www.vinum.info

Nº 42 **JUNIO/JULIO 2004** 5 €

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Los vinos del camino

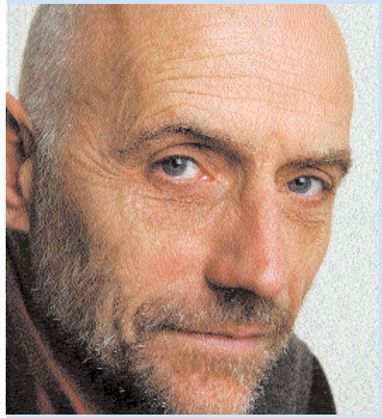
Los envases a lo largo de la Historia

Catas: Palo Cortado, Toro, Amarone, Dulces de Austria

vinum JUNIO/JULIO 2004 EL CAMINO DE SANTIAGO ENVASES DEL VINO URUGUAY CATAS DE PALO CORTADO, TORO, AMARONE Y DULCES DE AUSTRIA

«Vinum es la visión del sector vitivinícola de la Europa que ha sabido aunar durante siglos tradición e investigación»

Espíritu europeo



Heinz Hebeisen.

Cuando ustedes sostienen por fin en sus manos este nuevo número de VINUM, un pequeño ejército de gente suspira aliviada: alrededor de treinta colaboradores de nuestra redacción han puesto su talento a trabajar para llegar a este resultado, además de los otros muchos compañeros de la editorial, maquetadores e impresores, sin los cuales esta revista no sería posible. Vinum, al igual que muchas de las grandes publicaciones transnacionales, es lo más parecido a una gran oficina virtual, con grupos diseminados por toda Europa, en los centros neurálgicos de la mejor viticultura mundial, conectados entre sí por los nuevos medios de comunicación e integrados en una compleja red de procesos de trabajo.

La ventaja de una organización tan vasta, compleja e interconectada es que podemos informar así, mes a mes, con información de primera mano de cuanto ocurre de interés en los centros de decisión e investigación del mundo del vino. Y aquí hago una profesión de fe: Vinum es la visión del sector vitivinícola de la Europa que ha sabido aunar durante siglos tradición e investigación. Nuestra revista ofrece un punto de vista genuinamente europeo, surgido y enriquecido con un activo intercambio en el seno de este equipo multicultural que, aunque no habla el mismo idioma, piensa la misma cosa.

Nuestro tema de portada es la viva demostración de nuestra vocación europea. Al igual que los peregrinos a Santiago dejaron su impronta civilizadora a lo largo del camino, Vinum ha seguido la "Via Lemovicensis," desde Vézelay, en la Borgoña, hasta Santiago, no por ganar ningún jubileo (que si hay que ganarlo, se gana), sino por el contacto con las gentes, los viñedos y las joyas culinarias al borde del santo sendero. Cualquiera otra ruta habría valido también, porque el Camino de Santiago es como una telaraña que cubre nuestro continente.

En los últimos seis números les hemos presentado en esta página a muchos de los colaboradores que han ayudado a confeccionar esta revista. Hoy aprovecho la ocasión para presentar una nueva edición de Vinum: damos la bienvenida a la edición italiana. Es la quinta, y el cuarto idioma en que se expresa nuestra revista (alemán, francés, español e italiano). Y en la medida en que Europa crezca, así lo haremos también nosotros.

HEINZ HEBEISEN
Director Gerente y de Fotografía

Las otras ediciones de Vinum

Suiza
Casa madre de Vinum, fundada en 1981 por el ya desaparecido Rolf Kriesi, gran amante del vino.

Alemania
Segunda edición europea de Vinum (año 1983), en idioma alemán, como la edición suiza.

Francia
Tercera en aparecer (año 1992). Edición para la Suiza francesa y países francoparlantes.

Italia
Quinta edición, tras la española, que se presenta este mes en la Feria MiWine de Milán.

Sumario

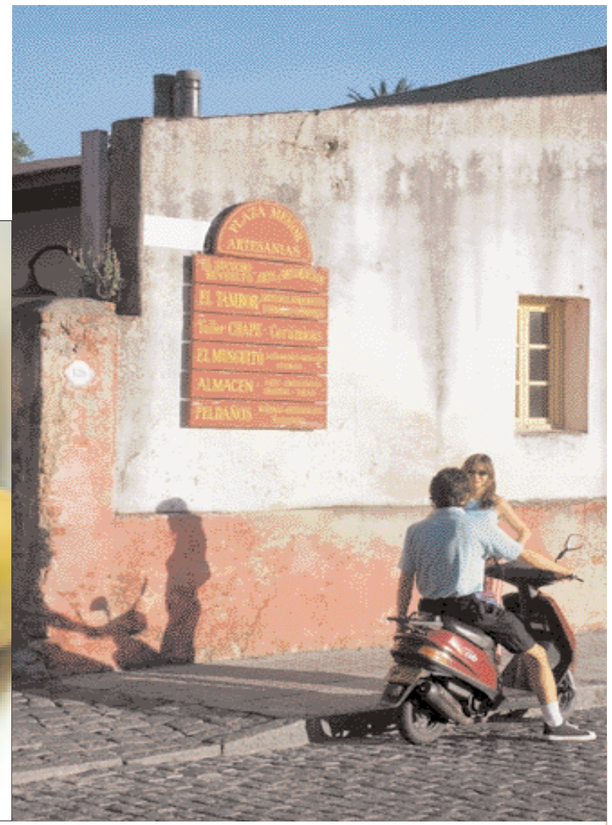
Desde la Edad Media, el Camino de Santiago no había tenido tantos peregrinos como en 2004, primer Año Santo del tercer milenio en Santiago.

«Debemos sentar al Jerez en la mesa, complementarlo con la gastronomía y superar su concepto tradicional de aperitivo»

Entrevista con Jorge Pascual, del Consejo Regulador de Jerez. Pág. 40

Los apertitivos y tapas, una combinación típicamente española e italiana, tienen difícil acomodo con un único vino.

Vinos para combinar con tapas y aperitivos. Pág. 38



Uruguay nos espera. Pág. 34

Un viaje enológico por el Camino de Santiago. Pág. 14

ACTUALIDAD

6 INTERNACIONAL
Francia: a vueltas con la publicidad de vinos

8 INTERNACIONAL
Etiquetas más permisivas

10 NACIONAL
Gerard Depardieu en Toro y Priorato

12 NACIONAL
Frescava 2004

MAGAZIN

14 EL OTRO CAMINO DE SANTIAGO
Los vinos que beben los peregrinos

30 TÉCNICAS DE BODEGA
Los envases para el vino en la Historia

34 URUGUAY
Ciudades coloniales y modernidad

38 GASTRONOMÍA
Qué beber con los encurtidos y tapas

40 ENTREVISTA
Jorge Pascual, del Consejo Regulador de Jerez

GUÍA

44 CATA DE LOS VINOS DEL PEREGRINO
Bierzo, Navarra, La Rioja, Ribeira Sacra, León

46 CATA DE PALO CORTADO
Vinos extraños y sublimes

47 CATA DE VINOS DE TORO
En la tierra de promisión

50 CATA DE AMARONE
Impetuosidad y calidez

54 CATA DE DULCES DE AUSTRIA
Categoría a buen precio

58 NOVEDADES
Lo último del mercado

59 EN EL BOTELLERO
Alvear cosecha 2002

SERVICIOS

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

La flecha que nos conduce a Santiago de Compostela. Foto: Heinz Hebeisen.

Fax

EL HAMBRE AGUZA EL INGENIO
Los catadores hambrientos claramente perciben más matices. Es lo que ha demostrado un investigador de la Universidad de Malawi en África. Sus probandos acusaban la presencia de sal o azúcar en el agua en mucha menor concentración con el estómago vacío que tras una comida opípara. La sensibilidad al sabor amargo, por el contrario, se mantenía invariable.

CRUCE DEL SUR
Francia tiene una variedad de uva más: a modo de experimento, se ha permitido plantar Marselan, un cruce entre Grenache noir y Cabernet Sauvignon, en 17 departamentos. Bautizada siguiendo el nombre de la localidad de Marseillan en el Languedoc, esta variedad produce vinos redondos y equilibrados con taninos presentes.

SE LO LLEVA EL VIENTO
Según un 60 por ciento de los franceses, los rotores de viento en el viñedo dicen mucho del vinicultor y de la calidad de sus vinos, y un 60 por ciento piensa que los rotores podrían echar a rodar la ventas. Por el contrario, un 68 por ciento piensa que estos parques de energía eólica estropean el paisaje.

BORGOÑA BELGA
En Bélgica no habrá más de 30 hectáreas de viñedos, un puñado de vinicultores y una finca solitaria que cultiva Chardonnay y Pinot noir. Pero los vinicultores belgas miran al futuro con ilusión. Al fin y al cabo, según aseguraban al diario «La Libre Belgique», Bélgica tiene ahora el mismo clima que la Borgoña hace cien años. Con un poco más de calentamiento del planeta, esta región se convertirá en terruño de Grand Cru...

TOMATE VINÍCOLA
Nuevo tomate violeta: ¿será tan bueno para el corazón como el vino tinto? A diferencia de los tomates «normales», esta variedad contiene antocianos, las sustancias colorantes que se hallan en los hollejos de la uva. Dan su color al vino tinto y son beneficiosos para la salud. Este fruto procede de la Universidad de Oregón, y ha sido creado sin ingeniería genética, sólo por medio de cruces.

CRUS BOURGEOIS
Un pasito pa'lante, un pasito pa'trás

En realidad, la nueva clasificación de los Crus Bourgeois tendría vía libre. El verano pasado, los airados perdedores (tras la nueva lista de rangos, en el Médoc ya no hay más de 400 fincas de Bourgeois como antes, sino sólo 147) bloquearon la disolución de la Asociación de Crus Bourgeois. Así evitaron que los châteaux clasificados se asociaran entre ellos bajo un nombre nuevo. Ahora, la asociación simplemente ha cambiado los estatutos y el nombre: el Syndicat des Crus Bourgeois du Médoc se ha convertido en la Alliance des Crus Bourgeois du Médoc que, naturalmente, se rige por la nueva clasificación. La mayoría necesaria se consiguió sin dificultad, pues sólo es necesario el 50 por ciento de los votos y no dos tercios, como para la disolución.
No obstante, un día antes, cuatro fincas presentaron un auto provisional contra su desclasificación: Château de Cach, Château La Tour Négrier, Château Tour Castillon y Château Lassus. Alegaron que el jurado no era imparcial, puesto que ellos también eran propietarios de fincas de Cru Bourgeois, una sospecha fundada, según consideró el juez. Este fallo ha dado a los excluidos un nuevo impulso: inmediatamente después, han presentado querellas alrededor de 70 châteaux.

La publicidad de vinos, manzana de la discordia

«¿Es la prohibición el único futuro para el vino en Francia?», es la pregunta que aparece en la prensa, en anuncios de una página.

En tiempos de crisis la Asociación francesa de prevención contra la drogadicción (ANPAA) se alza contra la publicidad de vinos. Después de que la Borgoña fuera condenada por emplear fotografías «indecentes», ahora la Asociación de Burdeos CIVB debe justificarse ante el juez por una campaña con el slogan «Buvons moins, buvons meilleur», «Bebamos menos, bebamos mejor».
Ya basta, opina Vin & Société, la unión de asociaciones del sector del vino en Francia. «¿Es la prohibición el único futuro para el vino en Francia?» es la pregunta que anuncia en los periódicos (ver foto). Además, sus enviados ante el Primer Ministro, Jean-Pierre Raffarin, y el Ministro de Agricultura, Hervé Gaymard, abogaron por una interpretación suavizada de la Ley de Publicidad del Vino y el Tabaco (Loi Evin). «Nuestras exigencias no están en contradicción con una política sanitaria responsable», aseguraba el Presidente de la Asociación, Xavier Carreau. Con palabras más claras se expresó sobre este tema Jean-Marie Chadronnier, comerciante de Burdeos y presidente de Vinexpo, la feria de vinos más grande del mundo: «Se está extendiendo un nuevo orden moral. En el país del vino, esto es grotesco».

Fax

VINO DEL ESTE
La UE amplía sus fronteras, también en vinicultura: al sumarse los nuevos países miembros, la superficie de viñedos aumenta en 486.000 hectáreas (13 por ciento). Ahora, los nuevos miembros deberán adecuar su legislación vinícola a las normas de la UE.

BAJAN LOS IMPUESTOS
Finlandia ha bajado los impuestos sobre el alcohol. Desde el 1 de marzo pasado, las bebidas alcohólicas cuestan una media de un 22 por ciento menos, y para el vino bajan en aproximadamente un siete por ciento. Con esta medida se pretenden evitar las escapadas a la vecina Estonia para ir de compras, donde los precios de las bebidas alcohólicas son sensiblemente más bajos. Este país se incorporó a la UE el 3 de marzo, con lo que desaparecen los controles en la frontera con Finlandia.

SUBEN LOS IMPUESTOS
La República Sudafricana ha aumentado drásticamente los impuestos sobre el vino y las bebidas alcohólicas. El vino sube un 30,7 por ciento y los alcoholes «duros» un 13,5 por ciento. Con ello, el Gobierno pretende luchar contra el alcoholismo en el país. Los vinicultores temen más que nunca por su volumen de ventas, tras haber tenido que encajar las crecientes dificultades para la exportación derivadas de la progresiva revalorización del rand.

REUTILIZADO
En el restaurante del elegante hotel Ritz de Londres, el vino por copas se sirve de botellas ya abiertas ¡y pagadas por los clientes del salón-comedor privado Trafalgar, donde el vino sólo se sirve por botellas! Estas son las revelaciones de un antiguo gerente del Ritz. Según gentes de ese mundillo, se trata de una práctica muy habitual en la hostelería de alto nivel...

EL DEPORTE UNE
Portugal aprovechará la celebración de la Copa de Europa de Fútbol en junio de 2004 para hacer publicidad de sus vinos. Los aficionados que lleguen en avión podrán catar vinos portugueses gratis en el aeropuerto.

¿MIGAJAS DE LA MESA DEL RICO?
Etiquetas más permisivas

¿Un amontillado de California? ¿Vin Jaune de Canadá? ¿Ruby Port de Nueva Zelanda? ¿Brunello de Argentina? Todo es posible, desde que la UE, a pesar de las enérgicas protestas de los países del Mediterráneo, ha suavizado la reglamentación de las etiquetas del vino. A partir de ahora está permitido que en las etiquetas de terceros países figuren legalmente «conceptos tradicionales», anteriormente tabú si estos productores tenían la intención de exportar sus vinos a la Unión Europea. Entre ellos se cuentan nombres de vinos como los mencionados arriba, pero también denominaciones como «château», «reserva» o «vintage». Siguen protegidas denominaciones como Cognac o Champagne, que se refieren al lugar de origen y, por ello, están inseparablemente vinculadas a él.
No obstante, la UE pone una serie de condiciones: el término debe estar legalmente aceptado en el país productor, utilizarse allí desde hace más de diez años y no debe inducir a error a los consumidores, es decir, no se puede llamar Brunello de Merlot, por ejemplo. Además, sólo están permitidas expresiones del lenguaje oficial o autorizadas por la legislación (del vino) desde hace más de 25 años. ¿Por qué tales concesiones? Europa discute desde hace años con el resto del mundo por el uso de los nombres del vino, las denominaciones, niveles de calidad y asuntos similares. Con esta «terminología tradicional» concedida a modo de migajas, la UE espera inclinar la balanza a su favor en asuntos más importantes, como por ejemplo los derechos sobre las denominaciones como Burdeos o Médoc, que han tenido la mala suerte de resultar clasificados como «semigenéricos» por la Organización Mundial del Comercio (WTO) y que, en ocasiones, fueron objeto de mal uso en muchos países.

Quizá aparezca pronto un Brunello Reserva de Argentina.

MICHAEL MONDAVI
A la sombra de su padre

Foto: Armin Faber

Tim, Michael y Robert Mondavi (de izquierda a derecha): ¿Hay roces entre los hijos y el padre?

Después de su hermano Tim (de 52 años de edad), también Michael Mondavi (60 años) se ha tomado medio año sabático de su puesto dirigente en el consorcio de vinos californiano Robert Mondavi. ¿El motivo? «Alguien con una presencia fuerte puede hacer sombra a otros y dificultar con ello su desarrollo». Lo cual sólo puede referirse al padre y fundador del grupo, Robert Mondavi, que nunca ha disimulado su carácter dominante. Aunque en diciembre de 2003 se retiró aparentemente del consejo de administración, sigue participando como consejero, a pesar de sus 90 años cumplidos. Ambos hijos son vicepresidentes del Consejo.

FAX

FIC EN EL FÓRUM

El Merlot Crianza 2001 de la línea Ferré i Catasús (FiC), de la firma Castell del Mirall, estará presente en el Fórum de las Culturas 2004, que se celebra en Barcelona entre el 9 de mayo y el 26 de septiembre. Los visitantes podrán degustar este tinto en la Taverna dels Vins y dels Caves, un espacio que la organización ha dedicado a la cata y venta de vinos de todo el mundo.

PREMIOS DE PESO

Carmen Ruscadella, del restaurante Sant Pau, el actor Antonio Resines, la deportista «Nani» Roma, el cantante Víctor Manuel y la Academia de las Artes y las Ciencias Cinematográficas, son los ganadores de la décima edición de los Premios Gonzalo de Berceo. Los premiados recibieron su peso en vino de la firma riojana, en concreto del Gran Reserva Gonzalo de Berceo.

TREN DEL VINO

Por cuarto año consecutivo el Club Vinoselección organiza la cuarta edición del «Día del Vino», del 12 al 13 de junio, y, como novedad, este año se pone en marcha el «Tren del Vino», una iniciativa que trasladará a los aficionados al vino al corazón de la Ribera del Duero.

VIÑA REAL, MEJOR DISEÑO

La bodega Viña Real de CVNE, ubicada en la localidad de Laguardia (Rioja Alavesa), ha obtenido el primer premio en la categoría de estructura, en el concurso celebrado en Francia con motivo de la feria Expobois. El galardón ha valorado el trabajo realizado por el arquitecto Philippe Mazières y su equipo en la construcción de una espectacular tina de 56 metros de diámetro por 16 metros de alto.

EMPRESA MODÉLICA

Vinícola del Condado, de Huelva, ha sido galardonada con el premio Doñana, en los IV Premios convocados por la Fundación Doñana 21 y la Caja de Ahorros El Monte, por «construir un modelo emblemático de cooperativa que ha sabido extender en su sector las prácticas más avanzadas de sostenibilidad, creando en la comarca empleo y riqueza».

Junto a su amigo y socio Bernard Magrez
Gerard Depardieu invierte en Toro y Priorato

El actor y viticultor francés Gerard Depardieu se ha lanzado a la aventura de elaborar, invertir, producir y exportar vinos españoles, junto a su «alter ego», amigo y socio Bernard Magrez, titular de la mayor distribuidora de vinos galos y de varias bodegas situadas en Francia, Chile, Argentina y Marruecos. Ya tienen dos propiedades, una en Toro y otra en el Priorato, según explica Depardieu en una entrevista a ABC, recogida por Europa Press. Indica que ha decidido producir vino en España porque «es un país de vinos inmensos». A actor le gustaría «llegar a producir grandes vinos de excepción, que tengan algo de mí, que tengan algo de mi diálogo con los viñedos y las tierras de España». Hasta el momento se conoce la ubicación de la propiedad de Toro, una pequeña bodega situada, según informa el Consejo Regulador, en el término municipal de Morales de Toro (Zamora), y que fue inscrita en la D. O. en el año 2003. El actor comenzó su carrera vitícola hace 22 años, cuando compró una hectárea en Borgoña. Después, en 1989, adquirió un terreno de 110 hectáreas en Anjou, el Château de Tigné, donde produce actualmente entre 500.000 y 600.000 botellas al año. Tras conocer en 2001 al «négociant» Bernard Magrez, adquirió el Château Gadet en el Médoc y 2,2 hectáreas en Aniane (Hérault), en el Languedoc.

Depardieu está empeñado en elaborar grandes vinos en España.

Producción comunitaria
España, subida espectacular

La producción comunitaria de vinos y mosto en la actual campaña 2003-2004 sube un 2,1 por ciento, con 163,5 millones de hectolitros, según las últimas previsiones de la Comisión Europea (CE). No obstante, esta cifra es un 4,5 por ciento inferior a la media de los últimos cinco años. España registra una de las subidas más espectaculares, con un 20 por ciento más (47,3 millones de hectolitros) y desbanca del segundo lugar a Italia, con una producción de 46,65 millones de hectolitros, apenas un uno por ciento más que en la anterior campaña. Según las estimaciones de la CE, Francia, el mayor productor, supera por poco la producción española, al registrar 47,5 millones de hectolitros, un nueve por ciento menos frente a la temporada anterior. A una distancia bastante considerable están Alemania, Portugal y Grecia.

Zemis de Jean León
Fuera de tópicos

El pasado mes de abril se presentó en Singapur, durante la celebración del World Gourmet Summit, el nuevo Zemis 2000 de Jean León. Este vino es el fruto de los cambios realizados durantes los últimos años tanto en la viña como en la bodega, un proyecto que trata de reforzar la calidad de los tintos del Penedés y mostrar que en Cataluña se hacen vinos competitivos en calidad. Zemis rompe algunos tópicos, no sigue la pauta de reserva, gran reserva, etc., y tampoco nombra variedades: «El vino es lo que es, sin más». De la primera cosecha se han producido 2.969 botellas, y su comercialización se hará a partir del mes de julio mediante reservas previas.

FAX

PIRINEOS Y EL MEDIO AMBIENTE
Bodega Pirineos ha recibido,de manos del Príncipe de Asturias, dos de los cinco «Premios Europeos de Medio Ambiente a la Empresa» concedidos por la Fundación Entorno. Los galardones corresponden a las categorías de «Gestión para el desarrollo sostenible» y «Comunicación para el desarrollo sostenible».

BODEGA DE ALDEASA
Ya está en funcionamiento una nueva «Bodega de Aldeasa» en el Aeropuerto de Málaga. Este espacio comercial cuenta con más de 250 referencias de vinos englobados en 17 DD.OO. Son siete las Bodegas Aldeasa presentes en aeropuertos nacionales y dos internacionales, cuyo objetivo es potenciar el conocimiento de los vinos de nuestro país.

TOSTADO DO RIBEIRO
Vitivinícola do Ribeiro rescata una de las joyas enológicas gallegas: el Tostado do Ribeiro, una tipología que el Consejo Regulador de la D.O. Ribeiro acaba de incluir en su Reglamento y que salvaguarda uno de los vinos más tradicionales de esta zona. La casa lo comercializa con el nombre de Tostado de Costeira Vendimia 2003, y está elaborado con la variedad Treixadura.

CLARIÓN REAL
El vino Viñas del Vero Clarión 2002 fue seleccionado por la Casa Real para acompañar a la cena de gala que S.M. los.Reyes de España ofrecieron a las familias reales, jefes de Estado y demás invitados la víspera del enlace de D. Felipe de Borbón y Doña Letizia Ortiz. La Casa Real solicitó 138 botellas de este exclusivo blanco de la firma aragonesa.

ABADAL SELECCIÓ
Selecció no es una etiqueta más en la gama de vinos Abadal, es un ambicioso proyecto que vertebra la investigación vitícola y enológica de Masies d'Avinyó. Es un vino de alta gama que expresa con mucha más evidencia la singularidad y la calidad de los vinos del Pla de Bages.

El País Club de Vinos
Calidad al mejor precio

El diario El País constituye su Club de Vinos. Este club seleccionará, con el máximo rigor, los mejores vinos -con la colaboración técnica de Vinoselección- y ofrecerá a sus socios una amplia selección tanto de grandes como de pequeñas bodegas. De hecho, en su declaración de intenciones contenida en la propuesta inicial de lanzamiento se comprometen a dar al socio la máxima calidad al menor precio. El servicio propuesto facilita al socio la total libertad de comprar cuando quiera y lo que quiera, recibiendo en su domicilio el pedido en un corto plazo de tiempo. El País Club de Vinos pondrá, además, en marcha un amplio programa de actividades relacionado con la cultura vinícola (cursos de catas, visitas a bodegas, degustaciones, concursos, presentaciones, etc.)

Frescava, pasión por las burbujas

Fiel a su cita estival, Frescava regresa a Madrid, de nuevo al elegante centro comercial Moda Shopping, del 10 al 12 de junio, para deleitar al público con una selección de los mejores cavas españoles. La tercera edición de esta muestra, que organiza OpusWine, con el patrocinio del Consejo Regulador del Cava y la colaboración del Instituto del Cava y la firma Benfumat, tiene el lema «pasión por las burbujas», y allí estarán presentes grandes empresas elaboradoras y prestigiosos cavistas artesanos de toda la D.O. Cava, que extiende su manto más allá del Penedés. El objetivo de Frescava: dar a conocer y promocionar el consumo de este vino burbujeante, fresco, divertido, que se puede tomar a cualquier hora del día, todos los meses del año y con cualquier plato, además de ser perfecto para combatir las altas temperaturas del verano.

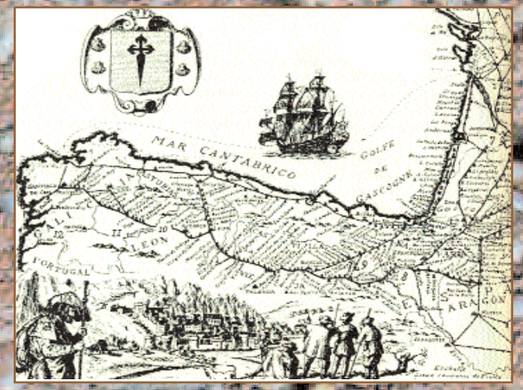
ExpoVinis
El mercado ibérico del vino

Del 1 al 3 de julio tendrá lugar en Exponor -Feria Internacional de Oporto- ExpoVinis 2004, el segundo Salón Internacional de Vinos y Enología, dedicado a los profesionales de un sector cada vez más orientado a la internacionalización de sus productos. Como afirma Fernando Seixas, director de marketing y comunicación del evento, «es necesario buscar nuevos canales de distribución y nuevos países compradores». Una internacionalización que se ha visto muy favorecida por la eliminación de las fronteras económicas entre España y Portugal y la creación de un mercado ibérico de gran potencial comercial. Conjuntamente con ExpoVinis se celebrará Tecnovinis, el 2º Salón de Técnicas de Equipamientos para Viticultura y Enología, y el IV Concurso de Vinos «Ciudad de Oporto», además de una serie de actividades paralelas.

