

vinum

vinum  
LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

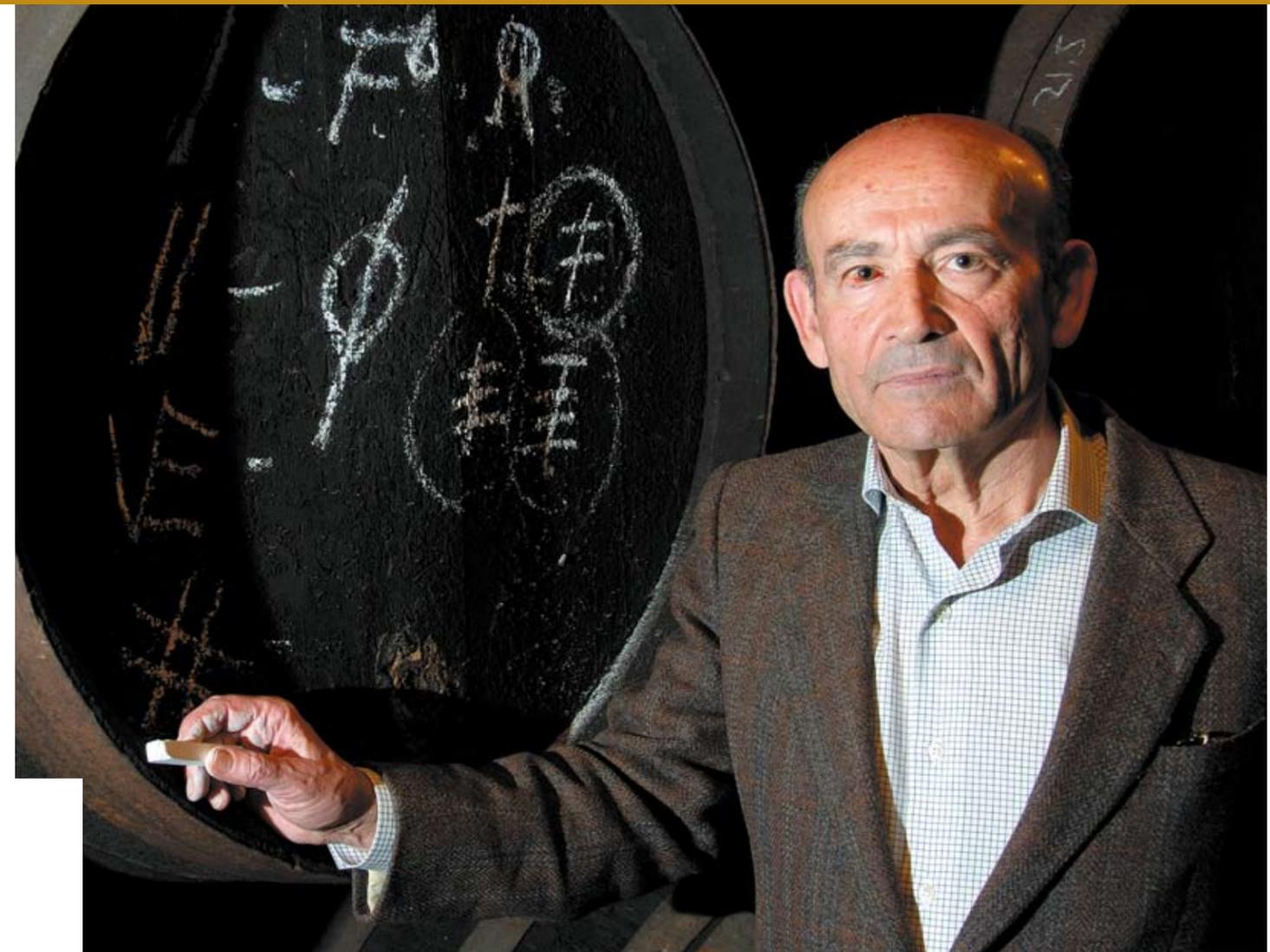
# Vinos sin rostro

Los tesoros de los almacenistas de Jerez

Condado de Huelva  
¡Viva la Blanca  
Zalema!

Guardar el vino  
Consejos para su  
conservación

Nuestras catas  
Huelva, Toro, dulces  
suizos y Portugal



MONCLÚS  
OSCA  
FÁBRIGAS  
LALANNE  
VIÑAS DEL VERO  
ENATE  
DIBINEOS  
VALDOVINOS  
BLECUA  
DALCAMP  
OTTO BESTUÉ  
OLVENA  
SIERRA DE GUARA  
LAUS  
BALLABRIGA  
ALDAHARA  
RASO HUETE  
ABINASA  
IRIUS  
MELER

consejo regulador de la denominación de origen

**SOMONTANO**

SENTIR EL VINO

## Cambio climático

La filoxera a punto estuvo de acabar con el viñedo europeo a principios del siglo pasado. Una epidemia llegada de América que atacó tanto a las raíces de las cepas como a las raíces mismas de una cultura arraigada y mantenida durante miles de años en la civilización occidental. La plaga obligó a aplicar remedios de urgencia, que gracias a la “reserva” de viñedo del Nuevo Mundo, el indestructible pie de la “vitis americana”, inmune a la plaga, salvó una industria y todo un acervo cultural.

Y cuando ya el peligro global parecía conjurado, otro más poderoso, lento, larvado e inexorable se cierne sobre los grandes y tradicionales viñedos europeos: el cambio climático. La comunidad científica ya nos lo ha advertido: bastará con un aumento de temperatura en la Corriente del Golfo -la misma que preserva a Europa de convertirse en un continente helado- entre dos y seis grados, en no más de sesenta años, para que los cultivos europeos queden afectados profundamente. Y uno especialmente sensible será la uva, especialmente capacitada para detectar los cambios en su entorno, de virar bruscamente en aromas, sabores, y color de un

FOTO DEL MES



Una tormenta con aparato eléctrico ilumina en la noche el santuario de la Virgen del Rocío, en Huelva, conocida como la Blanca Paloma. Página 24.

pago a otro, de una altitud a otra, de un año al siguiente. En ese negro futuro, las maduraciones serán mucho más tempranas, y un calor mucho más húmedo propiciará la proliferación de plagas. Todo ello obligará a plantear una gigantesca remodelación del viñedo actual, y, sobre todo, se necesitarían nuevas técnicas para alcanzar los requisitos de calidad. Todavía no sabemos si el cambio desencadenado por la actividad contaminante del hombre tiene marcha atrás. Pero al menos medio siglo parece suficiente para que vayamos pensando en desarrollar una agricultura adaptada a la alteración que se avecina, una viticultura “de invernadero” en un futuro en el que, más que nunca, el vino será más cosa de viticultores que de enólogos. O mejor dicho: de enólogos viticultores.

VINUM

### En equipo



**Montserrat y Begoña Sauci Ortiz**  
Última generación de bodegueras, savia nueva para los modernos vinos del Condado de Huelva. Página 24.



**Josep María Albet i Noya**  
Es uno de los adelantados de la filosofía ecologista aplicada al cultivo de la vid. Entrevista en página 42.



**Filipa Pato**  
Enóloga de nueva hornada, ha reunido para nosotros en su casa de Bairrada una nueva generación de la enología portuguesa. Página 30.



Condado de Huelva. La Blanca Zalema. Pág. 24.

«En España carecemos de la sensibilidad para temas medio-ambientales que en otros países, como Alemania y Suiza, está más asentada»

Josep María Albet i Noya



Los vinos de Almacenista. Pág. 14.



Las mujeres mandan en la enología portuguesa. Pág. 30.



Entrevista con Josep María Albet i Noya Pág. 43.

## ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES  
*On line y pregunta del mes*
- 8 INTERNACIONAL  
*MiWine 2006, cita en Milán*
- 10 NACIONAL  
*¿Levadura de flor antioxidante?*
- 12 NACIONAL  
*Vinoble 2006 en Gourmets*

## MAGAZIN

- ALMACENISTAS  
14 *El vino sin rostro*
- CONDADO DE HUELVA  
24 *Viva la Blanca Zalema*
- PORTUGAL  
30 *La nueva enología es cosa de mujeres*
- PORTUGAL  
36 *Los Tawny y Colheita*
- ENTREVISTA  
42 *Josep María Albet i Noya*

## GUÍA

- 46 CATA DE HUELVA  
*El buen samaritano*
- 48 CATA DE TORO  
*En el ojo del huracán*
- 50 CATA DE PORTUGAL  
*Variedades autóctonas*
- 56 CATA DE DULCES SUIZOS  
*La vida es golosa*
- 61 NOVEDADES  
*Lo último del mercado*
- 64 PALABRA DE ENÓLOGO  
*Jorge González Granada*

## SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 62 CONOCER
- 65 AGENDA
- 66 QUIENES SOMOS

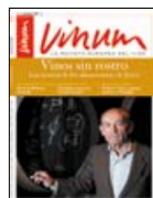


Foto de portada:  
Heinz Hebeisen

## Dientes sensibles

Me gusta mucho el vino blanco y el cava pero cada vez que los bebo mis dientes se quedan durante un tiempo desagradablemente sensibles. ¿A qué se debe?

**Iván González, Fuelabrada, Madrid**

La hipersensibilidad dental, o más conocida como "dentinaria", es un problema muy común que afecta a muchas personas, y que ocurre cuando la parte sensible del diente, la dentina, queda desprotegida y muy expuesta. Los dientes están preservados por una capa fuerte de esmalte, completamente insensible, como las uñas, pero cuando están dañados o se desgastan quedan a merced de cualquier estímulo intenso en el nervio, causando dolor y malestar. Los estímulos que desencadenan la sensibilidad pueden ser las bebidas o alimentos fríos (los más importantes), además de los calientes, los de alto contenido en azúcares, los cítricos y productos ácidos (como el vino) y las sustancias "hiper osmolares", que atraen líquidos, como el chocolate. Es un problema muy frecuente en las mujeres de entre 30 y 40 años. Para evitarlo se aconseja utilizar productos con alto contenido en sales de potasio (nitrito, citrato, cloruro) asociadas o no a otras sales como el gel o pasta de dientes, y enjuagues con fórmula de citrato potásico que calma la sensibilidad dental y crea un escudo protector, proporcionando un alivio rápido.

**El tapón de rosca es perfecto para determinados vinos, y menos costoso y arriesgado que el de corcho.**



## Otra vuelta de rosca

En el número anterior leí acerca de las virtudes del tapón de rosca para determinados vinos. Por mi cultura, me cuesta creerlo ¿De verdad es realmente bueno?

**Iñaki Arenal, Pamplona**

Sí. Y es más, desde nuestro punto de vista aporta muchos beneficios, claro está, siempre que hablemos de vinos jóvenes. Porque, si se ha fijado, a pesar de la gran variedad de posibles sistemas de cierre para las botellas, el de rosca, tan aparentemente frágil, tradicionalmente es el adoptado para el vino más delicado del mundo, como es el fino o la manzanilla.

Pues imagínese ahora este tapón de rosca totalmente hermético, guardando toda la potencia de un Sauvignon Blanc de, pongamos por caso, Nueva Zelanda, es decir, de los más potentes aromáticamente. Nosotros lo hemos catado y le aseguramos que es todo un despertar para las fosas nasales: casi parecía que todavía estaba fermentando, conservaba toda su plenitud aromática y no adolecía de ninguno de los defectos previsibles en un mal cierre, como una temprana oxidación.

## El color del cristal...

Parece que el mundo de la fantasía ha llegado también a las botellas de vino. No son sólo las mil y una formas (alargadas, panzudas, estilizadas, cuadradas, etc.), el diseño también alcanza al color del cristal. He visto albariños de color azul y ámbar que me chirrían un poco a la vista. ¿Todo esto es por puro capricho del diseño o tiene algún sentido, aparte de preservar al vino de la luz?

**Cristina de Castro, Ávila**

Está demostrado que la luz del sol ejerce un efecto perjudicial sobre el vino, que se traduce en una aclarado del color y, en general, una reducción de la calidad, sobre todo, en los vinos blancos como el albariño que citaba. En el mercado podemos encontrar botellas que van desde la transparencia hasta varios tonos de verde o ámbar. Al parecer es con esta última como mejor se preservan las características del vino. La luz ultravioleta (la radiación más perjudicial), que ofrece un rango de longitud de onda de entre 200 a 420 nanómetros (nm) es contrarrestada muy eficazmente por las botellas de vidrio ámbar que excluyen las radiaciones por debajo de 450 nm. Por lo tanto, dos milímetros de vidrio transmiten sólo el 5% de la luz que llega sobre este tipo de botella. Los vidrios blancos o verdes transmiten longitudes de onda por debajo de los 330 nm, y dos milímetros de vidrios de estos colores permiten pasar el 80% de la luz.



## Botellas en lugar de gatos

Soy ingeniero mecánico retirado y además, un apasionado del vino francés. Utilizando un antiguo gato para Volkswagen y los restos de lo que fue una mesita de salón, he construido una máquina decantadora, para poder catar viejos vinos aun cuando en el futuro esté demasiado decrepito como para decantar a mano...

**Paul Dober, Rüeterswil**



**Unos colores defienden mejor que otros la calidad de los vinos.**

## Online

Acceso gratuito a [www.vinum.info](http://www.vinum.info) [válido hasta el 15 de septiembre] Usuario: jerez. Password: zalema

## Un viaje virtual por Huelva y Jerez

Si está pensando en aprender más sobre la amplia cultura del Marco de Jerez o el Condado de Huelva consulte las siguientes web.

**[www.condadodehuelva.com](http://www.condadodehuelva.com)**

Es la web del Consejo Regulador, con toda la información necesaria para dominar estos vinos, sus bodegas, variedades, clima, zona. También incluye una sección de noticias de actualidad.

**[www.playasdehuelva.com](http://www.playasdehuelva.com)**

Este portal le ofrece, además de un conocimiento exhaustivo de sus playas, también incluye las mejores rutas del vino y también del su exquisito jamón de Huelva.

**[www.juntadeandalucia.es](http://www.juntadeandalucia.es)**

Es el centro oficial donde podrá encontrar información referente a las zonas, su gastronomía desde el punto de vista de lo que se cultiva en el entorno con Calidad Certificada.

**[www.turismojerez.com](http://www.turismojerez.com)**

Las rutas del vino están de moda y en esta web podrá encontrar algunas. Del mismo modo podrá encontrar lugares de interés, dónde comer o alojarse y qué souvenirs podemos comprar.

**[www.sherry.org](http://www.sherry.org)**

Además de todos los contenidos de rigor, incluye una revista virtual, seminarios y algunos consejos para disfrutar mejor de sus vinos.



## La pregunta del mes

### ¿Aromas de eucalipto en el Cabernet chileno?



El Cabernet Sauvignon de Chile, sobre todo el del valle de Maipo, a menudo tiene aromas de eucalipto. En el mejor de los casos se trata de un aroma fresco que también presenta notas de menta, hierbas aromáticas cultivadas y pimienta; en el peor, el vino huele intensamente a los aceites volátiles del eucalipto. Muchos aseguran que este característico aroma se debe a los árboles que crecen en las cercanías de los viñedos. Al

fin y al cabo, también se dice que la manzanilla adquiere sus notas saladas de la brisa marina que sopla por la región de Jerez de la Frontera, y en Australia se ha comprobado que, tras los incendios forestales, algunos vinos presentan inusuales notas de humo porque se han depositado partículas de hollín en las uvas.

Es poco probable que el aroma de los Cabernet chilenos se deba a los elementos aromáticos de los

eucaliptos. Este olor lo origina un desequilibrio del crecimiento. En los suelos de Maipo, ricos en elementos orgánicos, las cepas de Cabernet tienden a producir hojas desmesuradamente grandes, lo cual afecta al proceso de maduración de las uvas. La falta de madurez fenólica se expresa en esa nota de eucalipto. Si se reduce el volumen de cosecha y se podan las hojas minuciosamente, las notas de eucalipto desaparecen.

**¡REVOLUCIÓN!**

El Gobierno francés hace un llamamiento a la "revolución de la viticultura": para que sus vinos sean competitivos, tiene la intención de permitir el empleo de chips de roble y la mención de las variedades de uva en la botella, simplificar la pirámide cualitativa y crear un logotipo único para todos los vinos de Francia. A corto plazo, el estado destinará 90 millones de euros a subvenciones, préstamos y ayudas a la exportación. Más información en el próximo número.

**FIBRA LÍQUIDA**

Una razón más para beber vino: investigadores españoles han demostrado que el vino, en contra de la opinión generalizada, sí contiene fibra. Procede de los hollejos, las pepitas y las levaduras. El vino tinto aporta mayor cantidad de elementos importantes para la digestión y el metabolismo que el vino blanco. Pero no recomendamos sucumbir a la tentación de cubrir la cantidad precisa diaria de fibra a base de vino.

**LA FIESTA DEL PROSECCO**

Los días 20 y 21 de mayo, los productores de Prosecco DOC de Conegliano-Valdobbiadene invitan a una fiesta del vino, la cultura y la música. Este festival lleva por nombre Vino in Villa, y en el castillo medieval Castello di San Salvatore en Susegana los visitantes podrán catar más de 250 Prosecco DOC en medio de bosques y viñas. Los "invitados estrella" serán vinicultores de California, que también presentarán sus vinos. Más información en [www.prosecco.it](http://www.prosecco.it) o bien en [vinoinvilla@prosecco.it](mailto:vinoinvilla@prosecco.it).

**FE DE ERRORES**

En el pasado número 53 de Vinum se publicó una puntuación errónea al vino Series Limitadas Merlot 2003 de bodegas Viñas del Vero. Un error inexcusable de duplicado en nuestros archivos provocó que le asignáramos 15 puntos, cuando en realidad debíamos haber puesto 17,5 puntos. Para nosotros es sin duda uno de los mejores varietales de Merlot.



## Escaparate del vino

**Milán, la ciudad de la moda, se convierte por segunda vez en punto de encuentro de los enófilos. Pero esta vez, quienes desfilan por la pasarela son vinos de todo el mundo.**

Hace tiempo que los que siguen la moda y desean comprar con estilo conocen y aprecian Milán como la metrópoli cercana con ese encanto particular. Este año, una vez más, al glamour textil de los escaparates se añade el brillo de los vinos del mundo, reunidos en la segunda edición de MiWine, feria especializada en vinos y licores. Son dos buenas razones para viajar a Milán del 12 al 14 de junio.

El flamante recinto ferial Fieramilano, sito en el barrio de Rho, cumple todas las condiciones para crear el ambiente adecuado para una feria del vino tan elegante como lo es MiWine. La infraestructura es tan exclusiva como espléndida la prestación de servicios. Los organizadores y su patrocinador oficial, Alitalia, ofrecen un exhaustivo servicio de atención al visitante, que abarca desde el viaje (vuelo y bus) hasta la tramitación de reservas en restaurantes y teatros. La inscripción es sencilla (ver caja) y, una vez en poder de una acreditación "Meeting Milano", prácticamente ya no hay que preocuparse por nada más.

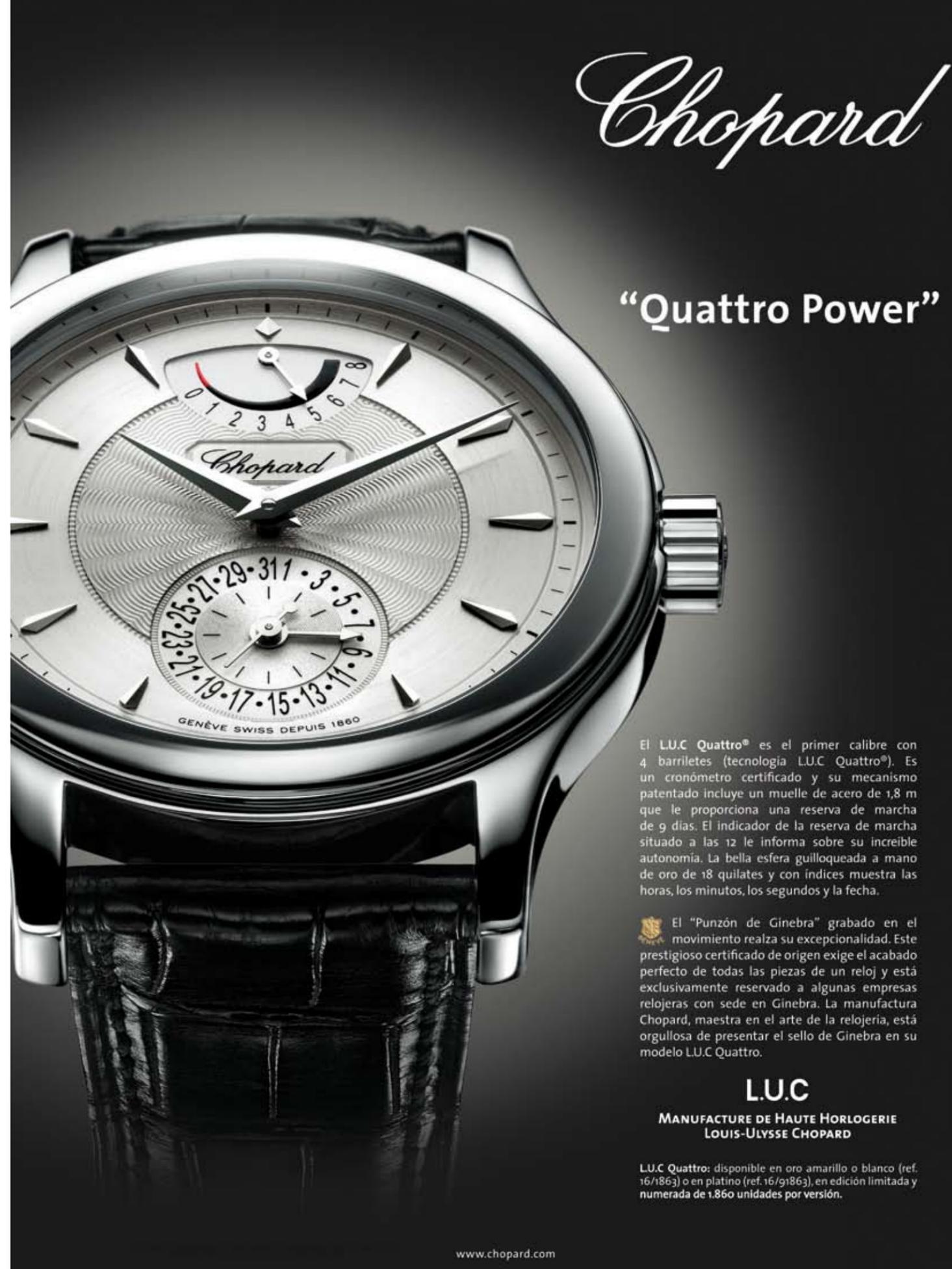
**Nuevo punto de encuentro del vino**

Milán, la metrópoli financiera italiana, con la feria MiWine también se ha convertido en un importante punto de encuentro del sector del vino. Expositores de casi todos los países vinicultores de Europa y del Nuevo Mundo presentan las últimas añadas, novedades y raros ejemplares. En el marco de la feria tienen lugar numerosos actos, entre ellos catas comentadas, talleres, eventos de promoción en la ciudad y visitas a bodegas. Esta feria se basa en el concepto del business-to-business y pretende facilitar contactos sobre todo entre profesionales de alto nivel.

**MiWine 2006**

**¿Cuándo?** Del 12 al 14 de junio de 2006  
**¿Dónde?** Recinto ferial Fieramilano, Rho (Milán)  
**Alojamiento:** reservas y, si se desea, incluso el paquete completo del viaje, en las oficinas de la feria.  
 Tel. +39-02-49 97 - 76 10,  
 Fax +39-02-49 97 - 67 66,  
 o bien [hospitality@fieramilano.it](mailto:hospitality@fieramilano.it)

**Más información:** [www.miwine.it](http://www.miwine.it)



Chopard

"Quattro Power"

El L.U.C. Quattro® es el primer calibre con 4 barriletes (tecnología L.U.C. Quattro®). Es un cronómetro certificado y su mecanismo patentado incluye un muelle de acero de 1,8 m que le proporciona una reserva de marcha de 9 días. El indicador de la reserva de marcha situado a las 12 le informa sobre su increíble autonomía. La bella esfera guillochéada a mano de oro de 18 quilates y con índices muestra las horas, los minutos, los segundos y la fecha.

El "Punzón de Ginebra" grabado en el movimiento realza su excepcionalidad. Este prestigioso certificado de origen exige el acabado perfecto de todas las piezas de un reloj y está exclusivamente reservado a algunas empresas relojeras con sede en Ginebra. La manufactura Chopard, maestra en el arte de la relojería, está orgullosa de presentar el sello de Ginebra en su modelo L.U.C. Quattro.

L.U.C.

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE  
 LOUIS-ULYSSE CHOPARD

L.U.C. Quattro: disponible en oro amarillo o blanco (ref. 16/1863) o en platino (ref. 16/91863), en edición limitada y numerada de 1.860 unidades por versión.

Fax

**PRIMER VINO «IBÉRICO»**

La bodega española Liberalia y la portuguesa Quinta do Portal producirán conjuntamente un nuevo vino tinto «ibérico», denominado Duradouro, que desde el mes de junio estará en el mercado con un total de 7.400 botellas. El vino, elaborado a partir de la uva portuguesa Tinta Roriz y la española Tinta de Toro a partes iguales (en realidad, ambos nombres son sinónimos de Tempranillo), tendrá una «calidad notable» gracias a la calidad y singularidad de los dos tipos de uva.

**IRONWINE, VINO EN LATA!**

En los próximos meses, un nuevo producto va a revolucionar el sector vinícola. Tras introducirse en ciudades como Nueva York, Buenos Aires, Miami... entra por fin en el mercado español Ironwine, el primer vino en lata de alta gama. Se trata de un vino tinto Malbec-Cabernet y un blanco Chenin Blanc importados de Argentina de la mano de Gargantas de Lata, S.L. junto a una de las mejores bodegas mendocinas ubicada en San Rafael.

**ENOTURISMO CON SOLERA**

Las portuenses Bodegas 501, unas de las más antiguas del Marco de Jerez, ofrecen para todos los aficionados al enoturismo la posibilidad de conocer sus entresijos a través de visitas guiadas y todo tipo de actividades. Además de un recorrido estándar, existe una amplia gama de posibilidades que el cliente puede disfrutar, como la visita a la bodega con degustación de productos gastronómicos de la zona, catas profesionales, visitas nocturnas, comidas y cenas de empresa...

**LA COMISARIA EN OSBORNE**

Marian Fischer, Comisaria de Agricultura de la Unión Europea, y Elena Espinosa, Ministra de Agricultura de España, acompañadas de Mercedes Gómez, Consejera de Agricultura de Castilla La Mancha, visitaron las instalaciones de Bodegas Osborne en Malpica de Tajo (Toledo). La Comisaria quiso conocer, en su primer viaje a España, cómo se elaboran los vinos españoles antes de afrontar la reforma de la OCM del vino; y su primera parada ha sido en Osborne Malpica.

¿La levadura de flor antioxidante?

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles y la Fundación de Investigación del Vino (FIVIN) trabajarán en un proyecto en el que tratarán de ratificar las propiedades de la levadura de flor de la zona como antioxidante para la piel y como bactericida. Así lo manifestó el presidente del Consejo, Manuel Pimentel, en rueda de prensa, donde resaltó que la promoción de los vinos generosos de la zona de Montilla y Moriles será «fundamental» para consolidar la recuperación del sector. Pimentel se mostró convencido de que, junto con los representantes de los vinos de Jerez y la Junta de Andalucía, la D.O. Montilla-Moriles encargará un gran estudio científico y médico de unos 6 ó 7 años de duración, que demostrará con «rigor y seriedad» el poder antioxidante de la levadura de flor. Además, el presidente advirtió a los empresarios de que «se preparen para comprar acciones» si se demuestra que las propiedades del velo de la flor del vino de Montilla y Moriles son idóneas para el rejuvenecimiento o el alivio de la úlcera de estómago.



