joven; presenta aromas afrutadamente frescos con algunas notas de compota de frutas; más bien acuoso y marcado por la acidez, algo amargo, con ligeras notas de almendra. Estamos ante un Chianti sencillo y correcto.
1998-1999



Chianti Borghi d'Elsa 1995

Melini
Muestra un color rubí claro y transparente; se aprecian aromas frescos con notas de almendras; paladar marcado por la acidez, algo acuoso y áspero; un Chianti franco, rústico.
1998-2000

Ejemplar



Chianti Classico Vigneto di Campolungo 1993

Lamole di Lamole
Desde que esta finca, con sus elevados viñedos situados junto a Greve, fue adquirida por la dinastía industrial veneciana de los Marzotto y su dinámica filial vinícola S. Margherita, en fuerte expansión, soplan nuevos aires en los viñedos y las bodegas. Se mantiene un estilo de Chianti agradablemente tradicional, que desgraciadamente parece olvidarse en algunos otros lugares. El Vigneto de Campolungo es el corazón de este pago de 53 hectáreas, y el vino es todo un ejemplo de un Chianti Classico.

Rubi joven; nariz agradablemente especiada con aromas de cereza y notas de hierbabuena y madera de cedro; casta en el inicio, acidez y frutalidad marcadas, taninos desafiantes, armónico y prolongado; un Chianti encantador.
1998-2008



Vino da Tavola Montesodi 1993

Marchesi de Frescobaldi
De un color rubí oscuro con destellos; buqué de picotas con notas de regaliz, madera, cuero, bastante animal; buen cuerpo en el paladar, con bastantes taninos y fuerza. Un vino aún algo cerrado.
1998-2010



Chianti Classico Peppoli 1994

Antinori
De color rubí denso con reflejos de madurez; directo en nariz; inicio áspero, recatado en el paladar, pero agradablemente cálido y bastante prolongado.
1998-1999



Chianti Rémoles 1996

Marchesi de Frescobaldi
Color púrpura violáceo de densidad media; inicialmente agresivo en nariz, con una nota de acetona que, sin embargo, se disipa pronto y da paso a un buqué agradablemente completo; en boca se aprecia cuerpo y armonía, con taninos redondos y un final francamente prolongado.
1998-2003



Vino Nobile di Montepulciano 1993

Fassati
Rubi intenso con reflejos anaranjados; muestra una frutalidad concentrada en nariz, moras, frutas secas; en el paladar es plano y esbelto con taninos muy ásperos y notas amargas al final.
1998-2003



Chianti Classico Teuzzo 1993

Cecchi
Color rubí claro; buqué cálido con aromas de cereza, humo frío, barrica cubierta; frutalidad chispeante en el paladar, con casta, cuerpo esbelto y acidez vigorosa, taninos algo resinosos; aún es algo áspero.
1998-2005



Chianti Classico 1995

Cecchi
Color rubí transparente, de densidad media; nariz recatada; inicio agradablemente pleno, acidez muy buena, frutalidad algo cubierta, ligeramente verde y astringente, pero con buena consistencia; en conjunto aún resulta algo basto.
1998-2003



Sant'Antimo rosso Centine 1996

Banfi
Violeta joven de densidad media; los aromas de fermentación dominan algo en nariz, con una ligera nota

Grandes éxitos italianos

de almendras; en el paladar domina la acidez, y es bastante redondo, algo escaso de sabor, con final finamente amargo; un vino interesante para todos los días.
1998-2000



Vino da Tavola Tignanello 1994

Antinori
De un color rubí muy intenso y fresco; buqué lleno de matices, marcado por una frutalidad fresca, con notas de cereza, grosella, madera y vainilla; inicio vigoroso, taninos suaves pero presentes en boca, muy redondo y extremadamente gustoso; un vino muy interesante.
2000-2010



Vino da Tavola Summus 1994

Castello Banfi
De un color rubí intenso, vigoroso y denso; en nariz se aprecia una frutalidad media; inicialmente agresivo en nariz, con una nota de acetona que, sin embargo, se disipa pronto y da paso a un buqué agradablemente completo; en boca se aprecia cuerpo y armonía, con taninos redondos y un final francamente prolongado.
2000-2020

Véneto



Recioto di Gambellara Spumante

Zonin
Presenta un color amarillo pajizo intenso que tiende al dorado, burbujeante; agradablemente frutal e intenso en nariz; tiene un inicio apacible, bastante vigoroso en el paladar y algo dulce, aunque sin ser pegajoso; un vino realmente especial para los postres.
1990



IGT Veneto Pinot grigio 1996

Zonin
Un vino con un color casi acuoso; tiene una nariz bastante agresiva con unas ciertas notas de tierra y moho; en el paladar se muestra como un vino sorprendentemente pleno, con final equilibrado y largo.
1998



Valdadige Spumante Pinot grigio 1996

S. Margherita
De un color amarillo pajizo claro con reflejos dorados; se aprecia franco el buqué característico típico de la variedad pinot gris; tiene un inicio agradablemente áspero y fresco gracias a la acidez chispeante. Un vino directo y refrescante.
1998

Al día



Amarone della Valpolicella 1990

Bolla
El que el Amarone se haya convertido en el nuevo gran éxito entre los vinos italianos se debe probablemente a que satisface plenamente -sobre todo, claro está, en la excelente añada de 1990- el gusto actual por los caldos muy densos y concentrados con mucho color. La casa Bolla, propiedad de la multinacional estadounidense de bebidas Brown-Forman, defiende muy bien, bajo la dirección de Pier-Francesco Bolla, su italianidad cálida y cordial. El Amarone 1990 es un vino con el que uno puede de veras llenarse la boca. Y, además, a un precio razonable.