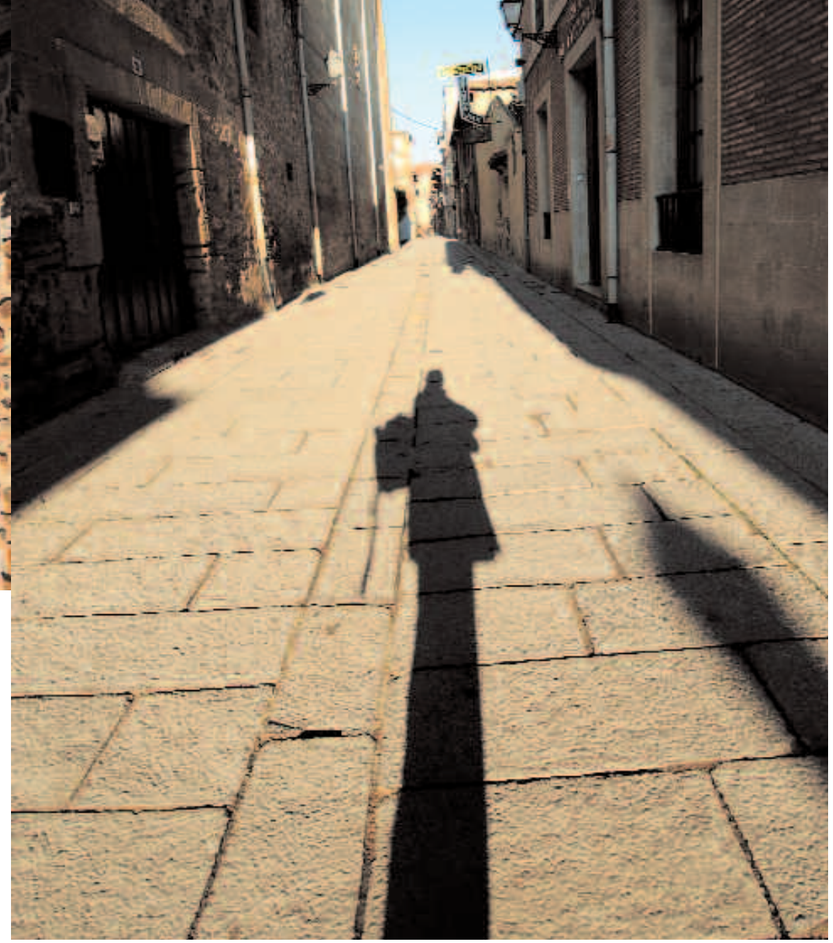
Presente en Gourmets
Empieza Vinoble

En el marco del XVIII Salón Internacional del Club de Gourmets, que tuvo lugar el pasado mes de abril en Madrid, concluyó la intensa actividad de promoción de Vinoble 2004, el Salón Internacional de los Vinos Nobles que se celebra en Jerez de la Frontera coincidiendo con la salida del número de la revista Vinum que tiene en sus manos. El stand fue el escaparate para dar a conocer los últimos detalles y novedades de esta cuarta edición y degustar una pequeña muestra de las joyas enológicas que están presentes en Vinoble.

El otro Camino de Santiago



Desde la Edad Media, el Camino de Santiago no había vuelto a tener tantos peregrinos como en 2004, primer Año Santo del tercer milenio en Santiago. Vinum ha seguido la «Via Lemovicensis» desde Vézelay, en la Borgoña, hasta Santiago, y su objetivo no era llegar a la meta, sino las gentes, los viñedos y las joyas culinarias al borde del Camino



Los peregrinos caminan hacia su meta con firme decisión

El último tañido de la campana de la alta torre que tan poéticamente llaman «La Dama de La Rioja» resuena durante un largo rato. Son las ocho de la mañana en Santo Domingo de la Calzada. Los peregrinos más madrugadores cruzan el adoquinado de la Plaza del Santo. Pronto hará mil años que descansan en esta hermosa localidad, fundada por y para los peregrinos. Levantan la vista un momento hacia la Catedral, se santiguan en silencio y desaparecen por las callejuelas. Pronto dejarán atrás los soleados viñedos de La Rioja para ser engullidos por la infinita meseta castellana, donde el horizonte se reduce a una línea recta y, aún hoy, resulta útil llevar una brújula por si se yerra el camino. Muchos de los peregrinos que vemos esta mañana caminan hacia su meta con firme decisión, como si tuvieran prisa. Sus gestos parecen decir: si me hablas, me retrasarás. En fin, ser peregrino significa levantarse temprano, ponerse en marcha, llegar al final de la etapa diaria del camino haga frío o calor, con lluvia o con viento. Por la noche, compartir con otros peregrinos no sólo la comida, sino también la sala dormitorio y la ducha. Es el ascetismo exterior como preparación previa para el otro camino más importante, el interior...

Sobre estas líneas, «La Dama de La Rioja», la catedral de Santo Domingo de la Calzada. A la derecha, peregrinos madrugadores. Arriba, el camino hacia Castrillo de los Polvazares.

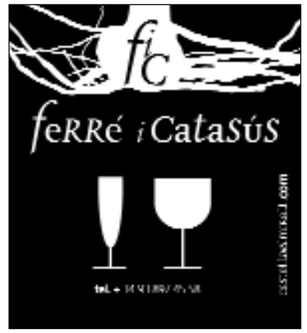
Refugio de peregrinos

Nosotros hemos pasado la noche bien cobijados en el Parador. El edificio fue antaño un sencillo refugio de peregrinos: dicen que en él pernoctó san Francisco de Asís en el siglo XIII, cuando peregrinaba a Santiago. Pasamos el día de ayer algo apartados del Camino, en Haro, el centro de producción de La Rioja. En el viejo barrio de la estación reinan los edificios de Bodegas Muga, Bodegas Bilbainas y López de Heredia. En las inmensas bodegas, lejos de la luz y el ruido de la ciudad, se siente una espiritualidad distinta, pero en definitiva tan solemne como en las innumerables iglesias, basílicas, capillas y conventos que jalonan esta ruta de peregrinaje. Lo que nos impresiona no son las venerables imágenes de los santos, ni los soberbios retablos o los artísticos capiteles, sino la discreta presencia del vino y el hecho de que allí madura en un silencio absoluto la esencia de varias hectáreas de viñedos. Los peregrinos rara vez llegan allí. Tampoco nosotros somos peregrinos, en el sentido estricto de la palabra. No llevamos bordón ni sombrero de ala ancha. No tenemos que cumplir diariamente andando una etapa prefijada del camino. Viajamos a nuestro propio ritmo. «Sólo» somos viajeros en el Camino de Santiago. Y no vemos este camino como una línea, sino como una *banda ancha* que desde hace ya mil años interrelaciona los pueblos de Europa, su religión, su cultura, su gastronomía, su literatura...

Cada uno encuentra en el Camino de Santiago sus propios mensajes y su apren-

Vézelay
Vino en la colina sagrada

Hace 1000 años, el convento benedictino de Vézelay era uno de los más poderosos de Francia. Miles de peregrinos iban allí a ver las reliquias de María Magdalena y a reunirse para emprender juntos el largo camino a Santiago. A mediados del siglo XIII comenzó la decadencia progresiva. Tras la Revolución Francesa, la abadía fue prácticamente destruida. Después vino la filoxera, que destruyó las 1.000 hectáreas de viñedos que rodeaban la ciudad sobre la montaña. Fueron unas pocas personas muy especiales las que salvaron del olvido este lugar muy especial. El arquitecto y teórico del arte Eugène Emmanuel Viollet-le-Duc restauró la basílica en el siglo XIX. Finalmente, en 1975 algunos lugareños decidieron revitalizar también el vino de Vézelay. En las laderas, al pie de la antigua muralla de la ciudad, pronto empezaron a madurar uvas de las variedades Chardonnay, Melon de Bourgogne y Pinot noir. La Cave Henry de Vézelay, una cooperativa «pequeña pero exquisita» de sólo 12 miembros, actualmente cultiva 50 de un total de 100 hectáreas de viñedos. Esta región vinícola resucitada recibió en 1997 la Appellation Bourgogne Vézelay. La cooperativa cultiva biológicamente unas 20 hectáreas, y entre sus vinos destacados se cuenta el Henry de Vézelay blanc, de tono extraordinariamente puro, fresco y crujiente: se trata de un Chardonnay elaborado en tanque de acero. Algo más complejo y con más componentes minerales se presenta el Cuvée Les Coeuriots. También es un varietal de Chardonnay, pero las uvas proceden de viñedos con una gran concentración de fósiles. Ambos son perfectos «vinos de terapia» contra las inflacionarias bombas de madera de roble que todavía son algunos Chardonnay en amplias zonas del mundo. En Vézelay encontramos ese rasgo alegre y agradable característico de esta variedad, que ya creíamos perdido.



Arriba (izda.), Charité sur Loire. Sobre estas líneas, recepción del hotel La Compostelle en Vézelay. Arriba, mural vinícola en Périgueux.

dizaje personal. Nosotros salimos de Vézelay, en la Borgoña, y llegamos a Santiago 1.700 kilómetros después. Pero fue ya de vuelta en casa cuando me di cuenta de que en todos los hoteles, grandes o pequeños, me habían servido en el desayuno la misma mermelada, la misma mantequilla y los mismos yogures; pero por la noche, en los bistrós y tabernas, el vino siempre era distinto, era el vino de la región. Por regla general, los nombres de las bodegas me eran desconocidos. De modo que elegía el que me recomendaba el dueño, que nunca era el más caro. No obstante, no guardo mal recuerdo de ninguno. Porque el vino representa para mí la simbiosis perfecta entre naturaleza (terruño) y cultura (vinicultura) y, además, lo entiendo como un medio, pues actualmente creo que ninguna otra cosa, con excepción de la cocina, es capaz de expresar el carácter de las diferentes regiones a lo largo del Camino de manera tan sutil como el vino.

Périgueux
Bailando con ocas

Todos los días está en su puesto de la pequeña plaza del mercado, a pocos pasos de la Catedral de Périgueux, vendiendo Foie Gras de Canard entier. Dominique Bufferan ha sido agente de seguros en París, pero a sus 54 años lleva una vieja granja con su marido, Daniel Morel, en el diminuto pueblo de La Douze, directamente en el camino de los peregrinos, frente a las ruinas de una iglesia románica. «En los campos del Périgord, cebar las ocas forma parte del cultivo agropecuario integral desde tiempos ancestrales. Quien aprecie el foie gras tendrá que aceptar que los animales se ceban», afirma, y nos cuenta que, cuando llegan a su granja, las ocas y gansos son polluelos diminutos y se crían en los prados. «Id a echar un vistazo», nos recomienda. Dicho y hecho. Y efectivamente, junto a la iglesia mencionada nos espera Daniel Morel para acompañarnos a la gran pradera de las ocas. Con su jersey verde y sus mejillas rojas, este agricultor recuerda a Nils Holgerson, el legendario personaje de dibujos animados. Pero naturalmente, no sale volando con sus gansos que, como mucho, corren aleteando por la hierba verde. Permanecerán en el prado durante 16 semanas; luego viene la fase de cebado de 14 días, durante la cual les dan maíz hervido dos veces al día. Los animales se sacrifican y se manipulan en una empresa especial que varias granjas explotan y gestionan conjuntamente. «Los vecinos y los pocos peregrinos que pasan por aquí son clientes más bien malos», dice Daniel Morel. Los primeros, porque todos ceban ocas también. Los últimos, porque probablemente no sean muy aficionados al hígado de oca. Él cree que «antaño, cuanto aún peregrinaban aristócratas pudientes, era diferente. Entonces el hígado de oca se apodaba en broma 'la grasa de los ricos'».

La fuerza de una idea impulsó a príncipes, campesinos y monjes

Un camino arduo y peligroso

¿Qué pudo haber desencadenado los movimientos de masas a Santiago en la Edad Media, mil años antes de que la expresión «movilidad» se pusiera de moda? ¿Qué impulsaba, año tras año, a cientos de miles de personas a dejar atrás su casa y su familia para emprender un camino arduo y peligroso? ¿Peregrinaban únicamente por penitencia, para honrar a los santos, para aliviar su alma, para cumplir una promesa, o con la esperanza de la sanación? ¿O acaso también les movía el afán de aventura y de conocer países lejanos, la huida o la búsqueda? No necesitamos saber por qué partieron. Lo decisivo es que lo hicieron. Lo mágico es que aún hoy nos integramos en ese mismo flujo. Quizá crucemos el mismo puente románico primitivo y vaguemos por la misma meseta hacia el mismo horizonte que tuvo ante sus ojos el primer peregrino de nombre documentado, el Obispo Godeschalk de Le Puy, cuando marchó a Santiago en el año 951. Quizá sintamos el mismo cosquilleo en el estómago que Isabel la Católica al ver aparecer Santiago por primera vez en el Camino. Isabel I peregrinó dos veces a Santiago: la primera en 1488, para pedir ayuda para la liberación de Granada de los moros, y la segunda en 1496, como acción de gracias por la reconquista de Granada y por el descubrimiento de América por Cristóbal Colón, cuyo primer viaje había financiado la reina personalmente.

«No se puede demostrar y, sin embargo, lo creo. En algunos lugares del mundo, llegar o partir adquiere, de misteriosa manera, una intensidad especial debida a las sensaciones de todos aquellos que a lo largo del tiempo han llegado o partido de allí», escribe el autor holandés Cees Nooteboom en su libro «El desvío a Santiago». Está hablando de la columna central del Pórtico de la Catedral de Santiago. Hace cientos de años, un peregrino cansado apoyó la mano derecha en esta columna. Los que le siguieron hicieron lo mismo. Este gesto, repetido millones de veces, ha dejado en el mármol una huella de dedos con varios centímetros de profundidad. «De misteriosa manera, formé parte de una obra de arte colectiva. Un pensamiento se hace visible en la materia. La fuerza de una idea impulsó a príncipes, campesinos y monjes a apoyar la mano en el mismo sitio de la columna, cada mano se llevó una parte infinitesimal del duro

Página de la izquierda, puente de peregrinos del siglo XXI, en Puente la Reina, cruce de caminos hacia Compostela. Izquierda, viñedo de Prada a Tope, en el Bierzo. Arriba, barricas de la bodega Viñedos de Páganos.

material, haciendo visible en el mármol, por su ausencia, una mano».

Desde el principio, el camino era una verdadera red, una red extraordinariamente fina. En los mapas de la Edad Media figuran líneas finísimas que llevan desde Riga, Zagreb, Viena, Nápoles, Hamburgo o Dublín hasta Santiago. Estrictamente hablando, en aquellos tiempos eran millones de líneas. Al fin y al cabo, cada peregrino hacía un tramo del camino solo, desde su casa hasta que llegara a alguno de los caminos que conociera. En Francia, más exactamente en París, Vézelay, Le Puy y Arles se juntan los caminos de las cuatro rutas principales en dirección a España. Y éstas se reúnen en un flujo principal en Puente la Reina, formando el Camino Francés. Los nudos de esa red eran los conventos en los que pasaban la noche los peregrinos. Posiblemente fuera costoso mantener un hospicio de esas características, pero al mismo tiempo suponía una excelente plataforma para la transferencia de conocimientos e información. Cluny, Cîteaux y Vézelay en la Borgoña, Roncesvalles en los Pirineos, San Salvador de Lyre en Navarra o Samos en Galicia tan sólo son las abadías más conocidas o cercanas al Camino, que en su día tuvo la misma importancia que hoy tiene la autopista digital de transferencia de datos.

También la vinicultura se benefició de ello enormemente. Cuando los monjes que cultivaban vides emprendían el camino, no sólo llevaban en el equipaje anotaciones precisas sobre las particularidades de su terruño, como el clima o la composición del suelo, y de las variedades de uva que cultivaban, sino también frecuentemente algunos plantones de estas variedades. Así se movían las distintas cepas por Europa: por la red de los peregrinos, lentas pero seguras, de viñedo conventual a viñedo conventual. Las cepas que daban buenos resultados en las nuevas condiciones climáticas conquistaban nuevas regiones. Muchos de aquellos secretos del vino siguen sin desvelar. Pero hay algo incontestable: la vinicultura en Europa estaría mucho menos desarrollada sin el Camino de Santiago. ¿Cómo llegaría a Galicia la variedad blanca Albariño, que por su aromática recuerda a la Viognier del valle del Ródano, pero a la vez presenta una acidez crujiente como la Riesling alemana? ¿Es cierta la leyenda según la cual ya en el siglo XII algunos monjes de Cluny la llevaron hasta el Atlántico? O bien ¿cuál sería la primera patria de la va-

Bazas

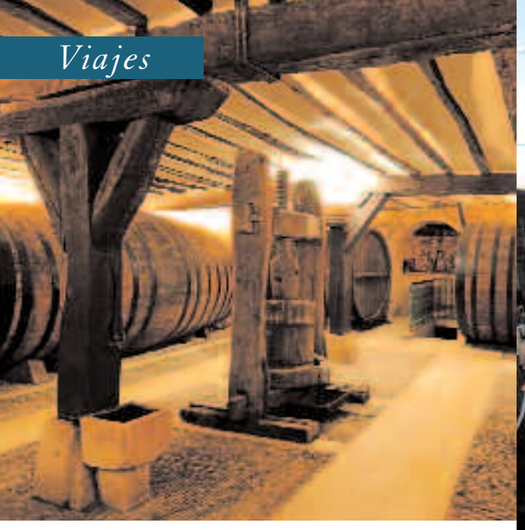
Un carnaval para un buey

En el casco histórico de Bazas, todas las callejuelas llevan a la Place de la Cathédrale, trapezoidal y ligeramente en pendiente, que en sus proporciones resulta perfecta a la manera de un trampantojo. Y los comercios bajo los porches anuncian la buena vida de una ciudad de provincias. De rodillas, sobre el suelo de madera, la vendedora del Cellier du Bazadais saca vino de Burdeos Graves por 3,20 euros el litro de uno de los cuatro tanques. Los hombres mayores se acercan a esta hora al Cercle Union de Travailleurs para tomarse una cerveza o un pastis. Justo enfrente, en la vitrina del carnicero Eric Lubert, descubrimos un monumental trozo de carne, rojo y jugoso, entreverado de finas vetas de grasa. El cartel dice «Boeuf Gras de Bazas». El carnicero nos explica que «es una raza diferente, marcada por un fuerte origen genético, que hace pensar en una procedencia ibérica». Dice que habrá unos 6.000 ejemplares en el suroeste de Francia, y que desde 1997 el «Boeuf de Bazas» está certificado con un «Label Rouge» especial. No es de extrañar que un animal tan especial se celebre con una fiesta especial: dicen que se remonta al siglo XIII, cuando Eduardo I, rey de Inglaterra, también lo era de esta zona. En aquel entonces, cada uno de los carniceros de Bazas tenía que entregar un buey al clero el día de san Juan. Como contrapartida, el martes de Carnaval (el jueves sucio) podían pasear sus bueyes por la ciudad y celebrar una gran fiesta. Ésta evolucionó hasta convertirse en el actual «Concours du Boeuf Gras de Carneval». Miles de visitantes llegan a la ciudad para contemplar a los cuadrúpedos, cebados hasta pesar una tonelada, desfilando hasta la Place de la Cathédrale, donde forman una fila. Entonces llega el momento del Jurado, que otorga premios en tres categorías: al buey de raza más pura, al buey con la musculatura mejor desarrollada y al buey con la mejor calidad de carne. Los animales ganadores y sus propietarios gozan de fama duradera. Y los habitantes de Bazas celebran el Carnaval con una excelente carne de buey.

Irouléguy

Mar y montaña

¡País Vasco feliz! Los alegres caseríos pintados de blanco con las contraventanas rojas están diseminados por los jugosos prados verdes. Buscamos la última casa de un valle lateral. Aún estamos en Francia. La domaine se llama Etxegaray, que significa, «casa en un alto». Pero el entorno alpino confunde: nos hallamos a 300 metros sobre el mar. Marianne y Joseph Hillau cultivan allí sus siete hectáreas de viñedos con cepas Tannat de hasta 150 años. Su cuvée tinta estándar, hecha con un 60 por ciento de Tannat y un 40 por ciento de Cabernet Sauvignon, se presenta casi negra y seductora en la nariz, con sus aromas de bayas negras, especias y hierbas aromáticas frescas. En el paladar, este vino elaborado en tanque de acero se muestra vigoroso, jugoso y denso. Un vino del que apetece beberse una botella. «No tenemos barricas, nuestros vinos viven de la fruta y la materia, no de la madera», dice Marianne Hillau. Se ha criado a orillas del Atlántico, pero no echa de menos las grandes olas. «Tenemos las cumbres de los Pirineos, y aquí el aire es igual de fresco». Al partir, nos bloquea al camino el rebaño del vecino, Jean-François Tambourin. Las ovejas tienen unos divertidos cuernos curvos, y la forma de su lana recuerda un poco a las piñas. Son los rasgos característicos de la raza *Manech tête rousse*, que sólo existe allí. La familia Tambourin posee 250 ovejas tales, que pastan abajo en los prados o bien arriba en las praderas altas de las montañas. Con su leche se producen anualmente en la granja cinco toneladas de Ossau-Iraty, un queso de oveja único. La familia tiene tres hijos, y los tres quieren seguir los pasos de su padre. «Eso significa que nuestro queso está rico, ¿no?», dice el padre, riendo. Los Tambourin venden su queso en tres grados de maduración. El de tres meses es el que mejor se vende, pero los lugareños prefieren el de nueve meses, de aroma más intenso. ¿Combina con el vino de esta zona? «Perfectamente, y si tenéis en el coche una botella de nuestro vecino, podemos hacer la prueba inmediatamente», dice, divertido.



Arriba, bodegas de Señorío de San Vicente, en San Vicente de la Sonsierra. Derecha, Julián Chivite en el viñedo del Señorío de Arínzano, de Estella. Página de la derecha, antiguos pellejos para la conservación del vino, en la Botería los tres D.D.D., en Burgos.

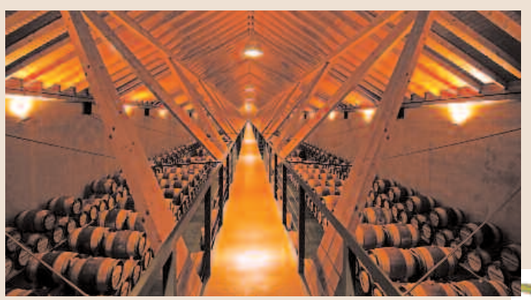
riedad tinta Mencía, que actualmente están redescubriendo los vinicultores superiores de toda España en el apartado valle del Bierzo, en Castilla? ¿Realmente es idéntica a la Cabernet Franc de Burdeos, o más bien procederá de la Borgoña?

El primer libro que cumple todos los requisitos de una guía de viaje describe el Camino de Santiago. Su autor es el sacerdote francés Aymeric Picaud, que peregrinó a Compostela en el año 1123, y después escribió la obra en cinco volúmenes que ha entrado a formar parte de la Historia con el nombre de «Codex Calixtinus» o «Liber Sancti Jacobi». Los peregrinos solían llevarse el quinto tomo para el viaje. Esta «Guía Michelín de la Edad Media» describe los atributos de la naturaleza, las características de los habitantes a lo largo del Camino, la calidad de las fuentes y de los hospicios. Dedica un capítulo entero a la calidad del agua. Obviamente la degustó y cató de manera muy similar a la de los actuales críticos de vinos. Así, alababa la calidad del agua del Ebro, pero advertía de los peligros de los ríos situados entre Logroño y Estella, asegurando que sus aguas traían la muerte a los hombres. A diferencia del agua, a menudo problemática en los tiempos de Picaud, el vino, por ser más puro, era en cualquier caso la bebida más sana. Lamentablemente, el vino incitaba a numerosos trucos y estafas. Los taberneros más sofisticados tenían barricas subdivididas en su interior, en las que guardaban vinos de dos calidades distintas. Primero les daban a probar el vino bueno, para luego escanciar el malo, oculto en la otra parte de la barrica. Otros daban zumo de manzana fermentado por vino. Y los ven-

El vino, por ser más puro, era una bebida más sana que el agua

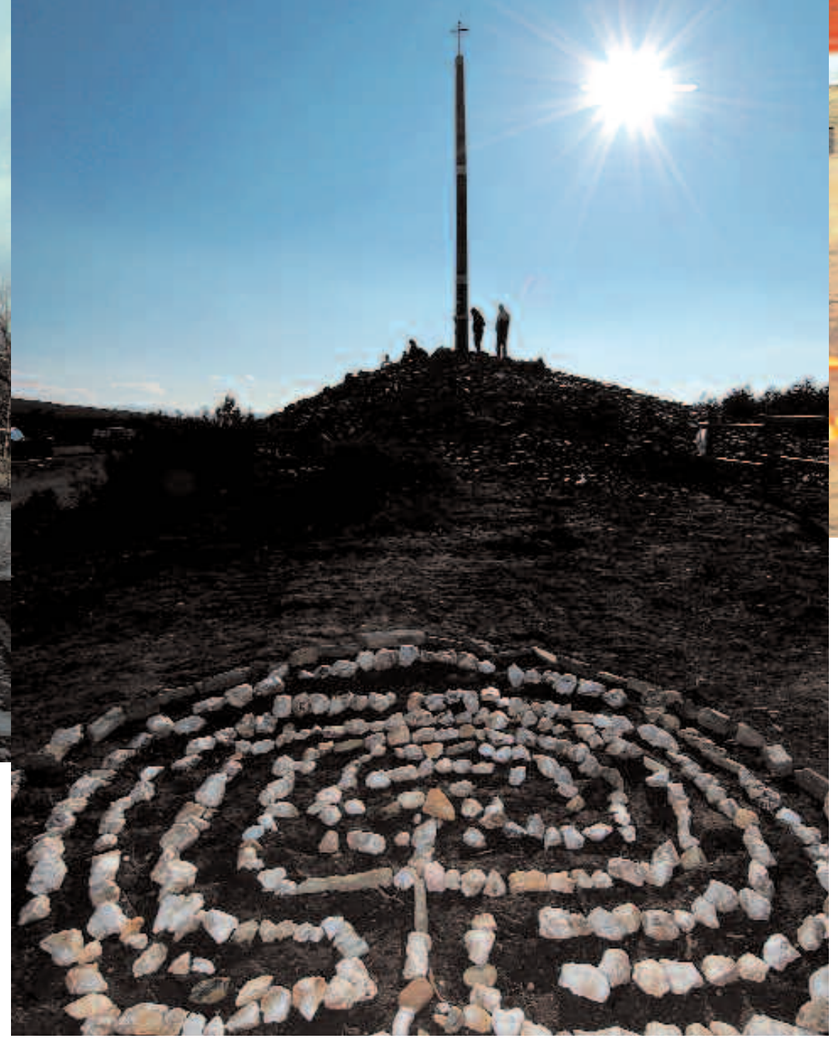
Arínzano
El gran sueño de Chivite

A sólo un tiro de piedra de Estella, ciudad de peregrinos, crece el sueño de la familia Chivite. El sueño tiene 700 hectáreas de superficie, está situado junto al río Ega y se llama Finca Señorío de Arínzano. Los Chivite compraron esta finca rural en 1988, y han plantado hasta ahora 400 hectáreas de vides de las variedades Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Chardonnay. En un claro del bosque, cerca del río, el arquitecto estrella Rafael Moneo ha construido un alargado complejo de edificios de bodega, que rodea como una muralla de filigrana las construcciones existentes, a saber: una torre defensiva medieval, una capilla y la casa de campo. Por su especial estructura y la elección de los materiales, la bodega da una impresión casi mágica de ligereza. Sí, de alguna manera, en su espiritualidad, este edificio recuerda a un convento, a un lugar de meditación y ascesis, adoptando así aspectos del cercano camino de peregrinación. El vino del que más se enorgullecen, el «Colección 125 Reserva» es, desde hace ya tiempo, un *cru* que se cuenta no sólo entre los mejores de Navarra, sino de toda España. Sobre todo los viñedos en pendiente, plantados tras minuciosos estudios previos, entregan vinos de una rara textura de grano fino y una elegante frutalidad de bayas que recuerda en cierto modo a los famosos vinos del norte del Ródano. Pero los Chivite no piensan desvelar lo que realmente es capaz de producir su terruño hasta la primavera de 2005, cuando saquen al mercado por primera vez su selección superior, el Señorío de Arínzano de 2000. Al catarlo resulta evidente que Navarra pronto también tendrá uno de esos vinos de culto definitivos, como los que producen el Priorato y la Ribera del Duero ya desde hace tiempo. Las catas de barrica de las añadas siguientes, 2001 y 2002, del Señorío de Arínzano demuestran además que los Chivite están en situación de mantener el nivel a largo plazo.