Enólogos en congreso



La búsqueda de distintas alternativas al cultivo de la vid y la producción de vino, relacionadas con el medio ambiente o con su uso farmacológico, y la consideración de inaceptable la retirada de la licenciatura de Enología de la propuesta del Ministerio de Educación y Ciencia de titulaciones del gobierno español que se está preparando para el acuerdo de Bolonia, y para lo cual se va a hacer un frente común entre universidad y profesionales para evitar esta retirada, fueron en opinión de Vicente

Sánchez Migallón, presidente de los enólogos españoles, las dos conclusiones más destacadas del XII Congreso Nacional de Enólogos, celebrado en Tenerife. En el Congreso se habló también de que las prácticas enológicas deben reformarse, y se debe ser más aperturista e igualar al mercado internacional. Además se analizó cómo el cambio climático está afectando al cultivo vitivinícola. Para ello en un futuro los enólogos tendrán que echar mano de las nuevas tecnologías.

Fariña, de bodega a galería de arte

Depósitos de acero inoxidable, barricas de roble francés y americano, armarios donde duermen miles de botellas y, ahora, también, obras de arte. El bodeguero Manuel Fariña ha transformado su bodega en sala de exposiciones. Las obras seleccionadas por el Jurado del I Certamen Nacional de Pintura El Primero 2006 cuelgan sus lienzos de duelas en la planta subterránea, en una exposición que podrá verse durante todo el mes de junio. La obra del valenciano Antonio Carretero fue la ganadora del certamen, convirtiéndose en la imagen del Primero 2006, el vino de maceración carbónica de Fariña.



*Aspilicueta*  
RIOJA



*A propósito del sabor.*

Fax

**RIOJA, AIRES RENOVADOS**

Enterprise IG ha sido la agencia de «branding» global elegida por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja para hacerse cargo de la renovación de su imagen de marca. Enterprise IG, experta en estrategia, diseño e implantación de marcas, afronta el reto de redefinir el posicionamiento estratégico de los vinos de Rioja, así como de renovar su identidad corporativa, en línea con el plan estratégico definido para los próximos años.

**VINOS DE VALENCIA**

Arranca el proyecto de promoción 2006 de vinos de la Comunidad Valenciana por parte de la Consejería de Agricultura. La empresa CEVICOVA tiene como objetivo dar a conocer la realidad actual del sector vitivinícola en esta comunidad. Se realizarán catas y exposiciones de las tres DD.OO.: Alicante, Valencia y Utiel-Requena, a las que se sumará la D.O. Cava en su vertiente valenciana, además de bodegas y vinos «fuera de D.O.» que estén enclavados dentro de la Comunidad.

**SYRAH MANCHEGA**

En la actualidad los vinos elaborados con Syrah en Castilla-La Mancha son un ejemplo de las posibilidades y la calidad que aporta a los vinos de las bodegas de Castilla-La Mancha. Con ese motivo se organizó días atrás la primera muestra «Vinos Syrah elaborados en Castilla-La Mancha». Es una variedad que entrega unos tintos opulentos, vigorosos, con cuerpo, gran cantidad de taninos y materias colorantes, un característico aroma, así como una gran capacidad de envejecimiento.

**EXPORTACIONES ESTABLES**

Según datos elaborados por la Federación Española del Vino (FEV), actualizados hasta febrero de 2006, durante los dos primeros meses del año se han exportado un total de 201,95 millones de litros por un valor de 203,71 millones de euros. Con respecto al mismo período del año anterior, se registra estabilidad en términos de volumen y un ligero aumento del 0,46% en valor.

Vinoble 2006 arranca en Gourmets

Durante cuatro días, el Recinto Ferial Casa de Campo de Madrid acogió la XX edición del Salón Internacional del Club de Gourmets, una exposición para profesionales de vinos, quesos aceites y embutidos. A esta cita no faltó Vinoble, Salón Internacional de los Vinos Nobles, que aprovechó la ocasión para dar a conocer los últimos detalles de esta singular muestra que se celebra del 28 al 31 de mayo en Jerez de la Frontera (Cádiz). Una veintena de países, 500 bodegas y cerca de 1.200 vinos distintos participan en la quinta edición de Vinoble. Ningún otro salón vinícola reúne una gama tan completa y variada de vinos nobles: generosos, vendimias tardías, botrytis, dulces naturales. Los mejores vinos del mundo juntos en un marco incomparable, el Alcázar de Jerez, donde el visitante puede participar en catas inolvidables, armonías insospechadas y sorprendentes, en un ambiente embriagador.



El salón del Gourmet, de Madrid, fue el último escenario de la promoción de Vinoble 2006, con un stand muy llamativo y colorista.

Regalux, toque de distinción



La madera, noble, cálida y elegante es el material elegido por la firma Regalux como base para desarrollar un nuevo «packaging» para el vino, que se crea a partir de chapas de madera natural, flexibilizadas, obteniendo una fina madera dúctil, apta para una amplia gama de aplicaciones. Pueden imprimir con serigrafía, tipografía o grabado láser de última generación, la imagen corporativa del cliente. Combinan este material con otros elementos que resaltan su nobleza, como son el cuero, metal y algodón. Las aplicaciones son tan variadas como lo permita la imaginación, desde etiquetas adhesivas, envases cilíndricos, cajas, carpetas, objetos especiales, regalos corporativos... Una manera creativa de vestir y revalorizar el producto.

La Alhóndiga se viste de gala

La Fundación Alhóndiga de Tacoronte lleva a cabo una dura labor de difusión durante todo el año a favor de los vinos canarios. Pero además organiza el mayor concurso de vinos de las islas: Malvasías, blancos, semisecos, espumosos, tintos jóvenes y de crianza, y hasta los raros vinos de tea compiten para llevarse el preciado premio. Los premios se han repartido de la siguiente guisa: el mejor espumoso resultó ser Brumas de Ayosa Brut Nature. En blancos, el premio ha sido para Reymar Moscatel, de bodegas Reymar. En rosados el ganador ha sido Tierra de Frontos. En los tintos jóvenes ha sido Puerto de la Madera Vendimia Seleccionada. El vino de tea premiado ha sido Vitega, de la bodega de Eufrosina Pérez Rodríguez. La categoría de blanco semiseco la ha copado El Rejanero. El premio al semidulce fue para Brumas de Ayosa. En la categoría vinos de licor ha ganado Gran Salmor, de la Cooperativa del Campo, de El Hierro. Y la mejor malvasía ha resultado ser Testamento, de Cumbres de Abona.



VII CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS

# Bacchus, las medallas auténticas

**RECORD DE PARTICIPACIÓN CON 1.460 VINOS PROVENIENTES DE 16 PAÍSES**



**GRAN BACCHUS DE ORO**

**ALTOS DE INURRIETA 2002**  
Bodega Inurrieta  
D.O. Navarra

**GUITIÁN FERMENTADO EN BARRICA 2004**  
Bodegas La Tapada S.A.T.  
D.O. Valdeorras

**DON PX GRAN RESERVA 1971**  
Bodegas Toro Albalá S.L.  
D.O. Montilla-Moriles

**TRADICIÓN PALO CORTADO**  
Bodegas Tradición  
D.O. Jerez-Xérès-Sherry-Manzanilla

**SACRAMONTE OLOROSO**  
Bodegas Valdivia S.A.  
D.O. Jerez-Xérès-Sherry-Manzanilla

**JUSTINOS MADEIRA-FINE RICH-OLD RESERVE 10 YEARS**  
Vinos Justino Henriques, Filhos Lda.  
Madeira. Portugal



**BACCHUS DE ORO**

**106 VINOS PREMIADOS**  
91 españoles, 8 portugueses, 2 franceses, 1 alemán, 1 austriaco, 1 brasileño, 1 canadiense, 1 chileno.



**BACCHUS DE PLATA**

**269 VINOS PREMIADOS**  
232 españoles, 16 portugueses, 5 argentinos, 4 franceses, 4 italianos, 3 chilenos, 2 peruanos, 2 uruguayos, 1 griego.

ALMACENISTAS DEL MARCO DE JEREZ

# El vino sin rostro

*Los generosos «almacenistas» son vinos sin rostro, una pieza clave dentro de los misterios que encierra el Marco de Jerez. Sus mejores soleras son objeto de culto para los entendidos, una reliquia que pocos conocen, porque no tienen nombre, pero que siguen contribuyendo al prestigio de las mejores marcas.*

Texto: Javier Pulido  
Fotos: Heinz Hebeisen



Dentro del extenso abanico de vinos que se elaboran en el Marco de Jerez, una las figuras menos conocidas es la del Almacenista. Muchos desconocen su existencia, inclusive en la propia zona, porque sus «guardidas» están en los callejones más insospechados del galimatías urbanístico jerezano y alrededores. Pero, ¿qué son y qué hacen realmente los almacenistas?

Debemos remontarnos a sus orígenes, que datan de mucho antes de la constitución de la Denominación de Origen en 1933. Los primeros almacenistas eran vitivinicultores que elaboraban y envejecían sus vinos y que, debido a la falta de contactos para poder comercializar el vino, sobre todo en el extranjero, tenían que venderlo a las grandes bodegas como Domecq y González

Byass, entre otras, que por aquel entonces tenían más penetración en el mercado. La clave estaba en tener contactos en el extranjero. El mero hecho de pensar, para un agricultor, que tenía que ir a Centroamérica, Inglaterra o Dinamarca a vender vino era una locura. Por otra parte, los exportadores preferían comprar los vinos a los almacenistas y desentenderse de la complicada elaboración. Este es el origen. Antiguamente, la exportación era pura ciencia ficción para un hombre de campo. Por lo tanto, este afán exportador -que ha supuesto la salvación de sus vinos, pues hoy se exporta el 80% de la producción- obligaba a vender el vino a estas grandes compañías, que ya tenían una red de distribución asentada.

Los almacenistas se encargaban de sumi-

nistrar cupo (solamente 1/3 de las existencias de la bodega) a las grandes compañías, cuando lo necesitaban.

#### Los guardianes de las soleras

Actualmente su especificidad como Almacenistas no les permite embotellar vino para vender al público, sólo pueden elaborarlo y criarlo o, simplemente, criarlo para venderlo posteriormente a granel. Entre sus mejores vinos destacan sus viejas soleras o «reliquias»: realmente su gran patrimonio. Estilos que antaño buscaban fervientemente los exportadores para mezclar con sus vinos y dotarlos de mayor complejidad. Durante muchos años, ésta fue una práctica muy habitual, y se llegaban a contar más de 130 almacenistas en activo. Con el paso de



los años, algunos almacenistas, percatándose del valor de las soleras viejas que almacenan, se lanzan a la comercialización. A su vez, las grandes compañías que se nutrían de los Almacenistas, acumulan «inventarios» (vinos viejos) y, poco a poco, van prescindiendo de los Almacenistas. En la actualidad apenas existen diferencias entre ambos porque cualquier bodega que se precie atesora buenas soleras. La verdadera diferencia reside en la presencia en mercado.

Dentro de los grandes Almacenistas que se pasaron al otro bando, para sumergirse en el farragoso mundo de la comercialización, destacan Pilar Aranda, el Maestro Sierra, Gaspar Florido o Lustau que, claro está, dejaron de suministrar a terceros sus preciadas

En la página anterior, el almacenista Ángel Zamorano. Sobre estas líneas, Rafael García Gómez, en la bodega de Pilar Aranda.

soleras. Hoy apenas subsisten poco más de una treintena de pequeños almacenistas en «peligro de extinción». Suelen ser empresas familiares, heredadas de padres a hijos, de agentes de negocio que albergan una media de 600 botas (recipiente de madera de roble americano para conservar el vino de 500 litros de capacidad) por almacén. Las bodegas se encuentran distribuidas dentro del Marco de Jerez: El Puerto, Jerez, Sanlúcar, Chipiona, Trebujena, Chiclana y Rota.

#### El profesor

La bodega de Pilar Aranda, situada dentro de la ciudad de Jerez, ha formado parte de

Un nuevo concepto

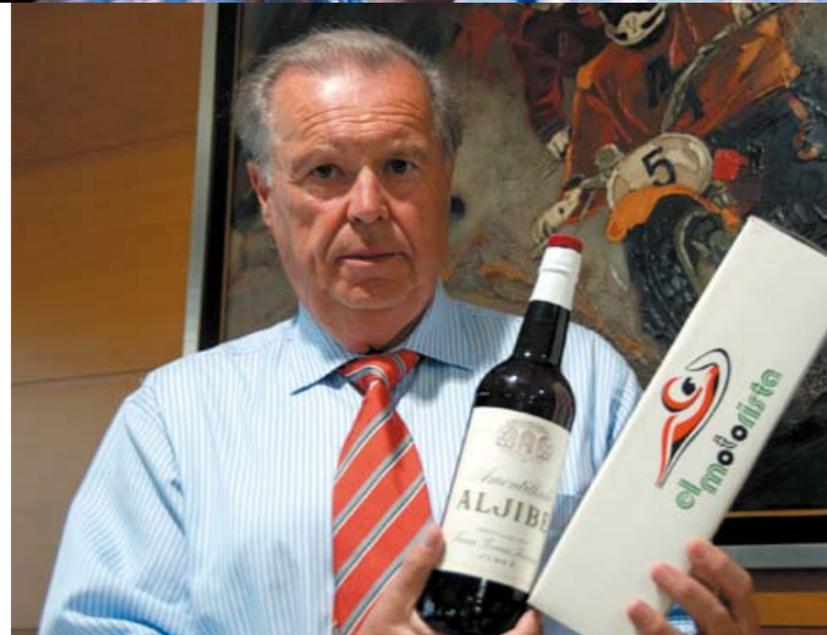


PAGOS DE  
ARAIZ  
www.pagosdearaiiz.com



Arriba, Ángel del Río. A la derecha, Juan Antonio García, almacenista y propietario de la tienda «El motorista» en Jerez de la Frontera.

las grandes empresas almacenistas. Es una bodega antigua, la primera inscrita en el Consejo Regulador, que comenzó su andadura haciendo trueque. Esta bodega de Almacenista era famosa por las excepcionales características que poseía para criar vino, y era habitual en sus inicios realizar permutas: una persona interesada se encargaba de suministrar vino al almacenista para que se lo criase y, a cambio, le surtía de pan u otros alimentos de primera necesidad. A partir de 1998 la compra Álvaro Domec, y pasa a ser bodega de «expedición» (de embotellado), con el consiguiente peligro de que desaparezca el nombre legendario de Pilar Aranda. En la actualidad, la bodega está tutelada por Rafael García Gómez, enólogo y encargado de la dirección técnica. Se formó en González Byass, del cual está muy orgulloso, y asegura que ha sido su mejor escuela. Con la misma filosofía con que le educaron, ahora aplica sus amplios conocimientos, adquiridos en 56 años de profesión. Para él, una de las claves de la calidad es la



magnífica orientación de la bodega, mirando hacia el mar, del que recibe el aire fresco, así como la posición de las botas, en no más de cuatro alturas: los finos en primera y segunda criadera, y los amontillados y olorosos en tercera y cuarta. La flor (velo de crianza biológica que se forma en los finos) necesita humedad, y por ello es recomendable su proximidad al suelo.

Sin embargo, en las partes altas los vinos sufren más por el ligero incremento de la temperatura. La calidad de las uvas es muy importante, y recomienda viñedos de no menos de 12 años de edad. Normalmente, esta bodega solía abastecerse del «sobre tablas» (vino blanco de entre 11 y 12 grados de alcohol, encabezado con alcohol rectificado de 95 grados, para obtener un

producto final de 15°) que se compraba a González Byass.

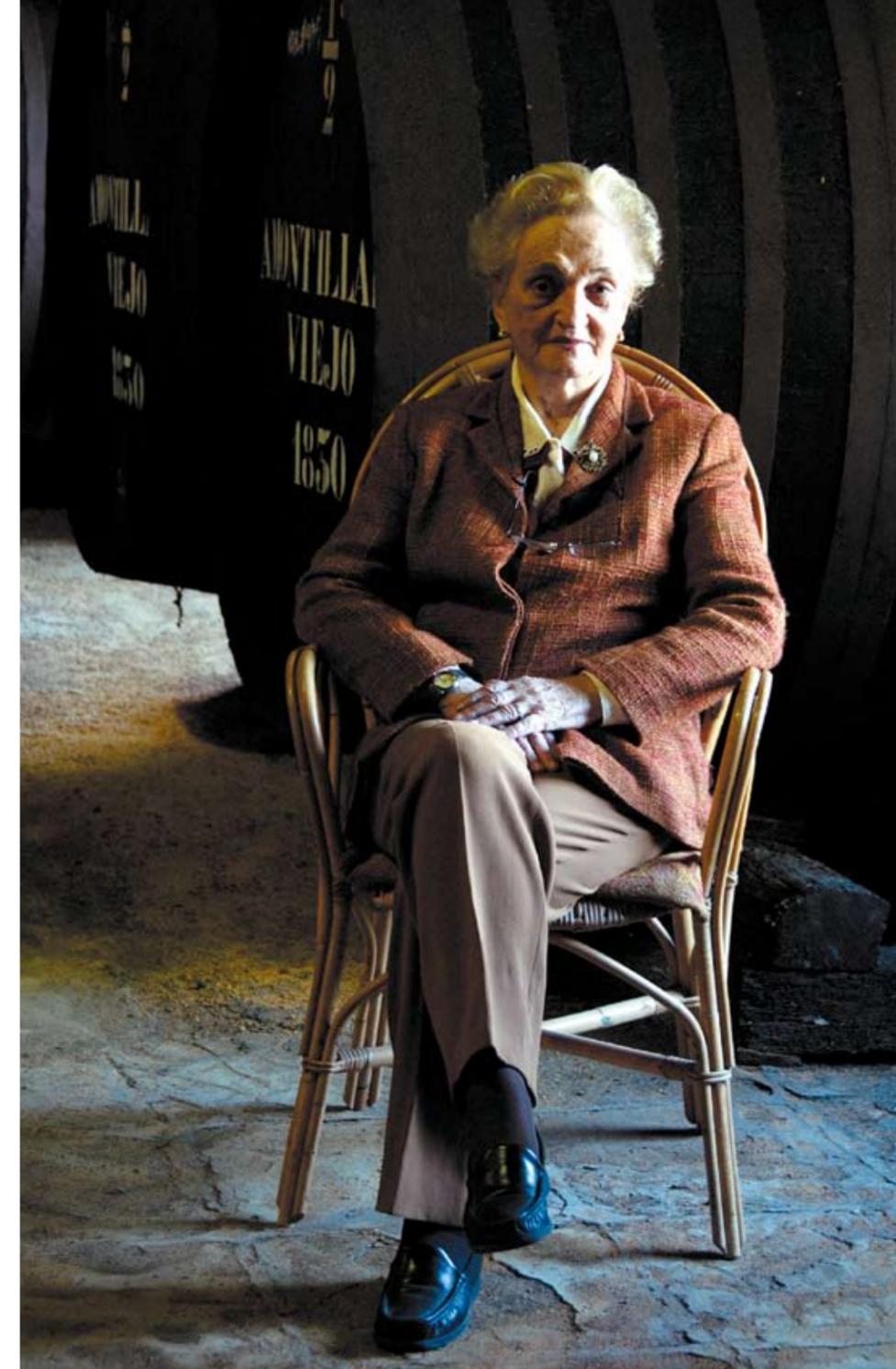
#### Gastar tiza

Hay un dicho en Jerez que dice que para sacar buenos vinos hay que «gastar tiza». Quiere decir que, cuando había que hacer una selección de vinos, el comprador marcaba con tiza, tras la cata, cada bota según su calidad o sus posibles defectos, utilizando para ello diferentes signos, como AV (acidez volátil alta), humedad, peste, etc. Una de las partes más delicadas consistía en la compra de «Vinos de Sacristía» (los vinos más viejos de la bodega). En muchos casos los vinos advertían suciedad, o demasiada madera, y lo peor de todo era que los propietarios, ajenos a estos problemas, creían poseer verdaderas reliquias. Igualmente, la adquisición de botas envinadas exige ciertos conocimientos. Los malos compradores suelen guiarse por el aspecto exterior y el olor de ese momento, pero una buena compra exige saber la trayectoria o currículum vitae de la bota: qué vinos contuvo, cuantas veces se ha restaurado, etc... porque los defectos pueden durar de por vida.

Toda esta destreza, que ha adquirido con el paso de los años, ha dotado a Rafael de una capacidad sensorial envidiable, pudiendo llegar a detectar 0,37 gr/l. de acidez. Todo un logro al alcance de muy pocos cataadores. Asimismo, fue capaz de realizar la proeza de clasificar, mediante la cata, los cuatro tipos de Amontillados (un cortado, dos cortados, tres cortados y el más difícil cuatro cortados) y Olorosos, de los que también existen cuatro, diferenciados por sus estrellas. Todo un desafío al alcance de olfatos privilegiados.

#### A golpes de Sierra

Muy cerca del emblemático Alcázar de Jerez se encuentran las bodegas del Maestro Sierra que datan de 1830. Su historia está salpicada de lucha, entusiasmo y tradición como nos narra su actual propietaria Pilar Plá Pechovierto. Se trata de la única bodega jerezana dirigida en su mayoría por mujeres. Su madre, Doña Pilar, se casó muy joven con el propietario de una bodega jerezana. Pero la muerte inesperada del marido la de-



Doña Pilar Plá, de la bodega El Maestro Sierra.

ja sola con su madre de 80 años y su hija, estudiante en la universidad. El acoso a la viuda comenzó a los pocos días. El comercio no respeta el luto. La bodega se vio acechada por multitud de compradores, ansiosos por adquirir tan preciado tesoro, a los que Doña Pilar, de fuerte carácter, no duda en echar con cajas destempladas. Valiente y decidida, convence a su afligida hija para que se haga cargo del negocio familiar. Fue «la mejor medicina contra la melancolía por

la muerte del padre», nos comenta. El negocio, que no tardó en seguir su cauce, suministraba fino a González Byass y oloroso a Domecq; en total, aproximadamente unas 90 botas. Pero la demora de dos años en los pagos de Domecq, las obligó a buscar otros compradores. Entonces apareció Lustau. Con la compra de los vinos más viejos



Arriba a la izquierda, la bodega almacenista de Juan Antonio García, en pleno centro de Jerez. A su derecha, Gaspar Florido. Sobre estas líneas, César L. Florido Romero, propietario de bodegas César Florido, en Chipiona.

que poseía El Maestro Sierra, Lustau logró abrirse un mercado muy sustancial en Londres. Tras el fallecimiento del Sr. Balau, antiguo propietario de Lustau, y posterior unión con el grupo Caballero, la buena relación mantenida con El Maestro Sierra se enfrió. Fue entonces cuando esta bodega decidió dar el paso de Almacenista a embotellador.

#### Recuperar el oficio

Si a alguno le ha empezado a sonar el nombre de algún almacenista quizá se deba, en parte, a la iniciativa llevada a cabo por las bodegas Lustau. Ellos conocen muy bien el oficio porque fueron almacenistas desde su creación en 1896 hasta los años cincuenta, que pasaron a embotellar. La idea original de la gama «Lustau Almacenista» comenzó en los ochenta. Se trataba pues

de recuperar una tradición ancestral y, a la vez, darle el renombre que siempre tuvo. Creyeron que embotellar y comercializar estos vinos sería hacer justicia con unos personajes clave en el desarrollo de Jerez, reflejando, además, el nombre individual de cada almacenista, en qué lugar del Marco se elabora el vino y el número de botas de las que se compone esa solera. Trabajan con aproximadamente unos doce almacenistas, todos espléndidos. Aparte, también, utilizan otros vinos de almacenista para realzar las mezclas finales. El volumen que mueven de esta tipología es de, aproximadamente, unas 3.000 cajas (unas 36.000 botellas).

Una de las personas más influyentes en este movimiento es Manuel Arcila, ilustre profesional y gerente de las bodegas Lustau. Cuenta que para ser Almacenista hace falta más vocación que dinero. Porque hoy cualquiera puede serlo, basta con comprar 100 botas (50.000 litros) y darse de alta en el Consejo Regulador.

El éxito de la línea «Almacenista» de Lustau estriba, según Manuel Arcila, en una oferta limitada, ajustada al mercado, en función de la demanda. Por eso los vinos de Lustau han apostado siempre por la exclusividad, como los vinos de almacenista, representados en los mejores restaurantes.

Para este incansable promotor del vino jerezano, el incremento del consumo de los vinos generosos exige volver a conquistar el favor del público, porque la calidad está sobradamente demostrada. Como dicen los del lugar, «el vino de jerez es como el flamenco, cuando lo conoces, lo amas».

#### Entre hidrocarburos y vino

Ángel Zamorano es un empresario que en el año 74 decidió apostar por su entonces modesta bodega de almacenista que hoy alberga ya 600 botas. Su adquisición fue, al principio, una inversión más, aunque no escatimó en la elección de las mejores botas, pues sus verdaderos negocios serpenteaban entre el oficio de gestor, las gasolineras y la cría de caballos árabes, entre otros.

En realidad, la bodega servía como centro de reuniones en los que se bebía y comía en un entorno muy entrañable. Habitualmente solía vender sus vinos a Domecq. Cuando

## CÉSAR SALDAÑA UNA PINCELADA OPTIMISTA

César Saldaña, secretario del C.R.D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar, nos adelanta tanto su opinión personal como los nuevos cambios que afectarán al vigente reglamento. Porque en este momento se está debatiendo sobre la Ley del Vino en Andalucía, en la que la figura del Almacenista tiene un papel importante. El reglamento es de los más antiguos de España y, aunque ha sufrido algunas modificaciones, la última en 1995, solamente han sido parches que no responden a las necesidades de los bodegueros. Para César Saldaña, «el Almacenista representa una figura que no debería perderse porque, de alguna forma, es uno de esos elementos genuinos que aportan soberbios vinos de solera al mercado. Estas bodegas actúan como una garantía de un estilo de vino o como colchón para las bodegas exportadoras». La pregunta es: ¿qué habrá que hacer? Una opción sería la de regular el mercado interno. Es decir, aquí se funciona con cupo de venta. Este sistema limitador de las existencias asegura que los vinos mantengan las características de crianza propias del sistema de criaderas y soleras. Pero si la bodega no tiene cupo, acude a un almacenista. En las bodegas se pueden comprar dos cosas: botas enteras o cupo. Este mercado interno o la regularización de estos cupos va a marcar, de alguna manera, el futuro. La clave está en dotar al almacenista de algún privilegio o derecho sobre el exportador a la hora de transferir los cupos. O también que los exportadores, para el mercado interno, se les exija un cupo más bajo. Este es el debate que se lleva a cabo en estos momentos. Si se sigue equiparando a los almacenistas con los exportadores, su futuro tiene los días contados. Y sería una lástima porque ellos fueron quienes históricamente conservaron un patrimonio de vinos únicos, algunos centenarios, que dieron a Jerez su aureola de zona vitivinícola patrimonio de la Humanidad.



compró la bodega, la figura del almacenista era muy importante porque el vino inmovilizado se lo ahorran las bodegas exportadoras. Aquí se crían tanto finos como olorosos, entre los que se encuentra una solera de 100 años que es la que le compra Lustau. Está muy orgulloso de este oloroso, pues la última crítica de la prensa internacional ha valorado a su oloroso viejo con 94 puntos, igual que Vega Sicilia.

Con el tiempo, Ángel ha ido tomando mucho cariño a la bodega, que hoy ve peligrar su continuidad al igual que los negocios, porque sus hijos trabajan fuera del entorno. Aún así, cada domingo, antes de ir al campo, se pasa por la bodega para echar un

vistazo a cada bota y, con la ayuda de una linterna, observa con atención el color del velo flor. Comenta que es muy importante que siempre esté blanca. Con las estaciones de verano, otoño e invierno la flor se resiente, para recuperarse en la primavera. Si se percata de alguna anomalía, el tratamiento de choque consiste en inyectar flor nueva de otra bota, mediante la venencia.