Rojo oscuro; nariz intensa y especiada, con grosellas, hierbabuena, arándanos, tabaco, canela, clavo y madera de cedro; inicio algo dulce, bastante pleno en el paladar, con mucho cuerpo, bastante marcado por el alcohol, taninos maduros muy redondos, final duradero.
2000-2020



Soave Classico 1996

Bolla
Color amarillo pajizo; buqué fresco con aromas de miel, flores, espino albar; tiene un paladar marcado por la acidez, con aromas de miel, algo amargo, neutro.
1998



Vino da Tavola Berengario 1993

Zonin
Color rojo intenso; posee un buqué muy interesante, abumado y especiado, en el que se aprecian cuero, hierbabuena, pan tostado y vainilla; tiene un inicio bastante duro, algo corto en el paladar, con taninos ásperos. Un vino con un gran potencial, que puede evolucionar muy bien.
1998-2010



Valpolicella Classico Villa Borghetti 1995

Pasqua
De un color rubí transparente que tiende al tono violeta; presenta un buqué muy fresco y especiado donde se aprecian notas de cereza y humo; tiene un inicio algo dulce y afrutado en boca, aunque quizá un poco escaso de estructura, y con taninos aún algo angulosos.
1998-1999



Valpolicella Classico 1995

Pasqua
Color rubí brillante; buqué fresco y afrutado con notas de guinda; en boca hay sabor dominante a guinda, con casta, buena acidez, muy armónico, final con finas notas de almendras amargas; un Valpolicella como debe ser.
1998-2003



Valpolicella Classico 1996

Bolla
Color rubí claro; nariz fresca, con notas de hierbabuena, grosellas, levadura, frutas exóticas, recuerda a un Beaujolais; inicio algo dulce, delgado en boca, ligero de cuerpo.
1998-1999

DÓNDE ENCONTRARLOS

BARCELONA: Vila Vititeca C/Agullers, 7
Tel. (93) 2683159
MADRID: De Pablo C/Alcalá, 88 Tel. (91) 4315992
Dist. Aura Tel. (91) 345 08 20
PONTEVEDRA: El Buen Vivir C/Alfonso XIII
Tel. (968) 34 57 59

Guías de vinos, cosecha del 98

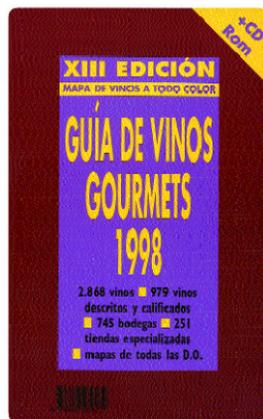
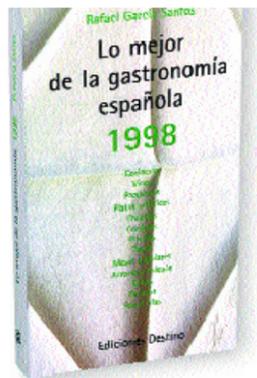
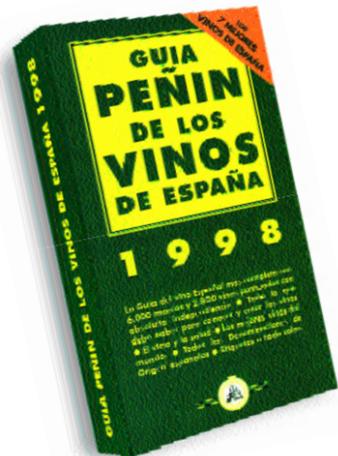
Ya están en los kioscos todas las guías vinícolas editadas en España. En su conjunto representan un buen estudio de los vinos españoles. Y hay donde elegir. La más veterana es la Guía de Vinos Gourmet que aparece en su XIII edición. En sus 700 páginas incluye 2.868 vinos con sus características y precios, 745 bodegas, 979 vinos descritos y calificados, además de análisis de Denominaciones de Origen, mapa de vinos y la inclusión de un CD-ROM con el mapa vinícola de España, con la posibilidad de cruzar y obtener datos fácilmente en el ordenador. Su precio es de 2.950 pesetas.

La más exhaustiva es la Guía Peñín de los Vinos de España. Es una guía de autor elaborada por José Peñín, uno de los más veteranos especialistas de vinos españoles. La Guía cuenta con 6.000 marcas, con 3.500 vinos distintos catados, de los cuales se han extraído 2.800 vinos, puntuados y con comentario. Su precio es de 2.900 pesetas, casi a peseta por vino, un buen precio para un buen libro.

Moderna y combativa, y sobre todo muy manejable y útil, es otra guía de autor, la de Andrés Proensa, que se llama Guía de Oro de los Vinos de España. Después de realizar más de 2.000 catas, el periodista propone los, a su juicio, 627 mejores vinos elaborados por 227 bodegas españolas, con explicaciones claras, contundentes, y huyendo de lenguajes enrevesados. Muy útil. Su precio es de 2.475 pesetas.

También está en el mercado el anuario del diario El País, elaborado por los periodistas Pilar Molestina y Javier Rueda, y que representa un repaso a fondo de prácticamente todos los vinos con denominación de origen y algunos sin ella, pero de calidad, que se elaboran en España.

Por último otra guía de autor, la del crítico vasco Rafael García Santos, con una visión personal e interesante de sus vinos favoritos, ligada, además, a su clasificación de los mejores restaurantes del país y los productos gastronómicos de mejor calidad.



revelación del hombre



Ribeira Sacra

Denominación de Origen

Has encontrado el fruto de la tierra revelado al hombre.

Porque has puesto tu fuerza y tu sangre en las Riberas Sagradas de los ríos.

Te descubres en el tiempo de espera, en el cuidado y el aroma de los vinos de la tierra.

Ribeira Sacra, el origen del tesoro.



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

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

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