San Vicente de la Sonsierra
Misterioso paraíso

Este pueblo, situado sobre el Ebro, tiene 1.200 habitantes. Que pueden estar contentos: hay 10 restaurantes y 10 bodegas con vinificación propia. Y lo que allí se guisa y se embotella es digno de ver. En dos generaciones, el arraigado restaurante «Toni», ubicado en el intrincado centro del pueblo, se ha convertido en un «oasis creativo». Jesús Sáez, de 40 años, ha aprendido a guisar de su madre. De entrante, sirve foie gras sobre queso de cabra gratinado con manzanas al vapor. También sabe integrar en platos nuevos otros productos de tan sólida tradición como las manos de cerdo, los callos o las famosas judías pintas del pueblo de Anguiano. Los expertos consideran el «Toni» como el mejor restaurante de La Rioja. Sin embargo, sigue siendo una institución para todos. Por eso Jesús, el patrón, sube el volumen de la música cuando le gusta la canción. En lo que respecta al vino, la familia Eguren tiene la delantera. Sus dos bodegas, Señorío de San Vicente y Viñedos de Páganos, con su sólida arquitectura característica de la zona, con cuadros de piedra arenisca caliza y madera maciza, demuestran que la familia se siente ligada a la tradición. Lo que no excluye la innovación. Para sus tres vinos superiores de un solo viñedo, «Amancio», «Finca El Bosque» y «El Puntido», llegan a desgranar las uvas a mano. Con estos riojas plenamente concentrados, que maduran exclusivamente en barricas de roble francés, la familia Eguren se ha catapultado en pocos años hasta la élite cualitativa de La Rioja. Detrás de este éxito está sobre todo el bodeguero Marcos Eguren. Ya su padre se percató pronto de que tenía una nariz sensible. «De niño distinguía los abrigos de mis parientes con los ojos vendados, sólo por el olor», relata Marcos Eguren. Este joven vinicultor es miembro de la Cofradía de la Santa Vera Cruz, que lleva el nombre de la iglesia fortificada que domina el pueblo desde muy alto. Ninguna otra hermandad española practica una forma tan radical de automortificación. Durante la Semana Santa sale nada menos que cuatro veces la procesión en la que unos 12 miembros de esta Cofradía, vestidos con camisas blancas abiertas por la espalda y con capuchas cubriéndoles la cabeza, se flagelan con un látigo de cuerda hasta que se llenan la espalda de hematomas. A todos los que han practicado esta flagelación, al final de la procesión se les hace con la «esponja», un trozo de cera con cristales rotos clavados, exactamente 12 heridas en la espalda, para que la sangre pueda fluir. Alrededor de 40.000 visitantes asisten al espectáculo en cada ocasión.



Página de la izquierda, pozo de la Porte du Barle, del pueblo de Vézelay, en Borgoña, comienzo de nuestro viaje. Izquierda, Cruz de Ferro en Foncebadón, donde la tradición manda que cada peregrino deposite una piedra como ofrenda. Arriba, numerosas fiestas jalonan el Camino, como estos juegos del gran circo romano de Asturica Augusta (Astorga).

teros más infames emborrachaban a sus huéspedes para robarles cómodamente...

Austera desnudez

Vézelay, en la Borgoña, la ciudad sobre la montaña. No hay lugar más espiritual para iniciar el Camino de Santiago. Quien llegue del norte, verá desde lejos la silueta de la basílica de influencia gótica y, debajo, los viñedos. En la calle que lleva a la iglesia, Rue Saint-Pierre, vemos por primera vez la concha de peregrino de latón empotrada en el asfalto. Extraordinario es el interior de la iglesia de la abadía. Estamos es una sala de piedra perfectamente proporcionada, clara e inundada de luz, por la que el sol pasea sus rayos según la hora del día y la estación del año. Quizá ocurra lo mismo con los edificios sacros que con la naturaleza: lo último que se aprende a amar es la austera desnudez. No sentí una levedad similar en una iglesia hasta el final del Camino. Fue al terminar la misa de doce, celebrada por el arzobispo de Santiago, cuando el *tiravoleiro mayor*, el jefe de la cuadrilla, reunió a sus hombres en ese tan tenebroso espacio para accionar el enorme *botafumeiro* de 1,5 metros de alto y más de 50 kilos de peso, lleno de carbón e incienso. La cuadrilla de ocho levantó el aparato sirviéndose de un sofisticado sistema de poleas y lo impulsó para que empezara a oscilar. Entonces, el bólido candente y humeante se lanzó a 50 metros de altura por la nave de la catedral. Era como una escena de un cuento

Santo Domingo de la Calzada
El Señor de los Pollos

Nada es imposible. En la Catedral de Santo Domingo, en una jaula construida como un altar, viven un gallo y una gallina. Con su alegre cacarear, recuerdan al «milagro de los pollos». Que es como sigue: En algún momento de la Edad Media, llegó a Santo Domingo de la Calzada una familia de peregrinos de Colonia. La hija de un ventero se enamoró del hijo de la familia, pero no era correspondida. En venganza, la mujer escondió un vaso de plata en el equipaje del joven peregrino, consiguiendo así que fuera condenado a morir en la horca por ladrón. Los desesperados padres siguieron peregrinando para pedir ayuda al apóstol Santiago. Cuando finalmente volvieron a Santo Domingo, encontraron a su hijo ahorcado, pero aún vivo. Intentaron convencer al juez de que tal milagro demostraba la inocencia de su hijo. El juez estaba comiéndose un pollo asado, y dijo: «Si su hijo está vivo, también lo está este pollo que tengo en el plato». Entonces al pollo le crecieron plumas y salió volando. Y el hijo fue liberado. Hasta ahí, muy bien. Pero ahora viven gallos y gallinas en la iglesia desde hace al menos 300 años, pues tan antiguo se estima su fastuoso corral. Responsable de su cuidado es el tabernero Pedro Gallán Martín, que no tiene en muy alta estima a sus protegidos: «Durante los entierros, cacarean todo lo que pueden, y cuando vienen los turistas esperando ver el espectáculo, están callados como moscas», se queja el guardián de los pollos. Asegura que incluso el Obispo ha preguntado si no se podría educar mejor a estos animales. Como la jaula es bastante estrecha, cambian la pareja cada semana. Cuatro parejas son las que se turnan en el servicio eclesiástico. Y en la ciudad son especialmente apreciados los huevos que las gallinas hayan puesto en la catedral. Dicen que curan a los enfermos. Los huevos se marinan en vinagre hasta que se disuelve la cáscara. Luego se bebe el elixir.

Burgos
Bendita la Casa Ojeda

Hay un plato que persigue al peregrino desde Navarra, pasando por La Rioja, hasta la Meseta Castellana y es tan sabroso que no importaría comerlo todos los días: cordero lechal asado en cazuela de barro al horno de leña. ¿Cuál es el secreto de este plato? Nos documentamos en Casa Ojeda, una verdadera institución culinaria situada en la Plaza de la Libertad, en la parte elegante de Burgos. Allí hay de todo, desde pastas caseras hasta los maravillosamente ligeros Chevaliers de Burgos o el queso fresco de oveja. En la entrada reina el orgullo de la casa: es el gran horno de ladrillo, donde se hace fuego exclusivamente con leña de roble seleccionada. Para evitar la formación de hollín, se mantiene encendido las 24 horas del día a 220 grados. «En realidad, sólo se necesitan dos cosas para preparar un buen cordero al horno: buena carne y un buen horno», afirma Luis Carcedo Ojeda, el sutil patrón de esta Casa. La mejor carne procede de corderos de 20 días, que sólo se han alimentado de leche, de la raza castellana Churra, que actualmente está protegida por la denominación de «indicación geográfica protegida». El hombre que está junto al horno es el asador. Se llama Paco Muriel. Despieza los animales, de unos 5 kilos de peso (llegan de la carnicería sin cabeza y sin pies), en cuatro partes y las coloca en cazuelas de barro con el lado interior hacia arriba. Sala los cuartos con sal de mesa ordinaria y los mete al horno una hora y media. A continuación, les da la vuelta a los cuartos y echa un poco de agua fría en las cazuelas antes de volverlas a meter otra media hora en el horno. Y ya está hecho, huele maravillosamente y tiene una piel crujiente de color marrón dorado. Parece todo tan fácil. Pero por la razón que sea, el cordero de Casa Ojeda se considera el mejor. Luis Carcedo Ojeda se encoge de hombros y dice: «Quizá tenga algo que ver con el amor de la abuela». Bueno, y otra cosa más. Los lugareños aficionados al cordero aseguran que el mejor cuarto es el delantero izquierdo, porque los corderos siempre se apoyan en la pata delantera izquierda para dormir, lo que favorece la circulación de la sangre, según dicen.

Arriba, Enrique Notario (a la derecha) en su Taberna de Gaia, de Foncebadón. A la derecha, peregrinos saliendo de Foncebadón.

fantástico, monumental y de una belleza irreal. «Dios mío», murmuró una mujer delante de mí.

Música de flautas celtas

Lo que nos queda al final del viaje: por una parte, una imagen del cielo en Nevers, a orillas del Loira. En medio de una inmensa franja de nubes de tormenta marrones y violetas, se cuela desenfadada una nube blanca de algodón... Y luego, esa noche en el pueblo casi abandonado de Foncebadón, en el punto más alto del peregrinaje. Estábamos sentados en la medieval Taberna de Gaia oyendo música de flautas celtas y escuchando al dueño y filósofo Enrique Notario; a sus 45 años y con su larga barba gris plateada, parecía una mezcla de sacerdote zen y hare krishna. Nos cuenta que el Camino ya existía mucho antes de los tiempos del apóstol Santiago. Asegura que es un camino precristiano que ya pertenecía a los celtas. «Cruzaron Europa hacia el oeste, quién sabe, quizá siguieran la Vía Láctea, pero su viaje terminó en el Atlántico, en Finisterre, el final de la tierra», dice. Y que los celtas tuvieron, al igual que los cristianos más tarde, sus lugares de culto a lo largo del camino, y uno de ellos está muy cerca del Monte Irago.

Fuerza de voluntad

Todo esto recuerda a «El Peregrino de Compostela (Diario de un mago)» de Paulo Coelho que, refrescantemente diferente de muchos otros libros sobre el tema, tiene muy poco que ver con el Camino en concreto, pero mucho de aventuras individuales, experiencias mágicas, pruebas espirituales y ritos iniciáticos. El autor cuenta que, paseando por campos llanos y quemados por el sol, de repente oyó el rumor de una corriente de agua y se halló ante una depresión del terreno de más de 15 metros de profundidad. Por una pared de roca creyó distinguir una cascada cayendo hasta el interior de la tierra. Junto con san Pedro, su maestro y guía, descendió al inmenso agujero. Allí san Pedro le dijo que subiera por la cascada. El autor, mirando caer el agua, pensó que era algo imposible de llevar a cabo. Pero cuando logró atravesar la cascada y llegar hasta la pared, vio que no era tan lisa e inaccesible como parecía en un principio. Se trata de una parábola sobre la fuerza de voluntad, y yo esperaba secretamente encontrar esa cascada a lo largo de mi peregrinaje a Santiago. En Foncébadon ya había perdido la esperanza, cuando de repente vi en la pared de la Taberna de Gaia un cuadro de una cascada que correspondía a la descripción. Se lo comenté a Enrique, el místico, pero éste sonrió y dijo solamente: «No eres el primero que lo pregunta. Muchos han buscado la cascada en el gran agujero. Estoy seguro de que ha de estar en algún lugar entre aquí y La Rioja, quizá en una mina abandonada. Pero nadie

Corullón
Mencía del mejor

Ricardo Pérez-Palacios tiene 27 años, se crió en La Rioja y estudió enología en Burdeos. Ahora vive en la pequeña localidad de Corullón, allá donde Dios dio las últimas voces. Con un total de 95 parcelas, vinifica una sola variedad de uva: la Mencía. El mundo del vino ha dejado esta variedad imperdonablemente relegada al olvido. Ricardo Pérez aprende de ella todos los días. «La Mencía tiene tanto potencial que no he echado de menos ni por un momento la Cabernet, la Syrah o la Tempranillo», asegura. Ha ido montando la bodega desde 1999 junto con su tío, que se llama Álvaro Palacios: sí, es el tan celebrado vinicultor estrella del Priorato. Llegó a conocer la región cuando aún era vendedor de barricas, e inmediatamente se dio cuenta de lo que sería posible, si se estaba en situación de aprovechar el potencial. Su proyecto conjunto se denomina Descendientes de J. Palacios. Suena complicado, pero la filosofía de ambos es clara como el agua: hacer vinos de gran calibre con cepas viejas de hasta 100 años. Con una media de 700 metros sobre el mar, las uvas maduran a más altura que en el valle de Villafranca del Bierzo. En este clima fresco, los vinos resultan más complejos y, gracias a unos valores de acidez más altos y de pH más bajos, con mayor capacidad de guarda. Pero no les falta tanino. «La variedad Mencía permite unos tiempos de maceración de hasta 50 días. Y eso lo aprovechamos», dice Ricardo Pérez. Corullón es un paraíso. Entre las vides crecen arbustos, cerezos y castaños. Esta naturaleza intacta ha inspirado a Ricardo Pérez para cultivar sus propias 20 parcelas siguiendo la filosofía biodinámica de Rudolf Steiner. Con su compañera Elisa Ba Ersoch ha comprado una granja derruida en la linde del pueblo. Allí quieren vivir y cultivar ecológicamente dos hectáreas. El establo ya está listo. En él viven Rubio, el caballo, y Moreneta, la mula, que son los que tiran del arado a través de los inclinados viñedos. Todo parece un cuento de hadas. Incluidos los vinos. Porque los de un solo viñedo como el «San Martín», el «Moncerbal», «La Faraona» o «Las Lamas» se cuentan entre lo más interesante que España puede ofrecer a los aficionados al vino.

LA NUEVA IMAGEN
DE PRODUCTO DE
BODEGAS VEGA DE LA REINA

VEGA DE LA REINA

Evolucionamos Juntos

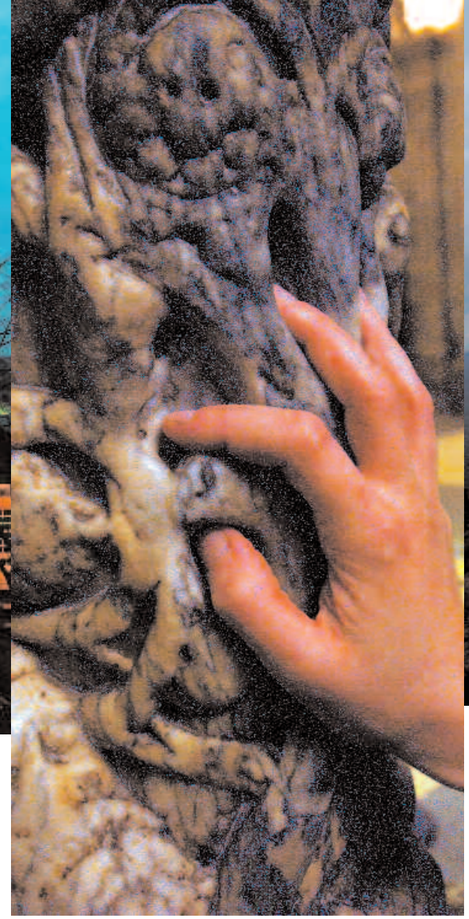
– BODEGA –
Los moros, 10 - 47490 Rueda
Valladolid - España
www.vegadelareina.com
central@vegadelareina.com

El camino es medicina contra la enfermiza aceleración

la ha encontrado hasta ahora».
¿Y qué más? El Camino es medicina contra la enfermiza aceleración de nuestra época. Quien esté dispuesto a ello, podrá permitir que el Camino le devuelva al otro ritmo del tiempo, al verdadero. Durante dos semanas o un mes se puede cambiar el vacío de la velocidad por la riqueza de la lentitud. En la Edad Media, igual que hoy, los peregrinos tardaban 25 días caminando desde Puente la Reina hasta Santiago. El camino de la peregrinación se aferra a su propio ritmo, del mismo modo que la vid, por cierto, en cuyo ciclo las uvas maduran sólo una vez al año. A veces, en los corredores de los conventos o la inmensidad de la Meseta, el Camino nos transporta a tiempos lejanos. En otros lugares, por el contrario, como en largos tramos entre Pamplona y Burgos, sigue ferozmente el trazado de las nuevas autopistas que deslucen el paisaje, o atraviesa las interminables aglomeraciones, con sus gasolineras y supermercados. Desde Vézelay o Le Puy, el Camino aún es una aventura, el peregrino camina solo, y ha de orientarse por sus propios medios con más frecuencia de la que desearía. Pero a partir de Puente la Reina, a más tardar, el Camino se convierte en un flujo perfectamente señalizado en el que el peregrino, sobre todo los fines de semana y en época de vacaciones, camina como una oveja en el rebaño. n

TEXTO: THOMAS VATERLAUS
(thomas.vaterlaus@vinum.info)

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



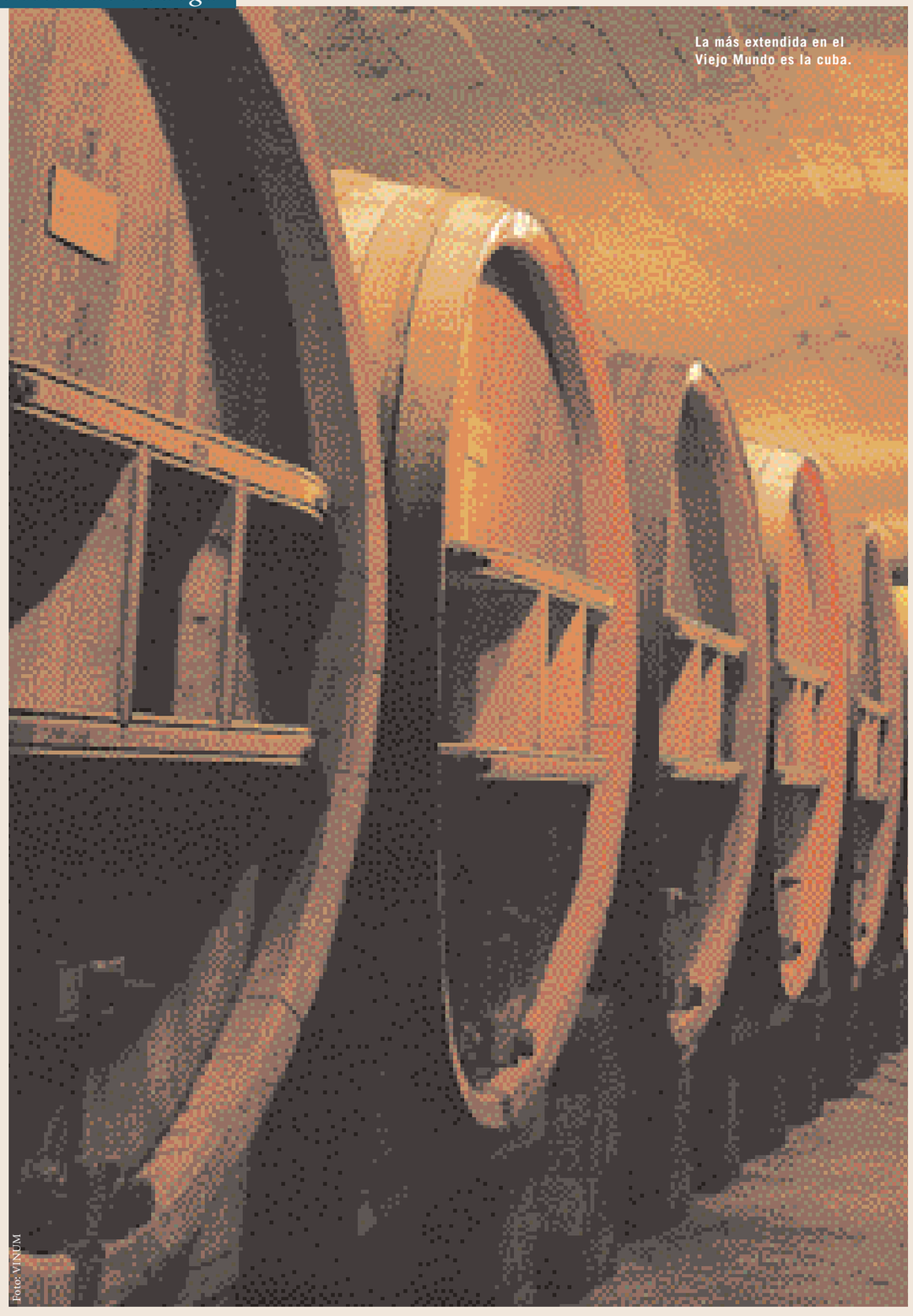
Página de la izquierda, vista general de Santiago de Compostela, donde los peregrinos dejan sus huellas en la columna del Pórtico de la Gloria del Maestro Mateo (izda.). Los que continúan hasta Fisterra queman sus ropas y zapatos frente al mar, costumbre que recuerda esta escultura (arriba).

Fisterra
Un kilo de percebes

En realidad, la peregrinación no acaba en Santiago, sino en la espectacular costa atlántica junto al faro de Fisterra (Finisterre). Actualmente es la meta de todos aquellos que han hecho el Camino por motivos menos religiosos que espirituales o esotéricos. Y marcan el final del camino con un gesto especial: queman las ropas con las que han llegado. Pero nosotros hemos venido por otros motivos. En el bar del puerto hemos quedado con el joven de 26 años Álvaro Marcote Díaz, de profesión *percebeiro*. No está claro si los percebes se pescan, se cazan o se cosechan. Crecen en las costas más agrestes, allí donde las olas más grandes baten sobre las rocas más grandes. Esta especie de «pies de dinosaurio con pantalones de goretex» precisa seis meses para alcanzar el tamaño a partir del cual se permite su pesca, cuatro centímetros. «A los percebes no les gusta ni demasiado el sol, ni demasiado el agua», dice este hombre. Los mejores lugares para pescar percebes se llaman Aguiño, Isla Lobeira y Corme. Se pescan con traje de neopreno, azada y saco, generalmente dejándose caer con una cuerda desde lo alto de los acantilados. La semana pasada estaban inscritos 38 percebeiros, esta semana ya sólo son 37. A uno se lo llevó una ola. Cuando el tiempo es crítico, cada uno decide por su cuenta si sale a pescar o no. Por regla general, la pesca del percebe comienza dos horas antes de la bajamar y termina una hora después de que empiece a subir la marea. Cada percebeiro está autorizado a pescar un máximo de seis kilos al día. A un precio de 25 euros el kilo, es un negocio lucrativo. Y en Navidades, los precios siempre suben enormemente. Para los amantes del percebe, se trata de uno de los mejores manjares que puede ofrecer el mar. La preparación es sencilla: se pone agua a hervir, se le añade sal y una hoja de laurel, y cuando hierve se echan los percebes, llevándolos a ebullición. Luego se dejan reposar dos minutos y se secan con un trapo. Calientes están mejores que fríos. «Si los acompañas con una copa de Albariño fresco, vivirás un año más», asegura Álvaro Marcote Díaz. Ambas cosas son de excelente calidad en la marisquería Don Percebe, decorada con agradable sencillez. Pero lo más hermoso es que pagamos unos 40 euros por kilo de percebes. En Santiago, que está a hora y media de coche, costaría 100 euros...

266 PEREGRINOS LLEGARON A CABALLO

En el Año Jacobeo 2004, el Camino de Santiago está experimentando una enorme e inusitada afluencia. Sólo en España, la hostelería ha registrado unos 600.000 visitantes, aproximadamente el doble que el año pasado. Para cubrir los 772 kilómetros de los que consta la parte principal de la peregrinación, desde la frontera francesa en Saint-Jean Pied de Port hasta Santiago, los peregrinos necesitan generalmente unas 30 etapas diarias de unos 20 a 25 kilómetros. Para pasar la noche tienen a su disposición alrededor de 120 alojamientos para peregrinos. En el año 2003, la oficina del Camino de Santiago extendió allí 74.614 certificados (que llaman «La Compostela»). Para conseguir La Compostela hay que demostrar que se han hecho al menos 100 kilómetros a pie o a caballo, o al menos 200 kilómetros en bicicleta. De estos peregrinos «oficiales», 44.647 fueron hombres y 29.967 mujeres. En lo que respecta a la nacionalidad, hubo 44.430 peregrinos españoles, 5.967 alemanes, 5.157 franceses, 4.210 italianos, 1.617 latinoamericanos y 1.532 norteamericanos. También llegaron al final del Camino 309 peregrinos de Asia y 147 de África. Clasificados por profesiones, hubo 19.060 estudiantes, 6.928 pensionistas, 6.775 profesores, 3.620 funcionarios, 891 sacerdotes, 544 directores y gerentes, y 294 amas de casa. 60.721 peregrinos llegaron a pie a Santiago, 13.624 en bicicleta y, en fin, 266 a caballo. Preguntados por los motivos de su peregrinación, el 70 por ciento declaró motivos estrictamente religiosos, el 23 por ciento tenía motivaciones religioso-culturales, y un 3 por ciento, motivos exclusivamente culturales.
(Fuente: Revista GEO)



La más extendida en el Viejo Mundo es la cuba.