#### A todo gas

Desde lo lejos ya se divisa un flamante edificio de arquitectura moderna con multitud de mensajes publicitarios, todos ellos dedicados a las dos ruedas. Es para muchos la mayor tienda de motos de Europa.

100%

LLEIROSO

LLEIROSO

vinos de autor

www.bodegaslleiroso.com

LLEIROSO  
BODEGAS Y VIÑEDOS

Bodega Montegilillo, de Lustau, con sus características columnas redondas. A la derecha, criadera de Ángel Zamorano.

Al otro lado de la avenida, en un flamante sillón, se encuentra nuestro Almacenista, Juan Antonio García. Salta a la vista que la bodega no es el principal sustento familiar. Su raíz jerezana y la gran pasión que siempre ha tenido hacia estos espléndidos vinos fueron los desencadenantes de su adquisición hace ya 30 años.

La bodega se encuentra en un oscuro callejón, casi lapidada por estrechas callejuelas, junto a una antigua residencia militar. Utilizada, principalmente, como recreo y disfrute suyo, aquí se dan cita de forma habitual clientes y proveedores. El último Gran Premio de Motociclismo celebrado en el circuito de Jerez puso en órbita las instalaciones de la bodega donde se comía y bebía a ritmo de cante gitano y taconeo. El aspecto interior es de libro, muy bien cuidada y acondicionada. Posee unas 700 botas entre Fino, Amontillado, Oloroso Viejo y PX. De este último algún entendido ha comentado que por sus características bien podría poseer más de cien años. La rutina diaria de mantenimiento la realiza un señor mayor, muy cualificado, de los que escasean en la zona. Los vinos que vende como almacenista son adquiridos por grandes empresas, lo cual dice mucho de la calidad del tesoro de sus botas.

### Una única ilusión

Tremendo dilema al que se enfrenta la bodega del almacenista Ángel del Río. No hace mucho que Ángel se encontraba estudiando una ingeniería química en el extranjero cuando una llamada inesperada le anunciaba la enfermedad mortal de su padre. De repente se encontró con el negocio familiar entre manos. El oficio de

su padre había sido el de la elaboración de vinos generosos y «sobre tablas», pero hace diecisiete años decidió comprarse una bodega de Almacenista.

La situación que disfruta la bodega, junto a los astilleros de Sanlúcar, es privilegiada, salpicada literalmente por el mar, pues el padre era un gran enamorado de las parcelas costeras. La bodega no tiene el encanto arquitectónico de las «catedrales» jerezanas, ni su patrimonio maderero. Aquí, en lugar de botas de roble americano se utilizan bocoyes de castaño, unos 1.139, con capacidad para 600 litros. El motivo por el cual se usan maderas distintas se debe exclusivamente al precio prohibitivo que alcanzaban por aquel entonces las de roble, unido a la dificultad para encontrarlas.

Entre sus vinos podemos destacar su Manzanilla, muy elegante y poderosa en recuerdos de flor (pues, debido al alto índice de humedad que predomina en la zona, el grosor del velo es muy grande), además de los Amontillados y Olorosos. Sus clientes mayoritarios son de Jerez, y es la Manzanilla la que les trae verdaderos quebraderos de cabeza para su venta.

La realidad es bastante incierta, comenta Ángel. «Este negocio no produce dinero como para vivir dignamente y, si te descuidas, pierdes toda tu inversión. Cuesta mucho vender tu cupo, incluso algunos años me he tenido que quedar con él pasando las sacas para oloroso que, por cierto, está espléndido». La venta de cupo, cada año, es necesaria para proveer a la manzanilla de vinos nuevos que alimenten el velo flor porque, de lo contrario, moriría por falta de nutrientes. La otra opción para salvar el vino, sería encabezarlo hasta 18°, y hacer

un Amontillado. Lo peor, tener que vender cada bota de Manzanilla al irrisorio precio de 360 euros.

Hoy, la bodega se debate entre su venta o la aventura de embarcarse en un posible negocio que fusione el vino y el entorno. La idea consistiría en habilitar la parte alta de la bodega como restaurante, dotarlo de grandes cristaleras que permitan admirar el entorno, y la posibilidad de tomar vinos en «rama»; es decir, directamente del bocoy. Un proyecto muy ambicioso.

### Del lagar al bar

Estamos en Chipiona, la tierra que vio nacer a la tonadillera por excelencia, Rocío Jurado. Sus apacibles calles, bañadas del tizne blanco tradicional, antiguamente albergaban unas 83 bodegas de las que en la actualidad no quedan nada más que tres. Una de las bodegas de mayor encanto es la que se sitúa detrás del Ayuntamiento, en la plaza de Andalucía. Es la más antigua de Chipiona. La construyó el tatarabuelo de César Florido, en toda una manzana de 10.000 metros cuadrados. Tras su fallecimiento, la bodega quedó seccionada en múltiples pedazos o propiedades que adquirieron sus herederos. Con el paso del tiempo, la gran mayoría vendió, lo que redujo este imperio a unos escasos 1.000 metros cuadrados. En 1990 se la remozó debido a su lamentable estado.

Su origen es morisco (de teja árabe y piedra ostionera) con un antiguo granero de finales de 1890. Llamaban la atención los arcos del techo de la bodega. Cuenta que su bisabuelo, Francisco Florido, los compró de un navío que se hundió en la primera guerra mundial, llamado «La Madonna». Han venido muchos expertos y, por aho-

ra, no han logrado averiguar de qué tipo de madera se trata. Este misterio es uno de los argumentos comerciales que posiblemente le incite a abrirla al público.

César Florido es uno de los pocos supervivientes que vive exclusivamente del vino. En estos momentos, su bodega de elaboración, o como él denomina «su cuartel general», ya que posee otras dos de almacenado, está en obras. Aquí se da cabida tanto a la figura del Almacenista como a la del embotellador. Porque vende vino, principalmente de Moscatel, a otras bodegas como Sánchez Romate o Luis Caballero. Es la zona por excelencia del Moscatel dentro del Marco de Jerez, y la uva que más se paga. El kilo se cotiza a 0,60 céntimos, el doble que cualquier otra variedad. En total salen unos 200.000 litros, repartidos al cincuenta por cien entre Almacenista y bodega de expedición.

### Alumbrar un camino

Pero quien ha sabido aprovechar como nadie el atractivo de las viejas soleras centenarias de los almacenistas ha sido otra bodega, de nombre Gaspar Florido, fundada en 1942, en el hermoso pueblecito costero de Sanlúcar. Su vocación inicial era puramente de almacenista, y vendía sus magníficas soleras a gran parte de las poderosas empresas jerezanas. Pero en 1997, Eduardo Cotro Florido, propietario de la cuarta generación de la bodega, sospechando el enorme potencial comercial que poseían, decide embotellar. Y se lanza al mercado a lo grande, confiado en sus excelentes olorosos y amontillados viejísimos. Tantos años como almacenista lo habían condenado al anonimato, aunque sabía que para irrumpir en el mercado había que trazar una minuciosa táctica de ataque. Así aparece su «25 GF», un hito. Se vendía en bodega a 17.000 mil, de las antiguas pesetas, cuando los grandes no pasaban de 4.000. Vamos, que oscilaría, entre unas cosas y otras, en las 20.000 pesetas al público. La repercusión es tal que se convierte en un fenómeno social. Multitud de revistas especializadas de todo el mundo inundaban la bodega, todo el mundo hablaba de él. Parecía una «locura», pero su audacia se vio recompensada: había logrado que tanto la prensa especializada como el público en general dedicasen una mirada a los vinos de Jerez. Pronto, otros seguirán la senda.



espírituGALLEGO *Riós Baños*  
— CENIFICACIÓN DE D.O.B.E.



Albariño - D.O.B.E. - 1986/87 - Medalla  
Fonlevedre - Socin  
C.I.M.B. - 1986/87  
Fua. 986 745 726  
central@adegasdoflorido.com  
www.adegasdoflorido.com

CONDADO DE HUELVA

# Viva la Blanca Zalema

*Lo tienen todo: un entorno natural irrepetible, la gracia del clima luminoso, el tesoro de una variedad autóctona, el abrazo de mar y río. Y una larga tradición. Sin embargo, todavía se debaten entre la nostalgia de un pasado que no volverá y la audacia de una viticultura sin complejos.*

Texto: Carlos Delgado  
Fotos: Heinz Hebeisen

Anochece en la marisma de Doñana. Desde el mar se acercan nubarrones periódicamente encendidos por una lejana tormenta eléctrica. Pronto caerán las primeras gotas de un chaparrón anunciado. Ya no se ven los caballos que, hasta hace un rato, chapoteaban en las aguas espantando aves, cimbreando juncos. Manolo, el dueño de “La Choza”, un soberbio chiringuito con categoría de restaurante, se me acerca: “Debería entrar”. Pero sentado en el porche, con el iluminado santuario

del Rocío reflejada en las aguas dulces del Guadalquivir, lo que me apetece es otro vino generoso. “Antes, una copa de condado pálido, Manolo”. Heinz se afana en capturar los relámpagos para la gran foto que abrirá el reportaje. Entonces llega el camarero con su andar pausado, el esbozo de una sonrisa cansada a estas horas, y la chaquetilla verde bordada en oro con la palabra “Solear” de Barbadillo. “¿Ha pedido una manzanilla? No cabe mayor disparate”.

Tormenta sobre las marismas de Doñana, con el santuario de la Virgen del Rocío (La Blanca Paloma) iluminado.



Nuevas plantaciones de viñedo en Bodegas Marqués de Villalua. Abajo, Andrés Vázquez, gerente de Bodegas Privilegio del Condado en la restaurada nave de crianza.

*El problema de la Zalema es la viticultura de cantidad y el laboreo mínimo.*

Así son las cosas en esta bendita tierra, donde sus históricos vinos generosos, su delicado y amistoso “condado pálido”, no tienen quién los beba porque nadie los conoce. Y, sin embargo... soñemos. Si me permiten la inmodestia, y tuviera la potestad de crear zonas vitivinícolas con los atributos necesarios para destacar en un mundo donde prima la uniformidad, diseñaría un espacio natural que por sus condiciones fuera único en el mundo. Un territorio donde el clima aunara la luz de sus tres mil horas de sol al año, temperatura moderada con un promedio de 18° C, los suaves vientos de poniente, agua, tierra pobre, y una variedad autóctona capaz de metamorfosearse tanto en un delicado vino generoso criado bajo flor, como en un blanco joven, esbelto, tal vez ligero, pero adornado con aromas sorprendentemente originales. Esto es Condado de Huelva. O debería ser.



**El juego de los equívocos**

Para explicar lo inexplicable se recurre habitualmente al mismo argumento: nos faltan las condiciones adecuadas para competir en un mercado cautivo por Jerez, si hablamos de generosos, o por los blancos de variedades más poderosas como Albariño, Verdejo, Viura. ¡Ay, de nuestra Zalema! Es el principal activo ampelográfico de la D.O. Condado de Huelva. Tienen la suerte, el privilegio -buen nombre para un vino- de poseer algo que sólo ellos tienen, ahora,

cuando se busca lo original, lo insólito. Pero nadie cree en esta uva de nombre árabe que es un saludo de amistad y una suave caricia de cariño. Parece que las cosas cambian. Por ejemplo, José Manuel Iglesias, el último y más decidido eslabón de varias generaciones unidas por el amor al vino, continúa en su lucha infatigable por dignificar la variedad Zalema. Y lo hace a sabiendas de que debe romper con muchos prejuicios. El primero y más grave es el que considera que esta uva autóctona carece de los necesarios atributos para elaborar blancos



Arriba, José Manuel Iglesias con su perro Wanda. A la derecha, Santiago Vilarán, director técnico de Bodegas Villalua. Abajo, Manuel Sauci venenciando.



“%UZ”, blanco cuyo nombre indica simplemente que esta elaborado sólo con Zalema, reivindicación oportuna ahora que se buscan alternativas más aromáticas con otras uvas. Me gusta su carácter frutal con perfumes exóticos, su jovial frescura, el final suave, maduro, lleno de evocaciones florales y un emotivo recuerdo a piel de manzana.

No para en idear José Manuel, intransigente con el conformismo fatalista de muchos de sus paisanos. Ahí está, con un éxito envidiable, su vino de licor macerado con piel de naranja, y que ha creado moda. Lo que no evita que se aferre a un tradicionalismo existencial que le compensa de sus decepciones. Y en los momentos de flojera, pocos pero inevitables, acaricia a su inseparable perra “Wanda”. Ella le mira desde la profundidad de milenios de convivencia, y todo se acaba.

**Vino nuevo en odre viejo**

Tengo un recuerdo entrañable de un caballero onubense -que podría ser jerezano- de palabras educadas, gestos sobrios y mirada limpia. Representa lo mejor del viejo Condado y conserva en su antigua

de calidad. Le falta aroma, dicen. Carece de acidez, sentencian. Algo que los concienzudos estudios del grupo de investigación “Color y Calidad de Alimentos” de las Universidades de Sevilla y Huelva, coordinados por el doctor de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla Francisco Heredia, han demostrado fal-

so. El problema, como casi siempre, es la viticultura orientada a la producción y el laboreo mínimo y, por tanto, incapaz con los actuales planteamientos de arrancar a la Zalema su personal perfil aromático y el necesario equilibrio entre sus componentes básicos. Pero cuando se hace, el resultado es más que prometedor. Como

bodega algunas de las mejores soleras. Aquí se reconcilia con el tiempo, que no perdona. Hablo de Manuel Sauci y de su "Espinapura", un fino de Palomino que hay que tomar directamente de la bota, con la flor moteando la transparencia amarillina del vino, para disfrutar de su paladar cremoso, embriagarse con el aroma de sus maderas históricas. Me venecía una copa con arte consumado mientras sus hijas, Montserrat y Begoña, le observan arrobadas. Ahora ellas se han hecho cargo de la bodega y muestran con indisimulada satisfacción los nuevos vinos de presentación vanguardista. "Pero él sigue siendo la referencia", puntualiza Begoña, la mayor. Quién lo duda.

Y si hablamos de históricos, una referencia a Santiago Vilarán, bodeguero a la vieja usanza que ahora, en una arriesgada y meritoria decisión, se ha hecho cargo de

*Nada es posible sin Vinícola del Condado que comercializa el 70% del vino de la zona.*



Vieja bota en el patio de Bodegas Iglesias.

la nueva bodega Marqués de Villalúa, la mayor inversión vitivinícola de la zona. Pero quien mejor representa el esfuerzo por sacar adelante una D.O. en dificultades es Vinícola del Condado. Estamos hablando de una cooperativa con 1.800 agricultores, y un total de 1.400 hectáreas de viñedo, lo que la convierte en una de las mayores explotaciones vitivinícolas de España, y desde luego la mayor de Andalucía. Un gigante difícil de gobernar, pero que cuenta con la gerencia de un profesional con los pies en la tierra y la mente en el mundo: Andrés Vázquez Duarte, extremeño de pocas palabras y gestos de-

cididos, que sabe de la gran responsabilidad asumida. Porque nada es posible sin Vinícola del Condado, bodega fundada en 1956, renovada en 1983, y en actual proceso de modernización. Comercializa nada menos que el 70% del vino de la zona. De momento, ha conseguido vinos que ofrecen una buena calidad, como "Míoro Privilegio del Condado", y un generoso fino muy interesante, "Condado Pálido Miura", ambos a base de la uva autóctona Zalema. No para ahí la cosa. En un audaz proyecto I+D+i han logrado desarrollar una línea de vinos novedosos a base de la blanca Colombard, que puede ser un

complemento minoritario pero significativo a la Zalema, y obtener un vino tinto de Syrah que nada más aparecer se ha llevado un Bacchus de plata en el concurso organizado por la Unión Española de Catadores.

#### El dilema del futuro

Pocas D.O. tienen el privilegio de contar con cientos de miles de turistas al año. El problema estriba en el tipo de turismo dominante: paquetes de todo a cien; naturistas y ornitólogos de mochila y agua mineral. Hay playas majestuosas como Matalascañas, donde miles de turistas be-

ben mucha cerveza y vino blanco Castillo de San Diego o Penedés. Poco, demasiado poco, el de Condado. Hay poca estima por lo propio, pese al esfuerzo del Consejo Regulador, cuya labor promocional es de una rara valentía. ¡Cuanto consumidor potencial! Para ganarlo hay que crear una asociación de ideas que relacione la riqueza natural, playas, clima y gastronomía, con vino el blanco joven o el fino pálido de Condado de Huelva. Toda una estrategia que debe comprometer a bodegueros, hosteleros y autoridades.

Antes de partir vuelvo a las marismas. Quiero despedirme de un paisaje lleno

Montserrat y Begoña Sauci Ortiz, muestran ilusionadas los nuevos vinos de la bodega.



de simbolismo, donde el Guadalquivir se desfleca y produce pastos, riqueza ganadera, arenas movedizas, esteros, juncales y el Coto de Doñana, paradero y paraíso de las aves de medio mundo. Ahora, a la luz blanca de la mañana, El Rocío parece un milagro surgido de las aguas. Dentro de unos días se reproducirá un rito religiosamente pagano, mágico, sensual y colorista, una peregrinación de guitarras y alcohol, un aluvión de carretas, bueyes, caballos y tractores, de polvo, gritos, y cante. En el Rocío se condensan buena parte de los trazos que podrían definir a un amplio sector de la población andaluza, la que monta una juerga en torno a una devoción, la que cultiva la alegría casi como un hecho obligatorio, la que saca a relucir la jaca árabe y la guapa mujer a la grupa, y que viene a descender de aquellos acaudalados prehistóricos que comerciaban con el mismísimo rey Salomón. Los que hacían vino con los tartesios y romanos, los que alcanzaron fama mundial en el siglo XVI, los que inventaron el primer blanco joven de la Andalucía moderna. Los que ahora deben resolver su peculiar dilema: cómo hacer que su gente crea en sus vinos, para que los demás, los cientos de miles que les visitan, los amen. Y los consuman.

## AGENDA

### RESTAURANTES

**Aires de Doñana-La Choza**

Avda. de Canaleja, 1

El Rocío (Huelva)

Tel. +34-959 442 289

A orillas de la laguna de Doñana, con excelente materia prima de la zona. *Cierra Lunes*

### HOTELES

**Cortijo de los Mimbrales**

Ctra. del Rocío A-480, km. 30

El Rocío (Huelva)

Tel. +34-959 422 211

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

Cortijo andaluz restaurado. Las 26 habitaciones y casas rurales tienen jardines privados con fuentes, naranjos, buganvillas...



Portugal



"Conferencia en la cumbre del vino" por la tarde junto a la piscina de la familia Pato en la Bairrada: Susana Esteban, Filipa Pato y Sandra Tavares da Silva (de izq. a dcha.)

LOS NUEVOS VINOS PORTUGUESES

# Cosa de mujeres

*Si se habla de los nuevos vinos superiores de Portugal no se puede dejar de mencionar a estas tres mujeres: Susana Esteban y Sandra Tavares da Silva en el Douro, y Filipa Pato en el Dão y en la Bairrada.*



En la habitación donde antaño dormían sus abuelos, hoy duermen los mejores vinos de Filipa Pato

Filipa Pato, hija de Luís Pato, el revolucionario de la región de Bairrada. Desde 2001 trabaja en el territorio de su padre y también en el vecino Dão. La filosofía de estas tres mujeres se basa en una desconcertante combinación de intuición y pragmatismo. No operan siguiendo esquemas prefijados. Tampoco pronuncian monólogos sobre “cepas viejas”, “fermentación en lagares abiertos”, “variedades autóctonas” o “roble Taransaud”. Piensan que lo bonito de Portugal es, precisamente, el amplio abanico de posibilidades que existe en la actualidad. “Puedes macerar uvas de cepas muy viejas de variedades que ni siquiera conoces a la manera tradicional en lagares. O bien puedes vinificar un Cabernet Sauvignon al estilo moderno, como se hace en todo el resto del mundo. De las dos maneras se pueden hacer vinos excelentes”, dice Sandra Tavares da Silva. Aunque las tres mujeres aprovechan todo este nuevo amplio espectro a su disposición, sus vinos tienen en común una estupenda cualidad:

no son vinos super potentes. Convencen también tras la segunda y tercera copa.

#### Filipa Pato: Barricas en el dormitorio

Para avanzar, a veces merece la pena dar un paso atrás. El reino de Filipa Pato es una vieja casa poco espectacular pero con mucho ambiente, en la que ya sus abuelos vivieron e hicieron vino. En la parte anterior de la casa, Filipa ha habilitado una pequeña bodega funcional. Atrás, en las sencillas habitaciones de toscos suelos de madera y en la vieja cocina, parece haberse detenido el tiempo. A veces, Filipa hace pan en el horno de piedra. Y pasa largas horas sentada a la mesa de la cocina, iluminada por la lechosa luz que atraviesa el cristal de una vieja ventana, reflexionando sobre sus vinos. Por cierto, el antiguo dormitorio donde los abuelos dormían el sueño tranquilo de la Bairrada, hoy lo ocupan cinco barricas de François Frères. En ellas madura una cuvée blanca de las variedades Arinto y Bical.

Por mucho que hablen del Douro y del Alentejo los que marcan las modas del vino, Filipa Pato se concentra enteramente en su patria chica, la Bairrada, y en la vecina región del Dão. No es un paisaje del que se enamora el visitante al primer golpe de vista. La multitud de pequeños pueblos y aldeas hacen que esta tierra parezca extrañamente parcelada, y resulta difícil conservar la orientación. Pero en este rincón poco espectacular de Portugal hay un rico acervo de terruños y variedades. Allí los vinos desarrollan un ácido marcado que se debe a la variedad Baga, la más extendida, pero también a los suelos de lodo y a la cercanía del Atlántico, responsable del alto nivel de humedad.

Filipa Pato fermenta sus vinos de Bairrada en pequeños lugares de fermentación de gran diámetro. “Mucha superficie significa más oxígeno, y eso le rompe un poco la punta a la acidez”, asegura. En la Bairrada busca el frescor y la estructura, pero en el Dão, algo más cálido y

*Parece evidente que las mujeres tienen la capacidad de concentrarse en lo esencial, el vino, sin dejarse distraer por los saraos.*

Texto: Thomas Vaterlaus  
Fotos: Heinz Hebeisen

Esta historia tiene lugar en el norte de Portugal, pero comienza en Zurich. Sobre una mesa de madera hay, muy bien cubiertas, diez botellas de nuevos vinos superiores portugueses. Todos ellos fueron creados en los últimos cinco años. El nivel de calidad es alto y, tras descubrir las botellas, el resultado es evidente: los tres mejores vinos están hechos por mujeres.

La primera se llama Susana Esteban y es bodeguera jefe de la Quinta do Crasto en el valle del Douro. La segunda es Sandra Tavares da Silva, que junto con su marido, Jorge Serodio Borges, produce el muy alabado Pintas igualmente en el valle del

Douro y además, también hace un excelente trabajo junto a Cristiano van Zeller en la Quinta do Vale Dona Maria, así como en la finca de su familia, la Quinta de Chocapalha en la región de Estremadura. Estas dos mujeres son amigas. Algo que ya podrían imitar los “Douro-Boys”. Con la explosión de los nuevos tintos de mesa, en el Douro ha aumentado claramente el pensamiento competitivo. Todos quieren situarse en una posición aventajada dentro del nuevo orden jerárquico. Y no es sorprendente que las mujeres obtengan los mayores éxitos. Parece evidente que tienen la capacidad de concentrarse en lo esencial, el vino, sin dejarse distraer por los saraos. Aún hay otra más, la tercera del grupo del buen gusto femenino para el vino:



Encuentro de las tres mujeres. Su lema es catar juntas, decidir juntas y cambiar impresiones al final del día.

## Nuestra selección

### Clásico

Red 2003

#### Quinta de Chocapalha

La muy ocupada Sandra Tavares no sólo vinificó en 2003 los vinos superiores del Douro Pintas y Quinta do Vale Dona Maria. También encontró tiempo para lograr algo extraordinario en la finca vinícola de su familia, situada a 350 kilómetros al sur del Douro. Este Red 2003, una cuvée de Touriga Nacional, Tinta Roriz y Alicante Bouschet, fermentada en los clásicos lagares, ofrece mucho por poco dinero. Es el prototipo de un vino tinto con carácter, contemporáneo y agradable, pero no por ello menos rigurosamente inspirado en la tradición portuguesa.

### Concentrado

Reserva 2003

#### Quinta da Casa Amarela

Susana Esteban es conocida ante todo como bodeguera de la célebre finca del Douro Quinta do Crasto. Pero desde 2001 vinifica los vinos de la Quinta da Casa Amarela. Esta pequeña finca que dirige Laura Maria Valente Regueiro es propiedad de la familia desde 1885. Antes era un proveedor anónimo de uva para las grandes casas de vino de Oporto, pero desde 1994 produce un impresionante 10 Years Tawny. Con el Reserva 2003, vinificado en lagares a la manera tradicional, la Quinta da Casa Amarela se ha hecho ahora un lugar entre los primeros productores de tinto del Douro.

### Burbujeante

3b/FP

#### Filipa Pato

La familia Pato sigue su camino con decisión. Luís, el padre, ha demostrado que en su tierra, la Bairrada, con la variedad regional Baga se puede hacer mucho más que rústicos vinos de la tierra. Y ahora, a sus 30 años, Filipa Pato continúa la obra de su padre. Con un rigor casi científico, investiga las influencias del clima, el suelo y las variedades tradicionales en las regiones de Bairrada y Dão. Su vino más libre, más alegre, es indudablemente el espumoso "3b". La cuvée se compone en un 70 por ciento de la variedad Baga, prensada como un clásico Blanc de Noirs y fermentada en barricas. A ello se añade un 30 por ciento de Bical vinificado en tanque de acero.



donde predominan los suelos de granito, potencia la frutalidad y la elegancia. La unión de ambos es su cuvée "ensaio FP" de Baga (Bairrada), Tinta Roriz y Jaen (Dão). En años buenos, también vinifica un Dão puro llamado Lokal Silex y un Bairrada puro llamado Lokal Calcario. El Lokal Silex de 2004, con su finura casi de Borgoña, evidencia que Filipa Pato domina a la perfección el juego de los terruños y las variedades.

La hija mayor de Luís Pato estudió Química en Coimbra y después trabajó en fincas vinícolas de renombre en Argentina, en el oeste de Australia y en Burdeos. Ahora ha vuelto a casa para continuar la obra de su padre. A su manera.

#### Susana Esteban: Infinito amor al vino

¿Una española haciendo algunos de los mejores tintos de Portugal? Sí, aunque Susana Esteban ha crecido en la ciudad de Tui en Galicia, es decir, a tan sólo un tiro de piedra de la frontera portuguesa. "Para los españoles soy portuguesa, y para los portugueses, española", dice riendo. Tras estudiar Química en Santiago de Compostela y adquirir a continuación una formación enológica en La Rioja, trabajó para Sandeman, donde se inició en la elaboración del vino de Oporto. En 1999, la finca del Douro Quinta do Côtto puso un anuncio en la prensa buscando un bodeguero o bode-



Los suyos no son vinos "super potentes". Convencen también tras la segunda y tercera copa.

guera, y Susana consiguió el empleo. Así que se mudó al Douro. "Un valle fantástico con posibilidades fantásticas en lo que respecta a la viticultura. Quien lo llega a conocer realmente, difícilmente se libra de él", asegura.

Desde 2002 tiene, pues, el empleo posiblemente más bonito en el valle vinícola más bonito del mundo. La Quinta do Crasto está en el corazón de la región de Cima Corgo, en una espectacular cumbre muy alta sobre el río Douro. La finca fue reseñada en un mapa por primera vez ya en 1615; verdaderamente podría ser una de las más antiguas del Douro. En sus escarpadas terrazas crecen cepas de hasta 90 años de edad y nombre desconocido, pues en aquel tiempo las parcelas se plantaban con 30 o más variedades mezcladas. Dos de estos viñedos históricos, Vinha Maria Teresa y Vinha da Ponte, gozan de fama legendaria en el mundo entero.