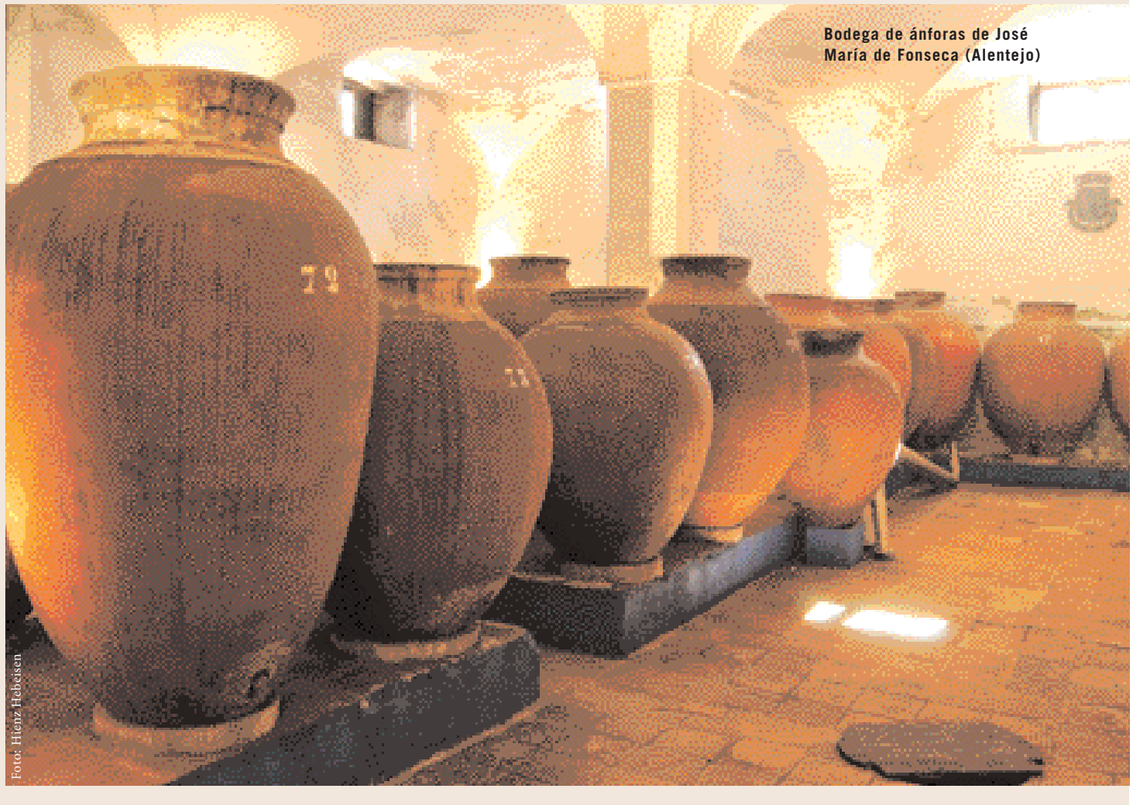
Foto: VINUM

RECIPIENTES PARA EL VINO

Casi una guerra de religión

Todo vino que se precie procede de la barrica. Pero ahora, algunos vinicultores aseguran que el vino se siente mucho más a gusto en ánforas de piedra y barro.

El filósofo del vino Nicolas Joly de Savennières, junto al río Loira, cultiva la generalmente infravalorada variedad Chenin blanc, una variedad de uva blanca capaz de producir unos vinos maravillosamente sutiles. Sus razones para madurar este vino en barricas de madera, más exactamente en barricas usadas, pueden parecer sorprendentes: «¿Iba a ser casualidad que la naturaleza utilizara la forma de huevo para que surja la vida? Una barrica es claramente algo así como un huevo con los extremos cortados. Por su forma, está en contacto con su entorno y concentra en su interior multitud de influencias. ¡Qué sensación más agradable nos invade cuando entramos en un espacio con techo de cúpula! Siempre produce un sentimiento de tranquilidad y nos adentramos en otra realidad. Nos distanciamos de la opresiva forma de cubo, que nos rodea casi por doquier. Si se coloca, a título de experimento, una barrica junto a una caseta de perro, tras muy pocas horas el perro habrá elegido la barrica como domicilio permanente». Pero, ¿realmente es la barrica o la cuba de 500 ó 1.000 litros el mejor recipiente para el vino?



Bodega de ánforas de José María de Fonseca (Alentejo)

Foto: Heinz Hebeisen

Férrea educación

La única variedad de uva perteneciente al círculo de las más premiadas que, hasta ahora, se ha resistido a la barrica es la Riesling. Incluso los más recalcitrantes se han dado cuenta de que la elegancia de esta variedad no soporta demasiado roble, y mucho menos roble nuevo. Pero los vinicultores están muy lejos de la unanimidad en lo que respecta a la mejor técnica de elaboración.
En la finca vinícola Robert Weil, en Rheingau, el Riesling madura única y exclusivamente en tanques de acero inoxidable, donde fermenta entre seis y doce semanas. Tras la fermentación, el vino permanece en el acero inoxidable, con la temperatura escrupulosamente controlada. Así, sólo el patrón decide lo que ha de suceder con el Riesling. Del mismo modo que a un alumno de un internado severo no le queda otra opción que doblegarse.
Muy distintas son las cosas en la finca de Egon Müller en Scharzhof junto al Saar. Egon Müller IV cree que la cuba de 1.000 litros es mucho más adecuada para el Riesling que el tanque de acero. «Nosotros sólo trabajamos con madera», dice, subrayando inmediatamente que la barrica debe ser lo más vieja posible y, por lo tanto, de sabor más neutro: «La última cuba la compramos hace unos 50 años». En Scharzhof se deja que el propio vino decida «adónde quiere ir». En algunas barricas la fermentación se detiene antes, en otras después. Se podría hablar de una elaboración antiautoritaria.

El vino dormita en el barro

Viajemos a Georgia, quizá el país vinicultor más antiguo del mundo. En los fértiles valles del salvaje Cáucaso, al sureste del país, el agua baja helada y limpia desde las cumbres nevadas. Allí se cría vino desde hace más de 7.000 años. En algunos de los pueblos más apartados, el tiempo parece haberse detenido. En otoño, los agricultores introducen la uva pisada en sus «kvevris». Un kvevri es un ánfora de barro que puede llegar a tener una capacidad de hasta 3.000 litros. Todas ellas están enterradas hasta el borde en el suelo, que allí es mayoritariamente de lodo, de manera que las numerosas venas de agua subterráneas las enfrían aún más.
El vino fermenta y macera allí hasta la primavera. Entonces el caldo se extrae y se trasvasa a otro kvevri previamente limpiado con ramas de pino, se cierra con una tapa de madera y se precinta con lodo. Así dormita el vino en la tierra fresca de la bodega oscura. Hay familias que poseen kvevris con vino de más de 50 años. Cuando se destapa semejante tesoro, el patriarca sigue poniéndose el traje de los domingos y un sombrero de fieltro, y reúne a los demás miembros de la familia a su alrededor. Escancia un poco de vino en un cuenco de barro poco profundo y, tras brindar diciendo «¡Galmajours!», se lo bebe de un trago.
Entonces ha llegado el momento del «keipi», el almuerzo en honor de los invitados, una fiesta que se celebra al aire libre, sentados en largas mesas colocadas ante la bodega. Se elige al «tamada», algo así como un maestro de ceremonias, y se nombra un «merikipe», un ayudante, para que le asista. Ellos se ocuparán de que no se vacíen ni las copas ni los platos, pues ésta es la mejor manera de que no decaigan los brindis ingeniosos y osados...

Renacimiento del ánfora

Puede que el ánfora de barro fuera el primer recipiente en el que el hombre fermentara vino. Si se toman en consideración las propiedades de este material, no era nada malo. Quizá en lo que se refiere a la elaboración del vino ya esté inventado todo lo bueno hace miles de años. Quién sabe, quizá el progreso signifique hoy, en primera línea, redescubrir estos conocimientos milenarios. En cualquier caso, en Europa, los vinicultores superiores retornan cada vez más a la elaboración en ánforas de barro.
En el Alentejo, al sur de Portugal, la Casa José María Fonseca fermenta uno de sus vinos superiores, el José de Sousa, en más de 100 ánforas de barro con una capacidad de hasta 1.800 litros cada una, que tienen más de 100 años de antigüedad. En Vittoria, Sicilia, el visionario del vino Giusto Occhipinti, cofundador del proyecto enológico COS, experimenta con recipientes de terracota.
Pero el defensor más entusiasta de las ánforas quizá sea Josko Gravner, afincado en Collio, región del Friul y Eslovenia. Gravner compra sus ánforas en Georgia y las entierra profundamente en el suelo, como los vinicultores de allá. Tomó en su día la decisión de fermentar y macerar enteramente en ánforas, por primera vez, la cosecha de 2003. Y Gravner está convencido de que estos recipientes son el factor decisivo en su búsqueda de vinos cada vez más llenos y complejos, que consigue sobre todo con la variedad Ribolla.

La piedra también oscila

El trabajo de los investigadores parisinos Anne Marie Amblard y Jean-Louis Gavard se centra en cuestiones de energía y campos electromagnéticos. Hace poco, en el marco de un proyecto privado de investigación, ambos han analizado las propiedades de diversos materiales que se emplean en la construcción de recipientes para el vino. Reflejan las frecuencias de oscilación de la piedra, el hormigón, la madera, el acero y el plástico, y las comparan con las frecuencias de oscilación de los grandes vinos.
Se ha puesto de manifiesto que la piedra presenta claramente la máxima resonancia con respecto al vino. También consiguió buenos resultados el hormigón. El tercer puesto lo ocupó la madera, pero ya se alejaba mucho de la del vino.
Fue este estudio el que motivó a la pareja de vinicultores Christine y Eric Saurel, de la finca superior Montirius en el sur del valle del Ródano, a planificar su nueva bodega en colaboración con los investigadores parisinos. Como la construcción y manejo de recipientes de piedra es dificultosa, decidieron construir una bodega de hormigón muy inusual. El objetivo era mezclar el hormigón con agua preparada especialmente, un agua que hubiera recibido la información «piedra». Para conseguirlo, los Saurel enviaron a París una muestra de su suelo natural. Allí, esta tierra se mezcló con agua pura de manantial. El fabricante de hormigón, que para la construcción de la bodega sólo empleó grava de lechos de río naturales, mezcló entonces cinco litros de este agua informada por cada siete metros cúbicos de hormigón ya preparado.
Es de suponer que nunca se sabrá a ciencia cierta si, gracias a este procedimiento, el vino de los Saurel realmente tiene la sensación de madurar en un recipiente de piedra, que se supone más agradable. Tampoco se aclarará la cuestión de si la forma cósmica de la barrica de madera es capaz de aportar más al vino que la de ánfora, con sus frecuencias de oscilación más afines a las del vino. Pero sí es cierto que en la elaboración del vino influyen más cuestiones de las que se han tenido en cuenta en las últimas décadas. Cuestiones que quizá los georgianos, griegos o romanos ya habían resuelto mejor que nosotros. n

Foto: VINUM

El papel de la barrica

¿Puede mejorar el vino gracias a la barrica? No siempre. Sólo si se emplea con prudencia, la pequeña barrica de roble refuerza la calidad.

Todos conocemos la Clasificación de Burdeos de 1855, en la que 60 bodegas fueron clasificadas en cinco categorías de Grand cru. Pero muy poca gente sabe que el año 1866 también fue un año importante para el mundo del vino, no sólo en Burdeos sino también en otros lugares. Fue entonces cuando se fijó en 225 litros el volumen de las barricas de roble en las que los bordeleses transportaban sus vinos. Más tarde, la barrica inició su paseo triunfal por todo el mundo.
A diferencia de los toneles de la Borgoña (llamados *pièces,* unidades), la barrica de Burdeos tiene las duelas más delgadas. Las barricas, que tienen una influencia decisiva en el sabor del vino, hace tiempo que también se fabrican fuera de Francia, por ejemplo en los EE UU, en Croacia o en Eslovenia. Los científicos han demostrado que el vino recibe el buscado efecto de maduración adicional y absorbe de la madera más de 150 notas distintas de aroma y sabor. El tostado de la madera es muy importante. Según el grado de tostado, el aroma de los vinos resulta más o menos ahumado. También es decisivo para el aroma si las barricas son nuevas o usadas. La madera de roble nueva, tan de moda en la actualidad, influye mucho más decisivamente en el vino que la vieja.
Mientras que la elaboración en barrica siempre ha sido habitual en Burdeos, en muchos otros lugares del mundo ha transformado profundamente el estilo del vino. Así en Italia, donde, según los críticos, muchos vinos actualmente poseen más fuerza que fruta debido a la elaboración en barricas nuevas. También en Alemania y Austria durante mucho tiempo estuvo muy extendida la creencia errónea de que la elaboración en roble nuevo mejora cualquier vino. La consecuencia fueron unos vinos cargados de madera, cuyo origen sólo podía suponerse en un taller de carpintería y no en una bodega.
De hecho, sólo un vino bueno y con cuerpo gana con la elaboración en barrica, y eso siempre y cuando el bodeguero decida con mucho tacto el tiempo de maduración. Por el contrario, los vinos de menos cuerpo y los demasiado delicados salen perdiendo. En muchas bodegas se ha impuesto el concepto de que el acierto está en la vía de enmedio: una parte del vino se elabora en barricas nuevas, la otra en usadas; sólo antes del embotellado se mezcla el contenido de las barricas, es decir, se «casa».

Foto: VINUM

Tanques de acero, los favoritos de muchos productores de Riesling.

Colonia: barrios coloniales bajo la protección de la UNESCO.

URUGUAY

Melancolía y modernidad

Uruguay es un país de ensueño para cualquier turista: en ningún otro lugar de Latinoamérica están tan próximas las antiguas ciudades coloniales, las playas de arena fina y las extensas estepas de hierba

Estamos en el mes de diciembre, es decir, en plena primavera en el hemisferio sur. Las temperaturas son agradablemente cálidas: de día unos 25 grados, de noche aproximadamente 15, lo bastante fresco como para sentarse en un bar a tomar una copa de vino después del paseo vespertino, quizá escuchar a alguno de esos melancólicos cantantes de tango y contemplar, no sin cierta envidia, a las parejas mayores que se mueven al ritmo de la música de manera lenta, elegante, casi lasciva. El vino es pesado, la música, de una tristeza dulzona, y la melancolía que irradia esta ciudad posiblemente sea un poco contagiosa. Hay que pedir una copa de Tannat, típico del país, y observar a las demás personas que hay en el bar: los uruguayos, en su mayor parte procedentes de inmigrantes italianos, vascos y de otras regiones españolas, son gente orgullosa y bella.

Terrible crisis

El destino no siempre ha tratado bien a los uruguayos. Este país es demasiado dependiente de sus grandes vecinos Argentina y Brasil: si la economía al otro lado del Río de la Plata tiene un resfriado, poco tiempo después Uruguay sufre una pulmonía. La crisis actual afecta especialmente a este país, porque no sólo Argentina sino también Brasil están inmersas en la crisis económica y, aunque están mejorando, aún no gozan de buena salud. Pero la última crisis, en parte, está hecha en casa: una de las familias más ricas del país, que tenía sus sucios dedos metidos en la mayoría de los bancos, se ha fugado con una gran parte de los ahorros de los uruguayos. En estos momentos no le va nada bien a lo que fue la «Suiza de Sudamérica», el peso no vale nada frente al dólar y hay un alto índice de paro.

Hospitalidad con mayúscula

Uruguay, además, tiene otro problema: casi nadie sabe donde está y por qué es conocido. Y eso que el tango, actualmente tan de moda entre los elegantes de todo el mundo, tiene su hogar tanto en Uruguay como en Argentina; el más famoso de todos los bardos, Carlos Gardel, con gran probabilidad era oriundo de Uruguay. Y la que quizá sea la mejor carne del mundo no procede del país de los gauchos: en las casi infinitas estepas de hierba de Uruguay, las vacas pueden llevar una vida feliz antes de terminar en el plato. Pero hoy por hoy, los productos de exportación más conocidos de Uruguay son los futbolistas: Recoba, que juega en Italia, Forlan del Manchester United y Núñez, que muestra en el Grasshoppers-Club de Suiza lo hermoso y barroco que puede ser el fútbol sudamericano.

Lo más recomendable es descubrir personalmente la belleza de Uruguay: es perfecto como ningún otro país sudamericano para unas cortas vacaciones, pues mientras que en dos semanas ni siquiera se puede llegar a conocer una pequeña parte de Argentina, Brasil, Colombia o Chile, Uruguay nos ofrece en este tiempo una imagen imponente. Naturalmente, aún es mejor disponer de más tiempo, pues los uruguayos son un pueblo muy hospitalario, y frente a una copa de vino allí se forjan amistades para toda la vida. Lo más conveniente es iniciar el viaje en Montevideo. Como muchos otros Estados latinoamericanos, también Uruguay está organizado de manera muy centralista, y aproximadamente la mitad de sus 3,5 millones de habitantes viven en la capital. Situada a orillas del Río de la Plata (geográficamente no está muy claro dónde acaba el río y dónde empieza el mar), Montevideo es una visita imprescindible. Dispone

VINOS SEDUCTORES

Las regiones vinícolas más interesantes del país se encuentran todas alrededor de Montevideo, a un máximo de una hora de coche. Hay buena información sobre las diversas fincas en www.winesofuruguay.com. Merece la pena visitar, por ejemplo, Bouza (www.bouza.com.uy; sólo con cita previa), Castillo Viejo (www.castilloviejo.com; sólo con cita previa); Pisano (www.pisano.com; sólo con cita previa) y Juanico (www.juanico.com; con una excelente sala de exposiciones).

de unos 20 kilómetros de playa de arena, posiblemente más que cualquier otra capital del mundo. La ciudad vieja tiene partes necesitadas de rehabilitación, pero es uno de los asentamientos coloniales más interesantes de Latinoamérica.

Apoteosis de la carne

Donde mejor está plasmada esa extraña y singular mezcla de alegría de vivir latinoamericana y pasado colonial es en el Mercado del Puerto. Este impresionante edificio construido hace 135 años fue un mercado, pero desde que ya en 1930 abrió el primer restaurante en esa inmensa sala apoyada sobre columnas de metal, el Mercado del Puerto fue convirtiéndose paulatinamente en un verdadero centro de gastronomía. Hoy, este antiguo mercado contiene más de una docena de restaurantes, una «apoteosis de la carne» como acertadamente dijo en cierta ocasión el actor francés Jean-Philippe Lafont (*El festín de Babette*).

En El Palenque, posiblemente el mejor restaurante del mercado, hay que pedir la especialidad local: parrilla («parri-sha», como lo pronuncian los «urugua-shos», que convierten todas las «ll» y las «y» en un sonido parecido a «sh»). La bandeja de parrilla contiene chorizo, una excelente morcilla, tira de asado y, naturalmente, dos filetes de lomo tan grandes como el plato. La calidad de la carne es impresionante; jugosa, vigorosa y, no obstante, increíblemente tierna, con tanto sabor que se puede prescindir de la sal y la pimienta al asarla. Para acompañar, una botella de Tannat cosecha de 2001 de las bodegas Castillo Viejo. Este vino tiene un maravilloso color oscuro, es enérgico en la nariz, lleno en boca y largo al final, se perciben aromas de mermelada de frutos oscuros, algo de chocolate, taninos bien lisos. La Tannat, la variedad más extendida, con diferencia, en Uruguay, es un acompañante ideal para la pesada comida, pues es capaz de sostenerse frente a las enormes cantidades de carne sin dominar lo más mínimo sobre ella.

Como hace 50 años

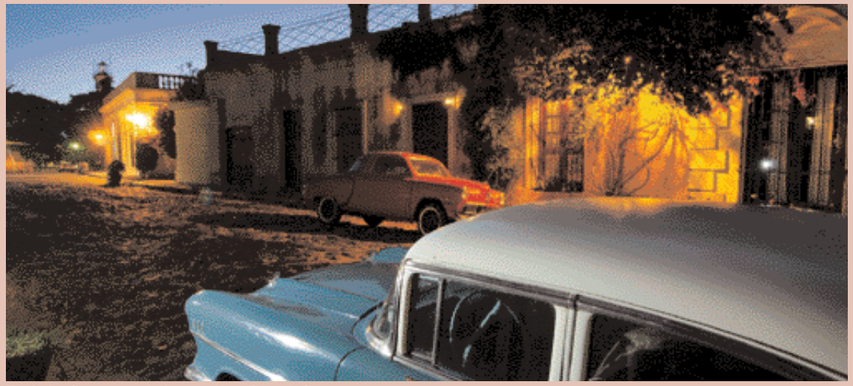
Otro destino turístico favorito de Uruguay, además de Montevideo, es la zona costera de

Viñedo de la bodega Juanico.

Crepúsculo en el río de la Plata.

¿Quién podría negarse?

Lo viejo y lo nuevo: las dos caras de Uruguay.



En Colonia parece haberse detenido el tiempo.

Toda la carne a la parrilla que se pueda soñar.

Colonia: aires coloniales.

PEQUEÑOS VIAJES SEDUCTORES

Ya sólo el hecho de que no existan guías decentes de este país sudamericano, ni en inglés ni en alemán, pone de manifiesto hasta qué punto es escasa la atención del turismo por Uruguay. Se puede comprar una Guía Azul de Uruguay en español, que al menos cubre los destinos de viaje más importantes y los mejores hoteles y restaurantes.

En la capital, Montevideo, lamentablemente no hay muchos buenos hoteles con encanto. Los más conocidos son el Radisson, en el centro de la ciudad, y el Sheraton, que domina sobre una antigua cárcel, ambos muy recomendables. La mejor relación entre precio y calidad, con diferencia, la ofrece el Cala di Volpe (www.hotelcaladivolpe.com.uy), que además mira directamente al mar.

Por el contrario, a Montevideo no le faltan excelentes restaurantes. Podemos recomendar El Palenque (en el Mercado del Puerto), Don Koto (también especializado en carne), La Silenciosa (alta cocina italiana), Spaghetti Norte (a pesar del desafortunado nombre, es bastante bueno), Roma Amore (bueno y asequible; la dueña es un personaje de la ciudad). El Café Misterio y Doña Flor sirven cocina más moderna.

Más información:

www.uruguayinfo.com
www.juanico.com.uy
www.turismo.gub.uy

El paisaje recuerda mucho a la costa atlántica del sur de Francia, por la zona de Biarritz.

Punta del Este. La propia ciudad no tiene más encanto que cualquier otro complejo turístico lleno de rascacielos, pero el entorno es paradisíaco: La Barra, José Ignacio y, un poco más al este, Rocha. Por poco dinero se puede ocupar allí una habitación en alguno de los preciosos hotelitos directamente en la playa, y el paisaje recuerda mucho a la costa atlántica francesa meridional por la zona de Biarritz, con la diferencia de que casi nunca se topa uno con otro turista. Quien busque paz y tranquilidad en inmensas playas de arena jalonadas de pinos, allí se sentirá en el paraíso, excepto en enero, cuando verdaderas hordas de argentinos toman por asalto la región de Punta del Este.

A unos 120 kilómetros al oeste de Montevideo se halla la ciudad que quizá sea la más bella de Uruguay: Colonia. Declarada patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, esta joya colonial ha sido restaurada magníficamente en los últimos años. Las calles anchas, todas de adoquines, están flanqueadas por impresionantes paseos, y las casas son hermosas, con sus interesantes fachadas e impresionantes patios. Es como si el tiempo se hubiera parado hace 50 años: por las calles circulan esos bonitos coches antiguos, y la paz y tranquilidad de la población local se irradia sobre los visitantes al cabo de pocas horas, dejándolos sin ganas de hacer nada, excepto quizá de quedarse para siempre.

Mate en lugar de vino

Salto, con sus aguas termales muy bien explotadas, es agradable; más al norte se encuentran inmensas estepas casi deshabitadas. El país está dividido geográficamente por el río Uruguay, en el que hay una excelente pesca; también es buena la infraestructura turística, pero los hospedajes son muy sencillos; allí no hay que esperar diversiones desenfadadas, pero, a cambio, seguro que los lugareños le invitan a tomar un mate, la bebida nacional uruguaya. n

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

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

BOTRYTIS NOBLE

Primer vino de «cosecha tardía» con Botrytis Cinerea elaborado en Uruguay por Establecimiento Junicó.

Juanicó es una de las regiones más tradicionales de la zona sur de Uruguay. Ubicada en el paralelo 35°, es la de mejores aptitudes para la producción de vinos. El clima es templado, similar a las regiones mediterráneas del sur de Europa. La temperatura media anual es 16,6 °C, y las estaciones están bien marcadas, con veranos cálidos e inviernos fríos con importantes heladas. La maduración de las uvas se ve favorecida por el gradiente térmico entre el día y la noche gracias a la influencia oceánica y los vientos que entran del mar al anochecer. El desarrollo de la Botrytis es muy complejo, y sólo en ciertos años prospera magníficamente en climas ni muy cálidos ni áridos con cierta humedad propia de la influencia marítima. En Juanicó esas condiciones se presentaron sobre fines de marzo. Las parcelas especialmente deshojadas se recorrieron seis veces, cosechando en cada oportunidad sólo aquellas uvas con el grado justo de Botrytis. A este trabajo minucioso y manual le sigue el prensado, la fermentación y crianza en barricas de roble nuevas de 225 litros. La vigilancia para que el vino madure hacia su perfección se cumple durante dos años.

El resultado es un néctar de color oro, intenso y fascinante aroma que recuerda la vainilla, las frutas cítricas, ananás, miel y flores blancas, en una complejidad apabullante. En la boca, su dulzura está entretejida con elegantes notas de almendras y frutos secos sobre el lecho de una miel que habla con acentos vegetales de tilo y verbena.

VINOS & APERITIVOS

Una difícil coexistencia

Los apertitivos y tapas, una combinación típicamente española e italiana de ensaladas, embutidos, encurtidos y otras exquisiteces, tienen difícil acomodo con un solo vino de acompañamiento. Vamos a intentar encontrar un buen compañero.

Los encurtidos o variantes españoles son de gran calidad.

A veces, el camino es más importante que el punto de destino. Si una ópera es la excusa perfecta para una obertura brillante, planteada ésta en solitario, se convierte en un divertimento con entidad propia. Igual que en la cocina: hubo algo similar durante los años del boom financiero que llamaban, con el meñique estirado, *brunch*: en realidad, era un ligero entrante que se fue ampliando hasta convertirse en una comida completa; en las cocinas modernas del mundo lo llaman, según el país o ámbito cultural, tapas, hors d'œuvre, mezze o antipasti, y siempre supone una reverencia a las antiguas tradiciones culinarias. *Häppchen* lo llaman en lengua alemana, mientras la boca se hace agua. Pues ¿qué podría ser mejor que comer de tapas, a ser posible durante horas?

Sólo hay un inconveniente: un bufé a base de tapas no se fabrica por arte de magia en un abrir y cerrar de ojos. Requiere tiempo, paciencia y experiencia. A no ser que... a no ser que uno confíe en los fabricantes de conservas y su intuición para enlatar todo lo que está rico. Las latas cada vez son más atractivas y de bonito diseño; lo que en otros lugares se considera vulgar, aquí cada vez es más colorista y culinariamente aristocrático. Conservados en aceite hay corazones de alcachofa, berenjenas, champiñones y tomates secos al sol, mejillones, calamares, gambas, anchoas, alcaparras, aceitunas o una mezcla de todo ello, dispuesto para visitas inesperadas. Algunas rodajas de salami, salchichón o fuet, un trozo de queso, pan blanco o tostaditas son más que suficiente para un rápido ágape improvisado. O casi, porque ahora falta lo más difícil: ¿qué beber para acompañar tantos tipos distintos de alimentos, donde conviven con alegría lo dulce y lo agrio, lo salado y lo amargo, haciendo caso omiso de las convenciones? ¿Un vino pesado, con mucho extracto, para que imponga su sabor y lo domine todo con su cetro, eliminando las particularidades de cada plato? ¿Un vino anodino y aburrido que pretenda contentar a todos?

Una vez más, hemos echado mano del procedimiento empírico, y hemos catado una serie de vinos españoles e italianos (pues en ambos países es donde estos vinos tienen que enfrentarse a tan complicada prueba) acompañados de una selección de tapas y antipasti. El resultado fue que muchos combinaban bien con las tapas, aunque muy pocos fueron verdaderamente excelentes. Destacan, como muchos aficionados ya saben empíricamente, los finos, que tomados a sorbos breves parecen disolverse en la variedad de aromas y la complejidad de nuestras tapas. Pero atención: el vino es un acompañante, no lo utilice para maltratar a los alimentos ni coartar su expresividad. Ante todo, hay que evitar los vinos demasiado jóvenes con ácidos agresivos o taninos amargos. Son excelentes, por el contrario, los cavas y los blancos ligeramente madurados, más bien suaves y equilibrados.

Tampoco huyamos de un maceración carbónica, como el Gran Theyda que catamos en esta prueba: solo con los encurtidos provocan extrañas sensaciones metálicas, no desagradables pero sí despistantes.

Por último, resulta asombrosa la combinación de antipasti y Amarone, ese vino fogoso y lleno, del que nunca se sabe en qué ocasión abrir. n

TEXTO: BARBARA SCHROEDER
(barbara.schroeder@vinum.info)

FOTOS: PETER SCHWARZ
(peter.schwarz@vinum.info)

Un fino o un cava, tan distintos entre sí, acompañan maravillosamente a las tapas españolas

LOS VINOS PARA LAS TAPAS VARIADAS

Para acompañar una selección de tapas típicas y encurtidos (tomates secos en aceite, pimientos, berenjenas, ensalada de pulpo, aceitunas, alcaparras, alcachofas salchichón...), hemos catado solo vinos españoles e italianos (donde impera la tradición de la tapa) en busca de un acompañante respetuoso con tan variados sabores.

Vino	Cata	Combinación
Gomara Fino Gomara Pedro Ximénez	Punzante desde el comienzo, notas claras de flor, almendra cruda arropados por un velo de frutos secos muy finos. Ligero, de acentuado carácter secante y amargo que transcurre en sintonía con los excelentes aromas del final de boca.	**Excelente** Es el mejor vino para los encurtidos porque ha pasado la mayor parte de su vida consumiendo ácido acético para transformarlo en acetaldehído (0,1 a 0,15). Esta similitud se enmascara y potencia la franqueza del producto. Con charcutería es magistral. Muy polivalente.
Rocca Sveva, Castelcerino 2001, Soave Classico Superiore, Veneto	En su mejor momento: es un Soave que acaricia, agradable y delicado, discretamente floral en su aromática (madreselva), suave y refrescante: sencillamente fascinante.	**Muy buena** Acompañante muy bien, discreto pero presente, aromático sin ser agresivo: uno empieza a desear que no se acabe ni el vino ni la comida. Se recomienda especialmente para acompañar a los antipasti servidos como entrante.
Amarone della Valpolicella Classico Superiore 1995, Giuseppe Quintarelli, Veneto	Poco después de abierto, parecía completamente oxidado: dulzón en boca, falto de equilibrio, casi defectuoso. Tres horas después, los aromas eran de una complejidad increíble, mucho fuego en la boca, con algo de azúcar residual. Vertebrado y denso: un vino excelente y muy inusual.	**Muy buena** Este vino se hizo con todos los antipasti con pasmosa soltura, ni siquiera tuvo problemas con el pulpo. Sólo hay que tener en cuenta que los antipasti, así acompañados, se convierten en un almuerzo completo, tras el cual no quedan ganas de comer ni de beber nada más.
Juve & Camps Milesimé 1998 Brut Juve & Camps Chardonnay	Destacan abundancia de frutas blancas de origen exótico (lichis, maracuyá), de gran expresión. Las notas de lías finas tienen especial importancia tanto en nariz como en boca aportando más riqueza gustativa y longitud.	**Muy buena** La riqueza de aromas, cuerpo y fresco final cítrico son argumentos necesarios para resolver este galimatías gastronómico. Con los encurtidos únicamente nos alivia, sin embargo con la charcutería resulta muy agradable, la acidez ayuda a limpiar. Evite los excesos de estos productos.
Gran Theyda maceración carbónica 2003 Valleoro Listán Negro	Aromas muy versátiles que rompen el prototipo de aromas florales tan clásico. Aquí, la variedad expresa muy bien sus rasgos volcánicos y de hierbas aromáticas. En boca destaca por su sencilla golosidad.	**Buena** La ausencia de tanino y punto goloso son matices que lo hacen apto para todo tipo de charcutería, especialmente de cerdo. Sin embargo, con los encurtidos provoca extrañas sensaciones metálicas que irritan el final de boca.

Foto: Consejo Regulador Jerez

Jorge Pascual

El cambio garantiza el futuro de Jerez

Su preocupación por la calidad ha sido constante en su trayectoria laboral. Ahora, como presidente del Consejo Regulador, observa con ilusión indisimulada las ganas de cambio de las gentes del Marco de Jerez. Con el nuevo impulso, cree que el mercado acabará redescubriendo estos vinos singulares, que recuperarán así su merecido protagonismo.

Renovarse o morir. Una frase algo radical pero que expresa los nuevos aires que corren por las DD.OO. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Aunque según el presidente del Consejo, Jorge Pascual Hernández, es más una evolución que una revolución, está zona ha reaccionado y resurge con fuerza tras un grave estancamiento en el consumo. Su respaldo: la singularidad y calidad de sus vinos, su experiencia comercial, su historia. Su reto: el cambio y las ganas de acometerlo.

Lleva desde julio de 2003 al frente de los Consejos Reguladores ¿Cómo ve el momento actual y el futuro más inmediato de los vinos de Jerez?

El Jerez y la Manzanilla se encuentran en un momento apasionante y de grandes desafíos que precisan la unión de todo el Marco de Jerez para desarrollar nuevas estrategias. Se trata de mirar hacia delante con la visión clara de lo que queremos ser a medio y largo plazo, partiendo de las experiencias positivas y negativas del pasado y del momento actual, con el fin de fomentar la ilusión de todas las bodegas por seguir apostando por nuestros vinos. Jerez tiene que recuperar su protagonismo, su orgullo, su lugar en un mundo cada vez más competitivo.

Para Jorge Pascual, los vinos del Marco han sido pioneros en la apertura de mercados, y están dispuestos a devolverles su protagonismo.

El número de bodegas se ha reducido drásticamente en los últimos 20 años. Unas han desaparecido, otras han perdido su independencia y han pasado a manos de multinacionales, y algunas han optado por la diversificación ¿Se puede hablar de un punto de inflexión en estas DD.OO.?

No podemos olvidar que las bodegas se fundaron a mediados del siglo XVIII, y ya van camino de los 250 años de existencia. Pocos negocios tienen tanta historia detrás. En este tiempo ha habido épocas de centralizaciones, de adquisiciones... Ahora bien, las familias bodegueras están ahora recuperando el protagonismo en el accionariado y se respiran otros aires. La diversificación, que se emprendió hace años comprando bodegas en otras DD.OO. y construyendo grandes marcas, ha regresado al Marco, y se han iniciado nuevos proyectos de diversificación de las mismas bodegas pero en la zona de producción. Es normal que se quiera sacar partido de las fuertes redes de distribución. Ello no significa ningún punto de inflexión sino un aprovechamiento de las sinergias que se derivan de una experiencia de muchos años en adelantarnos a lo que piden los mercados y los clientes.

Los vinos que arropan las DD.OO. son singulares e irrepetibles, de fama mundial, elaborados con criterios de calidad contrastados y avalados desde hace más de 200 años. Quizás esta constante sea una de las causas por las que Jerez nunca sea noticia, tan solo en el mercado exterior. Paradójicamente, siguen siendo los grandes vinos más desconocidos para el consumidor español. ¿Por qué?

JORGE PASCUAL

Lleva el amor por los vinos de Jerez y la Manzanilla en la sangre. Su padre, director técnico de González Byass, le inculcó esta pasión desde muy joven. Su vida profesional también está marcada por otra figura a la que Jorge Pascual considera su mentor, Jorge Mundt, quien fuera director general de Sandeman. Fue en 1979 cuando comienza su andadura en el sector bodeguero en la mencionada firma andaluza González Byass. De ahí siguieron ocho años dedicados a la gestión económica de las centrales nucleares de Almaraz y Trillo. Tras este periodo de tránsito, regresa de nuevo, en 1989, al Marco de Jerez, esta vez al grupo Sandeman, primero como controlador de procesos y luego como director de producción. Asimismo es nombrado apoderado y vocal del Consejo de Administración de esta firma, donde además de las tareas mencionadas se encarga de la distribución en España de las marcas de la multinacional Seagram. En 1999 accede al cargo de director general del centro de Sandeman en Jerez, cargo que complementa con la presidencia de la Comisión Económica de Fedejerez y el puesto de vocal del Consejo Regulador. En julio de 2003 logra, por consenso absoluto, la presidencia del Consejo Regulador, circunstancia por la que abandona Sandeman para dedicarse de lleno a acometer el cambio en esta D.O.

«Debemos sentar al Jerez en la mesa, complementarlo con la gastronomía y superar su concepto tradicional de aperitivo, un momento de consumo en receso a causa de los nuevos hábitos del consumidor»

Foto: Consejo Regulador Jerez

«Los vinos de Jerez son un ejemplo claro de la perfecta combinación entre tradición, naturaleza y tecnología», afirma Jorge Pascual.

Tal vez el sistema de soleras y criaderas nos ha hecho simplificar en exceso nuestro mensaje a los consumidores y dar una idea de que este sistema se encarga de hacer los vinos excelentes, olvidándonos de comunicar que teníamos un microclima muy peculiar en esta esquina de Europa, que nuestros viticultores eran pioneros y dominaban unas tierras difíciles para sacar calidad de uvas como la Palomino, Pedro Ximénez o Moscatel. Esta dedicación hacía que todas las cosechas fueran excelentes, y eso algunas veces no es noticiable. Hay mucho que comunicar, hemos entendido que el problema no es de mercado sino de producto, de cómo llegar a que nuestro cliente perciba lo que somos, la calidad que existe, que tenemos un vino para cada ocasión. Por ello desde el Consejo queremos introducir la «Cultura del Vino de Jerez», explicar nuestra historia, nuestra viña, sus variedades, los peculiares procesos de envejecimiento con esa flor viva que cambia los vinos con el mimo del enólogo, la rica tipología que existe, y cómo podemos combinarlos con la gastronomía tradicional, moderna y vanguardista. Hay que comunicar más y mejor, dar noticias de interés, demostrar que seguimos vivos.

Jerez exporta más del 80 por ciento de sus elaboraciones, mientras que en el mercado interior los finos y las manzanillas son los vinos estrella, en cuanto a volumen de ventas ¿Dónde quedan los otros vinos (amontillados, olorosos, Pedro Ximénez...), auténticas joyas enológicas? ¿Podrán los finos y manzanillas seguir tirando de la D.O.?

Con esa «Cultura del Vino» pretendemos redescubrir al consumidor español esos otros tipos de vinos que, sin ser realmente unos grandes desconocidos, sí es verdad que su ingesta es más local y muy puntual. Los vinos pálidos seguirán siendo, por un tiempo, los que tiren de las ventas. Sin embargo, el Cream y el Pedro Ximénez ya están empezando a suplir a otros vinos en muchas celebraciones, como vinos de postre en las comidas, e incluso se consumen como trago largo combinado con hielo. En cuanto a los amontillados, olorosos y palos cortados, el nuevo reglamento les está dando un lugar preferencial para destacarlos claramente como vinos de gran categoría.

Según los analistas, Jerez tiene un problema de imagen añadido: la existencia de muchas marcas y menciones confusas, que suponen una barrera para el consumidor poco conocedor ¿Se impone un cambio en las estrategias de las bodegas en cuanto a promoción, designación, presentación...?

El cambio ya ha empezado. La botellas han evolucionado, las etiquetas se están simplificando y el packaging, en general, ya lanza un claro mensaje: el vino de Jerez y la Manzanilla son vinos y se deben tratar como tales. Las variedades se mencionan con orgullo, el valor de los años de vejez queda reflejado en muchos etiquetados, acorde con las presentaciones más en boga... El Marco de Jerez está en plena ebullición, en plena *fermentación* de la que seguro saldrá el cambio de mentalidad necesario para adaptarnos a lo que deberán ser los vinos hoy y en el futuro.

¿Las nuevas designaciones de vejez, los VOS y los VORS, significan un valor añadido en la etiqueta, al estilo de los grandes destilados franceses?

Estas categorías han contribuido a potenciar nuestra imagen de calidad y de prestigio, y van asentándose, poco a poco, como unos vinos de referencia para los que aprecian estas joyas. Además, hemos rescatado un concepto clave que teníamos algo olvidado en Jerez: la calidad se debe pagar y, por tanto, se debe reflejar en el precio de la botella. Los vinos de Jerez tienen la mejor relación calidad/precio del mercado, y el consumidor no lo aprecia en su justa medida. Poco a poco las casas se van sumando a esta gama especial, y el incremento de marcas es constante.

¿La existencia de Vinoble, el Salón Internacional de los vinos nobles, generosos y licorosos, ayuda a divulgar esa cultura de los vinos de Jerez ?

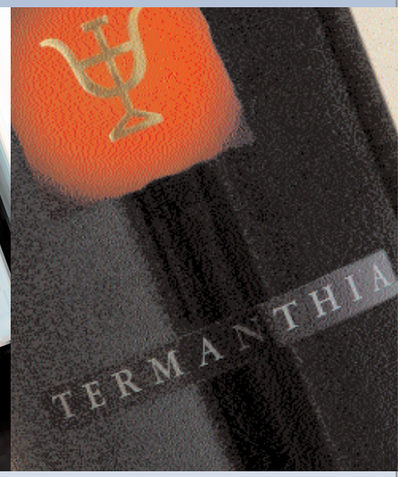
La lucha de la organización por traer cada vez más expositores y la incorporación, este año, de productores japoneses, ayuda a que los vinos generosos tengan su sitio tanto para el consumidor nacional como internacional, primero como vinos y luego como joyas enológicas. La consolidación de Vinoble en este cuarto año y la presencia del Instituto do Vinho do Douro y Porto va a reforzar la importancia de esta feria, única por los vinos que vienen. n

TEXTO: ANA RAMÍREZ (ana.ramirez@vinum.info)

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Este número de Vinum nos ha llevado al Camino de Santiago y a encontrarnos con los vinos que se elaboran en su entorno. Vinos que sin duda se beneficiaron del tráfico de varietales llevado a cabo por los peregrinos de todas las épocas.Hemos catado también esos extraños y sublimes vinos llamados Palo Cortado. De ahí saltamos hasta Toro, que es ya una especie de tierra prometida para muchos bodegueros. Y terminamos con dos grandes catas de vinos extranjeros: Amarone della Valpolicella y Dulces de Austria. Que tengan un buen viaje enológico.



Soberbio

19,5 **Palo Cortado González Byass 1978**

Forma parte de esos vinos indefinibles, a medio camino entre un fino y un amontillado. Un milagro de la enología. En este de González Byass asistimos a un desfile de aromas, de orejones, incienso. Ligero en su entrada, crece con timidez hasta instalarse por completo en la vía retronasal. Te condena al disfrute eterno. El final se desvanece en la elegancia. Gloria bendita.

Terciopelo

16,5 **Torques 2001**

Proyecto que comenzó en 1995 con la reconversión del viñedo, con sobreinjerto en cepas de más de diez años con Syrah, Merlot y Cabernet Franc. Posiblemente uno de los mejores tintos de Andalucía.
Mucha influencia de la fruta (casis, ciruela negra), especias, torrefacto y un toque de regaliz. Excelente concentración y un tanino maduro de terciopelo.

Envolvente

18 **Termanthia 2001**

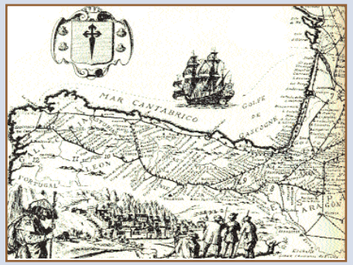
Uno de los Toros de mejor casta. Muy cerrado aún, necesita una buena aireación. Simbiosis perfecta entre fruta-madera. Crece por momentos, abundante en sensaciones, limpias y de mucha calidad. Le falta botella. Sin embargo es en la boca donde encontramos su mejor virtud, la fruta: noble, jugosa, pletórica, tanicidad poderosa con final que acaricia. Descaradamente envolvente.

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

PUNTUACIÓN:	
12 a 13,9 Puntos	vino correcto
14 a 14,9 Puntos	digno de atención
15 a 15,9 Puntos	notable
16 a 16,9 Puntos	impresionante
17 a 17,9 Puntos	imprescindible
18 a 18,9 Puntos	único
20 Puntos	perfecto

PRECIOS:	
Menos de 5 euros	w
De 5 a 10 euros	●
De 10 a 20 euros	●●
De 20 a 30 euros	●●●
De 30 a 40 euros	●●●●
Más de 40 euros	●●●●●

Los vinos del Camino



SANTIAGO LES ILUMINE

Los pies del peregrino son la imagen del regocijo que produce caminar y disfrutar de tan bellos parajes. Son abundantes los pueblos y moradores que acogen con entusiasmo a todos los viajeros que se suceden, y más todavía en un año Xacobeo como este. Y los acogen dándoles la bienvenida con el líquido de consagrar, el vino, uno de los alimentos que, además de reconfortar el cuerpo y el espíritu, incita a la conversación. El modelo de vino más extendido para el sustento del viaje es el tinto, con mucho cuerpo, un poco de astringencia y un precio razonable. Valores todos ellos que incitan a la reflexión. En todos los peregrinos queda plasmado el recuerdo de tan bellos pueblos, el cariño que se respira en cada casa y aquellas tertulias alrededor de un cálido fuego apaciguados con el resplandecer de la luna. Es momento de disfrutar con un buen vino que nos prepare y reconforte para el día siguiente.

En la cata se ha seleccionado un importante número de vinos, algunos de ellos seguramente desconocidos para los peregrinos pero, que invitamos a que prueben para disfrute del viaje. Los precios, en la gran mayoría, son inferiores a seis euros.

D.O. BIERZO

14

Viticultores Bercianos, S.L.

Riocua 2003

Muy aromático y con perfil varietal de calidad, notas de monte bajo y cacao. Jugoso en la entrada de boca, fresco, equilibrado y de fácil beber. 2004 a 2006.

14,5

Pérez Caramés, S.A.

Casar de Valdaiga Mencía 2002

Fruta roja madura, muy concentrado. En boca se expresa mejor, peso de fruta y cuerpo que llenan de matices su paso, notas amargosas elegantes que alargan el vino. 2004 a 2006.

14,5

Peíque

Peíque Mencía 2003

Muy varietal y con tremenda identidad, muy Mencía. En boca todavía apunta mejor, un toque goloso equilibra la entrada y aporta volumen; muy maduro y bien hecho. 2004 a 2006.

14,5

Prada a Tope

Prada a Tope Mac. Carbónica 2003

Magníficos aromas a frutillos rojos negros, gama floral tipo violetas y portentosos recuerdos de regaliz. Muy explosivo. En boca resulta más concentrado que otros años, sabroso, muy frutal y con largo postgusto. 2004 a 2005.

14,5

Estefania, S.L.

Tilenus 2003

Rojo granate muy cubierto. Domina la frutosidad clara, muy intensa, con frescura de sus atributos. Se mastica la fruta en su paso, muy jugoso, armado, con golosidad inicial que equilibra con el amargo. 2004 a 2007.

15

Castro Ventosa

Castro Ventosa Roble 2002

Fondo de confitura de arándanos, guindas en licor y cacao con finos tostados de madera nueva. Atractiva paleta aromática. Con cuerpo y tanicidad vigorosa, armónico. 2004 a 2006.

15

Dominio de Tares

Domino de Tares Semicrianza 2002

Espléndida expresión de la Mencía con la madera muy prudente y de calidad, notas finas de monte bajo, especias y tostados nobles. Con cuerpo, fresco, marcado recorrido con peso de fruta, y final balsámico y mineral. 2004 a 2007.

D.O. NAVARRA

14

Julián Chivite

Gran Feudo Crianza 2000

Nobles aromas de frutillos rojos, limpio, recuerdos de regaliz y vainilla muy agradables. Paso de boca jugoso, equilibrado y sin aristas tánicas, fresco y con fondo aromático de especias. 2004 a 2006.

14

Bodegas Irache

Irache Cabernet Sauvignon Cr. 2000

Aromas maduros, madera aromática, notas de especias y un punto balsámico. Sabroso, con cuerpo, tanicidad perceptible que realza el volumen, final amargoso agradable. 2004 a 2006.

14

Vinícola Navarra, S. A.

Las Campanas Crianza 2000

Radiantes aromas maduros de mermeladas y notas de cacao, cuero y un fondo de regaliz que ennoblece su buqué. Paso de boca suave, equilibrado en todo su transcurrir, con un agradable final a vainilla fina. 2004 a 2006.

Prada a Tope Maceración 2000: explosivo.

Magister Bibendi Crianza 2001: floral y frutoso.

14

Luis Gurpegui Muga

Monte Oriy Crianza 1999

Rojo granate con notas de evolución. Finos aromas de frutas secas (higos, ciruelas), tabaco y clavo de buena intensidad. Posee cuerpo, aunque el tanino es sabroso, buen recorrido y un final dominado por recuerdos a tostados de la madera. 2004 a 2006.

14

Bodega de Sarría

Señorío de Sarría Crianza 2000

Aroma intenso con gratos recuerdos de crianza que forman un buen buqué: cacao, cuero, almizcles. Suavidad en su paso, equilibrado, con un recorrido de boca rico en matices y con largo final. 2004 a 2006.

14,5

Marco Real

Homenaje Crianza 2000

Notas abundantes de vainilla, tostados finos, mermelada de fruta roja de buena intensidad. Lo mejor está en su paso de boca, carnoso, amable, muy maduro y con cuerpo. 2004 a 2006.

14,5

Príncipe de Viana

Príncipe de Viana Cabernet Sauvignon Crianza 2000

Muy expresivo, recuerdos especiados y de casis que se funden con la madera. Entrada de boca golosa, envolvente, taninos granulosos que pronto se funden y aportan poderío. 2004 a 2006.

14,5

La Virgen Blanca, S. Coop.

Viña Sardasol Tempranillo Cr. 2000

Se aprecia frescura en el varietal, limpieza y buen ensamblaje con la madera. Ligeros toques de pimienta y cuero nuevo. Sabroso, golosidad prudente que equilibra. 2004 a 2006.

D.O. RIBEIRA SACRA

14

Esther Teixeiro Lemos

Diego de Lemos 2003

Principio reducido, nutrido en recuerdos de moras y grosella roja en mermelada, balsámico con notas de terruño. Golosidad moderada, corpulento y suave en su paso de boca. 2004 a 2006.

14

Ponte da Boga

Ponte da Boga 2003

Delicado y frutoso con un ápice vegetal muy fresco que perfuma la copa. Jugoso, con cuerpo y un final amargo amable muy sugerente. 2004 a 2005.

14,5

Pío

Don Pío 2003

Aromas muy frescos y perfumados a fruta roja, flores de campo que impregnan la copa con delicadeza. Intenso paso de boca que deja huella del varietal, corpulento, con identidad, y marcado postgusto amargo. 2004 a 2005.

14,5

César Enríquez Diéguez

Peza do Rei 2003

Madurez frutosa que se aprecia desde el primer momento, consonancia aromática que expresa el varietal. Fondo mineral. Muy maduro y con volumen, acidez óptima, final amargoso muy agradable. 2004 a 2005.

D.O. RIOJA CALIFICADA

14,5

Hnos. Bagordi

Bagordi Crianza 2000

Excelentes notas de reducción, guindas en licor y tostados de madera elegantes. Goloso, se aprecia la madera nueva en el final de postgusto que se funde con la fruta creando un buen final aromático. 2004 a 2006.

14,5

Biurko Gorri

Biurko Maceración Carbónica 2003

Recuerdos abundantes de zarzamora, lácteo, flores de campo de buena intensidad y limpieza. Goloso, envolvente, de buen paso y marcado final frutoso. 2004 a 2005.

14,5

Navarrsotillo

Magister Bibendi Crianza 2001

Muy floral y frutoso con armonía entre la madera y el resto del conjunto. Tostados elegantes. Volumen inicial que llena la boca, amplio y suave. 2004 a 2006.