Cuando Susana Esteban topó con la Quinta do Crasto, dirigida por los dos jóvenes hermanos de la familia Roquette, ya tenía el aura de finca superior. Así, la nueva enóloga se enfrentaba a unas expectativas muy altas. Que pudo cumplir plenamente con el difícil año de calor de 2003. Porque sus excelentes logros no sólo se ciñeron a los vinos de bandera como el Vinha da Ponte, sino también el Reserva, del que al fin y al cabo se producen más de 50.000 botellas, se presenta tremendamente concentrado, equilibrado y denso.

Además, con la añada de 2001 Susana Esteban vinificó por primera vez dos tintos de mesa para la pequeña finca Quinta de Casa Amarela. También allí consiguió rápidamente un gran triunfo en 2003 con el Reserva. Lo que demuestra que esta mujer ya conoce el valle del Douro mejor que muchos lugareños.

#### Sandra Tavares da Silva: Siempre da en el blanco

Cuando se habla de nuevos proyectos vinícolas innovadores en Portugal, su nombre se menciona con cada vez más frecuencia. Bien organizada y eficiente, elabora vinos superiores en diversos lugares sin esfuerzo aparente. Es rubia y alta. Pero mucho antes de que el primer prejuicio tonto pueda anidar en el cerebro, saltan a la vista las pintas, pintas por todas partes. Pintas en las manos, pintas en la camisa, pintas en el pelo del perro. Pintas son manchas. Manchas de vino, color casis y rojo violeta. Son la prueba evidente de que Sandra Tavares pasa la mayor parte del tiempo en la bodega, para que nada se tuerza en los momentos decisivos de la elaboración del vino. Wine & Soul se llama el proyecto que, a sus 33 años, impulsa junto con su marido, Jorge Serodio Borges. Con su Pintas - ¿de qué otro modo podría llamarse? - presentan un Douro Super Cru tremendamente denso, de impresión más mineral que dulce y frutal. Este vino

procede de un viñedo que no llega a las dos hectáreas, plantado con veinte variedades distintas. Las cepas tienen unos setenta años. La uva se pisa a la manera clásica en lagares de granito, antes de madurar el vino en roble francés. Además, con la cosecha de 2003, Wine & Soul saca al mercado por primera vez un Vintage Port.

En realidad, el trabajo principal de Sandra Tavares es enóloga de la Quinta do Vale Dona Maria, propiedad de Cristiano van Zeller (hasta 1993 también propietario de la legendaria Quinta do Noval). También allí se producen vinos convincentes. Pero la mejor prueba de su maestría son los vinos de la Quinta do Chocapalha. Gracias a ella, la finca de sus padres en Alenquer, Estremadura, ascendió en muy poco tiempo hasta el círculo de las fincas superiores portuguesas. La cuvée tinta de Touriga Nacional, Tinta Roriz y Alicante Bouschet, y el Cabernet Sauvignon de 2003 son inmejorables en cuanto a la relación precio - calidad. Sandra creció en Lisboa, pero ya de niña pasaba mucho tiempo en la finca rural de la familia en el sur de Portugal. Cuando se vendió, su padre (oficial de la Marina) y su madre (suiza residente en Portugal desde los años 60) se hicieron cargo en los años 80 de la Quinta de Chocapalha. Sandra Tavares da Silva vive actualmente con su marido entre los viñedos del valle del Douro, cerca de Pinhão.

El poderoso grupo Symington ha revolucionado los Tawnys con su Otima. Dominic Symington, explicando su nueva filosofía sobre los Tawny



## TAWNY Y COLHEITA

## Asuntos maduros

*Los verdaderos tesoros del Douro maduran discretamente en los frescos almacenes de Vila Nova de Gaia. Los verdaderos apasionados del vino de Oporto recorren muchos kilómetros por un viejo Tawny.*

Texto: Thomas Vaterlaus

Fotos: Heinz Hebeisen

Es cierto que en los supermercados venden botellas de Tawny por diez euros. Pero no saben a gran cosa y sólo se llaman Tawny porque han llegado a vislumbrar el interior de una bodega. Lo mejor es ni tocarlos, pues se correría el riesgo de perder la fe. La fe en que un Tawny puede ser un auténtico gran vino. Y puede serlo. El fascinante juego de misterios de los grandes Tawny madurados en bodega comienza con los de diez años, va aumentando hasta los de cuarenta y continúa con los Colheita. Un Colheita no es otra cosa que un Tawny de añada.

Niepoort posee unos viejos Colheita espléndidos. Por ejemplo, el de 1900 es tan concentrado que, pocos minutos después de escanciarlo, su aroma se extiende por toda la habitación. Un Colheita así es, sin duda, un vino más grande que un Vintage de la misma edad, aunque el Vintage, que es un Oporto de añada brevemente elaborado en bodega y luego madurado en botella, generalmente se considere el vino de Oporto más noble. Pero el Vintage se ve sometido a un proceso de maduración reductivo. En la botella va perdiendo paulatinamente su fruta primaria y los taninos se vuelven redondos y blandos. Así, en cien años, lo que fue puro músculo se ha convertido en un vino delicado, de pie ligero. En el mejor de los casos, el Vintage



Desde el rojo teja hasta el negro café: el espectro de colores responde a la variedad de los vinos Tawny.

ha mutado para convertirse en un Fred Astaire que da pasos danzarines sobre el asfalto mientras canta. En el peor de los casos, el Vintage ha pasado a ser un anciano decrepito y enfermizo. Los iniciados hablan entonces de "bottlesickness".

**Oxidación a cámara lenta**

Muy distinto es el Colheita. Ha pasado esos cien años en la bodega, no en la botella. Sólo cuando su creador lo considera listo para beber, se embotella. Durante la larga maduración oxidativa en la bodega, cada año disminuye su volumen por evaporación natural en un tres a cuatro por ciento. Pasados cien años, sólo queda un

tercio de la cantidad inicial. Este resto es un increíble concentrado de aromas de miel, malta, chocolate, café y caramelo. Los portugueses son grandes maestros en la elaboración oxidativa de vinos dulces. Dominan los más diversos modos y maneras. Por ejemplo, en el caso del Madeira se pretende alcanzar la máxima oxidación. Por eso estos vinos se someten intencionadamente a enormes cambios de temperatura. Para el Moscatel de Setúbal el proceso de maduración no se fuerza tanto, pero las bodegas no se rellenan, por principio. Con el aumento del volumen de aire en la bodega, se acelera el proceso de oxidación. En las bodegas de Vila Nova de Gaia, por el contrario, las bodegas que contienen los Tawny y Colheita se mantienen llenas hasta el bitoque, a ser posible. Por consiguiente, estos vinos maduran muy serenamente. El proceso puede describirse como microoxidación regular. Así es como conservan su elegancia y nunca resultan dulzones.

El verdadero arte del ensamblaje para hacer un Tawny noble madurado en bodega consiste en "empaquetar" el contenido de alcohol relativamente alto, de aproximadamente un veinte por ciento (condicionado por la interrupción de la fermentación añadiendo alcohol), en un complejo dulce noble que confiere al vino un carácter redondo y equilibrado. En este sentido, encontramos actualmente dos tendencias en el estilo del Tawny: por un lado, las ca-

«Tener unas barricas de Tawny en la bodega es mejor que tener una cuenta de ahorro en un banco»

Dominic Symington

Las que se rigen por la tradición inglesa como Dow's, Warre's o Taylor's producen vinos más bien secos con mucha fruta de aroma rancio en la nariz y un final ligeramente áspero. Las casas portuguesas, por el contrario, producen vinos Tawny que resultan algo más dulces y generalmente también más ligeros.

### Compleja elaboración

Actualmente la familia Symington (a la que pertenecen las casas de vino de Oporto Graham's, Dow's y Warre's, entre otras), con un volumen de acciones de un 25 por ciento, es líder en los Tawny madurados en barrica. "Los Tawny exclusivos son más importantes para nosotros que los Vintage Port", asegura Dominic Symington. Y estos vinos se elaboran con el correspondiente esmero. Muy poco después de la cosecha se separan los lotes con las condiciones adecuadas para una larga elaboración en barrica. "Estos vinos son de calidad comparable a los que seleccionamos para hacer Vintage Port, absolutamente comparable", sigue diciendo Symington. En su empresa, los lotes seleccionados de Tawny se mantienen separados por añadas durante los siguientes años y décadas, por lo tanto son Colheita.

Cada cuatro o cinco años, el contenido de todas las barricas de Colheita de una misma añada se trasvasan a un gran recipiente, para luego volver a trasegarlo a barricas de madera. Llamamos a este procedimiento armonización de una añada de Colheita. Cuando un Colheita evoluciona bien, se procura mantenerlo puro, es decir, el volumen perdido por evaporación natural se compensa con vino idéntico. Sólo si un Colheita no se desarrolla de la manera deseada, se corrige. Este procedimiento se llama "refreshing". Si el Colheita ha perdido demasiada frutalidad, las barricas se rellenan de un vino más joven, de fruta más marcada. Si el



Barricas con Tawny, conservadas con esmero en Vila Nova de Gaia.

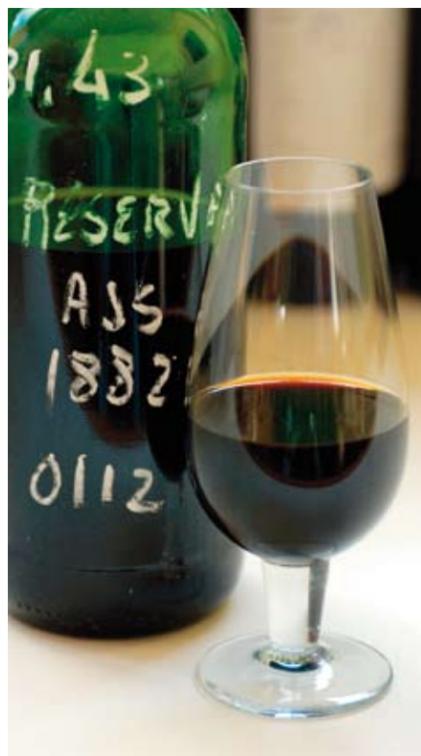
el lugar adecuado para adentrarse en el misterioso mundo del Tawny y el Colheita. En el archivo hay innumerables páginas escritas con impecable caligrafía, cuidadosamente encuadradas. Entre sellos y encuadernaciones duerme la historia de unas botellas de Tawny que ya hace tiempo se bebieron. En el antiguo despacho del primer piso, los suelos de tabloneros de madera y los viejos sillones de cuero emanan un olor muy similar al que hallamos en el Pinto 20 Years Quinta do Bom Retiro. Este vino, hecho con uvas seleccionadas de una sola quinta, es uno de los vinos de Oporto más fascinantes de todos. Aúna nada menos que dos cualidades únicas, a saber, terruño y maduración en barrica, y ambas cosas a la perfección.

### Una nueva era

Durante décadas, el Tawny apenas se tocó. Por él pasaron de largo modas y tendencias. Esto es algo que les gustaba a los aficionados, porque los amantes del Tawny y el Colheita prefieren no compartir. Pero de este modo, tan discreto monumento corrió el peligro de ser olvidado. Sobre todo en el caso de los sibaritas jóvenes. Para el cambio de milenio, la familia Symington vio llegado el momento de otorgarle un nuevo rostro al Tawny. Con muy buen sentido, eligieron para tal empresa su casa de vino de Oporto Warre's: la más antigua de todas las bodegas británicas de Oporto sería la encargada de anunciar la nueva era del Tawny.

Otima, el nuevo producto, hizo honor a las altas expectativas. Su filigrana botella de medio litro con la moderna etiqueta minimalista es revolucionaria. Y con el contenido, los bodegueros prácticamente han logrado la cuadratura del círculo: tanto el 10 Years como el 20 Years son claramente reconocibles como Tawny, pero a la vez ambos vinos resultan algo más pulidos, más accesibles, más ligeros y frescos.

A veces se utilizan vinos viejísimos, muy concentrados, para mejorar los Tawnys más finos.



Colheita resulta algo consumido, el bodeguero elige un vino más maduro, dulce y concentrado.

### Dulces fortunas del Douro

A lo largo del Douro duermen considerables cantidades de tales tesoros de Colheita. Muchas quintas que producen al año sus buenas sesenta o setenta pipas (la típica barrica de Oporto tiene una capacidad de entre 550 y 630 litros), en el pasado no se lo vendieron todo a las casas de vino de Oporto: se quedaban con diez o quince pipas de cada añada. "Tener unas pipas en la bodega es mejor que tener una cuenta de ahorro en un banco", comenta Dominic Symington, "porque en caso de necesidad, al menos te puedes beber la pipa. Pero el valor alimenticio de una libreta de ahorro es escaso."

Actualmente está floreciendo el negocio de estos elixires del Douro plenamente concentrados. Dominic Symington nos escancia uno de 1882, que le ha compra-

do hace poco a un vinicultor del Douro. El vino presenta un color casi negro, huele a uvas pasas, chocolate y crème brûlée, y en el paladar resulta demasiado denso y dulce. "Naturalmente, nosotros no embotellamos este vino como está. No responde en absoluto a lo que se espera de un Oporto madurado en barrica. Pero medio litro de este vino podría producir un gran efecto si se añade a una pipa que ya contenga, por ejemplo, el blend para un Tawny de 40 años", observa Symington.

Un Tawny 40 Years de Symington normalmente se compone de seis o siete Colheita. Después, en su caso, sólo queda el "finish" con algunos vinos especiales como el mencionado de 1882. En la empresa de este primer productor de Tawny llevan muy a gala el hecho de que sus Tawny siempre tienen más años de lo que dice la etiqueta. Porque el Instituto del Vino de Oporto no comprueba la verdadera edad de los Tawny madurados en barrica. Allí se catan los vinos, pero únicamente para

determinar si corresponden al tipo declarado.

Cada casa tiene su propia filosofía del Tawny. También en Niepoort se emplean uvas de la misma excelente calidad para los Tawny de prestigio como para los Vintage. "Para un Vintage es importante que el vino joven presente mucho color y mucho aroma. Para un Tawny, que madurará en barrica durante décadas, más bien es importante la estructura en general y la plenitud", opina Dirk van der Niepoort. Por ejemplo, en su casa, un 30 Years Tawny se compone de más de treinta partidas diferentes, pero además, cada una de las partidas ya es una mezcla de distintas añadas.

### Leyenda viva

Un monumento del estilo lleno del Tawny portugués es la casa Ramos Pinto. La antigua sede de la empresa, una elegante casa señorial (hoy museo) a orillas del Douro en Vila Nova de Gaia, es

# Varietal abrumador

Por distinto que sea el sabor de los diferentes vinos de Oporto, todas sus variedades se elaboran siguiendo el mismo principio básico: Pasado un tiempo de fermentación de entre 12 y 35 horas, cuando ha fermentado aproximadamente la mitad del azúcar, se detiene la fermentación añadiendo alcohol de 77 grados. La cantidad de alcohol empleada supone alrededor de un 20 por ciento del contenido del tanque. El estilo de cada Oporto está marcado por el proceso de maduración posterior. En este proceso se distinguen los vinos de Oporto madurados en barrica y los madurados en botella.

## MADURADOS EN BOTELLA

### Vintage

Se embotella sin filtrar dos años después de la vendimia. Sólo se elabora Vintage en los años buenos; y sólo un uno por ciento de todos los vinos de Oporto son Vintage. Estos vinos alcanzan su momento óptimo tras muchos años de maduración en botella y se han de decantar, porque en la botella se forma un sedimento.

### Single Quinta Vintage

Es un Vintage de una sola quinta o de un solo viñedo. Los Single Quinta Vintage a menudo se elaboran en años en los que no se declara ningún Vintage, aunque suele faltarles la complejidad de un Vintage.

### LBV

Late Bottled Vintage se refiere a los que pasan más tiempo en barrica, generalmente entre cuatro y seis años. Cuando llegan a la botella, son equilibrados, suaves y maduros para beber. Los buenos LBV también se embotellan sin filtrar (lamentablemente no todos) y siguen desarrollándose en la botella.

## MADURADOS EN BARRICA

### Ruby

Por lo general, son los vinos de Oporto más sencillos y asequibles. Los vinos maduran en la barrica durante unos dos años de media. Después se adaptan al estilo de la casa por medio de mezclas. En el mejor de los casos, son vinos con fogosidad y temperamento juveniles, pero en demasiadas ocasiones sólo son insignificante mercancía de masas de producción industrial.

### Fine Tawny

Por lo general, también están hechos con vinos base sencillos, madurados en barrica sólo un poco más que los Ruby. Mientras que para el Ruby se eligen vinos más oscuros y llenos, el bodeguero selecciona para Fine Tawny vinos base más ligeros, que a menudo se almacenan en el caluroso valle del Douro, lo que acelera considerablemente el proceso de maduración (oxidación). Por regla general, también se trata de mercancía de masas de producción industrial.

### Aged Tawny

Una especialidad entre los vinos de Oporto, a menudo infravalorada, pero francamente refinada. Los Tawny 10 Years, 20 Years, 30 Years y 40 Years se elaboran con uva de gran calidad y maduran durante décadas en pipas (barricas de roble con una capacidad de entre 550 y 630 litros), en la que se cuidan con esmero y se "refrescan" a intervalos regulares. Por su complejidad, los Aged Tawny se sitúan cualitativamente a una altura similar a los Vintage.

### Colheita

Se trata de un Tawny de gran calidad de una sola añada, embotellado tras una elaboración mínima de diez años. Los productores como Niepoort incluso cuidan algunos Tawny de más de cien años. Cuanta más edad tenga un Colheita, más lleno y dulce resulta. No suele ser tan elegante y equilibrado como un Aged Tawny, pero en casos aislados posee un enorme carácter, sencillamente grandioso.

## Tawny con clase: una selección

### Ramos Pinto

**Tawny 20 Years Quinta do Bom Retiro**  
Aromática intensa, enorme concentración en el paladar, dulce y elegante.

### Ramos Pinto

**Tawny 30 Years**  
Maravillosos aromas secundarios, suave y opulento.

### Burmester

**Colheita 1985**  
Nariz casi floral, lleno y suave en el paladar.

### Niepoort

**Tawny 10 Years**  
Para un 10 Years, muchos aromas secundarios. Elegante abocado.

### Niepoort

**Colheita 1979**  
Frutas pasificadas, muy redondo y equilibrado.

### Niepoort

**Colheita 1900**  
Un verdadero monumento de vino dulce. Quedan muy pocas botellas.

### Dow's

**Tawny 10 Years**  
Pasas, tabaco, nueces, expresivo pero muy equilibrado.

### Dow's

**Tawny 30 Years**  
Nueces, caoba, denso y redondo.

### Dow's

**Colheita 1992**  
Balsámico, también algo medicinal. Blando y poderoso.



Las casas de vino de Oporto más prestigiosas, como Taylor's, ofrecen un amplio abanico de especialidades de Tawny.

### Graham's

**Tawny 30 Years**  
Pastas y uvas pasas. Plenamente concentrado.

### Warre's

**Tawny Otima 10 Years**  
Frutillos, hierbas aromáticas, chocolate. Muy redondo y fresco.

### Warre's

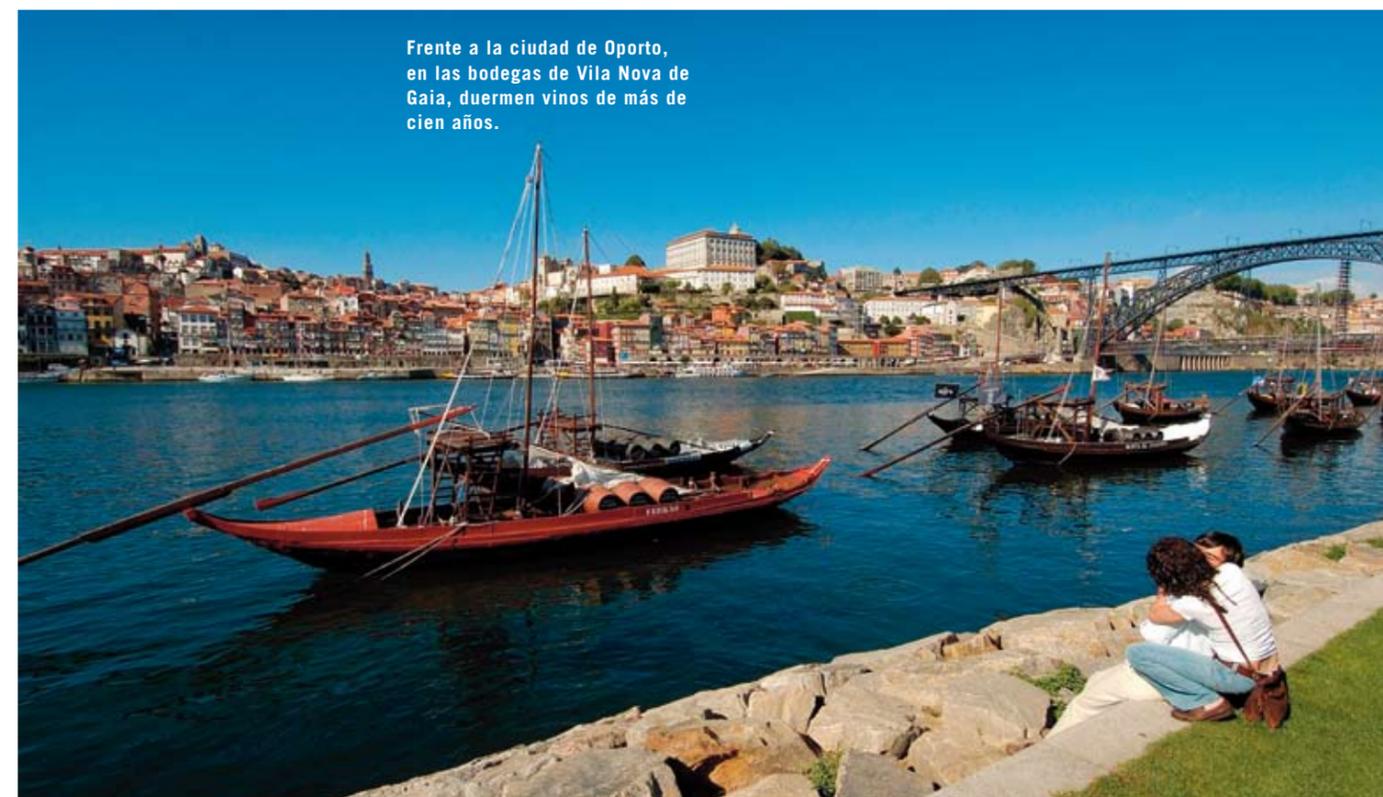
**Tawny Otima 20 Years**  
Pastas, chocolate. Pura armonía.

### Taylor's

**Tawny 20 Years**  
Naranjas, chocolate amargoso, denso y vigoroso.

### Fonseca

**Tawny 30 Years**  
Uvas pasas, nueces, muy dulce, pero también fresco y elegante..



Frente a la ciudad de Oporto, en las bodegas de Vila Nova de Gaia, duermen vinos de más de cien años.



Josep María Albet y Noya:  
«La viña ecológica es más  
dura y resistente».

# Josep María Albet i Noya

## «Acabaremos siendo todos ecológicos»

*Es ecológico hasta la médula y biodinámico en estudio. Tenaz en investigar y experimentar cualquier técnica de producción o recuperar variedades que sorprendan, que aporten características inimitables. Su máxima en un vino, la calidad, y si éste es ecológico, mucho mejor.*

Entrevista: Ana Ramírez  
Fotos: Heinz Hebeisen

Los escándalos y crisis alimentarias, que últimamente y con demasiada frecuencia han afectado a la seguridad en la alimentación humana, han propiciado que cobren un especial protagonismo otras prácticas y sistemas de producción agrícolas más respetuosos con el entorno y la salud del consumidor.

Unos sistemas que, para asombro de muchos, llevan ahí desde la década de los años 70, pero que el desconocimiento o el desinterés del propio consumidor y las limitadas campañas de promoción por parte de los agentes implicados los han dejado sumidos en un anonimato casi autoprovocado.

España es, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el tercer país europeo productor de alimentos ecológicos, y la superficie dedicada a este tipo de agricultura se incrementó en más de un 10 por ciento en el año 2005 en relación al 2003, hasta superar las 800.000 hectáreas. Estamos incluso entre los primeros a nivel mundial. Pese a ello, los españoles consumen muy pocos alimentos ecológicos.

Nuestro sector vinícola tampoco es ajeno a este reencuentro y respeto por la naturaleza. Cada vez son más los que se suman a la viticultura ecológica, e incluso algunos van más allá abrazando con fer-

vor las tesis biodinámicas, una vertiente más extrema, de dimensiones cósmicas, de practicar la viticultura.

Si nos centramos en la viticultura ecológica, en nuestro país destaca y aventaja con diferencia un hombre: Josep María Albet i Noya, ecológico «casi» por casualidad. En el año 1978 Josep María era representante de la «Unió de Pagesos» en el Consejo Regulador de la D.O. Penedès, cuando una empresa danesa se dirigió a la D.O. en busca de un productor de vino ecológico. En ese momento no había ninguno en todo el estado español, y el Consejo se lo planteó a Josep María. A pesar de las reticencias de su familia y de los payeses locales, Josep María hizo sus primeras tentativas en uno de los viñedos que él mismo había plantado e injertado. El vino tinto resultante se vendió muy fácilmente lo que le animó a proseguir por este camino. Un camino hacia el éxito: hoy el cien por cien de sus terrenos son ecológicos y las ventas no han parado de crecer. Es un pionero y un precursor de la viticultura ecológica de calidad en nuestro país, aunque parezca que predica en el desierto, pues en general este tipo de cultivo todavía no ha conseguido muchos adeptos entre los consumidores ni cuenta con los parabienes de la crítica especializada, salvo contadas excepciones.

Por todo ello, ¿el viñedo español está muy contaminado?

No. Todavía no hemos contaminado mucho los suelos, aunque, de seguir así, haciendo un uso y abuso de insecticidas, abonos y pesticidas químico-sintéticos, acabaremos degradando paulatinamente el terreno, el viñedo y todo su entorno, y acabaremos alterando el equilibrio natural de la cepa. Debemos tomar conciencia de este deterioro.

¿Una viña ecológica es más vulnerable que una de cultivo convencional?

Todo lo contrario. La utilización de abonos verdes, orgánicos y compuestos mantienen el buen equilibrio de crecimiento de la cepa, se consigue una uva muy sana, sin residuos. Una viña así es más rústica, más dura y resistente, y año tras año adquiere más defensas naturales que otra de cultivo convencional.

Las crisis alimentarias que han azotado a Europa y a otros continentes (vacas locas, dioxinas, gripe aviar...) han suscitado que el consumidor mundial demande más seguridad en los productos que compra. El vino también está inmerso en esta necesidad de buenas y seguras prácticas agrícolas que garanticen la calidad intrínseca del producto. ¿Acabará siendo España cien por cien ecológica?

Esa sería la evolución, la manera más lógica y racional de salvaguardar lo que tenemos. La calidad de un vino ecológico



«En España carecemos de la sensibilidad para temas medio-ambientales que en otros países, como Alemania y Suiza, está más asentada».

**JOSEP MARÍA ALBET I NOYA**

Lleva casi 30 años, junto con su hermano Antoni, de andadura ecológica en nuestro país. En Albet i Noya (Can Vendrell de la Codina, en Sant Pau d'Ordal, Barcelona) optaron por el camino más natural para elaborar vinos. Empezó en una de sus fincas, y poco a poco todas se reconvirtieron a este tipo de cultivo. No sólo no se cumplieron los malos augurios de los vecinos sobre su fracaso, sino que descubrieron los beneficios del tratamiento ecológico en las viñas. El Penedès, donde tiene sus raíces, es una zona que nunca deja de sorprenderle. No

solo por la diversidad de microclimas y la riqueza varietal que encierra, sino por la libertad que allí existe para trabajar, innovar y experimentar. Hace siete años empezó un ambicioso proyecto recuperando variedades desaparecidas y elaborando vino con ellas. Unos vinos que además de ser analizados por el equipo técnico de la bodega también pasan por el tamiz de un nutrido grupo de expertos nacionales e internacionales para decidir su interés productivo y comercial. El reto más ilusionante que se ha planteado para al futuro es la elaboración de un vino con Botrytis en el Penedès.

se fundamenta en las viñas. La característica principal de la uva cultivada ecológicamente es la ausencia de residuos y su óptimo estado sanitario. Si además se añade un cultivo que busca bajos rendimientos, no sólo se prima la calidad, sino que se hace más sostenible el cultivo ecológico al ser las cepas más resistentes.

Además, estamos ante un mercado muy abierto, con un potencial increíble de crecimiento. La realidad actual es que cada vez son más las bodegas, grandes y pequeñas, que elaboran vinos ecológicos, aunque no los certifiquen y etiqueten como tal, seguramente por no crear confusión o porque de momento no les interesa.

**Pese a ser el tercer país productor europeo de productos ecológicos, el consumo de ellos es mínimo. ¿Por qué?**

En España la mentalidad es muy consumista, antepone otros intereses y demandamos productos más superficiales (coches, casas, electrodomésticos, ropa...) en parte propiciado por el fuerte impacto de la publicidad. Mientras, la alimentación sana está en un plano más secundario, no interesa porque la básica está cubierta y el vino no es un alimen-

to básico. Carecemos de esa sensibilidad por los temas medio-ambientales que en otros países, como Alemania y Suiza, está más asentada. Es una cuestión cultural. La pena es que sólo aprendemos a base de palos. Hasta que no suceden crisis alimentarias y adulteraciones como las que hemos citado no se toma conciencia de la necesidad de exigir seguridad en los productos que comemos y bebemos.

**¿Y cual es su opinión sobre de la agricultura biodinámica?**

Quiero entenderla, pero de manera científica, quitarle ese halo de esoterismo y de cierto fanatismo que la rodea. Llevo tres años haciendo experimentos con las variedades Cabernet Sauvignon, Xarel.lo y Garnacha Blanca en tres hectáreas de la finca, y por el momento los resultados son buenos. Quizás dentro de tres años elaboremos con ellas un vino. Me interesa comprobar si los preparados y las técnicas biodinámicas, como la quema de insectos o los cuernos de vacas llenos de estiércol, por citar alguno, le benefician a la planta y permiten eliminar el uso de otros productos más nocivos. El problema es que nadie investiga científicamente estas técnicas, se ve que por ahora no es rentable.

Por eso no ceso en mi empeño de seguir experimentando y contrastar resultados.

**¿El vino ecológico ideal es imposible?**

El problema es el sulfuroso, que resulta imprescindible en la elaboración, aunque sea en pequeñas cantidades como hacemos nosotros, porque actúa como antioxidante, antiséptico, extractor de color... Sin sulfuroso el vino se puede beber pero en 3 ó 4 meses pierde cualidades y eso el mercado no lo soportaría. Al sulfuroso tenemos que aceptarlo en la elaboración ecológica hasta que aparezca un sustituto más válido y testado.

**¿De qué adolecen nuestros vinos?**

De maderización. A muchos vinos considerados «top» se los ha comido la madera, como si masticaras roble. Siguen la línea del gusto americano, la que ha marcado el crítico Robert Parker, un «enamorado» del roble, aunque a veces se retracte de sus palabras. Viene a dar igual que sea barrica nueva o vieja, la madera cubre en exceso al vino, incluso en los blancos. Anula la personalidad, las virtudes y sutilezas del vino. La madera debe estar, pero lo justo, la fruta es la cualidad que debe primar sobre todo lo demás. ■

# Guía

## NUESTRA ELECCIÓN

Comienza nuestro paseo por los vinos blancos y frescos de Huelva, vinos sencillos hechos con la blanca Zalema. Continuamos por Toro, el nuevo Toro de vinos elegantes, impregnados por el buen hacer de la viticultura francesa. De aquí pasamos a la vecina Portugal, para salirnos de los caminos trillados y catar sus personales vinos elaborados a base de las variedades autóctonas. Y finalizamos en Suiza para alegrarnos el paladar con sus soberbios vinos dulces. Un viaje muy provechoso.



**Aniversario en Rioja**

**17** Montecillo 130 aniversario Gran Rva. 2004. Un Rioja elaborado con la variedad Tempranillo. Pertenece a las reliquias

que toda bodega tiene escondidas esperando un momento especial, como este su 130 aniversario. Un 2004 pleno, tanto en color como en potencia de boca, donde todavía demuestra que tiene vigor tánico para resistir el tiempo. Muy abundante en aromas de cuero viejo, trufa y alquitrán que conforman un extenso buqué.

**Casi francés**

**17,5** El Albar Excelencia 2003. Desde hace tiempo Toro es una viña muy atractiva para gente de fuera. Los franceses Lurton, con

experiencia tanto en Burdeos, su tierra, como en los viñedos más exóticos del mundo, también han caído seducidos por las óptimas condiciones de esta comarca. El 2003 quizá sea el mejor vino que han elaborado en Toro hasta ahora. Un tinto poderoso, de impresionante color y paleta aromática, y madera perfectamente integrada.

**Ensueño suizo**

**18,5** Clos des Corbassières Essence de Botrytis 2000. Un vino de ensueño. Nariz incomparablemente rica en facetas, en la que puede

leerse todo lo que puede ofrecer un vino dulce poco común: orejones de albaricoque, miel, uvas pasas, cera de abeja... Comienza opulento, casi oleoso, sigue un cuerpo altamente concentrado que posee un refinado juego de abocado y acidez, y una elegancia soberana. Un vino magnífico, un verdadero néctar.

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/es/catas\\_avanzada.jsp](http://www.vinum.info/es/catas_avanzada.jsp)

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

**Precios:**  
Menos de 5 euros ●  
De 5 a 10 euros ●●  
De 10 a 20 euros ●●●  
De 20 a 30 euros ●●●●  
De 30 a 40 euros ●●●●●  
Más de 40 euros ●●●●●●

# Condado de Huelva



## EL BUEN SAMARITANO

El vino blanco, suave y fresco de Huelva está de moda. Y es que tanto sol pide a gritos un trago fresco. La variedad de uva, por excelencia, utilizada para la elaboración de estos vinos blancos es la Zalema (más del 80%). También existen otras como la Palomino Fino, Listán de Huelva, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez. La inclusión del vino blanco joven afrutado y su reglamento no se lleva a cabo hasta 1979, fecha que también se aprovecha para el cambio de nombre, que pasa de ser D.O. Huelva a D.O. Condado de Huelva. La legislación que controla los vinos blancos jóvenes afrutados es muy estricta pues, por el momento, la variedad Zalema tiene cualidades muy limitadas que exigen la máxima pulcritud para obtener buenos resultados. Para su mejor elaboración se exige fermentar las uvas a 18° C, en depósitos isotérmicos de acero inoxidable, con lo que se consigue mantener fresca, aromas primarios y un resultado final muy digno.

Esta cata ha sido realizada por Bartolomé Sánchez y Javier Pulido.

14

### Bodegas Oliveros

Juan Jaime 2005

Dominan los recuerdos de levaduras con gran limpieza (piña en almibar, pera), incluso un toque de flor de almendro muy sugerente. En boca resulta ligero y suave, dejando un leve amargor final. 2006 a 2007.

14

### Marqués de Villalúa

Marqués de Villalúa 2005

Reminiscencias frutales de manzana verde y piel de plátano seca, con un toque de flor seca que define una base de uva madura. Tiene en la entrada un punto graso interesante, siendo en conjunto equilibrado. 2006 a 2007.

14

### Mateo L. Barba

Torreumbria 2005

Es un buen varietal de Palomino que deja entrever los recuerdos de lias finas, notas de cereales y flor blanca. Cierta grasa y un fácil trago son las notas más relevantes de este vino. 2006 a 2007.

14

### Raposo

Viña Colombina 2005

Color acentuado que refleja un punto de maduración alto, recuerdos de fruta sazónada y atisbos de humo. Ligera untuosidad y deje ácido con un paso, en general, grácil. 2006 a 2007.

14

### Doñana

Viña Doñana 2005

Vino sencillo, con recuerdos de levaduras (piña, melocotón) y alguna reducción. Ligero, paso fácil y de agradable recorrido. 2006 a 2007.

14

### Coop. Nuestra Señora del Socorro

Viñagamo 2005

Aromas discretos pero bien formados entre los que sobresale la fruta cítrica (pomelo, piña y lima), con un sutil perfume de flores de campo. Equilibrado, ligero y de atractivo paso. 2006 a 2007.

14,5

### Bodegas Andrade

Castillo de Andrade 2005

Aromas de cierta complejidad, presencia de lias y flor de manzanilla, fruta madura (albaricoque, membrillo). Tiene cierto peso de fruta en boca, equilibrio y persistencia. Muy agradable. 2006 a 2007.

14,5

### Privilegio del Condado

Miño 2005

Es curioso, tiene tanto recuerdos de fruta blanca de carácter cítrico como emanaciones de fruta roja y flores. Al paladar resulta muy conjuntado, lozano y límpido. 2006 a 2007.

14,5

### Bodegas Iglesias

% UZ 2005

Algo más corto de aromas que otros años; aún así, irradia perfectamente el carisma de la uva Zalema: notas de pera, flor blanca y piel de alcachofa. Graso, paso de boca sencillo, perfumado y ligeramente armado con un final amargo elegante que persiste. 2006 a 2007.



Miño: buena expresión varietal.



## Cuidados intensivos

*La calidad de un vino nace en la cepa y se redondea en la cava. De ahí que una bodega doméstica, como BODEGASVIP, sea el sueño de profesionales y aficionados.*

El ideal de cualquiera que distribuya, sirva o simplemente disfrute el vino es poder conservarlo en óptimas condiciones. Y no es fácil. Es raro que un almacén, un restaurante o una casa urbana dispongan de una cueva resguardada, ventilada, sin luz que perturbe, a temperatura estable, con la humedad justa para que el corcho permanezca elástico y a la vez sin mohos. Nuestros vecinos franceses, que desde antiguo miman el vino en lo que vale, han ido perfeccionando la tecnología de cavas adaptables a diferentes lugares, superficies muy diversas y variados usos, desde la guarda intemporal al servicio de comedor.

En el último Salón Internacional del Gourmet aparecieron, llegadas de Alsacia y presentadas por BODEGASVIP, unas ingeniosas soluciones capaces de adaptarse a cualquier necesidad, e incluso a cualquier presupuesto.

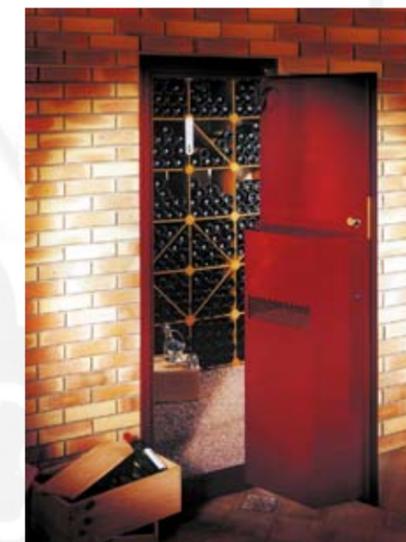
### Llave en mano

Su filosofía es realizar para cada coleccionista "una bodega a la medida de su pasión". Así diseñan proyectos "llave en mano" en los que todo está contemplado, desde el orden de almacenamiento hasta la estética, la capacidad y, por supuesto, las perfectas condiciones de guarda. Son la solución para los profesionales, para quien dispone de una impresionante colección de vinos y de un generoso espacio. Pero lo milagroso es lograr las mismas prestaciones, el mismo confort para el vino y el mismo placer del bebedor, en cualquier mínimo rincón.

Oliver Poussier, elegido Mejor Sumiller del Mundo en el año 2000, ha colaborado con BODEGASVIP en el diseño de un armario bodeguero bautizado como "Precisión", capaz de distribuir en su interior la tempe-

ratura adecuada para cada vino, sin que le afecte el número variable de botellas o las veces que se abre la puerta, y capaz de mantener a la temperatura ideal de botellas y decantadores.

Otro armario, en sobrio color negro y con la solidez del acero es el I.c@ve, el mayor en su línea, con capacidad para 300 botellas.



### Puerta abierta a la calidad

Pero lo más revolucionario no son los armarios sino las puertas climatizadas y los grupos climatizadores. Ambos son la garantía de reoxigenación, humedad óptima y, por supuesto temperatura controlada en cualquier espacio. Las puertas se instalan en bodegas tradicionales, trasteros, sótanos, almacenillos o despensas. No es necesaria obra ni perforar paredes sino que se aísla por inyección de espuma de poliuretano y el mecanismo interior sirve para climatizar, humectar y evaporar la condensación excesiva. Si el hueco disponible no tiene la



altura de la puerta, ésta se sustituye por un grupo climatizador en cualquier pared y con las mismas prestaciones.

Y para mantener el orden y la mayor capacidad ofrecen unas estanterías de muy fácil instalación, paneles para estantes horizontales o diagonales, fáciles de modular, distribuir y clasificar. Así como etiquetas magnéticas para utilizar en los armarios metálicos, cerraduras de seguridad y materiales que les permiten ampliar la garantía hasta cinco años.

Solo así los aficionados pueden arriesgarse a comprar vino cuando sale al mercado y beberlo en su mejor edad. Y solo así los buenos aficionados se aseguran tomarlo o servirlo en condiciones óptimas.



Madrid, Málaga y Palma de Mallorca  
Tel. 971 430 711  
Fax 971 430 711  
www.bodegasvip.com  
E-mail: ventas@bodegasvip.com

# Tintos de Toro

## EN EL OJO EL HURACÁN

La media de calidad, con respecto a otras zonas, es muy alta y eso se agradece. Se nota la mano de los nuevos bodegueros franceses. De toda la cata hemos observado una columna vertebral: la elegancia. La zona está en alza y eso también como lo demuestran los nuevos inversores y las cifras de ventas, las más altas de toda Castilla y León. Sólo cabe esperar que no sucumban en los errores de precios, como algunos casos de la Ribera del Duero.

Esta cata fue realizada por Bartolomé Sánchez y Javier Pulido

14

**Francisco Casas****Camparrón 2005**

Se conjugan las frutas sazonadas y las notas florales en un alarde de frescura generalizada que desemboca en ligeros tonos vegetales. Un poco más de botella redondeará el conjunto. 2006 a 2007.

14

**Ramón Ramos****Tardencuba roble 2004**

Tiene una buena expresión inicial que se va desvaneciendo por sus notas licorosas aunque las absorbe su buena madera. En boca resulta suave, de buen paso. . 2006 a 2007.

14

**Sietecerros****Valdelazarza roble 2004**

Buen entendimiento entre fruta y madera. Sin embargo en el conjunto frutal se aprecian ciertas notas verdes, sin mucha importancia. Es jugoso y agradable. 2006 a 2008.

14

**Valduero Sdad. Coop.****Valviadero roble 2004**

La fruta goza de excelente frescura y lozanía aunque la madera, en este momento, no acompaña. Sabroso, con cuerpo y frutoso. 2006 a 2008.

14,5

**Covitoro****Cañus Verus Viñas Viejas 2003**

Un vino que busca un tipo de público muy definido de los que agradecen buena madurez de fruta, toque goloso en boca, bien equilibrado y un fondo de vainilla comedido. 2006 a 2009.

14,5

**Finca Anzil****Finca Anzil 2004**

Porte robusto, bien extraído, pero sin llegar a los extremos que antiguamente tenían los vinos de la zona. 2006 a 2008.

14,5

**Marqués de Olivara****Marqués de Olivara Crianza 2003**

Maderas nada agresivas, presentes pero fundidas en el conjunto, con notas de fruta madura y fresca a la vez. Sabroso, de agradable paso. 2006 a 2009.

14,5

**Torreduero****Marqués de Peñamonte Rva. 2001**

Cierta presencia de fruta expresiva, pero de estilo clásico. Bien fundido y de paso agradable, con un notable buqué. 2006 a 2011.

14,5

**Frutos Villar****Muruve 2005**

Expresión muy nítida de la fruta, concentrada, bien sazonada y con carácter de la zona. Goloso, con mucha carnosidad y excelente equilibrio. No se puede pedir más. 2006 a 2008.

14,5

**Industria Alimentaria Vicente****Nomdum 2005**

Notas de fruta madura (grosella, mora), que nuevamente se manifiestan en boca con gran amabilidad y una sensación táctil de carbónico que potencia el fresco. Muy agradable. 2006 a 2008.

14,5

**Javier Marcos****Taurino Viñas Viejas Rva. 2000**

Magnífica evolución de la fruta, profundo y rico en aromas aunque se aprecia cierto distanciamiento con la madera. Está en un buen momento para beberlo y disfrutarlo. 2006 a 2009.

15

**Viñedos de Villaester****Taurus roble 2004**

Muy frutal, fresco, sin ningún ápice de sobremaduración o reducción. La madera simplemente perfecta. En boca, destaca su equilibrio entre golosidad-acidez y la persistencia final de la fruta. Un resultado final magnífico. 2006 a 2009.

15

**Cepas y Bodegas****Viñalcasta Reserva 2001**

Tiene tintes clásicos en su crianza. El perfil está bien definido pues en boca todo fluye en la más absoluta armonía, sin aristas, con un delicioso buqué final. 2006 a 2009.

15,5

**Toresanas****Orot Crianza 2002**

Bien construido, desarrollo frutal muy expresivo, excelente maduración de la uva, buen ensamblaje y elección de las barricas, y un paso de boca equilibrado. 2006 a 2011.

15,5

**Rejadorada****Sango de Rejadorada 2002**

Gran riqueza de matices, hierbas de campo, pedernal, especias, cítricos. La madera de aromática buscada no le viene del todo mal. Lo mejor es su boca, amable, con equilibrio, y una amplitud moderada que resultan perfectos para comer. 2006 a 2011.

15,5

**Vega Saúco****Wences 2004**

Potencia frutal, expresiva y cargada de matices que recuerdan la grosella, el fresón y el fruto de la granada. El roble es un americano de los que gustan al gran público. En boca es fresco, de tanino granuloso bien cedido y envolvente en el conjunto. 2006 a 2012.

16

**Alinde****Alinde 2004**

Delicado, profundo y con gran frescura frutal. La madera se ciñe como un guante. Muy sabroso y envolvente, aunque con nervio a la vez que finura. Afinará en botella. 2006 a 2012.

16

**Monte La Reina****Castillo de Monte la Reina Fb. 2004**

Doble dosis de frescura en boca: la óptima maduración del fruto y la madera que aporta unos taninos frescos. Un vino muy sabroso y equilibrado. 2006 a 2013.

16

**Garanza****Cyan Vendimia Seleccionada 2001**

Magnífica expresión de la fruta, radiante, madura y con identidad. La entrada es golosa, equilibrada y bien construida aunque muestra cierta delgadez en su recorrido que no tarda en recuperarse. 2006 a 2011.

16

**Pago de Matarredonda****Libranza 2003**

Comienza a desarrollar los aromas terciarios con buen talante (tabaco, trufa, monte bajo), y minerales. Destaca la fuerza que mantienen los taninos de la fruta, es la raza de esta uva, sus buenas aristas y ensamblaje con la madera. 2006 a 2011.

16

**Viñedos Maurodos****San Román 2003**

Maduración más acentuada que otros años. Por lo demás nos sigue gustando por su deliciosa profundidad frutal y refinada boca. 2006 a 2013.

16,5

**Dominio del Bendito****Dominio del Bendito 12 meses 2004**

Una línea diferente al tradicional. Apuesta más por la definición de la uva, por su extracción y punto de madurez, que roza el límite. La madera está esta bien tostada, acorde con los gustos americanos, con buena expresión. Su boca es lo que más nos ha seducido por su magnífica estructura, tanino refinado, grasa, frescura y longitud. 2006 a 2014.

16,5

**Estancia Piedra****Estancia Piedra Selección 2002**

Perfil aromático muy concentrado, bien extraído, casi al gusto americano sino fuese por su excelente perfume balsámico y un paso de boca jugoso, fresco, que permite la buena integración del conjunto. 2006 a 2014.

16,5

**Viña Bajoz Sdad. Coop.****Finca La Meda 2002**

Parece un Priorat por su fuerte mineralidad, potentes tostados y notas aldehídicas. Tiene viñas prefiloxéricas. Maderas que en boca ceden taninos frescos y jugosos que amortiguan su cuerpo. Buen resultado. 2006 a 2013.

16,5

**Sobreño****Finca Sobreño Rva. Familia 2002**

Muy entero todavía. Arándanos, ciruela y especias frescas como el cardamomo. Buena unión de la fruta en boca, aunque todavía falta depurar los taninos, finos y de calidad. 2006 a 2012.

16,5

**Grupo Yllera****Garcilaso 2003**

El mejor vino del grupo Yllera. Muy concentrado, color, aroma y boca. Profundidad frutal (arándano-ciruela) y mineral. Muy voluptuoso y con un grano fino delicioso. 2006 a 2013.

16,5

**Fariña****Gran Colegiata Campus 2002**

La frutalidad, por cierto radiante, esta arropada por recuerdos de arcilla, limos, hierbas de campo, mineral. La madera por el momento necesita integrarse. Entrada de boca muy refinada y de buena frescura. Su estancia en botella será definitiva. 2006 a 2015.

16,5

**Bienvenida de Vinos****Sitio de «El Palo» 2002**

Bien dotado de fruta, muy mineral e intensa, con abundantes tostados. Voluptuoso en boca sin excesos, constante y fresco. El final sigue siendo muy perfumado. Una buena sorpresa. 2006 a 2014.

16,5

**Viña Villabuena****Vetus 2004**

Con mucha fuerza aunque refinado en el despliegue aromático, fruta sazonada con radiante personalidad y acuse del entorno (espliego, pólvora, clavo-pimienta). Poderoso, de taninos crujientes que pronto funden, y un final largo. 2006 a 2014.

17

**Burdigala****Campo Eliseo 2003**

Su frescura hace vibrar al paladar del mismo modo que su elegancia. Despierta el lado más balsámico y mineral de la cata, con maestría en la crianza de madera. Realmente un vino para disfrutar. 2006 a 2015.



Finca La Meda

**Finca La Meda 2002: como un Priorat.**

17

**Viñas Dos Victorias****Gran Elías Mora 2003**

Muy seductora la amplia variedad de perfumes procedentes de los diferentes suelos. Lo arman de mayor complejidad. Entrada de boca golosa, grasa y bien hilvanada. El resto es cuestión de tiempo. 2006 a 2015.

17

**Numanthia Termes****Numanthia 2003**

Cada año define mejor la esencia del terruño. Muy fundido con la madera, muy bien elegida. Tiene un punto balsámico y de tinta china diferente. En boca marca aún más diferencia, gana en volumen y finura, sin saturar. 2006 a 2016.

17

**B. y V. Pintia****Pintia 2003**

Año especialmente expresivo. Cautiva su profunda nariz, arrebatadora y cargada de recuerdos a pedernal, pólvora, eucalipto y una grosella muy delicada. La boca es pura seda, pero no se engañen, tiene la fuerza de un buen Toro. Un final donde el ineludible y fresco regaliz perfuma el paladar. 2006 a 2015.

17

**Quinta de la Quietud****Quinta Quietud 2002**

Sorprendente y con mucha presencia del terruño. Cascada aromática: cuero, humus, fina arcilla, pedernal, boletus. Es muy elegante y fresco. En boca, todavía muestra cierto nervio, pero es pura seda frutal, equilibrado, y largo. Mejorará con el tiempo. 2006 a 2016.

17,5

**Jaques et François Lurton****El Albar Excelencia 2003**

Uva domesticada, minerales, tabaco, hongos, especias. Muy elegante a la par que clásico. Es de los más refinados en boca, amplio en todo su recorrido, sin aristas. 2006 a 2014.

# Portugal: variedades autóctonas



## DOURO

Los viñedos que bordean el Douro abarcan más de 30.000 hectáreas con escarpadas laderas de pizarra y terrazas. Hasta hace unos diez años, se dedicaban sobre todo a la producción de vino de Oporto. Entretanto, muchos productores han cambiado sus objetivos, o bien están en misa y repicando; la producción de vinos tintos secos y vigorosos cada vez es mejor y más amplia.

**15**  
**La Quinta De Brunheda**  
**Fagote 2002**

Ciruelas y pimienta en el aroma; es un vino vigoroso, autóctono y muy robusto, sin afeites, con algo de pimienta en el final; rústico en el sentido positivo de la palabra; muy buena relación precio-calidad. 2006 a 2009.

**15**  
**NPB**  
**Ardosino 2002**

Es el tercer vino de la producción colectiva de los vinicultores alemanes Werner Näkel, Bernd Philippi y Bernhard Breuer, ya fallecido en 2004. Aromas de higos y café, sabroso, verde, rectilíneo, con buen nervio. 2006 a 2010.

## TIEMPO DE CAMBIO

Al principio, fuera de Portugal sólo se conocía el oporto, célebre vino de postre o aperitivo, además del vino de marca mundialmente conocido Mateus Rosé, el de la botella panzuda. Más tarde también el vinho verde, ligero y de ácido marcado. Pero poco a poco Europa se ha ido dando cuenta de que la viticultura en Portugal está evolucionando muy positivamente. El cambio empezó en los años 90: la Ley del Vino se adecuó a la normativa europea, y toda una serie de nuevas regiones vinícolas de calidad se declararon DOC -Denominação de Origem Controlada-, lo que también llevó a las regiones ya establecidas a realizar mayores esfuerzos. Lo bueno es que los productores se han mantenido fieles a las variedades autóctonas clásicas. Por ejemplo Touriga Nacional, Trincadeira o Tinta Roriz forman una unidad armónica en las cuvees. La elaboración varietal pura, por el contrario, sólo se practica en raras ocasiones. El punto fuerte de Portugal son los vinos tintos, y en ellos se ha centrado nuestra cata de vinos portugueses. Cataron Barbara Meier, Rudolf Knoll y Thomas Vaterlaus.

**15**  
**Quinta da Aveleda**  
**Charamba 2003**

Atractiva marca de una finca que más bien se conoce por su vinho verde. En el aroma, ciruelas e higos; vigoroso, especiado, rectilíneo; un vino robusto y vivaz, con algunos elementos verdes pero coherente, también por su precio, inferior a diez euros. 2006 a 2010.

**15**  
**Quinta do Crasto**  
**Quinta do Crasto 2003**

Esta bodega existe desde 1615, pero el vino es agradablemente moderno. Frutalidad de frutillos que se prolonga en el paladar; especiado jugoso y suave, incluso algo campechano. El alcohol (14 Vol.-%) está bien integrado. 2006 a 2010.

**15**  
**Symington Family Estates**  
**Altano Reserva 2000**

Una combinación de diversas variedades clásicas de la región; en el aroma un deje de hinojo y humo frío; vigoroso, especiado, taninos marcados, elementos verdes; un vino robusto que necesita mucho aire. 2006 a 2010.

**15,5**  
**Ferreira**  
**Casa Ferreirinha Reserva 1996**

Esta afamada bodega de vinos de Oporto, que pertenece a la gran empresa Sogrape, también tiene algunos buenos vinos tintos en su paleta, entre ellos el gran Barca Velha. Este reserva del 96 del valle del Douro es un vino muy individualista y con carácter, de hechuras tradicionales y sin florituras a la moda, complejo, algunos elementos verdes, con el aroma de frutillos maduros y éter. Imprescindible decantarlo. 2006 a 2010.

**15,5**  
**Fonseca&van Zeller**  
**Domini Plus 2001**

Chocolate y albahaca en el aroma; es un vino denso, autóctono, con mucho fuego y una musculatura bien hecha; muy terso, con presión, sólo resulta algo excesivo en cuanto al contenido de alcohol (14,5 grados). En general, es un buen producto comunitario de los hermanos Franco, propietarios de J.M. da Fonseca, y Cristiano van Zeller. 2006 a 2015.