15

Barón de Ley

Barón de Ley Reserva 1999

Uno de esos raros reservas que disfruta de una magnífica relación calidad/ precio. Complejo, consonancia de los aromas sin despuntar, buen ensamblaje y buqué. Suave, con un toque goloso y un final aromático que recuerda el tabaco de pipa y los higos. 2004 a 2007.

15

Ondarre

Ondarre Reserva 1999

Expresión frutal muy comedida, con elegantes notas tostadas de roble, cacao y cuero. Se funde en su paso por boca; destaca por su suavidad y buenas hechuras, como deja constancia cuando se derrama en nuestra boca con un magnífico final. 2004 a 2007.

VINO DE LA TIERRA DE LEÓN

14,5

Gordonzello

Peregrino Maceración Pelicular 2003

Rebosa plenitud de mermelada de frutas rojas, muy maduro e intenso. Goloso, con cuerpo y leve astringencia que enriquece el vino de gratas sensaciones. 2004 a 2005

Peregrino Maceración 2003: intenso.

Palo cortado

UN VINO CASI INDEFINIBLE

El reglamento de la denominación de origen define al palo cortado como un vino que tiene nariz de amontillado y boca de oloroso. No es mucho. Cada «capataz» de bodega tiene su propia versión de este singular estilo. Nosotros interpretamos el buen palo cortado como de aroma delicado que recuerda la crianza biológica y la estancia en bota vieja limpia; en boca debe preludiar con tenue toque goloso (glicerina), ligero en su recorrido (fresca acidez) y de acentuado final secante y amargo. En las elaboraciones de Sanlúcar incluso se insinúa un agradable toque salino. La vitalidad aromática en estos vinos es, entre otros aspectos, lo más perseguido. Para corroborar la plenitud total de estas magistrales esencias decidimos someterlos al tiempo del reloj y esperar seis horas. Muchos cambiaron a mejor y desde luego los grandes estaban allí.

16
Emilio Lustau
Palo Cortado Almacenista
Carne de membrillo y almendra garrapiñada con delicadeza en su fragancia. Suave, ligero, marcado carácter amargoso elegante; muy homogéneo. 2004 a 2014.

16,5
Osborne
Palo Cortado PAP
Busca el dulzor como compañero, magnífica nariz que recuerda la fruta escarchada, tabaco de pipa. Goloso, aunque pronto recupera la excelencia del amargo con carácter seco. Retronasal increíble con dominio de los frutos secos. 2004 a 2014.

17
Sánchez Romate
Palo Cortado Regente Solera
Fruta escarchada, tabaco de pipa, ceniza. Con cuerpo, bien formado y de agradable amargor. Mantiene sus atributos en todas las fases con casi la misma intensidad y nobleza. 2004 a 2014.

17,5
Rey Fernando de Castilla
Palo Cortado
Frutos secos, piel de membrillo con un toque fugaz de crianza biológica. Ligero, punta ácida que acentúa el amargor y da paso al espectáculo aromático, amplio. 2004 a 2014.

18
Hidalgo-La Gitana
P. Cortado Hidalgo Viejo V.O.R.S. 30 años
Complejo, potente, finos aromas de nobles pipas, es muy especiado. Entrada glicérica, buena acidez con un toque salino delicado. Sutiles recuerdos de flor. Muy buena persistencia. 2004 a 2014.

18
Antonio Barbadillo
Palo Cortado Obispo Gascón
Notas de bollería fina, turrón, orejones y bota noble. Goloso prudente, cuerpo, abundantes amargos y un delicioso toque salino. Primer momento aromático soberbio que después deriva hacia la elegancia. 2004 a 2014.

18
Emilio Hidalgo
Palo Cortado Privilegio
Torrefacto, chocolate, bollería, recuerdos de bota nueva. Uno de los mejores pasos de boca, enorme estructura que resalta los sabores e inunda la boca de perfumes ancestrales. Un modelo. 2004 a 2014.

18
El Maestro Sierra
Palo Cortado 50
Marcado por la bota, recuerdos de arpillera, almendra cruda y melocotón pasificado. Muy delicado. Equilibrado, rico en matices que acentúan el amargo, salino. Bellísima retronasal en el que se aprecia el velo flor. 2004 a 2014.

18,5
Hderos. del Marqués del Real Tesoro
P. Cortado Tradición V.O.R.S. 30 años
Complejo, botas nobles, pastelería y camomila. Goloso, con cuerpo, bien estructurado con el final muy seco. Despliega un enorme potencial, casi inesperado, que deja sin palabras. 2004 a 2014.

18,5
Garvey B.V.
Palo Cortado Jauna
Intenso, punzante y complejo. Frutos secos: nueces, torrefacto, flor, toffe... Potente desde su entrada, muy seco y envolvente, de gran longitud que parece no terminar. Largo. 2004 a 2014.

18,5
Manuel Gil Luque
P. Cortado de Bandera V.O.R.S. 30 años
Bollería fina, frutos secos (avellana), notas de flor, membrillo. Muy delicado y placentero. Ligero, fresco, radiante de matices que preparan la traca final, al estilo de la mascletá, soberbio. Mantiene la longitud aromática muy uniforme y con elegancia. 2004 a 2014.

19
Pedro Domecq
Palo Cortado Capuchino
Refleja muy bien todos los parámetros organolépticos de la crianza biológica, el desgaste de la bota, los frutos secos. En boca resulta fresco y tremendamente seco con una amalgama de aromas muy poderosa, excelente, todo bien fundido. Roza la perfección. 2004 a 2014.

19,5
Pedro Romero
Don Pedro Romero Prestige V.O.R.S. 30 años
Notas claras de crianza biológica, frutos secos, camomila y bota vieja muy elegante e inmaculada. Ligero, intensa acidez y salinidad que funden y realzan el paladar, poderoso. Retronasal impresionante. Increíble. 2004 a 2014.

19,5
González Byass
Palo Cortado 1978
Puede llevar a la confusión si no se le da su tiempo. Pasadas seis horas la cosa cambia, es un desfile de aromas, todos bien desarrollados: orejones, incienso. Ligero en su entrada, crece con timidez hasta instalarse por completo en la vía retronasal. Te condena al disfrute eterno. El final se desvanece en la elegancia. Gloria bendita. 2004 a 2014.

Toro

TOROS CON CASTA RENOVADA

Tierra de antiguos vinos fornidos y ásperos. Un recuerdo que poco tiene que ver con lo apreciado en esta cata. Su paulatino aumento de ventas el pasado año desafía a nuevos inversores que apuestan por renovados diseños de vinos para el mercado nacional e internacional. Todo con el afán de ostentar las mejores críticas.
Curiosamente la fama no ha repercutido en los precios, como ocurrió con Ribera del Duero, a excepción de los grandes vinos oriundos. Este es el caso de Termanthia, de la familia Eguren, en La Rioja, espectacular vino que ha sorprendido por su finura al igual que Pintia, de Vega Sicilia. Dos vinos que necesitaba la zona para confirmar que se pueden hacer, y se hacen, vinos elegantes. Asimismo, hemos estimado un aumento general de calidad en el resto de vinos que, al comienzo resultaban ligados al estilo solariego con un ápice de sofisticación. Por otro lado, la evolución en botella de muchos vinos degustados resultó verdaderamente positiva. Y es que un amigo viverista nos confiaba que posiblemente uno de los varietales de Tempranillo más puros que existe en España tiene su embrión en Toro. Son condiciones que lo califican sobradamente capaz para forjar uno de los más sobresalientes tintos.
En esta cata han participado Thomas Vaterlaus, Bartolomé Sánchez y Javier Pulido.

14
Marqués de Olivara
Castillo del Río Crianza 2001
Reducción inicial que pronto se desvanece. Noble frutosidad que arropa la madera sutil. Sabroso, tanino algo duro todavía y amargor agradable. 2004 a 2008.

14,5
Francisco Casas
Camparrón Reserva 1998
Sobresale una madera tostada que tardará en integrarse. La fruta acompaña, tiene buena base para integrarse. En boca resulta estructurado, envolvente, bien armonizado. 2004 a 2006.

14,5
Toresanas, S. L.
Orot Reserva 1998
Perfil de un magnífico Tempranillo, recuerdos de regaliz, grosella y flores, con intensidad aromática notable. Estructurado, goloso bien formado. Agradable recuerdo final. 2004 a 2008.

15
Vega Saúco
Adoremus Reserva 1998
Muy reducido, agradece un jarreado. Tras este paréntesis afloran recuerdos animales, fruta en sazón con elegancia. La madera bien puesta. Golosidad que envuelve el paladar, suave, maduro y muy gustoso. 2004 a 2008.

15
Covitoro
Cañus Verus Roble 2002
Fruta en sazón de buena calidad, cacao, especias bajo las inclemencias de una madera que lucha por imponerse. Nada grave. Sabroso, con cuerpo y un final amargoso elegante. 2004 a 2008.

15
Sobreño
Finca Sobreño Sel. Especial 1999
Fruta negra muy madura que se aprecia tanto en nariz como en boca. Es aquí donde encuentra su máxima expresión y personalidad, resultando equilibrado, envolvente. Muy bien diseñado. 2004 a 2008.

15
Viña Bajoz Sdad. Coop.
Gran Bajoz 2000
Reina la fruta, notas de flores (violetas) y zarzamora que impregnan la copa con intensidad. Mucha suavidad en su paso de boca, carnoso, bien desarrollado, con amplitud y expresividad. 2004 a 2008.

15
Marqués de Olivara
Marqués de Olivara Reserva 1998
Guindas en licor y algo de pasificación, con un toque de reducción noble. Suave en su paso, equilibrado, de agradable buqué. 2004 a 2008.

15
Torreduero, S. L.
Marqués de Peñamonte Cr. 2000
Evolución fructífera en el que afloran multitud de aromas: higos, anises, cuero, etc... Suave, equilibrado, agradable de beber, con un buqué final muy sugerente. 2004 a 2008.

15
Ramón Ramos
Monte Toro Crianza 1999
Madera cruda muy aromática, frutosidad noble y notas de vainilla. Jugoso, estructurado y con carga frutal. Su buena acidez potencia el vigor tánico resultando ligerísimamente secante. 2004 a 2008.

15
Valpiculata
Puertas Novas 2001
Un vino crudo. Domina la madera nueva de gran calidad. Se aprecia mejor ahora en su paso de boca, frutal, vigoroso tanino que se impone, estructurado y con buenas hechuras. Desarrollará más su potencial en el futuro. 2004 a 2008.

15
Sietecerros
Quebrantarrejas 2003
Se decanta claramente por la fruta, muy expresivo, recuerdos de flor blanca y frambuesa en sazón. Goloso, de buen paso y carnoso en todo su recorrido. 2004 a 2007.

GilLuna: el buen hacer.

15
Rejadorada
Sango de Rejadorada 2000
Un vino muy singular, con personalidad. Presenta buenas maderas aromáticas, abundante fruta negra: mora-grosella y toque pedregoso. Glicérico, ligeras aristas de madera tánica que se pulirán, buena carga y final grato. 2004 a 2008.

15,5
Javier Marcos
Taurino Reserva Selección 2000
Rojo granate sin apenas evolución, muy vivo. Aromas limpios, con franqueza. Frutillos rojos maduros, especias, minerales con un buen ensamblaje de madera aromática, muy fresca. Contundente en su paso, jugoso, envolvente, con un final que se prodiga entre los finos tostados y su fresco tanino que disimula perfectamente el grado alcohólico. Buen diseño. 2004 a 2008.

15,5
Liberalia Enológica
Cabeza de Cuba 2001
Reducción típica que anuncia buena concentración. Recuerdos de tinta china, moras en almíbar con un ensamblaje de madera por culminar. Paso de boca sabroso, con peso de fruta, tanino granuloso de calidad, armado y con largo final amargoso. 2004 a 2007.

15,5
Serafín Moya
Damalisco Reserva 1999
Tiene esencia de la tierra que da la fruta, minerales acusados, frutillos silvestres de carácter balsámico con buenas maneras de la barrica. Sabroso, con cuerpo, excelente tanicidad y desarrollo con persistencia aromática. 2004 a 2008.

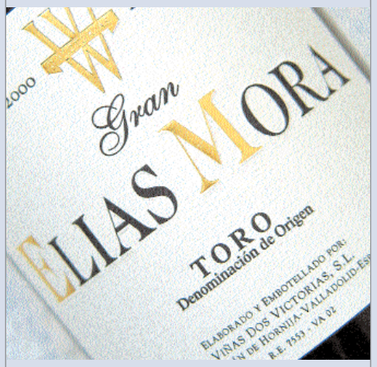
15,5
Frutos Villar
Muruve Crianza 2001
Línea muy homogénea de calidad. Tinta china, fruta roja madura, ápices minerales. Muy completo. Lo más destacado es su paso de boca, sedosidad al paladar, estructurado, con un magnífico equilibrio. 2004 a 2007.

15,5
Vega Saúco
Wences 1999
Maderas nuevas muy aromáticas que se fusionan con la fruta. Hay un toque de reducción que pronto se abre para destapar cueros y tabacos. Sabroso, con cuerpo, paso de boca suave y comedido. 2004 a 2008.

16
Viñas Dos Victorias
Gran Elías Mora 2000
Gran vino que nota la mejoría de los años. Fruta en licor que se ensambla perfectamente con los efluvios de maderas aromáticas muy frescas, tostados elegantes. En boca destaca por su tanino enérgico, percepción de la carnosidad frutal y fondo largo lleno de recuerdos. 2004 a 2008.

16
Estancia Piedra
La Garona 2001
Tipicidad. Recuerdos de mora, regaliz, maderas aromáticas muy bien ensambladas. Tendencias hacia la buena reducción. Carnoso, con volumen frutal, muy bien desarrollado en su paso con un final amargoso que intensifica su final. 2004 a 2008.

16
Pago de Matarredonda
Libranza 2001
Perfectamente ensamblado, línea sutil que prodiga la fruta en su perfecta madurez con el respecto absoluto de la madera. Aunque necesita tiempo para domar sus aristas, su paso dice mucho, sabroso, fresco, con peso de fruta y calidad tánica. 2004 a 2008.



Gran Elías Mora: toque femenino.

16
Frutos Villar
Muruve Élite 2001
Nitidez varietal, fruta en licor, cacao con un fondo animal que enriquece la paleta aromática. Comienza a desarrollar un espléndido buqué. Golosidad agradable, muy frutal en todo su recorrido con tanicidad fundente, largo y bien hecho. 2004 a 2008.

16
Sietecerros
Valdelazarza Crianza 2001
Principio aromático de maceración carbónica, balsámico, complejo. Riqueza aromática de frutas diversas. Goloso, con cuerpo, maduro de principio a fin, sin aristas que molesten. Gusta mucho su paso equilibrado y bien formado. 2004 a 2008.

16
Sietecerros
Valdelazarza Roble 2002
Mora y frambuesa maduras, óptima maduración. Madera nueva de calidad con acierto en su ensamblaje. Sabroso, envolvente, leve tanicidad que aporta estructura, con final aromático. 2004 a 2008.

16
Palacio de Villachica, S.L.
Villachica Crianza 2000
Deliciosa frutosidad, ennoblece su despliegue aromático. Acompañan también notas de cacao, finos tostados y rasgos minerales. Bien ensamblado, buen recorrido que nutre las papilas de sensaciones con un final largo y expresivo. 2004 a 2008.

16
Viñaguareña
Viña Guareña Crianza 2000
Espléndidos aromas terciarios, limpio, notas animales y de cueros muy nobles. Se funden la fruta y la madera con maestría. Destaca su tanino sedoso, de grano fino, con buenas hechuras en su recorrido de boca. Persistente final de cacao y tabaco. 2004 a 2008.

16,5
Bienvenida de Vinos
Sitio de «Palo»
Aromas poderosos a mermelada de frutas con un fondo de pedernal muy sugerente, buen tratamiento de la madera que está bien armonizada con la fruta. Sin embargo, en boca muestra la fuerza de su tanino que trata de equilibrar su entrada golosa. Finos tostados elegantes. En el futuro mejorará notablemente. 2004 a 2010.

San Román: tipicidad.

16,5
Fariña, S. l.
Campus Gotorum 2000
Un proyecto que cada vez resulta más satisfactorio. Plasma la buena materia prima de donde procede, con una mezcolanza entre lo mineral y las notas finas de terruño. En boca gusta la madurez de su tanino con el nervio justo, recorrido muy frutoso y lleno de matices. Muy bien hecho. 2004 a 2008.

16,5
Gil Luna
Gil Luna 2000
Tostados imperiosos que pronto se funden en su rica fruta roja. Maduro, poderoso en aromas que se dibujan hacia la reducción y la sutileza. Goloso, suave, con un destacado equilibrio que se pronuncia en todo su transcurrir. Cautiva su buen hacer. 2004 a 2008.

16,5
Compañía de vinos Telmo Rodríguez
Pago La Jara 2001
Gran cantidad de efluvios frutales que se apoderan de nuestros sentidos. Muy expresivo, con riqueza aromática bien integrada. La entrada de boca llena de volumen, sin abochornar, golosidad prudente, recorrido enérgico que necesita tiempo. Largo final. De buen diseño y excelentes maderas bien ajustadas. 2004 a 2008.

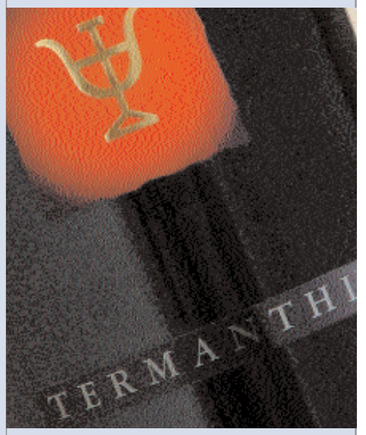
16,5
Quinta de la Quietud
Quinta Quietud 2001
Dominio absoluto del ensamblaje entre madera y vino. Su respeto realza la expresión de la fruta, madura y nítida con ápices de tiza, humo y cacao. Glicérico, envolvente y estructurado con un soberbio tanino, de grano fino, que se funde . Fondo perfumado complejo. 2004 a 2008.

17
Estancia Piedra
Paredinas 1999
Magnífica definición de tipicidad en la zona. Fruta madura en su punto óptimo, especias frescas y cacao. Aromas que se manifiestan sin cesar. En boca, a pesar de sus soberbias aptitudes, necesita tiempo para domarse, mucho nervio, frutosidad espléndida y final potenciado por sus aromas de nariz. El tiempo es sabio. 2004 a 2008.

17
Viñedos Maurodos
Viña San Román 2001
Maderas que brillan por su maestría y buen hacer. No distorsionan la claridad y expresión de la fruta: mineral, especiada, muy poderosa y radiante de personalidad. Peso de fruta que se palpa desde su entrada, impregna las papilas con dulzura, tanino fundente y grandeza en su final. Buen diseño. 2004 a 2008.

17,5
Alquiriz
Pintia 2001
Tiene el sello de Vega Sicilia. Domina un fondo balsámico (cardamomo), con la madera aromática perfectamente ensamblada. Un deje mineral confirma su calidad. En boca resulta muy frutal, de gran nobleza y suavidad. Su tanicidad funde y exalta la jugosidad de las papilas, culminando con un apoteósico final perfumado. Seguramente mejorará en botella. 2004 a 2008.

18
Numanthia Termes
Termanthia 2001
Muy cerrado, necesita una buena aireación. Simbiosis perfecta entre fruta-madera. Crece por momentos, abundante en sensaciones, limpias y de mucha calidad. Le falta botella. Sin embargo es en la boca donde encontramos su mejor virtud, la fruta: noble, jugosa, pletórica, tanicidad poderosa con final que acaricia. Descaradamente envolvente. 2004 a 2010.



Termanthia: finura.

ORIGINAL DE ENATE

RESERVA NATURAL
DEL SOMONTANO.
SOBRAN LAS PALABRAS
CUANDO MANDA EL SILENCIO.

ENATE RESERVA.
COLOR, AROMA Y SABOR DE ENATE
EN CADA UNA DE SUS GOTAS.

ENATE 974 30 25 80

ENATE

Amarone della Valpolicella

IMPETUOSIDAD Y CALIDEZ

En nariz es embriagador y complejo, en boca denso y dulce, pero también sólido y con carácter, con estilo al mismo tiempo afiligranado, elegante y armonioso: el Amarone es una especie de cuadratura del círculo enológica, y uno de los más peculiares de los grandes vinos del planeta. Su patria es el valle de Valpolicella, una zona de cultivo situada al norte de Verona y al este del lago de Garda, con las dos subzonas de Classico y Valpantena. El vino se elabora a partir de variedades autóctonas, sobre todo la Corvina y la Rondinella. El método de aceleración consiste en poner a secar en cajas las uvas especialmente seleccionadas, durante algunos meses (generalmente hasta diciembre o enero). Sin embargo, a diferencia de los vinos dulces para los que también se emplea este procedimiento de pasificación (en italiano appassimento), la crianza del Amarone es la de un vino seco, o casi, porque en algunos casos sí se deja algo de azúcar residual. Pero, en general, el azúcar concentrado de la uva se conviete en su totalidad en alcohol, por lo que el Amarone resulta extremadamente fogoso. Para ganar carácter y armonía debe madurar varios años, primero en barrica y luego en botella.

Antes, en la región del Véneto las cepas se cultivaban en pérgolas, y los viñedos se vendimiaban en tres pasadas diferentes para el Valpolicella sencillo, el Superiore, el Amarone y el Recioto. Pero cada vez son más habituales los enrejados de alambre, y algunos de los mejores Amarone proceden de pagos únicos cuyas uvas se emplean exclusivamente para este gran vino.

La gama del Amarone va desde un peso medio similar al Valpolicella Superiore hasta vinos dulces casi cremosos (que a veces presentan realmente poco azúcar residual) o productos ásperos y secos en su juventud pero con impetuosidad y alta graduación. Christian Eder cató en Valpolicella unos 200 vinos de las añadas 1995 a 2000. Aquí presentamos los que obtuvieron más de 15,5 puntos, ordenados por añadas.

2000

La última cosecha en salir al mercado se considera una de las mejores de los últimos 20 años para el Amarone, gracias a un verano seco y cálido. De las añadas anteriores sólo la iguala la de 1995, y se dice que la cosecha del 2003 tendrá un calibre similar. Aún no se han comercializado todos los vinos del 2000: algunos dormitan aún en las bodegas de los productores.

15,5
Tommasi
Il Sestante – Monte Masna
Aromas balsámicos; redondo y jugoso en el paladar, buena consistencia, taninos algo ásperos, pero detrás hay terciopelo, alcohol y un final dulce con aromas de confitura de bayas. 2005 a 2008

15,5
Zenato
Amarone Classico
Aromas balsámicos y frutales, notas florales; bien estructurado en boca, con extracto, dulzor agradable y final seductor y largo. Un buen vino, también para acompañar un bistec. 2005 a 2008.

15,5
Buglioni
Amarone Classico
Notas de mermelada de cerezas, almendras y madera, que en este momento resulta dominante; en boca es dulce, con taninos aún angulosos, pero expresivo y complejo, la nota amarga contrarresta perfectamente los sensuales aromas de fruta en el prolongado final. 2007 a 2011.

15,5
Sartori
Amarone Classico
Aromas de tueste y confitura de cereza; inicio recatado, pero con la oxigenación adquiere cada vez más capas y termina en aromas de jugosa fruta de hueso, áspero y delicado al mismo tiempo. 2005 a 2008.

15,5
Tinazzi
Ca' de' Rocchi – La Bastia
Nariz aún cerrada, con notas de madera y almendras; bien estructurado, alcohol fino, taninos apetitosos bien ligados, delicioso final de cerezas, aspereza agradable. Equilibrado y largo, con elegancia. 2005 a 2008.

16
Carlo Boscaini
Amarone Classico
Rubí brillante; nariz floral con notas de madera, también nueces; en boca es franco, con equilibrio entre el dulzor y la aspereza, aromas de almendras, nueces y ron en el final. Delicado. 2005 a 2008.

16
Tommasi
Ca' Florian
Rubí intenso; nariz floral con notas especiadas; en boca aún es áspero, pero con mucho cuerpo y buena longitud, final con aromas de bayas maduras y confitura de ciruelas. Posee carisma, debería madurar aún algún tiempo. 2006 a 2010.

16
Trabucchi
Amarone
Rubí brillante; aromas especiados con notas de frutas de hueso frescas; inicio franco y redondo, posee acidez fresca y taninos jugosos, y termina prolongadamente con aromas de confitura de cereza. Para acompañar un plato de caza. 2005 a 2008.

16,5
Brunelli – Cengia
Campo Inferi
Nariz de múltiples niveles, aromas de tueste, también notas de miel y configura; en boca es bien estructurado y dulce, con aspereza delicada y final largo que termina en gustosos aromas de cereza. Impetuoso y elegante al mismo tiempo. 2005 a 2008.

17
Cantina di Valpantena
Falasco
Rubí intenso; aromas maduros de cereza y madera de roble perfectamente utilizada; paladar jugoso, concentrado y dulce, con extracto y taninos robustos bien ligados, notas finales de configura de cereza, miel y almendras. Embriagadoramente bueno. 2005 a 2008.

1999

Un año equilibrado, con periodos de calor y lluvia y un verano más fresco de lo normal. En Valpolicella, la añada se valora como buena, con tres estrellas de un máximo de cinco. Los vinos son equilibrados y con carácter.

15,5
Aldegheri
Amarone Classico
Nariz marcada por la madera, tras la cual hay finos aromas de ciruela; buena estructura en boca, con taninos angulosos, termina en notas de bayas oscuras y almendras. Elegancia clásica. 2004 a 2007.

15,5
Le Salette
Pergole Vece
Maduro en nariz, aromas tostados. En boca es muy dulce, muestra una hermosa evolución y un final con notas a almendra y licor. Para quienes aman los vinos dulces. De 2004 a 2008.

15,5
Venturini
Amarone Classico
En nariz resalta la madera, con un fino fondo aromático a ciruela. De buena estructura en boca, y taninos muy presentes, tiene un final con notas a frutos negros y almendras. Clásico y elegante. 2005 a 2008.

15,5
Fratelli Recchia
Amarone Classico
Huele a mermelada de cerezas, con aromas de tueste y caza; en boca es muy jugoso, equilibrado, posee ya taninos y acidez muy finos, final afrutado. Sienta bien. 2005 a 2007.

15,5
Lenotti
Di Carlo
Nariz vegetal-especiada con aromas de frutos del bosque y piedra caliente; rugoso y áspero en el paladar, final de cerezas oscuras y ásperas, dulzor discreto, agradables aromas de almendra, equilibrado y largo. 2005 a 2008.

15,5
Musella
Amarone
Notas especiadas-herbáceas, algo de café; en el paladar aún dominan los taninos angulosos, pero detrás ya se percibe una evolución agradable con terciopelo y dulzor, al final hay aromas de cerezas y almendras. Un Amarone clásico. 2005 a 2008.

15,5
Santi
Proemic
Rubí transparente; nariz marcada por notas de cereza, aspereza inicial tras la que se percibe el dulzor, posee taninos jugosos bien ligados, final con delicados aromas de confitura y tueste. Equilibrado y rico. 2005 a 2008.

16
Tedeschi
Amarone Classico
Rubí intenso; notas de picotas jugosas, aromas especiados; en boca es atractivo, con taninos pulidos y alcohol presente, final largo y embriagadoramente frutal. Para acompañar un jugoso bistec. 2005 a 2009.

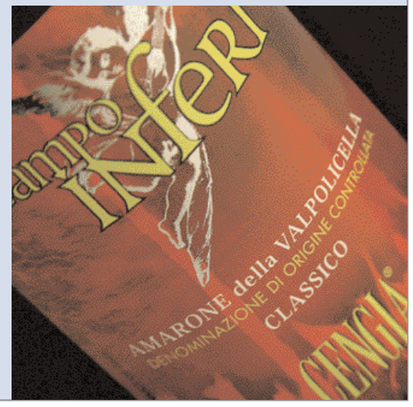
16
Allegrini
Amarone Classico
Rubí oscuro; nariz de muchas capas con aromas de cerezas y ciruelas, también algo de miel, notas de tueste; en boca aún hay aristas, pero está bien estructurado, final largo con ricos aromas de fruta. Aún es joven, debe madurar algo. 2006 a 2009.

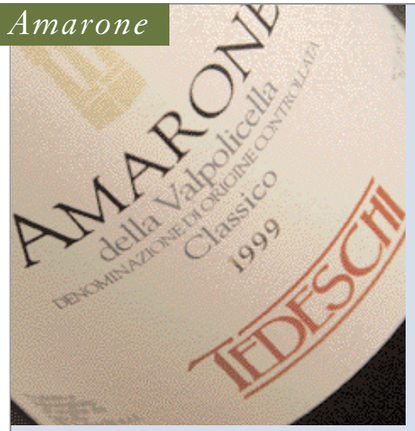
16
Brigaldara
Amarone Classico
Notas de vainilla, cereza y café, estas últimas muy finas; en boca es pleno y áspero al mismo tiempo, entre otras cosas por los taninos angulosos; termina en aromas de almendras, chocolate y especias exóticas, opulento y largo. Puede madurar. 2005 a 2009.

16
Michele Castellani
I Castei – Campo Casalin
Rubí brillante; nariz delicadamente especiada, como debe ser, con notas de pasas; en boca resulta bien estructurado, con acidez presente, taninos delicados y ásperos, mucho dulzor y evolución compleja que llega hasta los aromas de mermelada de arándanos y notas de tueste. 2005 a 2007.

16
Tedeschi
Capitel Monte Olmi
Aromas especiados y frutales, notas de madera ahumada; en el paladar es consistente, con taninos ásperos, pero actualmente está marcado opr el alcohol y la madera, termina en un final largo y complejo con notas de frutas al ron y fruta desecada. Un Amarone opulento, bien hecho pero algo superficial, y no precisamente elegante. 2005 a 2008.

Campo Inferi de Brunelli: impetuosidad.





Classico de Tedeschi: embriagador.

16,5
Corte Lenguin – Vantini
La Masua
Nariz delicadamente especiada, frutosidad fresca, notas de vainilla y café; paladar bien estructurado y aterciopelado, dulzor perceptible pero bien armonizado de maderas nuevas, taninos aún algo angulosos, termina con notas de ciruelas oscuras, almendras y chocolate amargo. Moderno y gustoso. 2005 a 2009.

17
Bussola
Vigneto Alto
Rubí oscuro; nariz de vainilla y cereza; inicio casi cremoso, taninos bien integrados; dulzor residual perceptible en la larga salida de boca, pero también es delicadamente especiado y frutal, con aromas de miel y notas de almendra. 2005 a 2009.

1998

Un verano seco y unas lluvias que no comenzaron hasta principios de octubre han dado lugar a una añada buena y equilibrada de nivel elevado, con uvas sanas. La vendimia se llevó a cabo entre finales de septiembre y el 10 de noviembre.

15,5
Corte Rugolin
Monte Danieli
Nariz seductora marcada por aromas de frutos del bosque y café, notas herbáceas; en boca es denso, rico en extracto, con taninos angulosos, acidez y alcohol, final largo con notas de fruta desecada. 2005 a 2008.

15,5
Corteforte
Amarone Classico
Nariz frutal con notas herbáceas; paladar aterciopelado, rico en extracto, final delicioso y largo con aromas finos de cerezas y notas de miel. Un seductor. 2006 a 2009.

15,5
Nicolis
Ambrosan
Dominado actualmente por la madera, detrás hay aromas frutales recatados; en boca posee abundante extracto pero no le falta elegancia, termina en notas de fruta desecada y almendras. Puede madurar. 2006 a 2008.

15,5
Villa Bellini
Amarone Classico
Nariz herbácea-floral, seguida por aromas especiados de madera y finalmente por notas de fruta fresca; áspero al comienzo, pero bien estructurado, con notas de almendras, miel y cerezas en la salida de boca, delicioso y largo. 2006 a 2009.

15,5
Domìni Veneti – Cantina Sociale Valpolicella
Vigneti di Jago
Rubí intenso; aromas de frutos del bosque, notas de tueste; inicio concentrado y rico en extracto, al final hay notas de mermelada de bayas. Moderno y bueno, excelente con un guiso de buey. 2005 a 2007.

15,5
Fedrigo
L'Arco
Nariz fresca de cerezas, finos aromas especiados, notas de regaliz; inicio suave, con aspereza fina, buena estructura de taninos, gustoso, equilibrado y bastante elegante, final largo con aromas de fruta desecada. 2006 a 2009.

15,5
La Giaretta
I Quadretti
Rubí intenso; notas de vainilla, cerezas oscuras y sotobosque; equilibrado en boca, con buen extracto, taninos ya suavizados, al final hay notas de frutas y hierbas, café. Vino de múltiples capas. 2006 a 2009.

15,5
Le Bertarole
Vigneto Le Marognole
Rubí oscuro; nariz reservada, notas florales discretas, cereza; en boca es áspero y dulce al mismo tiempo, el final recuerda a frutas al ron. 2006 a 2010.

15,5
Monteleone – Raimondi
Campo San Paolo
Notas balsámicas, aromas de cereza y hierbas; paladar actualmente dominado por la aspereza, pero el vino resulta bastante equilibrado, termina con notas de bayas maduras. Aún joven. 2006 a 2009.

15,5
Nicolis
Amarone Classico
Rubí oscuro; nariz dominada por la madera, tras la cual hay notas de mermelada de bayas; en boca es complejo, pero en este momento está marcado por el alcohol y los taninos ásperos, con largo final afrutado. Puede madurar. 2006 a 2009.

15,5
San Rustico
Vigneti del Gaso
Rubí traslúcido; aromas de vainilla y fruta desecada; inicio suave con buenos taninos, ya resulta blando y jugoso, termina en notas de cerezas maduras. Elegante. 2006 a 2008.

15,5
Santa Sofia
Amarone Classico
Rubí transparente; nariz reservada con aromas herbáceos junto a notas frutales maduras; inicio suave, taninos aún algo rugosos pero buenos, final largo y aterciopelado. 2005 a 2008.

15,5
Speri
Vigneto Monte Sant'Urbano
Aromas equilibrados de mermelada de cerezas, finas notas herbáceas; inicio suave con taninos compactos, termina en notas delicadas de mermelada de cereza y nueces. 2005 a 2008.

15,5
Tezza
Brolo delle Giare
Aromas de madera, cerezas oscuras, nueces, licor; en boca es rico en extracto, pleno, casi cremoso, al final hay notas de frutas al ron y especias. 2006 a 2008.

15,5
Viviani
L'Amarone della Casa dei Bepi
Alcohol perceptible en nariz, notas de nueces y vainilla; en boca es rico en extracto y pleno, pero con la aspereza necesaria, final largo con aromas de pasas y almendras. Aún debería madurar algo más. 2006 a 2009.

Classico de Allegrini: aromas de fruta.

16
Corte Sant'Alda
Amarone
Amarone
Rubí brillante; nariz reservada, notas balsámicas y aromas de fruta desecada; en boca, el vino resulta aterciopelado y equilibrado a pesar de una cierta angulosidad, con final largo y frutal de múltiples niveles. 2006 a 2010.

16
Ca' del Monte
Amarone Classico
Notas de tueste, también aromas herbáceos; paladar compacto y jugoso, con taninos apetitosos, alcohol perceptible, acidez viva, termina en aromas de frutas al ron. Elegancia clásica. 2006 a 2008.

16
Montresor
Castelliere delle Guaite
Notas de cerezas frescas, aromas de tueste y herbáceos; paladar equilibrado, con taninos aún angulosos, pero también pleno, final con aromas de mermelada de cerezas, pimienta y canela. Muy elegante, casi noble, con aristas. 2006 a 2009.

16,5
Masi
Campolongo di Torbe
Nariz reservada marcada por la fruta, tras la cual hay finos aromas de tueste y especiados; muestra taninos aún algo angulosos, pero el final es complejo con aromas de mermelada de cereza, almendras y notas herbáceas. Aún debe madurar. 2006 a 2009.

16,5
Zenato
Riserva Sergio Zenato
Notas de café, aromas aún marcados por la madera; paladar bien estructurado, taninos ya bastante degradados, impresión general convincente desde el principio hasta el complejo y dulce final. Clásico, sólo se elabora en las buenas añadas, y ha reposado cinco años en madera, por lo que aún puede madurar. 2005 a 2009.

17,5
Romano dal Forno
Vigneto di Monte Lodoletta
Nariz densa, frutal y aterciopelada, con notas de vainilla, finos aromas especiados, frutos del bosque; paladar marcadamente pleno y rico en extracto, con taninos impetuosos y final afrutado complejo, largo y maravillosamente especiado. Con sus 17,5 grados de alcohol es más un licor que un vino, por lo que desde luego puede resultar polémico. Pero los amantes de vinos fogosos, generosos y peculiares no se verán defraudados. 2005 a 2009.

1997

Ni las heladas de la primavera ni el granizo perjudicaron a esta añada. El verano fue seco, con notables diferencias entre las temperaturas diurnas y nocturnas, lo que siempre sienta bien al vino y ha dado lugar a unos Amarone excelentes, con estructura y densidad.

15,5
Santa Sofia
Gioé
Notas de café; paladar jugoso, con taninos dulces bien integrados, final de frutas al ron largo y delicioso. Ya se disfruta ahora, pero aún puede madurar. 2004 a 2008.

15,5
Bertani
Amarone
Rubí intenso; notas frescas de fruta de hueso; inicio denso y clásico, acidez presente, taninos compactos, al final hay aromas de mermelada de cerezas. Tradicional y recomendable. 2005 a 2008.

15,5
Fratelli Fabiano
I Fondatori
Rubí claro; finos aromas especiados, notas de cerezas oscuras; paladar casi cremoso, buen extracto, acidez bien ligada, taninos aún algo ásperos, final complejo con aromas de fruta desecada y tueste. 2005 a 2008.

15,5
Stefano Accordini
Vigneto Il Fornetto
Nariz especiada con aromas de chocolate, madera y confitura de bayas; en boca es muy dulce, con acidez presente, aspereza agradable, terciopelo y alcohol, termina en notas de moras maduras. Impetuoso y bueno. 2005 a 2009.

16
Masi
Mazzano
Rubí intenso; actualmente dominado por la madera; inicio denso y rico en extracto, casi algo brusco, pero el final es frutal y muy largo. Aún necesita tiempo. 2005 a 2009.

17
Corte Sant'Alda
Mithas
Nariz reservada finamente especiada, aromas de fruta desecada y nueces; en boca es muy gustoso, rico en extracto, taninos compactos y marcados que aún pueden suavizarse, salida de boca con aromas frutales opulentos y notas de almendras y miel. Delicado. 2005 a 2009.

17
Corteforte
Vigneti di Osan
Rubí intenso; nariz muy franca con notas de confitura de cereza, finos aromas especiados; inicio suave, dulzor, taninos gustosos, acidez con casta y alcohol, todo ello bien integrado, final largo con aromas de bayas maduras y almendras. El del 95 es de una calidad similar. 2006 a 2010.

1996

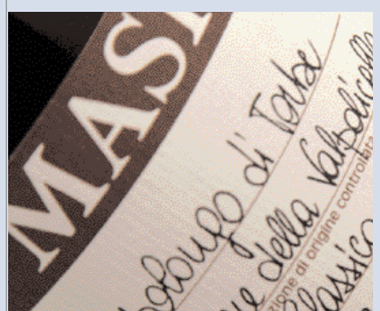
Año lluvioso, en el que incluso el secado de las uvas resultó problemático. Por ello sólo recomendamos un único vino de esta añada difícil.

15,5
Bolla
Le Origini
Nariz reservada, especiada y frutal, aún dominada por la madera; paladar franco y bien estructurado, no excesivamente dulce, pero con buena acidez, final largo con notas de mora y cereza. 2005 a 2008.

1995

Un año legendario para el Amarone: quien guarde aún alguna botella en la bodega debe apresurarse a tomarla. La mayoría de los vinos del 95 están en su punto culminante, o lo alcanzarán en los próximos meses. Como siempre, merece mención especial el elixir del maestro del Amarone Quintarelli, que sólo ahora sale al mercado.

18
Giuseppe Quintarelli
Amarone Classico Superiore
Aromas de múltiples capas: fruta desecada, tueste, especias; ya en el comienzo se atisba la profundidad; en boca hay extracto perceptible y pleno y dulzor suave, el final es opulento y sensual con aromas de configura de cerezas, tabaco, almendras y miel. El clásico por excelencia ya resulta un placer, pero aún ganará complejidad en los próximos dos o tres años. 2005 a 2010.



Campolongo di Torbe de Masi: final complejo.

Dulces de Austria

CATEGORÍA A BUEN PRECIO

Los vinos dulces de Austria son excelentes, pero a pesar de ello se han mantenido asequibles. En las regiones situadas en torno al lago Neusiedler reina un microclima ideal con una elevada humedad relativa que favorece la aparición de botritis (podredumbre noble) y casi todos los años permite cosechar cantidades importantes de estos vinos. En la Baja Austria, sobre todo en la región del Danubio (Donauland), el Eiswein –vino obtenido a partir de uvas heladas– hace cada vez más furor, porque aquí el termómetro cae a menudo a finales de otoño hasta los siete grados bajo cero necesarios para que las uvas se congelen totalmente.

Esta cata se anunció en la revista Der Winzer, fue preparada por la Sociedad Austriaca de Marketing de Vinos y el Instituto Enológico y se llevó a cabo en la enoteca del monasterio de Klosterneuburg. Una tercera parte de los más de 150 vinos presentados obtuvieron 15,5 puntos y más, es decir, una calificación mínima de «muy bueno». En varias ocasiones nos aproximamos bastante a la nota ideal de los 20 puntos.

VINUM estuvo representado por Simone Göttfried (sumiller de Schloss Grafenegg), Brigitte Pokorny (representante de vinos en Andau), Gerhard Elze (Sociedad Austriaca de Marketing de Vinos, Viena), Walter Kaltzin (redactor de la revista Der Winzer), Robert Steidl (profesor de la escuela de vinicultura de Klosterneuburg), Günter Triebaumer (vinicultor y comerciante de vinos de Rust) y el redactor de VINUM Rudolf Knoll.

AUSBRUCH: DOMINAN LOS RUST

Los Ausbruch se obtienen exclusivamente de uvas sobremaduradas afectadas por podredumbre noble. El dulzor de la mayoría de estos vinos corresponde a un Trockenbeerenauslese muy dulce. Especialmente conocido es el «Ruster Ausbruch», procedente de Rust, la ciudad a orillas del lago Neusiedler.

16,5
Georg Seiler, Rust
Gelber Muskateller Ausbruch Neusiedlersee-Hügelland 2002
Color ambarino claro; aromas delicadamente amargos pero picantes, subrayados por un soplo de pistachos; vino de estructura esbelta, con nota de casta y frutosidad jugosa. Se hace muy cuesta arriba escupir algo así en una cata.2004 a 2015.

16,5
Weingut Wenzel, Rust
Ruster Ausbruch Neusiedlersee-Hügelland 2001
Color dorado; algo de hierbas y miel de flores en el aroma; cuvée especiada y frutal con notable acidez. Necesita algo de tiempo antes de poder disfrutarse plenamente. 2005 a 2015.

16,5
Weingut Wenzel, Rust
Ruster Ausbruch «Am Fusse des Berges» Neusiedlersee-Hügelland 2001
Aroma de almendras, mermelada de naranja, violetas; vino especiado con casta y nota de chocolate; con múltiples capas, puede mejorar aún más con el envejecimiento. 2005 a 2015.

17
Harald Kraft, Rust
Ausbruch Neusiedlersee-Hügelland 1994
Color oro viejo. Fino y maduro aroma de pasas. En el paladar, este «anciano» se presenta suave, delicado y con múltiples capas. Es un buen ejemplo de las posibilidades de la variedad Müller-Thurgau. 2004 a 2010

17,5
Georg Seiler, Rust
Ruster Ausbruch Neusiedlersee-Hügelland 2001
Disfruta uno olisqueando los aromas de turrón, miel y pasas; el sabor es enormemente cremoso, suave, muy profundo; recuerda a un cuadro de Rubens, con formas exuberantes pero equilibradas. 2004 a 2015.

18
Ernst Triebaumer, Rust
Chardonnay Ausbruch Neusiedlersee-Hügelland 2001
Aromas increíblemente francos y seductores con perfumes de caramelo, turrón y miel; magnífica garra juvenil en boca, excelente nervio ácido, enorme concentración. Después de un cierto tiempo de maduración proporcionará un gran placer por sólo 22 euros. Una obra maestra del famoso "E.T.". 2005 a 2020.

18
Ernst Triebaumer, Rust
Ruster Ausbruch Neusiedlersee-Hügelland 1999
Cuvée bien madurada de color ambarino, en la clásica variante de Ausbruch con una cantidad enorme de azúcar (más de 300 g/l), que sin embargo se ve aliviada por más de 11 g/l de acidez. Huele a hierbas, té y pasas; en boca es tan cremoso y tiene tantas capas que dan ganas de tomarlo a cucharadas. Un vino con muchas, muchas reservas. 2004 a 2005.

18
Herbert Triebaumer, Rust
Ruster Ausbruch Neusiedlersee-Hügelland 1999
Contenido inmenso de azúcar (358 g/l), domado gracias a una acidez con casta y al envejecimiento en barricas. Los sabores cítricos (pomelo) animan mucho. En el paladar, el vino no resulta pegajoso, sino enormemente afrutado, con un magnífico sabor de ciruelas maduras. 2004 a 2010.

18,5
Weingut Feiler-Artinger, Rust
Ruster Ausbruch Neusiedlersee-Hügelland 2001
Aromas de plátano, turrón y caramelo; muy polifacético en boca, cremoso, altamente concentrado, sin duda muy longevo. Una obra maestra. 2005 a 2025.

BEERENAUSLESEN: SOBREMADUROS

En Austria, un Beerenauslese debe contener aproximadamente 125 grados Öchsle, con lo que coincide con la normativa alemana para esta denominación en las zonas de cultivo meridionales. Es obligatorio el uso de uvas sobremaduras con podredumbre noble.

16,5
Andreas Wendelin, Gols
Beerenauslese Neusiedlersee 2001
Cuvée hábilmente combinada con frutosidad, acompañada por turrón y cáscara de naranja, pero sobre todo ciruelas amarillas; el sabor es acariciante, suave, con permanencia. 2004 a 2012.

17
Hans Achs – Terra Galos, Gols
Furmint Beerenauslese Neusiedlersee 2001
Esta antigua variedad húngara, tan importante para el Tokaj, también tiene una aceptación cada vez mayor a orillas del lago Neusiedler. El vino predispone con su picante perfume de lila y saúco. En boca muestra garra, gran concentración, frutosidad fina con ciertos recuerdos de chocolate y un recatado nervio ácido. 2004 a 2015

Ruster Ausbruch de Herbert Triebaumer: magnífico.

EISWEIN: SOLAMENTE CON UVAS SANAS

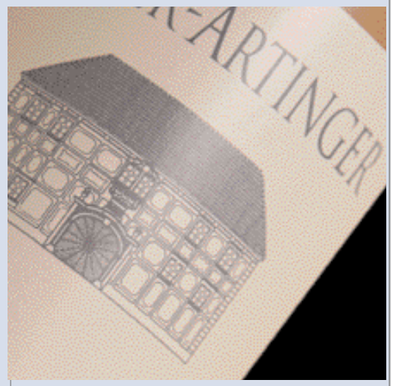
Hace un decenio, la obtención de vino a partir de uvas congeladas era aún extremadamente rara en Austria. Ahora, estos vinos son más frecuentes, sobre todo en las regiones de la Baja Austria (Donauland, Weinviertel). No siempre se presta la debida atención a la necesidad de emplear uvas sanas, lo que en ocasiones da lugar a aromas amargos. La densidad mínima del mosto corresponde a un Beerenauslese.

16
Christian Zöchmeister, Grosshöflein
Eiswein Neusiedlersee-Hügelland 2002
El bodeguero no informa sobre la composición de la cuvée, pero parecen haberse empleado variedades muy aromáticas. Es un vino muy especiado y complejo, con frutosidad concentrada; equilibrado, aunque no tiene demasiado carácter de Eiswein. . 2004 a 2012.

16
Weingut Stift Klosterneuburg
Welschriesling Eiswein Donauland 2002
Color muy claro, los aromas cítricos francos y picantes anuncian un Eiswein típico; sabor de malla fina, suavemente especiado, concentración media, final delicadamente amargo. 2004 a 2015.

16
Josef Bauer, Grossriedenthal
Grüner Veltliner Eiswein Donauland 2001
Grossriedenthal es una gran fuente de Eiswein: aquí, casi todos los años es posible vendimiar uvas heladas. Vinicultores como Josef Bauer han aprendido a conseguir de forma idónea el estilo típico, con perfumes cítricos francos y nota de casta en el sabor. El vino es terso y resulta agradablemente mineral. 2004 a 2015.

17,5
Franz Schneider, Grossriedenthal
Riesling Eiswein Donauland 2001
Eiswein en estado puro: este Riesling puede medirse con los mejores alemanes de esta clase, pero cuesta mucho menos (19 euros). Aromas cítricos magníficamente francos, con algo de melocotón en el bouquet; en boca existe una frutosidad muy picante y concentrada, con múltiples capas y enorme duración. Se comprueba que los de Grossriedenthal son especialistas en Eiswein. 2004 a 2015.



Ruster Ausbruch de Feiler-Artinger: ¡una obra maestra!

TROCKENBEERENAUSLESEN: COMO UN JARABE

Estos vinos intensamente dulces y de color subido, a veces semejantes a un jarabe, se obtienen de uvas con podredumbre noble muy pasificadas. Su densidad de mosto mínimo es de 30 KMW (unos 150 Öchsle), pero a menudo se alcanzan los 40 KMW y más. Muchas veces se crían en barricas como un buen Sauternes. Por lo general, son relativamente potentes en cuanto a contenido alcohólico.

16
Christian Zöchmeister, Grosshöflein
«Viktor» Trockenbeerenauslese Neusiedlersee-Hügelland 2002
Color ámbar claro; nueces y almendras en el bouquet; un vino denso y especiado con garra juvenil y dulzor cremoso; obtendría aún más puntos si el elevado grado alcohólico (14,5) no estuviera tan en primer plano. 2004 a 2015.

16
Biohof Anneliese Lang, Halbturn
Welschriesling Trockenbeerenauslese Neusiedlersee 1998
El chocolate, el tabaco y el té luchan por la primacía en el aroma; suave y acariciante en el paladar, con nota cremosa, resulta algo excesivamente azucarado. 2004 a 2010.

16
Weingut Weiss, Gols
Welschriesling Trockenbeerenauslese Neusiedlersee 1999
Ámbar claro, aroma de tila y ciruelas amarillas, matizado con notas ahumadas; tierno, redondo, suavidad agradable, mucho chocolate. 2004 a 2010.

16

Weingut Malat, Furth-Palt

Grüner Veltliner Trockenbeeren-auslese Kremstal 2001

Color ambarino; huele a chocolate, café y hierbas; sabor muy especiado, algo malteado; un vino con músculos y anchas espaldas, con una estatura como la de su productor Gerald Malat. 2004 a 2015.

16

Werner & Philipp Zull, Schrattenthal

Welschriesling Trockenbeerenauslese Weinviertel 2001

Prometedor aroma con perfumes de turrón y almendra; en el paladar es muy suave, especiado, ligeramente cremoso, con nota delicadamente amarga en la salida de boca. 2004 a 2015.

16

Erwin Tinhof, Eisenstadt

Weissburgunder Trockenbeerenauslese Neusiedlersee-Hügelland 2001

Color ambarino; chocolate y pistachos en el aroma; frutosidad suave, acidez con casta que proporciona al vino un agradable nervio, concentración media. 2004 a 2015.

16,5

Johann Stadlmann, Traiskirchen

Zierfandler Trockenbeerenauslese Mandel-Höh Thermenregion 2001

La variedad Zierfandler no sólo puede proporcionar vinos ásperos y vigorosos, sino que también hace posibles excelentes vinos de dulzor noble, como se demuestra una y otra vez en la región de las Termas. Color ámbar claro, un soplo de saúco en el aroma; en cuanto al sabor es más bien ligero, casi juguetón, soportado por una acidez con casta; la impresión general es de elegancia. 2004 a 2015

Rheinriesling de Mayer: delicado juego de acidez.

Eiswein de Stift Klosterneuburg: aromas especiados.

16,5

Leopold Sommer, Donnerskirchen

Welschriesling Trockenbeerenauslese Neusiedlersee-Hügelland 1999

Ambarino; chocolate amargo y una pizca de botritis en nariz; agradablemente suave, jugoso y con casta, con acidez viva algo superficial. 2004 a 2012.

16,5

Tobias Fuhrmann, Podersdorf

Trockenbeerenauslese Neusiedlersee 1999

Notable cuvée de Müller-Thurgau y Bouvier. Color ámbar, perfume de chocolate, peras e higos; dulzor exuberante y señorial, pero también potente en cuanto a acidez; aún puede reposar, no ha terminado de evolucionar. 2005 a 2012.

16,5

Biohof Anneliese Lang, Halbturn

Pinot gris Trockenbeerenauslese Neusiedlersee 2001

A los austriacos les gustan las denominaciones internacionales para las variedades de uva. Por eso, aquí la Ruländer (Grauburgunder) se ha convertido en "Pinot gris". El vino huele a té y algo a turrón; en el paladar se presenta cremoso, especiado, con una discreta nota de uvas pasas; un Trockenbeerenauslese bastante temperamental procedente de una finca ecológica desconocida pero interesante. 2004 a 2008.

16,5

Domäne Müller, Gross St. Florian

Blauer Wildbacher Trockenbeerenauslese Weststeiermark 2000

Un vino extremo, original, elaborado a partir de la variedad Blauer Wildbacher, que normalmente proporciona el Schilcher, de color rojo pálido. En este caso, las uvas pasificadas se prensaron inmediatamente. El vino tiene color de bronce, huele a pasas y tila, es muy concentrado y posee la elevada acidez propia del Schilcher, que en este momento lo hace aún algo arisco. Hay que darle tiempo. 2005 a 2020.

16,5

Alois Kracher, Illmitz

Scheurebe Trockenbeerenauslese No. 9 Neusiedlersee 2000

Aromas florales prometedores; muy especiado, denso, con gran frutosidad; alto contenido de azúcar (348 g/l), aunque su acidez resulta una pizca escasa para poder incluirlo entre los grandes. 2004 a 2015.

17

Sepp Moser, Rohrendorf

Muskat-Ottonel Trockenbeeren-auslese Kremstal 1999

Aromas polifacéticos con recuerdos de miel, clavo y pasas; sabor acariciante, concentrado, mucho juego y elegancia. 2004 a 2015.

17

Hans Bauer, Illmitz

Welschriesling Trockenbeerenauslese Neusiedlersee 2002

Un nombre nuevo de la denominación austriaca más conocida en cuanto a vinos dulces. Hans Bauer ha conseguido elaborar 1100 litros de esta Trockenbeerenauslese, lo que no está nada mal. Este vino joven ya tiene el color del ámbar, presenta un delicado aroma de pasas y en boca es enormemente cremoso, achocolatado y polifacético. Es de esos vinos que podrían tomarse a cucharadas. 2004 a 2020.

17

Winzergenossenschaft St. Martinus, Donnerskirchen

Trockenbeerenauslese «Natural sweet Premium Cuvée» Neusiedlersee-Hügelland 2001

Color ámbar, bouquet más bien recatado, algo de hierbas y café; paladar concentradamente especiado, aunque en el momento aún se muestra cerrado como una ostra; tiene mucha potencia, pero necesita tiempo para desarrollarse. 2005 a 2020.

17

Ernst Steindorfer, Apetlon

Scheurebe Trockenbeerenauslese Neusiedlersee 2000

Color dorado; bouquet con turrón y miel de flores; cremoso, especiado, mucho chocolate amargo en boca, muy concentrado. 2004 a 2015.

17,5

Heinrich Leitner, Gumpoldskirchen

Rotgipfler Trockenbeerenauslese Thermenregion 2002

Esta clase de vinos poderosos contribuyó en su día a la fama de Gumpoldskirchen. La variedad autóctona, que a menudo se combina con la Zierfandler, también muestra una gran calidad por sí sola. El vino de este productor no demasiado conocido es dorado, huele a hierbas y pomelo, tiene un sabor delicadamente pulido y mantiene una larga presencia en el paladar. 2004 a 2020.

17,5

Kollwentz – Römerhof, Grosshöflein

Scheurebe Trockenbeerenauslese Neusiedlersee-Hügelland 2002

Estupendo aroma, con perfumes de frambuesa, chocolate amargo y pistacho; enormemente denso, con viveza juvenil, casta, matices minerales, y mucha gracia. Un vino con un elevado factor de disfrute. 2004 a 2020.

17,5

Weingut Kummer-Schuster, Halbturn

Chardonnay Trockenbeerenauslese Neusiedlersee 2001

Aromas picantes de té y hierbas; muy suave, casi resulta oleoso, pero también posee casta y fina frutosidad; muy complejo, salida de boca muy larga. Un buen ejemplo de la tendencia positiva de los últimos años en la bodega de la familia Schuster. 2004 a 2020.

17,5

Erwin Tinhof, Eisenstadt

Weissburgunder Trockenbeerenauslese Neusiedlersee-Hügelland 2001

Color ámbar claro; abundante turrón y nueces en el aroma; suavidad cremosa, flexible, múltiples capas; encarna el temperamento y la elegancia al mismo tiempo; permanece perceptible largo rato a la salida de boca. 2004 a 2020.

17,5

Manfred Weiss, Apetlon

Bouvier Trockenbeerenauslese Neusiedlersee 2001

Una sorpresa de un joven vinicultor que produce su propio vino desde hace sólo unos años, y cuya profesión principal es la de director de una filial de comercio minorista. El Trockenbeerenauslese llena la copa como oro líquido, huele a turrón y pasas y en boca presenta una fina nota achocolatada, pero también notas especiadas y una acidez bien empaquetada y bastante notable para esta variedad. 2004 a 2015.

Eiswein de Franz Schneider: de lo mejorcito.

17,5

Martin Haider, Illmitz

Pinot blanc Trockenbeerenauslese Nektar-Essenz Neusiedlersee 2001

Color dorado; chocolate y miel en el bouquet; un vino increíblemente exuberante con dulzor concentrado, casi un jarabe, recuerda a un Tokaj Essenz. Martin Haider ya ha ganado algún que otro concurso con vinos de este calibre. 2004 a 2030.

17,5

Tobias Fuhrmann, Podersdorf

Welschriesling Trockenbeerenauslese Neusiedlersee 2000

Chocolate amargo, plátano y turrón en el aroma; suave, redondo, exuberante, con marcado sabor especiado pero también notas de casta. 2004 a 2020.

17,5

Johann Stadlmann, Traiskirchen

Zierfandler Trockenbeerenauslese Mandelhöh Thermenregion 1995

Color ámbar; aroma picante de pasas y ciruelas amarillas; fruta bien madurada en boca, concentración muy fina, nervio, casta; un vino original con carácter, que refleja las posibilidades de esta variedad autóctona. 2004 a 2015.

18

Christian Rainprecht, Oggau

Welschriesling Trockenbeerenauslese Essenz Stoaweiat Neusiedlersee-Hügelland 1994

Intenso color dorado rojizo; aroma fino y prometedor de pasas, con un soplo de caramelo; suave, de múltiples capas, final largo. El curioso nombre de Stoaweiat significa en el dialecto de la zona "viñedo pedregoso". 2004 a 2015.

18

Weingut Kummer-Schuster, Halbturn

Weissburgunder Trockenbeeren-auslese Neusiedlersee 2001

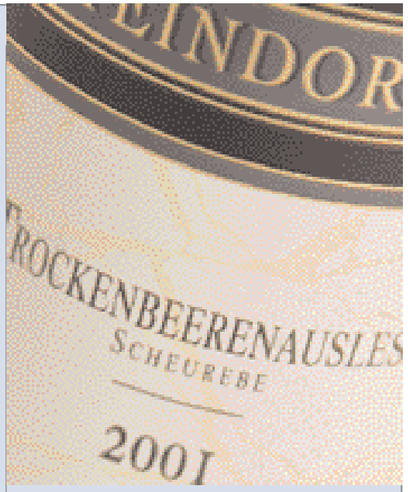
Color ámbar claro; aromas finos con recuerdos de cáscara de naranja, pomelo; suavidad delicada y cremosa; un vino que acaricia el paladar con delicados matices frutales. Delicioso. 2004 a 2030.

18

Ernst Steindorfer, Apetlon

Scheurebe Trockenbeerenauslese Neusiedlersee 2001

Color ámbar claro; finos aromas de miel y turrón; enormemente cremoso, acariciante, rico en matices picantes; a pesar del abundante azúcar natural (320 g/l) no es pegajoso, porque una acidez estimulante le proporciona vivacidad. 2004 a 2030.



Scheurebe de Ernst Steindorfer: cremoso y vivo.

18

Esterhazy'sches Weingut, Eisenstadt

Ruster Trockenbeerenauslese Neusiedlersee-Hügelland 2000

También en los vinos dulces se observa que esta bodega principesca, que estaba más bien de capa caída, se encuentra en pleno ascenso. Este vino de color ámbar huele a miel y cáscara de naranja, y ya en el aroma es pura seducción. En boca resulta casi como chocolate a la taza, muy cremoso, pero también fogoso y temperamental. 2004 a 2030.

18

Johann Münzenrieder, Apetlon

Sämling Trockenbeerenauslese Neusiedlersee 2000

Color ámbar claro; los aromas de cítricos, pomelo y un soplo de grosella despiertan expectativas. En boca, la Scheurebe (denominada aquí con su antiguo nombre de Sämling) cumple lo que promete: un vino muy complejo con magnífica frutosidad y picante juego de acidez, mucha casta, extraordinario. 2004 a 2030.

18,5

Angerhof Tschida, Illmitz

Sämling Trockenbeerenauslese Neusiedlersee 2001

Hans Tschida ya ha logrado varios éxitos con la Scheurebe (aquí llamada Sämling, a la antigua usanza). También en 2001 ha conseguido de nuevo un vino dulce casi perfecto, que aún presenta un juvenil color dorado amarillento y ofrece intensos aromas de grosella y una pizca de ciruela amarilla. En el sabor, el vino es muy polifacético y noble, y convence con su magnífica frutosidad. 2004 a 2030.

Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

Torre del Veguer

Torre del Veguer 2003

D.O. Penedès. Tipo: Blanco joven. Grado alcohólico: 12%. Variedad: Muscat.

Es una de las delicias de esta bodega familiar que también elabora tintos algunos de ellos con la variedad borgoñona Pinot Noir.

Explosivos aromas: rosas, lichis, notas de miel con rasgos cítricos. Limpieza que se palpa. Ligera golosidad inicial que equilibra el final amargoso, Buen diseño. 2004 a 2005.●

14,5

Raventós i Blanc

Preludi «Clos del Serral» 2003

D.O. Cava . Tipo: Blanco joven. Grado alcohólico: 11,5%. Variedad: Xarel.lo. Macabeo y Chardonnay.

Cambio de imagen y botella. Su característica más destacada es la singular composición del terreno, rico en compuestos minerales.

Delicado en aromas con un fondo de lías finas, notas de tiza, además de fruta blanca madura. Acento ácido en su entrada, leve untuosidad que realza el volumen. Agradable paso. 2004 a 2005.●

14,5

Can Miret d´Olivella

Clar de Castanyer 2003

D.O. Penedès. Tipo: Blanco con madera. Grado alcohólico: 13,5%. Variedad: Xarel.lo.

Xarel.lo cultivado en 3,7 Has. en una zona montañosa del Garraf, en el Penedès. Rafael Sala, propietario de la bodega está seguro del magnífico potencial de esta variedad.

Aunque el año no ha sido bueno, sí se aprecia un buen trabajo y expresión del varietal. Gran limpieza, con sutiles notas de hierba, cereales y pera, con la madera muy respetuosa. Untuosidad muy comedida, estructurado y con un final más definido por las lías. 2004 a 2006.●

15

Dinastía Vivanco

Dinastía Vivanco Crianza 2001

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 13%. Variedad: Tempranillo.

Se ha rescatado una réplica de la botella de vino, original del siglo XVIII. La forma de su gollete sirve para recoger las gotas de vino sin manchar.

Fruta roja en sazón, ápices minerales, regaliz y caja de puros. Conjunto muy homogéneo. Entrada suave, golosia, carnoso, tanicidad que necesita pulir y longitud comedida. 2004 a 2006.●

15

Bodegas y Viñedos Valtravieso

VT Valtravieso 2002

D.O. Ribera del Duero. Tipo: Blanco con madera. Grado alcohólico: 14,5%. Variedad: 75% Tinta Fina y 25% Cabernet Sauvignon.

Las uvas se vendimian en cuatro pagos en una de las zonas de mayor altitud de la Ribera del Duero (915 metros).

Un principio dominado por la madera nueva de calidad, frutosidad en su punto óptimo, notas minerales. Goloso, tanino vigoroso algo secante. Será bueno guardarlo un tiempo en botella para redondearse. 2004 a 2006.●●●

15,5

Viñas de El Regajal

El Regajal Selección Especial 2002

D.O. Vinos de Madrid. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 13,5%. Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.

La finca El Regajal se encuentra a dos minutos del centro de Aranjuez, cercana a una de las reservas de mariposas más famosas del mundo. Cuenta con la asesoría de Ignacio de Miguel.

Precioso color rojo granate muy cubierto. Aromas finos de fruta roja madura, balsámico, tostados, magnífico ensamblaje. Golosidad moderada, cuerpo, tanino granuloso que funde con un final frutoso que perdura. 2004 a 2008.●●

15,5

Avelino Vegas

Corona de Castilla Élite 1998

D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 13,5%. Variedad: Tempranillo de viñas viejas.

Elaboran dos vinos de la gama prestige. También han sacado un Fuentespina roble acorde con los tiempos.

Mezcolanza de frutillos rojos maduros (ciruela) y notas terciarias (cacao, cuero). Tiene fuerza tánica en la entrada, aunque está algo desligada de la fruta. Largo postgusto. 2004 a 2006.●●

16

Viñedos y Bodegas Vegalfaro

Pago de los Balagueses 2002

D.O. Utiel - Requena. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 13,5%. Variedad: Syrah.

Disfruta de 80 has. de viñedo, dividido en tres fincas. Entre sus vinos cuenta con un rosado de excelente calidad.

Domina la reducción inicial, buena señal. Buena concentración, notas tostadas elegantes, zarzamora. Muy maduro y sano. Lo mejor, su paso de boca, carnoso, envolvente, rico en matices con un amargor final elegante. 2004 a 2007.●

16,5

García Ordoñez

Torques 2001

D.O. Sierras de Málaga. Tipo: Tinto con madera. Grado alcohólico: 14,5%. Variedad: Syrah y Merlot.

Proyecto que comenzó en 1995 con la reconversión del viñedo, con sobreinjerto en cepas de más de diez años con Syrah, Merlot y Cabernet Franc. Posiblemente uno de los mejores tintos de Andalucía.

Mucha influencia de la fruta (casis, ciruela negra), especias, torrefacto y un toque de regaliz. Con buena estructura, excelente concentración y un tanino maduro de terciopelo. 2004 a 2010.●●

PEDRO XIMÉNEZ DE AÑADA

El nuevo sabor del P X

La magia de los vinos dulces atrae al aficionado exigente y encandila a quien se acerca por vez primera al los PX

Fernando Jiménez de Alvear en la bodega de Montilla con el nuevo Pedro Ximénez de añada.

Buena culpa de este rebrote de los grandes vinos dulces la tienen las nuevas elaboraciones de moscateles, de malvasías, de monastreles o de otros varietales poco usados hasta ahora para este tipo de vinos, como la Xarel.lo o la Cabernet, que surgen de los lugares más dispares de nuestro país, bodegas con poca tradición en esta clase de vinos, apoyadas, eso sí, en una tecnología de vanguardia.

Pero en Andalucía son las bodegas más tradicionales las que suelen ser las más avanzadas, como la montillana casa Alvear, una de las más tradicionales de Europa. Son famosos sus Pedro Ximénez, clásica esencia de vino donde se aprecian los colores más negros, los aromas y los sabores más rotundos. Pero desde hace unos años que parte de sus vinos toman un carácter más ligero, se descubre que el dulzor se puede apreciar sin el prolongado añejamiento en las clásicas botas. Con este pensamiento, Bernardo Lucena (enólogo) y Fernando Giménez de Alvear (gerente) han diseñado este Pedro Ximénez respetando la añada, con el aliciente que aporta una ligera crianza --unos cinco meses- en barricas bordelesas nuevas y de roble americano, para aportar un toque de complejidad.

La elaboración comienza en la pasera, don-

ALVEAR COSECHA 2002

Bodega: Alvear. Avda. María Auxiliadora, 1. 14550 Montilla (Córdoba).
Tel. 957 65 01 00 E-mail: alvearsa@alvear.es
Precio previsto por unidad: 9 €
Variedad: Pedro Ximénez.
Número de botellas: 6.000
Salida al mercado: Primeros de septiembre 2004.

¿Qué dice el corcho?

¿Debe olerse también el corcho?
Markus Stähli, Thun, Suiza

Es habitual oler el corcho, pero no es necesario. Además, no es suficiente para determinar con seguridad si un vino tiene sabor a corcho o no. Para eso es absolutamente imprescindible oler el vino en una copa de calidad muy limpia. Catarlo en boca después es facultativo, aunque a menudo decisivo. Precisamente el sabor a corcho muy sutil con frecuencia sólo se percibe en el paladar.

Platos difíciles

¿Qué alimentos se desaconsejan para tomar con vino?
Antonio Nieto, Salamanca, España

Algunos alimentos son complejos de combinar con el vino a causa de reacciones químicas entre sus componentes, o porque el sabor es muy poderoso. Se puede citar la alcachofa, que tiene cinarina (gusto dulce-metálico), los espárragos, las espinacas, la acedera, los huevos, pues saturan la lengua y anestesian las papilas, los platos picantes, por la similar sensación de adormecimiento, las vinagretas, cuya acidez perturba cualquier vino, los ahumados excesivos que dominan sobre cualquier bebida, el chocolate puro que se lleva mal con los taninos, y la cafeína, que deja una sensación metálica cuando interacciona con el vino.

Grano fino o grueso

¿Qué significa cuando alguién dice que la madera tiene grano fino?
Rocío Estébanez, Madrid, España

Se denomina grano fino cuando el crecimiento de los círculos anuales del árbol es mínimo, y de grano grueso cunado son más grandes. El tamaño del grano dependerá de la especie de roble y de las condiciones climáticas del terreno donde crece. Asimismo, se establece que un grano fino puede estar entre 1-2 mm, y el grueso, mayor de 4. Como conclusión, el roble de Allier es de grano muy fino (1,2), Vosges medio fino (2,6), Limusin grueso (4,2), Lituania muy fino (1,1), etc.
En Estados Unidos, el roble deTennessi, Kentucky, Missouri, Carolina del Norte, Oregón y Virginia suelen ser de grano medio grueso. En éstos, los vinos evolucionan antes. Por norma general, el tiempo que necesitamos para que se aprecie la crianza de un roble francés es el doble que el utilizado con el americano.

Online

Acceso gratuito a www.vinum.info [válido hasta el 1 de septiembre] Usuario: *caminosantiago.* Password: *mencia*

Leer Vinum en otros idiomas

Aunque sea usted lector de Vinum en español, desde ahora tiene la posibilidad de leer las otras ediciones en Internet. Los datos de *usuario* y *password* en la franja superior le dan acceso tambien a las ediciones de Vinum en francés y alemán (y en un futuro próximo al italiano).
Este es un valor añadido apreciable, pues muchos artículos se confeccionan especialmente y en exclusiva para la edición de cada país. Si quiere ampliar conocimientos sobre los vinos alemanes, ¿por qué no atreverse a leer un artículo sobre la élite de los jóvenes viticultores «Trendtöchter mit Tradition» en la edición alemana, o refrescar los conocimientos en francés para este próximo verano buceando en Vinum Francia?
El «buscador 1992-2004» le permitirá elegir el idioma y la edición de las palabras a buscar. Si introduce, por ejemplo, «Rioja», y selecciona «ES», tendrá ante sí 275 artículos publicados en la edicion española que hacen mención a La Rioja. La misma búsqueda con «DE» da 259 resultados, y con «FR», 56 artículos publicados.
Pinchando sobre «Núm. anteriores» («Heftarchiv» en alemán o «Archives des textes» en francés) y luego sobre una portada, tendrá acceso directo al contenido de los últimos doce números publicados en cada idioma.

¿Uva blanca en el tinto?

¿Alguna vez se elabora tinto mezclándolo con con vino blanco?
Hans-Christian Berlimont, Hamburgo , Alemania

Es una práctica llevada a cabo con el Chianti italiano, entre los vinos más conocidos. Elaborado fundamentalmente con la variedad de uva Sangiovese, rica en taninos y acidez, lo que hace de la Sangiovese un vino no muy fácil de beber. En la región del Chianti Classico, el barón Bettino Ricasoli, impulsor de la vinicultura toscana, inventó por esta razón, ya a finales del siglo XIX, las siguientes "recetas" para el Chianti: una mezcla de uvas oscuras de Sangiovese y Canaiolo para vinos valiosos y longevos, y una mezcla de las mismas uvas con parte de Trebbiano y Malvasia blancas para vinos que se han de beber jóvenes o de frutalidad marcada.
En España, concretamente en Ribera del Duero, está permitido añadir un 5% de uva blanca. En otras zonas es habitual la práctica de añadir al mosto blanco pasta de tinto y fermentarlo todo junto obteniendo los denominados vinos B, o segundos vinos más suaves y de inferior calidad.

¿Un decantador para cada vino?

¿Existe un tipo de decantador para cada tipo de tinto? ¿Alguna vez vez está indicado decantar un blanco?
Yves Walter, Zürich, Suiza

Los criterios que hay que tener en cuenta son los siguientes:
1. Seleccionar un decantador exento de dibujos o grabados que impidan la inspección del vino. 2. Boca ancha para facilitar la caída del vino o apoyar la botella. 3. El dencantador ideal para vinos muy cerrados (como Portos Vintage o tintos viejos de Borgoña) deberá tener un diámetro de base amplio para que exista mucho líquido en contacto con la atmósfera; si por el contrario sólo queremos jarrearlo para limpiar ligeros olores de reducción, la elección será el de la foto, con base pequeña. 4. Fácil manejo, incluso algún asa podría ayudarnos, como el decantador de *pato.*
Se puede, y se debe, jarrear blancos viejos de Borgoña, Pouilly-Fumé de Loira, algunos Riesling alemanes, e incluso blancos españoles como el Guitián sobre lías.

Vino y carpaccio

¿Qué vino elegir para acompañar un carpaccio o un filete tartar?
Kurt Wunderlin, Forch, Suiza

El vino tinto es el acompañante menos complicado para esta carne picada de vacuno cruda, especiada y picante. Se recomienda elegir vinos con mucho cuerpo y algo de abocado, con los taninos bien empaquetados. Le van bien los Crus de Beaujolais, los Pinot noir densos y los tintos del sur del Ródano o del Languedoc-Rousillon, el Cannonau de Cerdeña, el Nero d'Avola y el Primitivo de Apulia, también el vino español del Bierzo.
Pero si se desea tomar vino blanco, es más recomendable ceñirse a los vinos voluminosos sin ácido marcado: blancos del Ródano o de Italia, Chardonnay sin elaboración en barrica, Weissburgunder (del sur de Alemania o de Suiza) y Chenin blanc de Sudáfrica o del Loira.

La pregunta del mes

¿Qué es un Blue Chip del vino?

En bolsa, la expresión *Blue Chip* se refiere a aquellas acciones de una empresa sólida y de fuertes ganancias. Los coleccionistas de vinos que acuden a las subastas o invierten en fondos de vinos llaman así a un vino superior difícil de encontrar, cuyo valor aumenta a largo plazo independientemente de la situación del mercado, o al menos se mantiene en un nivel elevado. Son, en primera línea, grandes vinos de Burdeos (Premiers Crus) de añadas excelentes, por ejemplo el Latour de 1945 y 1961, el Mouton-Rothschild de 1947 y 1982, el Haut-Brion de 1961 y 1966. Entre los vinos dulces destacan especialmente las añadas de Yquem de 1921, 1937 y 1945.
Fuera de la región de Burdeos se incluyen en el exclusivo círculo de vinos Blue Chip, como mucho, algunos vinos superiores de la Champagne, como el Clos du Mesnil de Krug, o los vinos de la Domaine Romanée-Conti en la Borgoña. Lo importante es que procedan de una fuente seria (precisamente hay en circulación falsificaciones de los vinos de Burdeos más conocidos) y que se hayan guardado en condiciones óptimas.
No se consideran Blue Chip clásicos los Vintage Port, ni los vinos de culto de California, ni los Riesling dulces nobles del Mosela y la región de Rheingau, y tampoco los de Tokai, pues la demanda es demasiado escasa y, por ello, difícilmente calculable el incremento de valor a largo plazo.

Está permitido todo lo que guste, siempre que el volumen corresponda a las normas de la UE.

Guardar las formas

El cristal tiene mucha paciencia, como lo demuestran las numerosas formas de botella que conviven en el mercado

A principios del siglo XVII, cuando empezaron a fabricarse botellas en gran cantidad, se parecían más bien a una bola o una cebolla: el «Bocksbeutel» de Franconia responde a esta tradición. Pero ya desde 1730 se impone la forma de mazo o cilindro. Porque los ingleses habían descubierto que algunos vinos mejoran guardándolos, y las nuevas formas de las botellas permitían apilarlas en posición tumbada. Una aportación importante fue el corcho, que en esa misma época estaba empezando a utilizarse como cierre.

Con las botellas pasa lo mismo que con las personas: antes se consideraba elegante el tipo Rubens, pero hoy el ideal de belleza es alto y delgado. Muchas botellas dan indicios sobre su contenido ya desde lejos: el vino de Burdeos se embotella en elegantes botellas rectas, y el de Borgoña, en ejemplares más panzudos. En Alemania es muy apreciada la variante de cuello largo. Junto a estos tres tipos básicos muy extendidos, también hay formas regionales: la pesada botella con sello del papa de Châteauneuf-du-Pape, la larga y verde del Muscadet, una variante similar para el Mosel-Riesling, y la típica botella de 0,5 litros del Tokaj.

Naturalmente, también se pueden hallar formas estrambóticas, botellas triangulares o cuadradas de vivos colores, por ejemplo. Está permitido todo lo que guste, siempre que el volumen corresponda a las normas de la UE, que prevé 25, 37, 50 y 75 centilitros, un litro y algunas medidas mayores.

Por cierto, las primeras botellas ya tenían una capacidad similar a las actuales medidas estándar. Es el volumen que un soplador es capaz de producir con un soplo de pulmón. Evidentemente, no todas las botellas tenían exactamente la misma capacidad; por ello, hasta mediados del siglo XIX, el vino se vendía a granel y se embotellaba después.

En 1821 la firma Riketts de Bristol patentó una máquina para fundir botellas de capacidad y forma estándar. El hecho de que se haya mantenido el formato de 0,75 litros puede deberse a que se trata de una «medida de disfrute» lógica, es decir, lo que dos personas pueden abarcar en el transcurso de una comida.