**15,5**  
**Jorge Nobre Moreira**  
**Poeira 2003**

El nombre de este vino, "Poeira", significa "polvo". La uva se pisó a la manera tradicional, con los pies, pero en esta ocasión limpios y sin polvo; luego el vino ha reposado en barricas francesas durante 18 meses. En el aroma, hierbas aromáticas y eucalipto; especiado, vigoroso, autóctono, taninos todavía algo ásperos. 2007 a 2015.

**15,5**  
**Lavradores de Feitoria**  
**Tres Bagos 2002**

Quince vinicultores trabajan en esta bodega en Sabrosa, y uno de sus asesores es Dirk van der Niepoort. Excelente es el resultado obtenido con las mejores uvas de la añada, y también el precio, ligeramente por debajo de los diez euros. Aromas de hierbas aromáticas y guinda; especiado, buena concentración, estructura firme, taninos agradables. 2006 a 2012.

**15,5**  
**Lavradores de Feitoria**  
**Quinta da Costa das Aguaneiras No. 6 2003**

Violeta negro. Intensos aromas de cerezas sobremaduras sin hueso, también notas florales. En el paladar, recuerdos de ciruela, denso y carnoso. Resulta algo excesivamente vinificado. Sobre todo la aromática vira pronto en una dirección ligeramente oxidativa. 2006 a 2009.

**15,5**  
**Lavradores de Feitoria**  
**Vinho Tinto 2004**

Violeta rojo juvenil. Aromas de frutillos frescos y hierbas aromáticas, también componentes con tallo. En el paladar mucha fruta, carnoso pero equilibrado. Tiene carácter de vino joven. Un vino campechano, para beber. 2006 a 2008.

**15,5**  
**Quinta da Gaivosa**  
**Vinha de Londelo 2003**

Intenso rojo cereza. La nariz resulta casi demasiado concentrada, con notas de malta, chocolate, vainilla pura, coco y pasas. En el paladar también se presenta francamente moderno, dominan los aromas tostados. Hermoso juego de taninos y acidez. Para aficionados. 2006 a 2012.

**15,5**  
**Quinta do Crasto**  
**Touriga Nacional 2003**

Inusual en el valle del Douro es el empleo de una sola variedad de uva. Mucha ciruela, higos y algo de eucalipto en el buqué; un vino muy complejo con núcleo sólido; taninos aún algo inquietos; necesita tiempo. 2007 a 2014.



Poeira 2003: especiado y vigoroso.

**15,5**  
**Quinta do Silva**  
**Dorna Velha Colheita Seleccionada 2000**

Tradicional mezcla de variedades con Tinta Roriz y Barroca, además de Touriga Nacional y Franca. Un deje de chocolate amargo en el aroma; vigoroso, denso, especiado, taninos bien presentes; todavía resulta juvenil. 2006 a 2012.

**15,5**  
**Quinta do Vallado**  
**Vallado 2003**

Vino de una finca tradicional (fundada en 1716) con 64 hectáreas de viña, plantada en un 40 % con cepas de más de 90 años. Seis variedades de cepa distintas están reunidas en este vino. El resultado huele a higos y canela; especiado, terso, rectilíneo, un final muy original con sabor a mostaza fina. Aún debería madurar. 2007 a 2006.

**16**  
**La Quinta De Brunheda**  
**Encostas do Tua Reserva 2001**

Hierbas aromáticas y una delicada pizca de chocolate; taninos aún juveniles, bien presentes y madurados, mucho nervio y fuego, necesita aire y aún puede reposar un tiempo. 2006 a 2014.

**16**  
**NPB**  
**Campo Ardosa Reserva 2000**

Uno de los primeros vinos del equipo alemán Werner Näkel, Bernd Philippi y Bernhard Breuer. Ciruela madura y un deje de casis; elegante, delicadamente especiado, con fuego, pero ya un tanto respetable. Sus más de cinco años de edad han dejado su primera huella en el color. 2006 a 2008.

**16**  
**Quinta da Estação, Alves de Sousa**  
**Colheita Seleccionada 2001**

Aromática interesante, ya madura, con notas de frutillos, especias y humo. También componentes fríos, que resultan un tanto verdes y animales. Denso en el paladar, con taninos ya redondeados. Estupendo final. 2006 a 2009.

**16**  
**Quinta da Gaivosa**  
**Quinta da Gaivosa 2000**

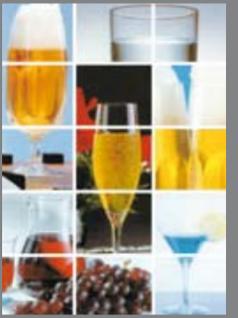
Color rojo todavía juvenil. La aromática ya resulta madura con notas de tierra, malta, follaje, y arándanos. También componentes balsámicos y etéreos. En el paladar redondo y suave, con mucho regaliz. A pesar de su madurez, aún resulta compacto y prolongado. 2006 a 2009.

**16**  
**Quinta da Pacheca**  
**Reserva 2003**

Un vino del Douro interesante. Hierbas aromáticas y frutillos en el aroma; un vino muy manejable y terso, con taninos maduros aunque por el momento algo petulantes, que con el tiempo se pulirán. Un vino para guardar. 2007 a 2015.

## Tecnología de filtración

SISTEMAS DE FILTRACIÓN  
Sistemas de filtración tangencial  
Sistemas de filtración por membrana antes del embotellado  
Atenuación de lodo tartárico en la salida del filtro  
Sistemas de prefiltración  
Sistemas de filtración totalmente automatizados  
Control microbiológico  
Servicio Técnico



**sartorius**  
Consulten:  
SARTORIUS, S.A.  
Isabel Golbrand, 10-12 Of. 121 - 4ª Planta  
28050 Madrid  
Telf.: 91 358 61 00 - Fax: 91 358 96 23  
www.sartorius.com

## TOQUE MAESTRO Finalista en Primer 2005



**BODEGAS LUBERRRI-MONJE AMESTOY**  
Camino de Rehoyos, s/n 01340 ELCIEGO ÁLAVA  
Tel. 945 606 010 Fax: 945 606 482  
luberrri@luberrri.com www.luberrri.com

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



**BODEGAS FONTANA**  
Dirección: BURGOS  
Avenida Méndez Pidal, 2, 01ª planta, E-47001 Burgos  
28009 - Madrid 16411 - Finca de Pinar Naranjo - C/Granja  
Tfnos. 915 783 197 - Fax. 915 783 072 Tfnos. 909 125 433 - Fax. 909 125 387  
info@bodegasfontana.com

16

**Quinta do Portal**  
Tinta Roriz 2001

Intenso púrpura. Aromática madura con notas de hierbas aromáticas, regaliz, sotobosque y chocolate. En el paladar denso y lleno, muy pulido por la maduración. 2006 a 2009.

16,5

**Calheiros Cruz**  
Reserva 2000

Touriga Nacional y Tinta Roriz se asocian con éxito en este vino. Intensos aromas de guinda, zarzamora y chocolate amargo; en el paladar especiado, lleno, taninos tersos, mucho fuego; adecuado para beber en fríos días de invierno, aún posee buen potencial de guarda. 2006 a 2012.

16,5

**Fonseca&van Zeller**  
Quinta Vale Dona Maria 2003

Un vino de la nueva empresa fundada por los propietarios de la casa tradicional J.M. da Fonseca con Cristiano van Zeller. La Quinta Vale Dona Maria se considera su mejor tierra. El vino tiene aromas de chocolate amargo y almendras; en el paladar jugoso y especiado, taninos bien madurados, muchas facetas, impresionante longitud, enorme potencial. 2006 a 2015.

16,5

**Lavradores de Feitoria**  
Três Bagos Grande Escolha 2003

Violeta rojo juvenil. Aromática dulcemente elegante con notas de frutillos oscuros, sobre todo cerezas, pero también tabaco y humo. En el paladar es denso, lleno y suave. Hermoso abocado de extracto. 2006 a 2012.

16,5

**Niepoort Vinhos**  
Redoma 2001

Es el tinto de exhibición, con el que el afamado productor de vino de Oporto, Dirk van der Niepoort, ha hecho furor a nivel internacional. Chocolate amargo, albahaca y perejil en el aroma; es un vino complejo, con mucha fuerza y fruta delicada, aún algo oculta; se recomienda decantarlo, o sencillamente, esperar un poco. 2007 a 2015.

16,5

**Quinta de Roriz**  
Reserva 2002

João van Zeller, que ha seguido la tradición familiar como sexto señor de esta casa, puede estar orgulloso de este vino hecho de diversas variedades autóctonas. En la nariz hierbas aromáticas y algo de cuero, además de madera de cedro; denso en boca, especiado, taninos delicados y maduros, mucho fuego y temperamento. Ha madurado doce meses en bodega de roble francés. 2006 a 2012.

16,5

**Quinta do Crasto**  
Tinta Roriz 2003

Varietal de un gran año para Portugal: picante fruta como guinda, también almendras y nueces; delicado brillo, elegante, fino especiado, mucha profundidad. Tiene un claro perfil y ya es bastante accesible. Pero las reservas tampoco están mal. 2006 a 2015.

16,5

**Quinta do Crasto**  
Reserva 2003

Aromas muy prometedores de ciruelas e higos; tremendamente lleno y suave, taninos blandos, es zalamero con algo de sobrepeso (14 grados de alcohol), pero beberlo da calor y alegría. 2006 a 2015.



Quinta de Roriz: Reserva con temperamento.

16,5

**Quinta do Passadouro**  
Passadouro 2000

La etiqueta de la bodega se decora todos los años con la imagen de un animal del viñedo. En este caso es el erizo, que no concuerda con el sabor, pues el vino no es en absoluto espinoso sino jugoso, de fruta marcada, fogoso y se encuentra en estos momentos en la edad óptima. En el aroma se reconoce una fruta dulce y el color ya revela en el ribete una ligera maduración. Interesante combinación de Tinta Roriz, Touriga Franca y Nacional, además de una mezcla de viejas cepas. 2006 a 2008.

16,5

**Quinta do Vale da Raposa**  
Grande Escolha 2001

Rojo denso. La aromática de recuerdos animales y hierbas, a lo que se añaden notas de chocolate, malta, arándanos y gelatina de grosella. En el paladar carnoso y voluminoso. Es un vino interesante con buenos taninos y ácido presente. 2007 a 2015.

16,5

**Quinta do Vale Meao**  
Vale Meao 2003

Un tinto profundamente oscuro, que fluye pesado y concentrado en la copa; aromas de chocolate amargo, higos, ciruelas; taninos blandos, elegante plenitud, complejo y prolongado.

16,5

**Quinta dos Quatro Ventos**  
Quatro Ventos 2003

Una empresa respetable (150 hectáreas) con un vino muy individual de Tinta Nacional, Tinta Roriz y Touriga Franca. Complejos aromas de cereza, frutillos, regaliz y cuero; mucha materialidad, muy equilibrado con un pesado vestido de terciopelo, longitud respetable. 2006 a 2014.

16,5

**Sobredos**  
Aneto 2003

Mucha ciruela, algo de agujas de abeto en el aroma, enorme densidad, un vino especiado y terso con mucho músculo y una fruta potente, aunque todavía no enteramente desarrollada. Final largo, necesita tiempo. Es un vino logrado de los hermanos Sobredos procedente de viñedos inclinados. 2007 a 2015.

17

**La Quinta De Brunheda**  
Grande Escolha 2000

Guindas, higos y especias exóticas en el buqué, también algo de chocolate amargo; complejo en el paladar, fruta tremendamente marcada pero no burda sino elegante, hábil juego de músculos, taninos maduros, todavía resulta juvenil. 2007 a 2015.

17

**Lavradores de Feitoria**  
Meruge 2003

En cierto modo una selección de la selección de la empresa comunitaria de quince productores con Dirk van der Niepoort. Chocolate amargo y eucalipto en el buqué; es un vino muy elegante y sofisticado, con mucha profundidad. Nobleza en la copa. 2006 a 2015.

17

**NPB**  
Campo Ardosa 2003

El ya fallecido Bernhard Breuer aún colaboró en este vino y en el reserva del mismo nombre, que pronto saldrá al mercado y aún podrá ser un poquito mejor. Pero ¡qué vino de segunda marca! Reposa en la copa profundamente oscuro y corpulento; en el aroma delicadas guindas; denso, complejo, sedoso y aterciopelado a la vez.

17

**Quinta de la Rosa**  
Reserva 2003

Comienza picante en la nariz: almendras, higos, agujas de abeto; taninos blandos que acarician la lengua, elegante, denso, mucho fuego, un vino para noches frescas. La propietaria de la finca, Sophia Bergqvist, es una de las pioneras de los tintos secos en el valle del Douro. 2006 a 2015.

17

**Wine&Soul**  
Pintas 2002

Nariz aún contenida pero extraordinariamente prometedora. Comienza sutilmente mineral, luego aromas de frutillos maduros y mejorana silvestre. También delicadas notas tostadas. En el paladar enormemente comprimido y concentrado, pero sin ser graso en primer plano. Un vino muy bueno con mucho potencial. 2007 a 2015.

DAO

La región del Norte está calificada como DOC ya desde 1907, pero antes era conocida por sus tintos de taninos algo marcados, musculosos, a veces algo desairados. Estas 20.000 hectáreas de viñedos llevan el nombre del río Dão. Las fincas privadas de esta zona producen vinos cada vez mejores, que también poseen la suficiente estabilidad para una guarda más prolongada. Las cepas a menudo crecen sobre granito.

15

**Dao Sul**  
Astolabium Reserva 2002

Cuvée de Alfrocheiro, Tinta Roriz y Touriga Nacional de una bodega reciente, fundada en 1989. Aromas intensos de higos, ciruelas y pimienta; especiado, jugoso, mucho corazón, taninos bien presentes pero maduros. Por unos 7 euros es una ganga. 2006 a 2010.

15,5

**Alvaro Castro**  
Quinta da Pellada 2002

Intenso rojo oscuro. Resulta juvenil, frutillos con frescos aromas de frambuesa, guinda y saúco. En el paladar fruta llena con mucho temperamento. Zalamero y alegre a la manera moderna con mucho carácter de vino joven. 2006 a 2009.

15,5

**Casa de Santar**  
Touriga Nacional 2000

La finca del duque de Sousa está considerada la bodega más antigua de la región y actúa según el lema de que la "tradición obliga". Este vino varietal procede de cepas viejas, ha pasado doce meses en bodega y ha sido embotellado sin filtrar. El resultado son frutillos, pimienta y pimentón en la nariz; vigoroso, especiado, terso, aún resulta juvenil. 2006 a 2010.



Passadouro 2000: en su punto.

15,5

**Sandro Santos Seabra**  
Monte Aljao 2003

Chocolate amargo y cuero en el buqué; vigoroso, especiado, robusto, taninos madurados, un deje de cereza. 2006 a 2012.

15,5

**Vinhos Borges**  
Trincadeira 2003

"Vinos de garaje, no" es el lema de esta bodega, activa en varias regiones, en la que se embotellan unos seis millones de botellas. Pero este varietal sólo se produce en cantidades limitadas y a un precio moderado. Mucha ciruela en el aroma; lleno, suave, regular, ardiente fuego; carácter autóctono. 2006 a 2012.

16

**Quinta da Vegia**  
Quinta da Vegia 2003

Rojo violeta oscuro. Intensa aromática de frutillos que recuerda al vino joven, pero también notas de chocolate negro y hierbas aromáticas. También notas balsámicas. En el paladar voluminoso, un vino que se puede masticar, buenas hechuras, pero le falta algo de complejidad. 2007 a 2012.

16,5

**Sogrape**  
Quinta dos Carvalhais Reserve 2002

Sería un error juzgar a Sogrape, la mayor casa de vinos de Portugal, sólo por su sencillo vino de marca, Mateus Rosé. La empresa posee toda una serie de fincas de primera categoría. Este es un ejemplo de la región del Dão: frutillos negros y algo de guinda en el buqué; terso, complejo, delicadas especias, discreta nobleza, mucho carácter, hay que dejarle tiempo. 2007 a 2015.

ALENTEJO

En el Sureste se hallan las 13.000 hectáreas del Alentejo, una región productora de vino de la tierra que en los últimos años ha experimentado la transformación más espectacular de todas las regiones de Portugal. En modernas bodegas cooperativas y privadas se producen sobre todo vinos tintos profundamente oscuros y de marcada fruta.

15

**Quinta do Carmo**  
Vinho Regional 2001

Propiedad de las domaines de Rothschild (Lafite). Guinda y madera de cedro en el aroma; un vino suave y zalamero pero con fuego, terso, sólo un tanto maduro para un vino de poco más de cuatro años. Se compone de las variedades tradicionales del país, completadas por algo de Cabernet Sauvignon y Syrah. 2006 a 2008.



Mouchão Vinho Regional con mucha clase.

15

**Sociedade Agricola Herdade dos Coelheiros**  
Tapada dos Coelheiros Vinho Regional 2002

Intensos aromas de clavo y agujas de abeto; vino vigoroso y fuerte, mucho fuego, exigente, ácido y taninos todavía un tanto juveniles y sin pulir. Se compone de Cabernet Sauvignon, Aragonez y Trincadeira. 2007 a 2012.

15,5

**Bacalhôa - J.P. Vinhos**  
Tinta da Anfora Vinho Regional 2002

Un vino de la tierra que fácilmente alcanza el nivel de un buen vino DOC de la región del Alentejo. Se compone de las variedades clásicas de la región: café y un deje de coco en el aroma; especiado, potente, mucho corazón, jugoso, agradable paso de boca. 2006 a 2012.

15,5

**Companhia das Quintas**  
Farzoa 2001

Aragonez, Trincadeira y Alfrocheiro son las tres variedades de este interesante vino, con un precio de aproximadamente nueve euros. Casi negro al escanciarlo; en la nariz un deje de oporto y ciruela; con brillo, taninos blandos, lleno, mucha fuerza. 2006 a 2010.

15,5

**Herdade de Mouchão**  
Mouchão Vinho Regional 2001

Esta finca de más de cien años es famosa por producir vinos que se pueden guardar mucho tiempo y que no se desarrollan plenamente hasta pasados algunos años. Esta añada de 2001 aún resulta muy juvenil y algo verde, los taninos se presentan un tanto ásperos. Pero detrás de todo ello ya se vislumbra su formato. El vino es jugoso y vigoroso, con prometedores aromas de hierbas, higos y guinda. 2006 a 2012.

15,5

**Herdade Outeiro de Esquila**  
**Dignitas Reserva 2001**

Denso púrpura. La aromática ya resulta madurada con notas de frutillos del bosque, chocolate, coco y malta. También notas tostadas. En el paladar acidez presente con una estructura algo angulosa. Le falta algo de brillo. Buen acompañamiento para una comida. 2006 a 2009.

15,5

**Herdade Outeiro de Esquila**  
**Nomisma 2002**

Rojo intenso. Notas de plátano, chocolate, coco y tabaco dulce. Debido a su aromática ya resulta muy maduro. Pero en el paladar es voluminoso y carnoso. Un vino con mucho nervio transportado por la acidez. 2007 a 2009.

15,5

**Quinta da Terragem**  
**Terragem 2001**

Descansa pesadamente en la copa, con matices maduros; cereza y chocolate amargo en el buqué; con brillo, bien concentrado, especiado, mucho músculo. Combinación de Aragonéz, Trincadeira y una mínima cantidad de Cabernet Sauvignon. 2006 a 2012.

15,5

**Quinta do Carmo**  
**Dona Maria Reserva 2003**

A su propietario, Julio Bastos, no le ha perjudicado separarse hace más de tres años de una sociedad con Château Lafite. Su mejor vino se compone de Alicante Bouchet, Aragonéz y también Cabernet Sauvignon y Syrah. En el aroma pimienta y trébol; especiado, denso, taninos marcados, en el paladar fogoso y largo. 2006 a 2014.

15,5

**Riveira de Ervideira**  
**Ervideira IV 2003**

Ervideira se cuenta entre las fincas modélicas de la emergente región del Alentejo. Las vides están plantadas sobre 160 hectáreas de suelos de pizarra y granito, lo que confiere a este vino mucho vigor y calor de rescoldo. La añada de 2003 tiene aroma de regaliz y ciruelas, se presenta lleno, fogoso y ejerce una fuerte presión. Para beberlo ya, se recomienda encarecidamente decantarlo. Con un precio inferior a diez euros es una verdadera ganga. 2007 a 2014.

15,5

**Santos Jorge**  
**Toutalga 2003**

Aromas de frutillos y hierbas, también un recuerdo de chocolate y vainilla. Se trata de un vino más bien sencillo, pero con una acidez jugosa y buena estructura. Un vino ideal para diario. 2006 a 2009.

15,5

**Sogrape**  
**Reserva 2002**

Mucha pimienta pero de modo agradable, en boca especiado, jugoso, viva acidez y nervio, buena longitud. Un vino sugerente, sin florituras, de la mayor empresa vinícola de Portugal, que ciertamente es capaz de producir vinos con mucha personalidad. 2006 a 2012.

16

**Cortes de Cima**  
**Vinho Regional 2002**

Hans Joergensen, de origen danés, es el propietario de esta emergente finca. Su cuvée superior se compone de Aragonéz, Trincadeira, Touriga Nacional y también Syrah. En el buqué mucha zarzamora; fruta suave, elegante, mucho juego, finamente estructurado. Legalmente, por su atípico cultivo en espaldera, este vino pertenece a la categoría de vino de la tierra. 2006 a 2012.

16

**Dorina Lindemann**  
**Aragonez - Syrah Reserva 2003**

Rojo juvenil. Aromática muy propia pero interesante, con notas de frutillos, coco, jengibre, plátano y lima. En el paladar agradablemente lleno, firme estructura tánica y acidez integrada. Un buen vino con capacidad para la pluralidad. 2006 a 2010.

16

**Eborae Vitis e Vinus****Dolium Reserva, Aragonéz + Cabernet Sauvignon 2002**

Aromática profunda con notas de frutillos del bosque y zarzamora, sotobosque y follaje. Comienza suave, luego marcado por taninos robustos que en el final resultan hasta rústicos. Un vino con dos caras, pero no por ello deja de ser simpático. 2007 a 2012.

16

**Herdade de Perdigão**  
**Reserva 2000**

Maduro rojo burdeos. Intenso perfume de nobles aromas de barrica y fruta elegantemente madurada. En la nariz recuerda mucho al vino de Borgoña. A pesar de su evidente madurez, o quizá gracias a ella, el vino presenta un equilibrio sutil y fascinante. Es un vino con una gran personalidad propia, coherente en sí mismo. 2006 a 2008.

16

**João Portugal Ramos**  
**Vila Santa 2003**

Intenso rojo cereza. Frutillos maduros, recuerda un tanto a la mermelada. También notas de regaliz y humo. En el paladar agradablemente lleno, acidez jugosa y buena estructura tánica. 2006 a 2008.

16

**Quinta da Terragem**  
**T 2002**

La "T" podría ser la sigla de "Triunfo" o también de "Temperamento". Un vino interesante lleno de matices, con aromas de hierbas y madera de cedro; complejo, tremendamente lleno, taninos suaves. Esta bodega pertenece a la empresa Caves Alianca, que actúa en diversas regiones en un total de más de trescientas hectáreas. 2006 a 2012.

16

**Quinta do Mouro**  
**Quinta do Mouro 2001**

Rojo profundo. Aromas de frutillos rojos y sobre todo cereza, también notas de chocolate, malta y tabaco. En el paladar fruta marcada, lleno y equilibrado. El final es ligeramente secante. Un vino bien madurado. 2006 a 2008.

16,5

**Santos Jorge -**  
**Herdade dos Machados****Moura Trincadeira**  
**Colheita Seleccionada 2002**

Intenso rojo púrpura. Nariz compleja con aromas de frutillos del bosque, cacahuete y un deje de piel de naranja. También componentes animales. En el paladar denso, elegante y equilibrado. Taninos presentes y abocado de extracto bien integrado. Un vino con nobleza. 2006 a 2010.

## OTRAS REGIONES

Tienen nombres que revelan temperamento. Y así son los vinos de Estremadura y otras regiones aún poco conocidas. A los que conozcan bien Portugal quizá les sea familiar la región de Bairrada (al sur de Oporto), delimitada como zona de vinos de calidad en 1979. Los vinos, por lo general con bastantes taninos, están pensados para durar.

15

**Casa Cadaval****Trincadeira Preta**  
**Vinho Regional 2002****Ribatejo**

Un antiguo propietario de la finca está considerado como un héroe del pueblo portugués: en 1385, Alvares Pereira Nuno liberó el país del yugo castellano. Pero desde hace bastantes años, la bodega pertenece a la condesa Teresa von Schönborn, la hermana del productor de vino alemán Paul von Schönborn. La añada de 2002 presenta un agradable aroma de frutillos, también algo de madera de cedro, taninos suaves, una plenitud media y mucho fuego. 2006 a 2010.

15

**Casa Ermelinda Freitas****Tentacao 2003****Palmela**

Varietal de Periquita de una nueva región DOC. Hierbas aromáticas y mucha zarzamora concentrada, vigoroso, robusto, terso; se le terminan notando sus 14 grados de alcohol. 2006 a 2012.

15

**Casa Santos Lima****Pinot Noir - Touriga Nacional 2003****Estremadura**

Buena combinación de variedades nacionales e internacionales, maduras 100 % en roble portugués; hierbas aromáticas y algo de pimienta en la nariz; un vino jugoso y rectilíneo, con corazón y temperamento. 2006 a 2010.

15

**Cooperative Agricola**  
**Santo Isidro de Pegoes****Vale da Judia Vinho Regional 2003****Terras do Sado**

Un buen producto de cooperativa. Los 150 miembros están decididamente comprometidos con la calidad, a pesar de los precios relativamente asequibles de sus vinos: apenas siete euros en el caso de éste. El Castelão Francês se complementa muy bien con un 10 % de Cabernet. Algo de humo frío en el aroma, también una pizca de azafrán; rectilíneo, especiado, lleno de vigor, taninos algo verdes, pero agradablemente autóctono. 2006 a 2010.

15

**Quinta do Sanguinhal****Quinta da São Francisco 2003****Obidós**

Carlos da Fonseca es propietario de tres bodegas, y esta finca de nombre californiano forma parte de una región DOC muy poco conocida. Las variedades Castelão, Aragonéz y Touriga Nacional se combinan en un vino de aromática fresca, con una pizca de humo; denso, especiado, potente, aún algo áspero, pero con taninos maduros; hace presión. 2006 a 2012.

15,5

**Casa Cadaval****Trincadeira Preta**  
**Vinho Regional 2003****Ribatejo**

Aromas intensos de hierbas y algo de grafito; en el paladar, brillo agradable, taninos bien madurados, lleno pero también con temperamento. Un vino interesante de la línea portuguesa del duque Von Schönborn. La elaboración varietal, atípica en esta región, se debe a la iniciativa de Georg Hünnerkopf, hace años gerente de la finca de Franconia Gutes Schloss Hallburg. 2006 a 2012.

15,5

**Caves São João****Quinta do Poco do Lobo 1994****Bairrada**

Desde hace ya algunos años, la región central de Portugal produce vinos con mucho potencial de maduración. La añada del 94 está ahora en su punto y es un verdadero placer para los aficionados a los vinos algo mayores de edad. Nariz madura, una pizca de compota de ciruela, mermelada; especiado, complejo en el paladar, aterciopelado y equilibrado. Buen precio (unos once euros). 2006 a 2008.

15,5

**J.M. da Fonseca****Garrafeira CO 1995****Terras do Sado**

Esta gran empresa es célebre por su Garrafeira maduro (una especie de reserva privado). La variedad de cepa Castelão Francês produce un vino casi negro. En la nariz algo de coco, frutillos; taninos maduros, bien desarrollado; un simpático clásico. 2006 a 2010.

15,5

**Quinta de Pancas****Aragonez Special Selection 2001****Estremadura**

Rojo intenso. Aromática ya desarrollada y abierta con notas de cerezas maduras, tabaco, caramelo y cera. En el paladar blando, lleno y pulido. Para amantes del vino maduro. 2006 a 2008.

16

**Quinta da Lagoalva de Cima****Alfrocheira 2003****Ribatejo**

Intenso rojo violeta. Algo cerrado. Sutiles aromas de cerezas y ciruelas, también notas de especias, vainilla y tabaco. En el paladar agradable plenitud. El final aún ligeramente secante. 2007 a 2012.

16

**Quinta do Covela****Covela Colheita**  
**Seleccionada Vinho Regional 2001****Minho**

Esta empresa relativamente pequeña (14 hectáreas) está situada a tan sólo unos cientos de metros del Douro, pero no pertenece a esta categoría DOC. La combinación de Touriga Nacional, Cabernet Franc, Merlot y Syrah es de gran formato. En el aroma guinda y chocolate amargo; en el paladar se sienten abundantes caricias, con una nota sedosa y elegante, mucho juego, elevado factor de disfrute. 2006 a 2012.

16,5

**Casa da Alorna****Colheita Seleccionada 2001****Ribatejo**

Denso rojo púrpura. Aromática contenida. Tras airearlo se presentan notas de frutillos del bosque, vainilla, sotobosque y cera. En el paladar muy intenso, con un pulido determinado por la maduración. Marcada estructura tánica. Un vino interesante con mucho potencial. 2008 a 2015.

16,5

**Quinta da Alorna****Quinta da Alorna 2003****Ribatejo**

Púrpura puro. Aromática intensa con dulces frutillos oscuros y pasas de Corinto, también notas de tabaco dulce y vainilla. En el paladar concentrado y carnoso, taninos de buen grano, con una pizca de abocado extra. Un vino generoso, un auténtico placer. 2007 a 2015.

16,5

**Quinta da Lagoalva de Cima****Tinta Roriz + Touriga Nacional 2003****Ribatejo**

Frutalidad muy elegante, intensa y madura. En la nariz se muestra como un portugués característico. Aromas de zarzamora, saico y ciruelas. También notas de higos y pasas de corinto. En el paladar mucha materialidad, equilibrado. Taninos maduros. Un clásico con mucho encanto. 2006 a 2010.

16,5

**Quinta de Chocapalha****Red 2003****Estremadura**

Este vino promete una aromática intensa, pero necesita algo de aire. Gana decantándolo con antelación. Intensas notas de frutillos rojos maduros, hierbas aromáticas y sotobosque. En el paladar, textura muy hermosa y elegante. Un vino con mucho poderío, sin resultar tosco. 2006 a 2012.

17

**José Maria da Fonseca,**  
**FSF 2001****Terras do Sado**

Espléndida aromática con notas de frutillos maduros, vainilla y especias. Resulta maduro y elegante, con mucho encanto portugués. También en el paladar hechuras complejas y sin embargo aterciopelado. Un vino interesante con personalidad, muy pulido y con carácter. 2006 a 2015.

17

**Quinta da Alorna****Reserva Touriga Nacional + Cabernet Sauvignon 2003****Ribatejo**

Aromática compleja con dulces frutos negros y algo de mermelada de fresa. También componentes minerales y notas de tabaco y especias. En el paladar denso y compacto, muy pulido. Taninos nobles pero robustos. Un vino muy complejo, el final ligeramente amargoso con una hermosa nota de moca. 2007 a 2015.

17

**Quinta de Pancas****Vinho Regional 2003****Estremadura**

En la costa oeste de Portugal se producen cada vez más vinos de la tierra de primera calidad. Un magnífico ejemplo de ello es la cuvée de Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon y Merlot. Frutillos negros en el aroma. Textura sedosa, un vino con juego, elegancia y mucho rescoldo; en el paladar impresionante longitud. Un precio interesante de unos doce euros. 2006 a 2015.

# Dulces suizos



## LA VIDA ES GOLOSA

No sólo Marsanne, Johannisberg y Petite Arvine se vinifican en Valais como vinos dulces, sino simplemente toda la uva blanca que allí crece, es decir, también Chardonnay, Sauvignon Blanc y Chasselas. Y naturalmente Pinot Noir. Pero Valais ya no es el único paraíso del vino dulce de Suiza. Hoy por hoy, en ninguna mesa de vinos dulces suiza falta región alguna, ni vinicultor helvético, ni variedad plantada.

Evidentemente, los estilos varían según los métodos de cultivo, vinificación y elaboración, como por ejemplo permitir una maduración más larga, pasificación en la cepa, podredumbre noble, influencia de la helada, secado sobre paja, concentración por frío (crioextracción) o elaboración en barricas nuevas. Para la presente guía, Barbara Meier-Dittus ha catado alrededor de 190 vinos dulces de Suiza. Le brindó su apoyo la especialista en vinos dulces Eva Zwahlen.

### VALAIS

La marca más prestigiosa en el sector del vino dulce de Valais se llama Grain Noble Confidentiel. Los vinos que llevan esta designación se producen de manera natural y muestran un vigor, concentración y refinamiento excepcionales. Algunos de ellos pueden guardarse una eternidad.

**16**  
**Cave des Montzuettes, Flanthey**  
Ambrée Assemblage Liqueureux d'Amigne et de Malvoisie Grain Noble Confidentiel 2002

Sutil pero de gran finura: el aroma recuerda a jalea de membrillo, fruta pasificada y miel de flores, pero también contiene componentes minerales. La estructura se presenta densa y cremosa, lineal con un hermoso brillo. 2006 a 2012.

**16**  
**Cave des Remparts, Saillon**  
Malvoisie Flétrerie 2004

Nariz fresca y especiada, comienza con encanto, estructura con una hermosa plenitud y un fascinante y ágil juego de abocado y acidez. 2006 a 2015.

**16**  
**Caves Orsat, Martigny**  
Marsanne Flétrerie Primus Classicus 2001

Compleja y juguetona aromática de fruta que recuerda a membrillo confitado y cera de abeja, trufa blanca y aguardiente de frambuesa. En el paladar suave, blando y redondo, equilibrado. El apetitoso abocado se apoya en una nota amarga de taninos que le da estructura. 2006 a 2015. ••

**16**  
**Charly Emery, Flanthey**  
Point d'Orgue Petite Arvine 2003  
Coteaux de Sierre  
Vino dulce vigoroso y exuberante con intensos aromas de hierbas aromáticas, especias y madera. Hermoso final lleno de finura. 2006 a 2015.

**16**  
**Domaine du Mont d'Or, Conthey**  
Crête Ardente Malvoisie Flétrerie sur Souche 2003  
Vino de postre coherente, muy armónico y redondo, con discretas notas de frutas y cera de abeja. Sabroso acento dulce y amargo en el final. 2006 a 2012.

**16**  
**Fils Maye SA, Riddes**  
Johannisberg de Chamoson Flétrerie 2004  
Complejo vino dulce con una agradable tipicidad de su variedad y una apetitosa estructura. Especialmente sabrosa es su cremosidad en combinación con un dulce amargor que recuerda al pomelo. 2006 a 2015.

**16**  
**Imesch Vins, Sierre**  
Soleil d'Or L'Ortyx Grain Noble 2002  
Mineralidad y fruta con notas de miel, naranja y botritis. En el paladar la aromática adquiere características similares al Sauternes, la estructura es lineal, bien proporcionada y, en comparación con otros vinos más opulentos, resulta marcadamente deportiva. 2006 a 2012.

**16**  
**Jean-René Germanier, Vétroz**  
Mitis Amigne de Vétroz 2002  
Elixir de color ámbar con una expresiva nariz de cera de abeja, fruta y madera. Consistencia opulenta, casi oleosa, mucho abocado sobre una base de acidez jugosa. 2006 a 2020.

**16**  
**Maurice et Xavier Giroud, Chamoson**  
Les Cigalines Petite Arvine de Chamoson 2004  
Un vino dulce juvenilmente impetuoso con casta, una acidez extremadamente jugosa y abocado discreto. En el paladar muy aromático con marcadas notas de pomelo. 2007 a 2020.

**16**  
**Nouveau Salquenen, Salgesch**  
Gemma Cépapes Nobles 2001  
En la nariz hierbas aromáticas, miel, almendras y aromas tostados de la barrica, en boca mucha elegancia clara y sosegada, brillo y acidez jugosa. Un vino dulce noble fresco que en ningún momento resulta cursi. 2006 a 2015.

**16**  
**Provins Valais, Sion**  
Amigne de Vétroz Barrique Maître de Chais 2003  
Profundos acentos florales sutilmente definidos por la madera; en el paladar lleno, suave y elegante. Hermosa acidez, en el final una agradable nota amarga que le confiere estructura. 2006 a 2017.

**16**  
**Provins Valais, Sion**  
Angeline Vendange Tardive 2003  
Una nariz para enamorarse, perfumes muy sabrosos de pastas, piña confitada y miel. Algo de carbónico al principio. Estructura vivaz, equilibrada, sin pesadez alguna. Es un vino perfecto para iniciar a cualquiera que desee explorar el mundo de los vinos dulces. 2006 a 2012.

**16**  
**Robert Gilliard SA, Sion**  
Soleil de Minuit Grain Noble 2002  
Nariz muy delicada que recuerda a aguardiente de frambuesa, frutas maduras y cera de abeja. Un vino con carácter, mucho vigor, acidez marcada y con casta en el suave abocado. Final especiado y armónico. 2006 a 2015.

**16**  
**Vieux Salquenen, Salgesch**  
Petite Arvine Flétrerie Barrique 2004  
Cera de abeja y miel de acacias en la nariz, notas tostadas; en el paladar, muy concentrado y dulce. La acidez no subraya esta opulencia, sino que "muerte" vengativa y con poderío. Original nota amarga en el final. 2006 a 2020.

**16**  
**Vieux Salquenen, Salgesch**  
Ermitage Flétrerie Barrique 2003  
Tras airearlo se perciben los característicos aromas de hierbas aromáticas con un deje de aguardiente de frambuesa; comienza suave y aterciopelado, la estructura es opulenta con abocado casi caramelizado. La nota amarga en el final le confiere una agradable estructura. 2006 a 2017.

**16**  
**Vieux Salquenen, Salgesch**  
Petite Fugue Assemblage Blanc Doux Barrique 2003  
Discretamente floral con notas de cera de abeja y turrón de chocolate; en el paladar suave con resaltada plenitud, abocado muy presente y delicada acidez. 2006 a 2015.

**16,5**  
**Bonvin, Sion**  
Cuvée Or Assemblage de Cépapes Grain Noble Confidentiel 2002  
Nariz discreta con notas de flores secas junto a pasas, cera de abeja y compota de frutas; la estructura es delicada a la vez que con casta, densa pero no sobrecargada, con un largo y aromático final. 2006 a 2018.

**16,5**  
**Colline de Daval, Sierre**  
Divinus (Chardonnay) Flétrerie sur Souche 2003  
Un vino atractivo y apetitosamente perfumado con aromas tostados, confitados y de nueces, y una estructura increíblemente concentrada. La consistencia es pesada y densa casi como jarabe, pero no resulta tosca gracias a la acidez adecuada. 2006 a 2018.

**16,5**  
**Fabienne Cottagnoud, Vétroz**  
Amigne Flétrerie de Vétroz 2002  
Biqué complejo y energético con perfume de madera nueva, pero también fruta bien madurada y notas de cera de abeja. Inicio fresco, el ácido crujiente equilibra con ligereza el opulento abocado y evoluciona hasta un final largo y elegante. 2006 a 2020.

**16,5**  
**Frédéric Dumoulin, Uvrier**  
Or Jaune Assemblage de Cépapes Blancs Barrique L'Orpailleur 2004  
Este vino irradia nostalgia, engatusa la nariz con notas de bizcocho, miel, peras pasificadas y caramelo de nata; el cuerpo es denso y compacto, hechuras armónicas, largo. Hermosos acentos de pedernal. 2006 a 2015.

**16,5**  
**Gérald Besse, Martigny**  
Les Serpentes Malvoisie Flétrerie sur Souche 2004 Martigny  
Un vino dulce francamente encantador, de la mano de un vinicultor ya célebre, pero como artista del Gamay: el Malvasia de Gérald Besse muestra, junto a apetitosos aromas de frutas con hueso, interesantes componentes minerales y humo, aporta mucha concentración en el paladar. 2006 a 2017.

**16,5**  
**Les Fils de Charles Favre SA, Sion**  
Dessert Collection F Prestige 2003  
Biqué intenso con mucha madera nueva (noble), frutas confitadas y pasificadas, coco, pastas y naranja. En el paladar el vino se muestra denso y concentradamente dulce, a la par que fresco con casta. Un auténtico placer para los sibaritas que no desprecian la madera. 2006 a 2020.

**16,5**  
**Mario Chanton, Visp**  
Heida Gletscherwein Spätlese No. 6 2003  
Hermosa nariz jugosa de frutas secas con acentos de miel, pasteles y membrillo; dulce y cremoso, denso y suave en boca, acidez bien empaquetada. Original abocado amargor final. 2006 a 2015.

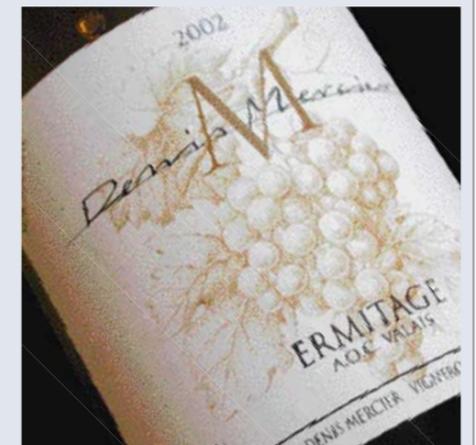
**16,5**  
**Maurice et Xavier Giroud**  
Cœur d'Ambre  
Johannisberg Passerillé 2003  
Seductor: en la nariz miel, albaricoque, melocotón y almendras tostadas, en el paladar pura elegancia. Opulento y dulce, blando, sedoso y aromático. La delicada acidez acompaña y sostiene con perfección el largo final. 2006 a 2020.

**16,5**  
**Provins Valais**  
Grains de Malice Vendange Tardive Grain Noble Barrique Maître de Chais 2003  
Concentrados aromas de miel, flores y pedernal, en el paladar estructura extraordinariamente equilibrada con subyacente perfume de madera. Un vino dulce clásico muy bien hecho. 2006 a 2015.

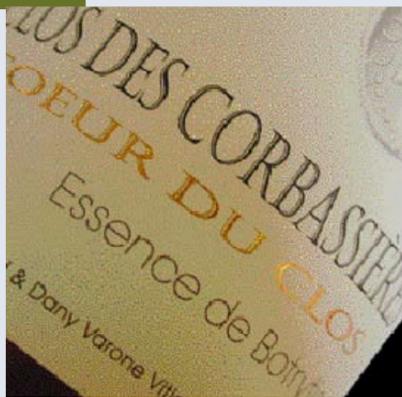
**16,5**  
**Rouvinez Vins**  
Les Grains Nobles  
Assemblage de Cépapes 2001  
Casta y carácter de la A a la Z: la nariz se presenta con marcado Marsanne, acentos de especiadas hierbas aromáticas y humo sobre bizcocho y pasas, el cuerpo aparece complejo, lleno y armónico. ¡Integrar todos los componentes en la relación óptima es un verdadero arte! 2006 a 2020.

**17**  
**Denis Mercier**  
Ermitage Flétrerie sur Souche 2002  
Un vino complejo, al que se debería otorgar un momento de respiro antes de beberlo. Interesante biqué con notas de sotobosque, membrillo y frambuesa, el cuerpo es tremendamente opulento con una fantástica acidez jugosa e intensa aromática (frutas maduras, trufas blancas). Final complejo y elegante, que también aporta un deje de noble severidad. 2006 a 2020.

**17**  
**Domaine Cornulus**  
Clos des Corbassières  
Grain Noble 2001  
Intensa aromática de una maravillosa complejidad; brillo sedoso, vigor y opulenta concentración en el paladar. Gracias a la delicada acidez constante, el final es agradable y con nervio. 2006 a 2020.



Ermitage Flétrerie sur Souche 2002: Final elegante y complejo.



**Clos des Corbassières Essence de Botrytis 2000:** excelente vino, todo un néctar.

17

**Fabienne Cottagnoud,**

**Malvoisie Flétrie de Vétroz 2002**

Un Malvoisie seductor y delicado con frescas notas de maderas nobles e intensa frutalidad. El cuerpo es sedoso, suave y elegante. Hermoso equilibrio. 2006 a 2015.

17

**Mario Chanton**

**Riesling Spätlese No. 7 2003**

¡Enhorabuena! El hijo del rey de las especialidades, Josef-Marie Chanton, ha logrado algo excepcional: una fascinante y sabrosa nariz de Riesling, puro melocotón, vainilla y frutas pasificadas; en el paladar fresco y limpio, una estilística muy hermosa, equilibrio perfecto. Este vino es una bomba de aromas. 2006 a 2020.

17

**Maurice et Xavier Giroud**

**Les Cigalines Gewürztraminer**

**Vendange Tardive 2003**

Quizá sea el Gewürztraminer más exuberante que jamás hayamos catado. Barroco y opulento en la nariz, con notas de rosas y lichi, pedernal, especias, miel, cera. Vigoroso en el paladar, pero no sin finura, un elixir. 2006 a 2030.

17

**Philippe Darioly**

**Petite Arvine Flétrie 2003**

Un vino impulsivo y juguetón con un buqué vivaz y una consistencia atractiva y viva a pesar de la lujosa densidad y suavidad. 2006 a 2020.

17

**Provins Valais**

**Domaine Tourbillon**

**Ermitage Grain Noble 2001**

Un vino de emocionante personalidad. Al buqué con notas de aguardiente de frambuesa y jalea de membrillo sigue un cuerpo de estructura muy clara con severidad casi protestante, pero con un juego de acidez y abocado increíblemente bien hecho. Largo. 2007 a 2025.

18,5

**Domaine Cornulus**

**Clos des Corbassières**

**Essence de Botrytis 2000**

¡De ensueño! Nariz incomparablemente rica en facetas, en la que puede leerse todo lo que puede ofrecer un vino dulce poco común: orejones de albaricoque, miel, uvas pasas, cera de abeja... Comienza opulento, casi oleoso, sigue un cuerpo altamente concentrado que posee un refinado juego de abocado y acidez, y una elegancia soberana. Un vino magnífico, un verdadero néctar. 2006 a 2040.

**VAUD**

Sorprendentes son los vinos dulces que saca al mercado la región del Lago de Constanza. Las mezclas y la utilización de barricas hacen que estos vinos sean especialmente duraderos.

16

**Caves Cidis**

**Trilogie La Côte Doux Passerillé**

**Collection Bernard Ravet 2003**

La experiencia de Canadá ha puesto de manifiesto que la variedad de uva Doral es excelente para la vinificación de vino de hielo. Pasificada y vinificada junto con Chardonnay y Pinot Gris, convence también en La Côte: la nariz presenta delicados aromas de cera de abeja y frutas macedonadas en ron, el cuerpo es denso, maravillosamente armónico y abocado discreto. Lago final lleno de finos matices. 2006 a 2018.

16

**Jean-Michel Conne**

**Sauvignon Lavaux 2002**

Este Sauvignon expresa claramente sus inconfundibles aromas también tras la crioestracción: grosella negra, jugo de saúco, fruta de pasión. Muy denso en boca, la acidez está bien empaquetada en un gruesa capa de brillo y dulzor, la fruta y la madera se muestran bien entretrejadas. 2006 a 2012.

16

**Schenk SA**

**Vin Doux Passerillé**

**Château d'Allaman 2003**

Un vino de aroma exótico, donde domina el tono de la Gewürztraminer (mezclada con Chardonnay). Intenso abocado en el paladar, atractivo pero un tanto alcohólico. 2006 a 2012.

16,5

**Hammel SA**

**Elixir 2003**

Fascinantes aromas de miel y orejones de albaricoque, mantequilla fresca, crème brûlée, toronjil. En boca un brillo cremoso enormemente opulento, abocado concentrado, jugosidad y vigor. 2006 a 2015.

16,5

**Henri Cruchon**

**Le Passerillé 2003**

Aromas frescos y expresivos que recuerdan a frutas pasificadas y castañas asadas, en el paladar denso con textura cremosa y sabrosa y buena casta. Chardonnay puro en inusitada concentración. 2006 a 2015.

16,5

**Les Frères Dubois**

**Quentus Vin Doux Naturel 2003**

Este Quentus, hecho siguiendo el procedimiento de la crioestracción (congelado) con elaboración en barrica, seduce por su mezcla de interesantes notas tostadas y aromas de frutas secas, ruibarbo y plátano. En boca se multiplican los aromas aún más, y es gustosa la estructura cremosa, voluminosa y lineal. 2006 a 2015.

**REGIÓN DE LOS TRES LAGOS, GINEBRA, TESINO**

Los vinos dulces de la región de los lagos son francamente aromáticos y los del sur de Suiza, especialmente nobles. ¡Pero lo más deleitable es poder elegir!

16

**Domaine de Chambleau, Caves du Prieuré de Cormondrèche**

**Gourmandine Vin Liqueureux**

**Riesling x Sylvaner 2003**

En la nariz flores, frutas y almendras; la estructura está determinada por el suave volumen, un hermoso frescor cítrico y un refinado juego de abocado y acidez. 2006 a 2010.

16,5

**Casa Vinicola Gialdi SA**

**MINO Vino Bianco Dolce 2002**

Nariz de pasteles y frutas pasificadas subrayada por delicados aromas tostados; un vino espléndidamente hecho, con casta y un temperamento sugerente, denso y vigoroso, aromático, largo. 2006 a 2025.

17

**Grillette Domaine de Cressier**

**Summum Doux 2004**

Sugestivo vino de postre, jugoso con un intenso aroma brillante. Muy buen maridaje de aromas de frutas frescas y secas, también notas tostadas de la madera. El sabroso juego de abocado y acidez tiene casta, espléndida longitud. 2006 a 2020.

17

**I Vini di Guido Brivio**

**Sweet Dreams**

**Vino Bianco Dolce 2003**

Plenitud densa, una textura como de zumo de melocotón, brillo opulento, muy pulido, y transportado por la medida perfecta de acidez. En el buqué una mezcla de discretas notas de madera, vainilla y frutas maceradas en ron. ¡La bebida perfecta para los golosos! 2006 a 2025.

17,5

**Caves de la Béroche**

**Confidenciel Pinot Gris 2003**

Aromas muy intensos y con casta, acentos minerales, además de toda la paleta de frutas maduras y secas, incluidas jugosas notas de botritis. Comienza vivaz, un derroche de brillo opulento con una hermosa relación abocado-acidez, la sabrosa aromática se mantiene en el paladar durante mucho, mucho tiempo. 2006 a 2025.

17,5

**Les Hutins**

**Pinot Gris Passerillage 2003**

Un vino dulce para soñar, de hechuras opulentas y aromática compleja. Espléndidos aromas de frutas, bizcocho y madera (perfectamente entretejidos), vigoroso en el paladar, majestuoso. Muy sabroso y, aun pasado un tiempo después de abrir la botella, no pierde nada de su carisma. 2006 a 2028.

**SUIZA ALEMANA**

En los cantones germanófonos de Suiza, la temperatura media anual es algo más baja que en Wallis. Pero esto no perjudica a la producción de vino dulce. Porque los vinicultores son maestros en la experimentación y composición de recetas para vinos dulces.

16

**Aagne vom schopf**

**Hallauer Strohwein 2004**

De entre los vinos dulces, éste parece levitar con sus aromas etéreos que se dirían transparentes (notas de fruta, pimienta blanca, menta) y un cuerpo elegante de fina casta. 2006 a 2012.

16

**Domaine Nussbaumer**

**Gewürztraminer Dessert Klus**

En la nariz no es mezquino con los aromas, pero lo que descarga en el paladar supera todos los conceptos. Fruta increíblemente intensa, con las clásicas notas de especias, humo y agua de rosas, la estructura es densa, posee la acidez suave característica de la variedad y mucho brillo. 2006 a 2012.

16

**GVS Schachenmann AG**

**Midas Riesling x Sylvaner**

**Trockenbeereauslese 2003**

Buqué de frutas maduras, pasas y flores, una interesante nota de aceituna; enorme densidad, textura blanda y suave. 2006 a 2012.

16

**Peter Wehrli**

**Wehrli's Symphonie**

**Hasenbergler Pinot Noir Strohwein**

Oscuro color naranja dorado; interesante aromática clásica de pasas con notas de miel y albaricoque; en el paladar espeso y jugoso con acentos secos bien integrados. 2006 a 2015.

16

**Rötiberg Kellerei**

**Dessert Nr. 4 Rxs Cryo**

Vino dulce brillantemente oloroso con los aromas frescos característicos de la variedad. Estructura carnosa y blanda, equilibrado, evoluciona hacia una acidez coherente. No es un vino vigoroso, pero a cambio verdaderamente alegre y accesible, hecho con uvas Riesling x Sylvaner. 2006 a 2010.

16

**Weingut zum Frohhof**

**Trockenbeere 2003**

Inusual combinación de Traminer tinta (una variedad de la Gewürztraminer) y Pinot Noir. Evolucionada aromática con notas de pasas de Corinto, membrillo y pedernal. En el paladar muy denso con un derroche de brillo y una hermosa acidez modeladora. 2006 a 2015.



ENATE



LA VIDA  
HAY QUE  
BEBERSELA

16

WeinStamm

Eclat Dessertwein Rauschling/  
Gewürztraminer 2003

Vino dulce suave y blando con una carnosidad jugosa y flexible. El aroma en la nariz recuerda a frutas con hueso secas, miel y naranjas, tampoco falta el tono de rosa característico de la Traminer. 2006 a 2012.

16,5

Alfred und Hans-Ruedi Wolfer

Wyfelder Süßwein Burgherrewy aus  
getrockneten Müller-Thurgau-Trauben 2004

El buqué está definido por los aromas pasificados, además de frescos aromas cítricos y de membrillo. Un vino opulento y maravillosamente armónico, seductor, duradero. Un vino de postre muy logrado. 2006 a 2015.

16,5

Manfred Meier

SN Sauvignon de Grains Nobles  
2003

Aromática subrayada por la madera, que huele a crema pastelera, flores y hierbas aromáticas. Impresionante cuerpo opulento, enorme concentración empaquetando una estructura fuerte y potente. Quizá sea el vino dulce más longevo de la Suiza germanófona. 2008 a 2030.

16,5

Thomas Donatsch

Malanser Pinot Gris

Föhnbeerenauslese 2003

Claramente un hijo del caluroso año de 2003: es un vino dulce extraordinariamente compacto y denso, con la consistencia y espesor de la miel. A la acidez no le falta presencia, está inundada por el brillo pero no llega a humirse del todo en él. En el sabor dominan mandarinas, frutas confitadas y aromas tostados. 2006 a 2015.

16,5

Weingut Bruppach

Oro Dolce

Trockenbeerenauslese 2002

Fruta desarrollada, exóticamente especiada y ahumada, en el paladar extraordinariamente denso, buenas hechuras, sofisticado. El abocado es mucho y muy jugoso y parece como salpicado por la acidez, lo cual resulta francamente apetitoso. 2006 a 2015.

17

Gerhard Wunderlin

Zeininger Strohwein 2004

Como un abanico abierto se extienden los aromas dulcemente frutales y exóticamente frescos del vino dulce RxS. El paladar corresponde exactamente a lo que promete la nariz; la estructura es vivaz con un abocado discreto pero jugoso y una acidez perfectamente calculada. Un vino de postre delicado, tremendamente simpático, de impresión juvenil. 2006 a 2012.

17

Thomas Donatsch

Malanser Pinot Gris

Föhnbeerenauslese 2002

Comparado con su equivalente de la cosecha de 2003, el de 2002 no alcanza semejante peso en la balanza. Pero a cambio resulta más tridimensional, noble, fresco y todo en él está perfectamente en orden. Aromática muy hermosa y desarrollada de orejones de albaricoque y uvas pasas, miel y naranja. 2006 a 2018.

17

Weingut zur Sonne

Flétri 2003

Elixir de claro color caramelo con notas de miel y uvas pasas en forma extraordinariamente densificada, inconfundible también el evidente tono de botritis extremadamente intenso; en boca densidad concentrada y con casta, armónico, el final fresco y apetitoso. ¡Es casi increíble que esté hecho puramente con Riesling x Sylvaner! Nuestro vencedor de la copa RxS, en la categoría de Dulces. 2006 a 2020.



Gewürztraminer Dessert Klus: fruto exuberante y estructura muy densa.

VINOS DE POSTRE TINTOS

Ha sido la categoría de los vinos dulces tintos la que en la actualidad ha logrado dar, comparativamente, el mayor salto cualitativo. Sobre todo los vinos fortificados dejan entrever que los productores han adquirido muchos conocimientos y han descubierto cómo aproximarse lo más posible al gran ideal.

16

Weidmann Weinbau

Regensberger L'Esprit du Jura 1999

Quienes conozcan la especialidad Macvin del Jura francés, entenderán y apreciarán este vino. Elaborado fortificándolo (mezclando mosto en fermentación de Pinot Noir con aguardiente) y madurado largo tiempo en barricas de madera, muestra intensos aromas que recuerdan al vino de Oporto, frutas pasificadas y nueces. La estructura es noble, plena y pulida. Un vino extravagante y singular. 2006 a 2015.

17

GVS Schachenmann AG

Likörwein

aus Schaffhauser Blauburgunder

Casi no se puede ser más complejo: una aromática exuberante de frutillos maduros, flora del bosque, guinda y especia de clavo que quita el sentido al olerlo; pero en el paladar aún hay más: el cuerpo tiene mucha sustancia, está espléndidamente estructurado y verdaderamente entremezclado con hermosos taninos robustos. ¡Una ganga! 2006 a 2025.

17

Thomas Donatsch

Pinot Noir Vintage 2003

Una impresionante prueba más de la espléndida versatilidad de la variedad Blauburgunder. Thomas Donatsch ha logrado hacer un vino dulce asombrosamente similar a un vino de Oporto. El buqué de frutas maduras es opulento, con notas de frutas pasificadas, orujo y chocolate. El parecido al Oporto aún tiene más credibilidad en el paladar; brillante, opulento y largo. ¡Enhorabuena! 2006 a 2025.

Novedades

Lo último en el mercado español

15

Coto de Xiabre

Maio de Mendoza

Maceración Carbónica 2005

D.O. Rías Baixas. Tipo: Blanco joven. Grado: 12,5°. Variedad: Albariño.

Otra bodega que apuesta por los vinos de maceración carbónica para vinos blancos. Un mercado todavía sin explotar y que ofrece excelentes resultados como este.

Potente y cristalino en aromas, casi recuerda la propia fermentación, es decir, cuando sucede la propia explosión de aromas. Muy fresco en la boca, goloso y amplio. Buen trabajo. 2006 a 2007. Precio: 9,50 €.

15

Hijos de Rainera Pérez Marín

Nuntius crianza 2002

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera. Grado: 12,5°. Variedad: Tempranillo.

Es la nueva incursión de la famosa bodega jerezana en la Rioja. Por el momento sólo se vende en restaurantes.

Nueva inclusión de la famosa bodega jerezana en La Rioja. Proyecto muy ambicioso que comienza con buen pie. Estilo de vino de los que gusta, entre lo clásico y lo moderno. Toque goloso, amable y equilibrado. 2006 a 2009. Precio: 6,95 €.

15,5

Herederos de Perfecto Martínez

1808 Temperamento Natural 2004

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

El año de 1808 es la fecha en que la bodega comenzó a elaborar vino para otras empresas, aunque es desde hace poco tiempo cuando han dado el paso de embotellarlo.

Conviene airearlo por su reducción. Abundan los aromas de toffe, cuero e higos secos. Sin embargo, en boca es diferente, parece un vino más fresco y jugoso, de fruta arropado por los taninos de madera. 2006 a 2010. Precio: 10 €.

15,5

Los Barrancos

Cerro de la Retama 2004

V.T. Contraviesa-Alpujarra. Tipo: Tinto con madera. Grado: 15°. Variedades: Tempranillo y Merlot.

Isabel del Olmo y Peter Hilgard, los propietarios, pertenecen a la nueva generación de bodegueros pioneros de las Alpujarras. La bodega posee ocho hectáreas de viñedo.

Es como estar en un herbolario por la abundancia balsámica. Maduración al límite. En boca, tanino de madera que necesita depurarse para procurar la magnífica armonía que facilitarán sus 15 grados de alcohol. 2006 a 2010. Precio: 16 €.

15,5

Dominio Maestrazgo

Rex Deus 2003

V.T. Bajo Aragón. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14°. Variedad: 90% Garnacha y 10% Cabernet Sauvignon.

Bodega de la zona baja de Aragón que lucha por posicionarse sus vinos en la dura batalla que hoy nos asola: la guerra de las marcas.

Muy balsámico, tanto por la fruta como por la madera que, en este momento se impone un poco. La base de la materia prima es muy buena por su cuerpo, acidez y taninos, aspectos que le auguran un buen futuro. 2006 a 2010. Precio: 12,5 €.

16

Martin Codax

Martin Sarmiento 2003

D.O. Bierzo. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14°. Variedad: Mencía.

Es la nueva apuesta de la bodega Martín Codax en la prestigiosa zona de tintos de la D.O. Bierzo. Trabajan con viñedos muy viejos como este, que es centenario.

Nos entusiasma cómo este vino expresa el carácter del terreno, maduro, mineral y bien ensamblado con la madera. Construye bien la entrada, con grasa, frutalidad y amplitud. 2006 a 2012. Precio: 13 €.

16

Vinae Murei

Muret Vino de Autor 2004

V.T. Ribera del Jiloca. Tipo: Tinto con madera. Grado: 14,5°. Variedad: Garnachas viejas. Una bodega formada por verdaderos amantes de la tierra y la viña, en un entorno espectacular en la Ribera del Jiloca, guiada por la tutela enológica de Jorge Navascués.

Casi no parece Garnacha, en el mejor de los sentidos, por su espléndida madurez, expresión mineral y carácter de los suelos (arcilla rojiza). La textura en boca que provoca su buena maceración es magnífica, granulada y fina. Equilibrado. 2006 a 2014. Precio: 8 €.

16

Cavas Nadal

RNG 2002

D.O. Cava. Tipo: Espumoso. Grado: 12°. Variedades: Xarel.lo, Parellada y Macabeu.

Es la última creación de esta bodega con amplia tradición cavista. Para nosotros, lo mejor que ha elaborado.

Tras su descorche ya comienzan a fluir sus aromas, limpios y de rasgos tropicales con elegante crianza (trufa, bollería). Tanto en nariz como en boca aparece fresco, de elegante cremosidad y buena acidez final. Ideal para comer. 2006 a 2010. Precio: 30 €.

17

Montecillo

Montecillo 130 aniver. G. Rva. 2004

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

Pertenece a las reliquias que toda bodega tiene escondidas esperando un momento especial, como este su 130 aniversario.

Un 2004 pleno, tanto en color como en potencia de boca, donde todavía demuestra que tiene vigor tánico para resistir el tiempo. Muy abundante en aromas de cuero viejo, trufa y alquitrán que conforman un extenso buqué. 2006 a 2016. Precio: 33,5 €.



### Mi opinión

#### Custodio Zamarra (Zalacaín)

“La bodega de nuestro restaurante es muy sencilla, se encuentra subterránea en una cueva natural que nos encontramos allí. Cuenta con dos aparatos de frío industrial que la acondicionan entre 15 y 16 grados y un 75% de humedad. En años tan calurosos como el 2003 hizo falta regar el suelo, pero no es lo habitual. Las estanterías son metálicas, recubiertas con madera para acomodar las botellas. Lo más importante es la buena distribución. Todos los nichos están numerados: en altura por letras (A, B, C, D y E) y cada nicho con su número. De tal forma que, a la entrada, poseo un libro con todos los vinos por orden alfabético. La búsqueda resulta muy ágil”.

#### Santiago Marín (Caveduque)

“Entre elegir un armario climatizado o un espacio climatizado, si hay espacio y dinero, la mejor opción es ésta última. El costo total oscilaría entre 6.000 o 12.000 euros, pues para 5 metros cuadrados no merece la pena: es mejor un armario climatizado. Sin embargo, si disponemos de un mínimo de 20 metros cuadrados, con el tiempo será que es más rentable. Lo primero a realizar para la construcción de nuestra bodega particular, es un estudio de aislamiento, que consiste en saber las propiedades térmicas de la habitación. Con los datos se procede a inyectar más o menos poliuretano, un aislante, en todas las paredes. Un buen aislamiento repercutirá en la calidad final de los vinos y en un menor coste de los aparatos climatizadores. Los nichos pueden ser de madera de roble o de obra (ladrillo y cemento). El aparato esencial es el climatizador de la habitación. Su temperatura deberá estar entre 14 y 16 grados centígrados, con una humedad del 70%. El costo anual de estos aparatos no debería superar al de un aire acondicionado convencional de uso doméstico”.



# La guarda

*El vino odia la luz, no le gustan las vibraciones ni las fluctuaciones de temperatura. He aquí algunas reglas importantes a la hora de guardarlo.*

Éste fue el error de guarda más caro de todos los tiempos: En 1986, la familia de editores estadounidenses Forbes adquirió en una subasta de Christie's en Londres una botella de Château Lafite supuestamente de la añada de 1787. El hecho de que posteriormente surgieran dudas acerca de su autenticidad no influyó en el precio de subasta, entonces unos 33 millones de pesetas al cambio. Los Forbes tuvieron expuesta esta carísima pieza en su museo privado, iluminada por potentes focos, durante varios meses – hasta que el corcho hubo encogido tanto, que se cayó dentro de la botella...

No es así como se deben tratar los vinos, aunque sean bastante más baratos que aquella rara pieza. En una casa particular, las condiciones que debe cumplir el lugar para guardar el vino son: la máxima oscuridad posible, no estar expuesto a sacudidas ni vibraciones, eliminación de luces potentes (lo cual es un problema sobre todo en los supermercados), mantener una humedad ambiental algo más elevada, no hallarse cerca de otros productos de olor intenso y evitar las fluctuaciones de temperatura demasiado extremas; con frecuencia se recomienda una temperatura constante de diez grados, pero por lo general esto es algo difícil de lograr sin nevera, fresquera o una bodega con equipamiento especial en el sótano. Es muy importante evitar los cambios excesiva-

mente bruscos de temperatura. Si la temperatura ambiental tiende a cero grados en invierno y en verano el termómetro sube hasta veinte o más, incluso el vino más estable se enfrentará a problemas si se guarda muchos años en el estante. Quien tenga una casa propia y un mayor número de botellas, podrá equiparse en consecuencia o incluso habilitar el sótano asesorándose con un especialista. Pero los arquitectos de edificios de apartamentos, por el contrario, no suelen tener en cuenta las necesidades de los sibaritas. Los compartimentos del sótano no sólo son poco seguros, sino también demasiado pequeños y no siempre están herméticamente protegidos de la zona de garajes, con sus “aromas” de gasolina y gases de la combustión.

Así que sólo queda la posibilidad de guardar los vinos en casa. La cocina no es el lugar adecuado, aunque algunos interioristas especialmente listos disponen para este fin un espacio junto al horno, obviamente demasiado caliente. Otra alternativa sencilla sería instalar un pequeño estante de madera o metal en el dormitorio, que generalmente es la habitación más fresca. También se comercializan vinotecas o armarios cava especiales, con atractivos diseños, en los que las botellas pueden madurar de manera tan cómoda y tan segura como si reposaran en el regazo de Abraham.

mente bruscos de temperatura. Si la temperatura ambiental tiende a cero grados en invierno y en verano el termómetro sube hasta veinte o más, incluso el vino más estable se enfrentará a problemas si se guarda muchos años en el estante. Quien tenga una casa propia y un mayor número de botellas, podrá equiparse en consecuencia o incluso habilitar el sótano asesorándose con un especialista. Pero los arquitectos de edificios de apartamentos, por el contrario, no suelen tener en cuenta las necesidades de los sibaritas. Los compartimentos del sótano no sólo son poco seguros, sino también demasiado pequeños y no siempre están herméticamente protegidos de la zona de garajes, con sus “aromas” de gasolina y gases de la combustión.



El coleccionismo puede tener muchas razones: prestigio, inversión o el placer de disfrutar de un vino superior madurado.

### FRANCISCO HURTADO DE AMÉZAGA

#### Sólo envejecen bien los buenos vinos

La creencia general que predomina entre los consumidores no demasiado instruidos es la de que el vino al cabo de unos pocos años acaba estropeándose, siendo un producto incapaz de evolucionar, mejorar o envejecer en la botella.

Lo cierto es que la capacidad de envejecer de un vino viene dada por tres factores básicos: suelo, clima y variedad, y uno fundamental, el lugar o espacio donde estos vinos descansarán durante muchos años. El suelo es primordial, ya que no se puede comparar la uva procedente de los suelos pobres situados en laderas y absolutamente inapropiados para otro cultivo que no sea la vid con los terrenos fértiles situados en los llanos y valles. Sólo pensar en la famosa clasificación de Burdeos que data de más de un siglo, y que clasifica los terrenos por su relación con la calidad del vino que producen. En ella se observa que un simple camino o carretera separa un maravilloso Prumer Grande Cru de un 4º o 5º Cru del Medoc, simplemente por que se trata de terrenos diferentes.

El clima y la exposición al sol son asimismo factores fundamentales para una perfecta maduración.

Por último debemos insistir en la importancia que las variedades de uva tienen en la evolución de los vinos en botella. El contenido en taninos de los caldos y su calidad condicionan la estructura, el cuerpo y la robustez de éstos, condiciones imprescindibles para soportar el inexorable paso de los años.

En principio las variedades finas y tánicas de pequeño grano tendrán una mejor ca-

pacidad de envejecimiento que aquellas de bayas de un tamaño más importante, cuyo contenido en tanino estará sin duda diluido.

Y por supuesto nuestros esfuerzos serían baldíos si no dispusiéramos de un local que reuniera las condiciones óptimas para un prolongado envejecimiento.

En las bodegas Marqués de Riscal disponemos de todas las condiciones enumeradas anteriormente, ya que no solamente guardamos vinos salidos de unos excelentes suelos, climas, y variedades de uva, sino que nuestro botellero reúne las mejores condiciones para la conservación de las viejas añadas.

La temperatura oscila entre 12º y 13º C en invierno y 16º en el verano, con una humedad relativa del 80 %, cifra que se consigue gracias a un excelente sistema de ventilación natural, además de una oscuridad total que preserva las botellas de los maléficos efectos de la luz.

La prueba de que los vinos permanecen vivos en la botella es la colección de todos los vinos que se han embotellado en Marqués de Riscal desde 1.862. Allí se conservan todas las añadas desde la fundación de la bodega hasta nuestros días, ejemplo de la extraordinaria capacidad de envejecimiento de los vinos nobles.

Han sido famosas y muy comentadas las catas históricas que hemos compartido acompañadas por los mejores degustadores de la época. En ellas hemos degustado las mejores cosechas de la bodega, empezando en los años 60 y terminando en lo más profundo del siglo XIX.



Francisco Hurtado de Amézaga, de Herederos del Marqués de Riscal.

Están presentes en nuestra memoria los magníficos 1964, 1945, 1924, etc., y aunque parezca increíble, el mítico 1.895, considerado por muchos como el mejor vino de la bodega.

El día 19 de Septiembre de 1991, fecha de la presentación de nuestro Baron de Chirel a la prensa, mi gran amiga María Isabel Mijares nos sugirió sacar una botella de 1862, primera cosecha embotellada en Riscal: todos quedamos sorprendidos del grado de entereza que mostraba el vino en cuestión.

Todas estas botellas no se hubieran podido conservar si no hubieran estado religiosamente guardadas durante tantísimos años en lo más profundo de este botellero, pero no es menos cierto que para alcanzar estos extremos de longevidad el producto debía reunir unas enormes condiciones. Decía Emile Peynaud: “Lo que diferencia un gran vino del que no lo es, es su capacidad de envejecimiento”.

¿razón o emoción?



La razón nos decía que cuidáramos la elaboración hasta el mínimo detalle, y seleccionáramos los mejores viñedos para cada variedad.

La emoción nos llevó a conseguir concentración, carácter. La esencia.

Pero además quisimos una obra de arte y limitamos su producción.

coronade aragón  
disparates  
UNA COLECCIÓN DE VARIETALES



GRANDES VINOS Y VIÑEDOS, S.A.  
www.grandesvinos.com

La colección la componen las siguientes variedades. Todas ellas ilustradas con grabados de la Colección Disparates de Fuendetodos.

## Opinión

PALABRA DE ENÓLOGO  
JORGE GONZÁLEZ GRANADO

# Théméra, coupage de maderas

El uso de diversas maderas (acacia, castaño, cerezo...) en la crianza de vinos era habitual hasta hace unas décadas; en la actualidad se utiliza mayoritariamente el roble (lo que supone «poner puertas al campo» de enormes posibilidades de experimentación y conocimiento enológico); la recuperación de las antiguas tradiciones de crianza y su adaptación a los vinos de corte moderno es una labor iniciada por Enológica Témera en el año 1998, buscando un coupage o mezcla de maderas que aportasen una crianza de alta expresión a la mención de la Ribeira Sacra orensana, y dotar al vino de una mayor diferenciación y tipicidad.



Durante la crianza en madera, dos son los aspectos de mayor interés, los procesos de micro-oxigenación de la materia colorante y la cesión de compuestos aromáticos de la madera al vino: la madera usada en la crianza de los vinos, al ser un material poroso, permite la entrada de pequeñas cantidades de oxígeno; éste, al disolverse en el vino y combinarse con sus compuestos polifenólicos, modifica sus características químicas y organolépticas. El resultado de este proceso de micro-oxigenación habrá de ser un afinamiento de las cualidades gustativas del vino. El tamaño del poro, que varía en función de cada madera, condiciona como es lógico la cantidad de oxígeno que penetra a la bodega y se disuelve en el vino.

Por otro lado, el montado de las barricas se realiza mediante un proceso de tostado o quemado, durante el cual se produce una transformación de los grandes compuestos moleculares (celulasas, ligninas...) en otros de menor peso molecular, y alto potencial aromático, solubles en el vino durante su posterior crianza en la bodega. Señalamos algunas características del coupage Théméra:

- Acacia: destila notas muy balsámicas, acordes con las de la mención (especialmente en la Ribeira Sacra), predomina el regaliz negro; café, flor de acacia, cacao. Potencial oxidativo: medio. Predominante en el coupage, 60-70% (en función de la añada).
- Roble: pule los taninos más amargos de la variedad. Perfil aromático: cacao, vainilla, balsámicos, especiados. Potencial oxidativo: medio alto. Supone un 20-30% del coupage.
- Cerezo: oxidaciones muy sutiles. Perfil aromático: muy intenso, cereza madura, cacao, tinta china, eucalipto, sotosbosque. Potencial oxidativo: muy bajo. Supone un 5-15% del coupage.

Edad 36 años. Formado en la Escuela de la Vid y el Vino de Madrid, Master en Enología y Viticultura. Desde hace años asesora a Adegas Costoya, en la Ribeira Sacra orensana. Asesor enológico de bodegas en distintas regiones (Castilla La Mancha, La Rioja). Socio y enólogo de Bodegas Tierras de Peñafiel. En el año 2001 fundó la sociedad Enológica Témera dedicada a la elaboración de vinos de alta gama.

## Agenda

### Agenda SEPTIEMBRE 2006

- 3/5 SEP. Londres** **LONDON SPECIALITY&FINE FOOD FAIR**  
Más de 400 empresas de todo el mundo se darán cita en la sexta edición de esta feria internacional de alimentación y bebidas. Olympia Exhibition Centre, London (Reino Unido). [www.specialityandfinefoodfairs.co.uk](http://www.specialityandfinefoodfairs.co.uk)
- 7/9 SEP. Talca** **INTERVITIS-INTERFRUCTA SUDAMÉRICA**  
Organizada por la Fundación Fimaule en acuerdo con Intervitis Interfructa Stuttgart, en esta nueva edición se espera que participen unas 150 empresas expositoras, dedicadas a técnicas de cultivo para viticultura y fruticultura, enología, embotellado, envasado, distribución. Recinto Ferial de Talca, Talca (Chile). [www.intervitis-interfructa.cl](http://www.intervitis-interfructa.cl)
- 12/14 SEP. Sao Paulo** **TECNOBEBIDA LATIN AMERICA**  
Sexta edición de la Feria Internacional de Soluciones y Tecnología para la Industria de Bebidas. Transamérica Expo Center, Sao Paulo (Brasil) [www.tecnobebida.vnu.com.br](http://www.tecnobebida.vnu.com.br)
- 15/17 SEP. Teruel** **FERIA DEL JAMÓN Y ALIMENTOS DE CALIDAD**  
Teruel reunirá una amplia selección de los productos más emblemáticos de Aragón (jamón, aceites, quesos, vinos, alimentos de Agricultura Ecológica) en esta muestra que cumple su decima segunda edición. Palacio de Exposiciones y Congresos, Teruel (España). [www.feria-congresosteruel.com](http://www.feria-congresosteruel.com)
- 20/21 SEP. Tokio** **SPAIN GOURMET FAIR**  
Exposición monográfica de alimentos y vinos españoles en Tokio, organizada por ICEX/Ofecomes Tokio, con la colaboración de las Cámaras de Comercio españolas. Hotel New Otani Tokio, Tokio (Japón) [www.mcx.es/tokio](http://www.mcx.es/tokio) [www.exportmadrid.com](http://www.exportmadrid.com)
- 26/29 SEP. Moscú** **WORLD FOOD MOSCOW**  
15ª Feria Internacional de Alimentos y Bebidas, uno de los eventos más importantes que se celebran en la Federación Rusa. Zao Expocentre, Moscú (Rusia) [www.world-food.ru](http://www.world-food.ru)

## españa original

25/28 SEPTIEMBRE  
Ciudad Real

El éxito consolidado de la Feria Nacional del Vino, Fenavin 2005, se va a trasladar ahora a una nueva feria, España Original, la Feria Nacional de las Denominaciones de Origen y otras Indicaciones de Calidad. Su objetivo: la promoción internacional y nacional de los productos agroalimentarios con DD.OO. o cualquier otra calificación de calidad.

Recinto Ferial de Ciudad Real.  
Tel. 926 254 060  
e-mail: [secretaria@espana.com](mailto:secretaria@espana.com)  
[www.espanaoriginal.com](http://www.espanaoriginal.com)

# Casa Gualda

Gran Vino para Guardar  
SELECCION C&J

UNFILTERED



PRODUCIDO POR  
BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CABEZA" S. COOP.  
POZOAMARGO (CUENCA) ESPAÑA  
TEL.: 34 9693 871 73 FAX: 34 969 387 202  
[casa.gualda@retemail.es](mailto:casa.gualda@retemail.es)

Desde el Quijote  
nunca la Mancha  
hizo nada mejor



Bodegas Gordonzello, S.A.  
Alto de Santa Marina, s/n  
24294 Gordoncillo (León)  
Tel.: +34 987 758 030  
Fax: +34 987 757 201  
E-mail: [info@gordonzello.com](mailto:info@gordonzello.com)  
[www.gordonzello.com](http://www.gordonzello.com)

Vinum

REVISTA EUROPEA DEL VINO

Con ediciones en alemán, francés, español e italiano. Fundada en 1980. Tirada total: 100.000 ejemplares.

VINUM Internacional Intervinum AG

Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich Tel. +41-44-268 52 40 Fax +41-44-268 52 05 http://www.vinum.info

Editor

Hanspeter Detsch

Director Internacional

Rolf Bichsel

Ediciones Vinum S.L.

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

Edición y Redacción España

Director: Carlos Delgado. carlos.delgado@vinum.info Director Gerente: Heinz Hebeisen heinz.hebeisen@vinum.info Edición: Manuel Saco manuel.saco@vinum.info

Catas: Bartolomé Sánchez bartolome.sanchez@vinum.info y Javier Pulido javier.pulido@vinum.info Equipo de Redacción: Ana Lorente, Ana Ramírez, Juan Bureo, Elba López Oelzer (traducción), Carlos Gancedo (traducción), Ramón Miguel Muñoz (diseño)

Departamento comercial

Directora: Cristina Butragueño cristina.butragueno@vinum.info Publicidad: Pilar García Solé pilar.garcia@vinum.info Coordinación: Yolanda Llorente, Nieves González, Patricia Casanova

Redacción Suiza

Thomas Vaterlaus, Willi Andrin, Barbara Meier-Dittus Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich Tel. +41-44-268 52 60 Fax +41-44-268 52 65 redaktion.schweiz@vinum.info

Redacción Alemania

Rudolf Knoll, Martin Both y Siglinde Hiestand VINUM Verlags GmbH Hülsebrockstrasse 2 48165 Münster Tel. +49 2501-80 12 93 Fax +49 2501-80 12 04 redaktion.deutschland@vinum.info

Redacción Francia

Barbara Schroeder Britta Wiegelmann redaction.france@vinum.info Vinum France, 4/6, rue Ferrère 33000 Bordeaux Tel. +33-05 56 44 29 25.

Vinum Italia

Christian Eder redazione.italia@vinum.info

Publicidad Internacional

Caviezel•Senn Riedstrasse 9. Postfach 8824 Schönenberg Tel. +41-44-788 23 00 Fax +41-44-788 23 10

caviezel.senn@vinum.info

Suscripciones

AES José de Andrés, 11 Col. San José, Bloque 3, bajo. 28280 El Escorial (Madrid) Tel. 918 907 120 Fax 918 903 321 suscripciones@vinum.info

Distribuye

Dispaña. C/Gral. Perón, 27 -7º 28020 Madrid. Tel. 914 179 530

Imprime

EPES Industrias Gráficas S.L. Avda. Valdelaparra, 27 28108 Alcobendas (Madrid)

Depósito Legal M-18076-1997

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

Opal



CAMPAÑA COFINANCIADA POR LA UNIÓN EUROPEA Y PORTUGAL



esencialmente fresco

Vinum suscripción por uno o dos años

Deseo suscribirme a Vinum, con renovación automática hasta nuevo aviso.

Empresa \_\_\_\_\_ NIF o CIF \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_ Apellidos \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ Población \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ País \_\_\_\_\_

Profesión \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Por un año: España: 30 €  Europa: 50 €  América: 75 €

Por dos años: España: 50 €  Europa: 90 €  América: 140 €

Talón nominal a Ediciones Vinum S.L.

Transferencia bancaria Caja de Madrid: 2038/1879/11/6000087766

Fecha \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Firma del titular: \_\_\_\_\_

Con cargo a mi Tarjeta de Crédito VISA/MASTERCARD (tachar la que no proceda)

\_\_\_\_\_

Caducidad \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Suscríbase

Actualmente, saber de vinos es sinónimo de nivel cultural alto. Vinum, por su contenido en reportajes de actualidad, sobre los mercados nacional e internacional del vino y sus catas rigurosas, aporta toda la información necesaria para estar al día.

Puede suscribirse llamando al teléfono 918 907 120

O por e-mail: suscripciones@vinum.info

O enviar el boletín de suscripción al fax: 918 903 321

O enviarlo por correo postal a:

AES José de Andrés, 11 Col. San José, Bloque 3, bajo. 28280 El Escorial (Madrid)

www.vinhoverde.pt

vinho verde. no hay otro igual.

# In Milano veritas.



Accesibilidad, funcionalidad y estándar de absoluta excelencia.

Así es como el centro financiero de Italia se convierte en el epicentro europeo del vino.



MiWine, 2ª Edición de la Exposición Profesional del Vino y de los Destilados.

**fieramilano**, 12-14 de junio de 2006, Rho (Milano)

[www.miwine.it](http://www.miwine.it) [miwine@fieramilano.it](mailto:miwine@fieramilano.it) Tel +39 02 4997.7362/7621



S.I.F.A.



FIERA MILANO

En colaboración con:



Se agradece:

