

E - 56 NOVIEMBRE 2006

vinum

vinum

NUESTRAS CATAS
Ribera del Duero, Yecla,
Barolo y Ródano

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Gina Gallo

Ribera del Duero

Grange

Protocolos

Yecla

PROCOLOS
La guía del enólogo
para hacer buen vino

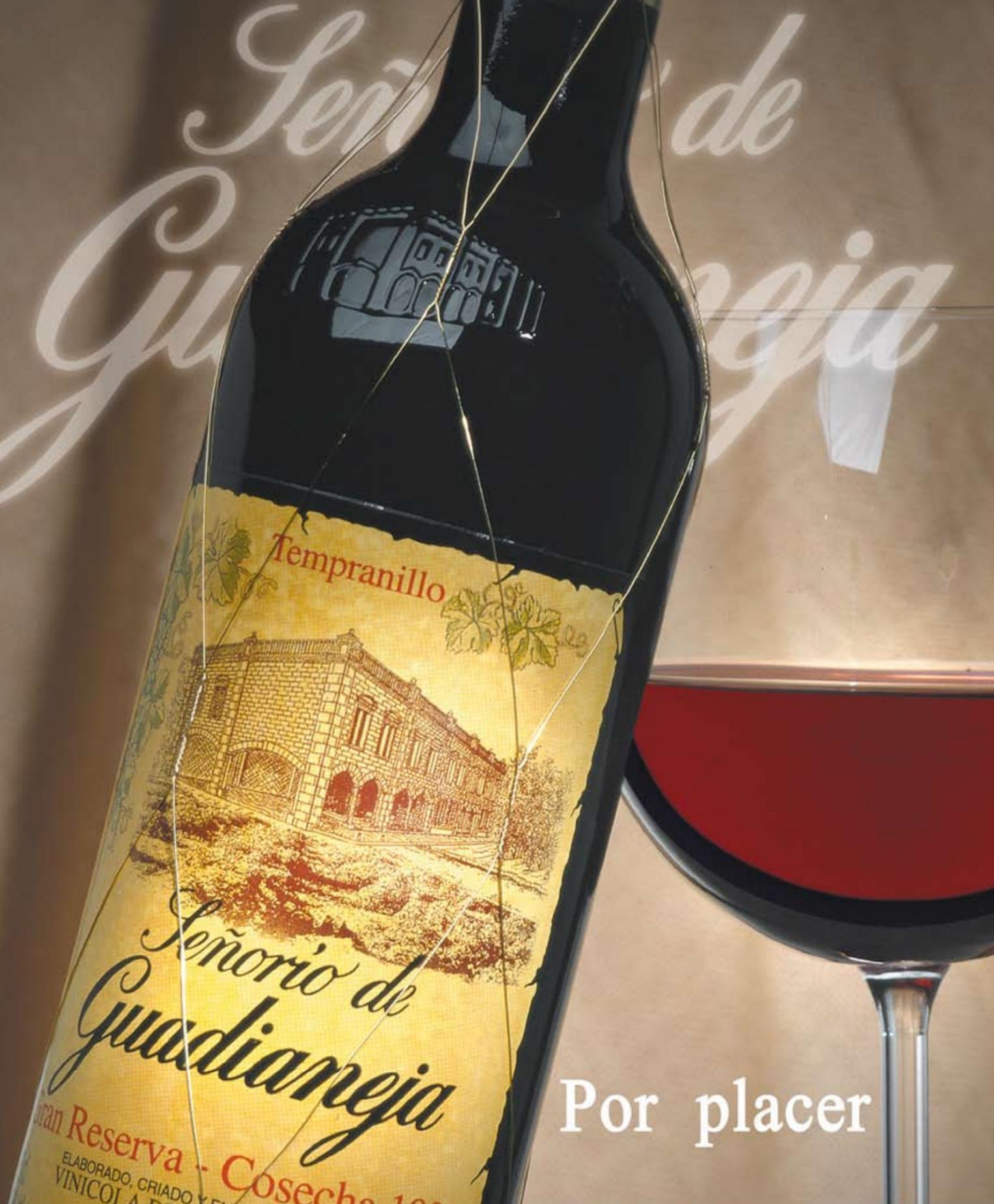
AUSTRALIA
Grange
y otras leyendas

ENTREVISTA
Gina Gallo:
sus vinos nunca mienten

Yecla se despereza

Castaño, el precursor visionario





Por placer

SEÑORÍO DE GUADIANEJA GRANDES RESERVAS Y RESERVAS ESPECIALES

Vinícola de Castilla S.A. Tel. 926 64 78 00 Fax. 926 61 04 66 www.vinicoladecastilla.com

El viñedo de la discordia

De buenas intenciones está empedrado el infierno, y nadie duda de que el Ministerio de Agricultura tiene como objetivo con su propuesta de "Viñedos de España" la muy loable intención de potenciar la venta de esa gama de vinos no amparados por Denominación de Origen. Desde un punto de vista estratégico la cosa parece clara. Hay que competir en los mercados internacionales con países como Australia o Chile que ofrecen sus vinos a precios competitivos con el valor añadido de una buena imagen de país. Nuestros vinos no la tienen. Se trataría, por tanto, de dotarnos de armas comerciales para dignificar nuestra producción de vinos no amparados por denominación geográfica. Estamos hablando de unos tres millones de hectolitros acogidos a la categoría de "vinos de la tierra", apenas un 10% del total de los vinos de mesa españoles, lejos del 70% francés, incluso del 40% portugués. "Viñedos de España" puede ser, en teoría, un buen instrumento para mejorar nuestra posición vendedora. Y así pareció entenderse en un principio. Sin embargo, pronto surgieron las dudas que, finalmente se han convertido en rechazo con argumentos de peso.

En primer lugar, la norma comunitaria de etiquetado no permite indicar añada y variedad a los vinos que no tengan indicación de origen determinada. Habría que solventar esta dificultad porque es un dato que exige el consumidor de calidad. Por otra parte, la utilización de la marca España para vinos que, en teoría, no

FOTO DEL MES



El protocolo, o esquema de elaboración de un vino, es la receta escrita que sigue todo buen enólogo, en la que fija las directrices para cada vinificación. Página 32.

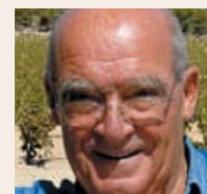
presentan lo mejor de nuestra enología, puede ser un bumerang que termine afectado a los vinos acogidos a Denominación de Origen. De ahí la férrea oposición de Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV). Es una cautela muy a tener en cuenta. Porque sin la colaboración de los principales Consejos Reguladores españoles sería un suicidio aventurarse en una operación que, no lo dudemos, tiene mucho de marketing.

Creemos que el tema es de suficiente envergadura como para que se inicie un dialogo multilateral entre todos los implicados con el objetivo común de vender más y mejor nuestros vinos. Porque España necesita vitalmente de la exportación.

La idea de "Viñedos de España", si se garantiza la calidad de la oferta, es buena, responde a una necesidad y busca una salida a la gran producción excedentaria de vino español. Merece una oportunidad.

VINUM

Con nosotros



Ramón Castaño, patriarca de la familia Castaño, ha sacado del anonimato a una zona como Yecla, de incierto futuro dominado por el granel. Página 26.



Steve Lienert, es uno de los más famosos «wine-maker» que tasesora a la mítica Penfolds, en Nuriootpa, Barossa Valley. Página 40.



Bibiana García, tras su experiencia en Remírez de Ganuza y Vall-Llach diseñará su protocolo personal en Bodegas El Chantre. Página 32.



Yecla sale de su pasado del vino a granel. Pág. 18.



Entrevista con Gina Gallo, de vinos Gallo de Sonoma Valley. Pág. 46.

El protocolo, o esquema de elaboración de un vino, es la receta escrita que sigue todo enólogo, con las directrices para cada vinificación.



Australia: Grange y otras leyendas. Pág. 40.



Protocolos: los secretos de los enólogos. Pág. 32.

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
On line y pregunta del mes
- 8 INTERNACIONAL
La reforma de las AOC
- 10 NACIONAL
«Spain's 10: Cocina de Vanguardia»
- 12 NACIONAL
Primer 2006, fiel a su cita
- 14 NACIONAL
La Vinoteca Torres
- 16 NACIONAL
«España Original, completo éxito.»

MAGAZIN

- YECLA
18 *Nuevo referente del tinto español*
- 26 CASTAÑO
La vanguardia de Yecla
- 32 PROTOCOLOS
La receta de los enólogos
- 40 AUSTRALIA
Grange y otras leyendas
- 46 ENTREVISTA
Gina Gallo



Foto de portada:
Heinz Hebeisen

GUÍA

- 50 CATA RIBERA DEL DUERO '04
Recuperando el rumbo
- 54 CATA DE YECLA
Vuelve la normalidad
- 55 CATA BAROLO 2002
Una añada difícil
- 58 CATA DE RÓDANO '04
Verdaderamente fogoso
- 61 NOVEDADES
Lo último del mercado
- 64 PALABRA DE ENÓLOGO
Rosa Villar Llorente

SERVICIOS

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

Tratar una barrica

Acabo de comprar una barrica de roble y quisiera saber si tengo que hacerle algo antes de meter el vino.

Mari Carmen, Alfonteguilla (Valencia)

Si se compra una barrica nueva es aconsejable seguir las indicaciones del fabricante, ya que algunas barricas vienen tratadas y no es necesario el lavado antes de su llenado. Si, por el contrario, nos aconsejan un lavado antes de proceder a su llenado se realiza de la siguiente manera: un lavado con vapor de la madera, que generalmente se realiza en caliente para abrir los poros y conseguir que la lignina ceda polisacáridos que neutralicen los taninos condensados del vino, y suavizar así su sabor astringente. Cuando va a realizar el trasiego, generalmente cada 6 meses, se vacía la barrica y se lava con agua caliente a 60 °C, y, después de dejarla escurrir, se adiciona una pajueta de sulfuroso para eliminar los microorganismos que pudiera haber en el medio.

Si opta por la compra de barricas ya usadas, hay que tener en cuenta el vino que ha contenido, por si ha sido sometida a mohos o avinagramientos. En este caso, el estufado sigue siendo eficaz y también la sosa. Contra el moho, lo más efectivo es el permanganato, y es recomendable el trasiego de este vino antes de los tres meses, además de tener un nivel de sulfuroso libre inicial de 25-30 mg/l.



Del buen trato inicial a la barrica dependerá el vino final.

¿Qué es la bentonita?

Andrés Guillén, Valdepeñas (Ciudad Real)

Después del proceso fermentativo los vinos se muestran turbios por tener en suspensión diversas materias naturales como levaduras muertas, bacterias, etc, que caerán al fondo del envase o depósito si el vino está tranquilo y no se remueve. Sin embargo, la caída de estas sustancias no disueltas depende también de su tamaño. Las gruesas caen pronto, mientras que las menores caen muy tarde y muy difícilmente, por lo que hay que clarificar. Para clarificar el vino podemos utilizar técnicas de sedimentación por adición de sustancias, por filtración, por centrifugación y por intercambio catiónico. La clarificación por sedimentación consiste en la adición de ciertas sustancias que fuercen y aceleren el proceso de sedimentación. Algunas sustancias clarificantes son la bentonita, gelatina, cola de pescado, sustancias albuminoideas (también claras de huevo), suero desecado, caseína y taninos. La bentonita es un silicato de aluminio hidratado de origen volcánico que posee componentes catiónicos intercambiables, siendo las más comunes la bentonita sódica y la bentonita cálcica, donde la primera suele presentar una mejor habilidad para interactuar con las proteínas del vino.

Sauternes dulce y pesado

Tengo una pregunta sobre el Sauternes y, en general, sobre los vinos dulces. La etiqueta suele indicar un volumen de alcohol de entre 13 y 14 por ciento. Pero normalmente la fermentación se detiene automáticamente al llegar a un 15 por ciento de alcohol aproximadamente. ¿Cómo es posible que un vino, a pesar de presentar un azúcar residual elevado, se detenga a los 13 grados y no siga fermentando?

Reto Strasser, Kilchberg

Tras finalizar la fermentación de manera natural, aplicando las habituales prácticas de bodega como el control de temperatura (enfriado) y el añadido de sulfuroso, el Sauternes se estabiliza. Para la fermentación se emplean unos tipos de levadura especialmente adecuados para la elaboración de vinos dulces, que detienen su actividad al alcanzar aproximadamente un 14 por ciento de volumen de alcohol. Pero si, a pesar de todo, hay que inhibir la acción de las levaduras para detener la fermentación, entonces se emplean los métodos mencionados.



Los grandes vinos dulces necesitan levaduras especiales.

La formación del precio final de los vinos depende de innumerables parámetros.



El precio del vino

¿Cómo explicar la diferencia de precios que existe entre vinos premiados con las mismas medallas, en concurso de vinos, de los cuales algunos son carísimos y otros no tanto?

Miguel Ramirez, México

Las medallas logradas en los concursos no incrementan los precios, son reconocimientos que consiguen dichos vinos a merced del juicio y valoraciones de los jurados que participan en ellos. Detrás del precio del vino está el precio de la uva, pero también el resto de ingredientes que intervienen en su elaboración (corcho, botella, mano de obra, maquinaria y tecnología de bodega, barricas en el caso de ser un vino de crianza...), además de la política de precios de bodega y el posicionamiento que haya elegido para sus vinos en el mercado, los márgenes del distribuidor y del detallista... Además, el precio se rige por las leyes del mercado, no por medallas, como en cualquier otro producto. Pero, en definitiva, un vino vale lo que alguien esté dispuesto a pagar por él, ya sea por lo que la notoriedad o las modas pueden influir ocasionalmente en subir o bajar el precio, y, sobre todo, por la calidad.

Online

Acceso gratuito a www.vinum.info [válido hasta el 15 de diciembre] Usuario: yecla. Password: monastrell

Para aprender en la red

He aquí algunas de las mejores web, como complemento a nuestro artículo los Protocolos.

Maquinaria de bodega

www.marzola.es
www.enfri-box.com
www.casals-vinicola.com
www.herpa.es
www.direma.es
www.sartorius.com
 Productos enológicos
www.newworldwinemaker.com

www.sepsa.net
www.anfiquimica.com
www.agrovin.com
www.lallemandwine.com
 Instrumentos de laboratorio
www.gabsystem.com
www.t-d-i.es
 Barricas
www.toneleriaherfe.com
www.demptos.fr
www.magrefian.es
www.boutes.com
www.toneleriaivictoria.com

Botellas
www.vetrispeciali.com
www.matevi.com
 Corchos
www.neocork.com
www.sabate.com
www.amorincork.com
 Cápsulas
www.ramondin.es
 Armarios de vino
www.caveduke.com
www.oak.es
www.adolfoesteban.com



Pregunta del mes

¿Deben prensarse también los raspones?



Hasta hace pocas décadas, todos los vinos se maceraban y prensaban con los raspones. Este hecho por sí solo ya demuestra que, prensando también el raspón, se pueden hacer grandes vinos con capacidad de guarda. Sólo al surgir la técnica de bodega correspondiente llegó a implantarse el despallado. La eliminación de los raspones –“cuerpos extraños” que diluyen el mosto macerado y elevan el contenido tánico– confirió más aromas frutales, más color y una pizca más de alcohol

sobre todo a los tintos. El despallado ha favorecido la evolución hacia unos tintos más modernos, es decir, vinos de fruta más marcada que, además, se pueden beber más jóvenes. Pero algunos vinicultores opinan que los raspones tienen una función importante en la vinificación. Los tintos de alto calibre hoy día se maceran durante mucho tiempo en recipientes de fermentación especiales. Durante este proceso, el mosto disminuye. Los hollejos, también llamados lías, flotan

hacia la superficie. Para extraer más contenido de los hollejos, hay que hundir a mano las lías en el vino mosto una y otra vez. Los raspones, por el contrario, impiden que el mosto disminuya y favorecen el mezclado del jugo con los hollejos. Además, tienen la ventaja de ablandar la consistencia del vino mosto durante el prensado. Uno de los partidarios de la vinificación con los raspones es, por ejemplo, el productor superior de Borgoña Romanée-Conti.

EL PAPA YA ES SUMILLER

La asociación italiana de sumilleres ha nombrado al Papa sumiller de honor. En su discurso inaugural, Benedicto XVI se autocalificó "Servidor en las viñas del Señor". Como símbolo de su nuevo rango le ha sido entregado un *tastevin* de plata. ¿Lo utilizará para catar el vino de misa antes de la celebración?

VUELVE EL TAITTINGER

La Casa de Champagne Taittinger vuelve a estar en manos francesas. Tras la venta del imperio (Champagne, hoteles, copas Baccarat, perfume Annick Goutal) a un fondo estadounidense, ahora el banco Crédit Agricole ha vuelto a adquirir la Casa madre y la finca californiana de vino espumoso Carneros por 660 millones de euros. El banco sólo quiere quedarse con un 20 por ciento, como máximo. El resto se revenderá, en gran parte a los miembros de la familia Taittinger que en 2005 se opusieron a la venta.

VINO DEL PAÍS EN BURDEOS

En el suroeste de Francia hay un nuevo vino del país. Se llama Vin de Pays de l'Atlantique, y su zona de cultivo coincide con la de Burdeos. Hasta ahora, en la región bordelesa sólo se podían producir vinos AOC. Para esta nueva categoría vinícola, se permitirá el cultivo de nuevas variedades como Chardonnay, Chenin Blanc o Cinsault, entre otras.

BOTELLAS PARA LLEVAR

En los restaurantes de EE UU, cuando un comensal no logra terminarse su ración, se lleva a casa los restos en una bolsa. Ahora se puede hacer lo mismo en Massachusetts con las botellas de vino empezadas. Hasta ahora, las leyes de dicho estado, como las de muchos otros, prohibían el transporte de botellas de bebidas alcohólicas abiertas en la calle y en el coche. Pero ya hay bolsas especiales para botellas, que el restaurante sella "a prueba de falsificaciones".

EMBUTIDOS PARA LA INDIA

La UE fomenta con 8,2 millones de euros la exportación de productos agrícolas a países no europeos. Pero no de productos cualesquiera. Reciben subvenciones, entre otros, los embutidos italianos en la India, las zanahorias francesas en Oriente Medio, el vino portugués en Japón y los frutos secos griegos en Ucrania...



El Presidente del INAO, René Renou.

Fotos: Peter Schwarz

Fallece René Renou

Ha sido el máximo guardián de la AOC y a la vez su mayor crítico. René Renou, presidente del Instituto francés para las Denominaciones de Origen Protegidas (INAO), será recordado como incómodo reformador, tal y como él mismo probablemente lo habría deseado. Sus opiniones acerca del sistema AOC sacudieron las convicciones básicas de Francia al respecto. Consideraba la AOC no como una institución instaurada por derecho divino, sino como "work in progress", trabajo continuado, que ha de seguir adecuándose sin cesar a la realidad del mercado y a los deseos de los consumidores. Todo ello sin traicionar el principio de la calidad: "El terruño no es, en absoluto, algo viejo y gastado", dijo en marzo en una mesa redonda de VINUM, en el marco de la feria Pro Wein. "El asunto empieza a ser problemático cuando se intenta hacer pasar un producto de masas por un vino de terruño." Exigía la

aplicación de unas reglas de producción más rigurosas para los vinos AOC y una mayor transparencia en las técnicas de elaboración del vino, también en lo que respecta a los chips de roble, la concentración del mosto y otros tabúes: "Digamos lo que hacemos y hagamos lo que decimos." El propio Renou, también viticultor de vinos dulces en Bonnezeaux a orillas del Loira, ya no podrá ser testigo de su reforma más relevante: poco antes de su muerte, sus colegas del INAO le habían dado luz verde para una división de las denominaciones de origen protegidas, por una parte las AOC clásicas y por otra, una denominación AO más sencilla para "vinos divertidos" con reglamentaciones de producción más relajadas. René Renou falleció el pasado 19 de junio a la edad de 54 años, durante un viaje de promoción a Seúl. Queremos expresar nuestro más sentido pésame a su mujer, Renée, y a sus dos hijos.

REFORMA DE LAS AOC

Trigo y paja

¿Qué tienen en común un Pétras de 1.000 euros la botella y un rosado del Languedoc de 2 euros? El sello AOC. La Appellation d'Origine Contôlée supuestamente debe garantizar una calidad del vino especialmente elevada, que distinga sus vinos de los vinos del país y de los vinos de mesa. Pero ¿realmente el 50 por ciento de la producción vinícola francesa es digna del sello AOC? Según el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen Protegidas (INAO), no es así. Por ello, los productores han de decidirse pronto: ¿desean producir "vinos de ensueño" con una alta pretensión de calidad y rigurosas reglas de producción, o bien "vinos divertidos" para la vida cotidiana, para los que se pueden permitir cosechas más



abundantes e incluso chips de roble? Para esta nueva familia de vinos se ha creado el sello de calidad AO, que sencillamente significa Denominación de Origen. Para 2007, todas y cada una de las 450 AOC de Francia deberán decidirse por una de estas categorías. Las que se sitúan en el segmento intermedio, tanto por la calidad como por el precio, serán las que lo tengan más difícil.



Chopard

El arte del tempo



JOSE CARRERAS INTERNATIONAL LEUKAEMIA FOUNDATION

L.U.C. Twin®. Pocos músicos saben hacer brillar las joyas de un gran repertorio como este tenor de excepción: óperas, oratorios, conciertos, recitales. José Carreras es maestro de un arte en el que el sentido del tiempo es primordial. Su vida también late al mismo ritmo que su corazón y desde 1988 trabaja de forma incansable para la Fundación José Carreras para la Lucha contra la Leucemia que fundó en Barcelona, su ciudad natal. En Chopard nos sentimos orgullosos de apoyar su causa desde 1991.

L.U.C. Twin®. Este reloj se distingue por su innovador diseño. El movimiento automático, con micro-rotor integrado y certificado de cronometría, le garantiza una alta regularidad. Sus dos barriletes (tecnología L.U.C. Twin®), que inspiraron su nombre, le proporcionan una reserva de marcha de más de 65 horas.

L.U.C.

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
LOUIS-ULYSSE CHOPARD

L.U.C. Twin: disponible con dos esferas diferentes: negra o plata, y en dos colores de oro de 18 quilates: amarillo o blanco (ref. 16/1880).

Fax

«CALIDAD CERTIFICADA»

La Junta de Andalucía promocionará el sello propio «Calidad Certificada» a través de los equipos de fútbol andaluces de primera división, según ha informado el consejero de Agricultura y Pesca, Pérez Saldaña, en rueda de prensa celebrada en Sevilla con los presidentes del Real Club Recreativo de Huelva, Sevilla Fútbol Club y Real Betis Balompié. Pérez Saldaña ha explicado que el objetivo es llevar la «excelencia» de los productos andaluces avalados por este sello más allá del ámbito agroalimentario, en este caso el deporte, aunándolo con una alimentación de calidad.

LA CONQUISTA DE ALEMANIA

La D.O. Ribera del Guadiana ha concluido el segundo tour de catas en Alemania. Esta segunda ronda de catas ha llevado a 16 bodegas a recorrer varias de las principales ciudades alemanas, una promoción que continuará el año próximo. Más de 400 gastronomos, periodistas especializados, distribuidores e importadores han tenido la oportunidad de catar y degustar los vinos. Las DD.OO. Torta del Casar, Queso de la Serena, Queso de Ibores y Dehesa de Extremadura donaron para la ocasión las exquisitices que acompañaron a los vinos.

SALÓN DEL VINO

Del martes 21 al jueves 23 de noviembre se celebrará en las instalaciones del Recinto Ferial Juan Carlos I (IFEMA) de Madrid la séptima edición del Salón Internacional del Vino («Madrid International Wine Fair»). El Salón será escenario del I Certamen Internacional de la Cocina Iberoamericana, primera competición culinaria que se celebra entre los campeones de cocina de los países iberoamericanos integrados en la Asociación Mundial de Cocineros (WACS), un concurso en el que participarán bodegas españolas y del Nuevo Mundo en sesiones de maridaje.

Gastronomía de vanguardia

La D. O. Calificada Rioja fue el principal patrocinador de la cumbre gastronómica «Spain's 10: Cocina de Vanguardia», que se celebró en Nueva York en el mes de octubre, y que estuvo protagonizada por la gastronomía española de vanguardia, representada por diez de los más prestigiosos cocineros de nuestro país, como Ferrán Adrià, Juan Mari Arzak y Martín Berasategui, entre otros. El vino de Rioja contribuye de esta forma a promocionar la imagen de España y su gastronomía en los principales mercados exteriores. Organizado por el Centro Culinario Internacional, en colaboración con el ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior, Foods and Wines from Spain) y la Fundación James Beard,



«Spain's 10: Cocina de Vanguardia» ha sido uno de los eventos culinarios más importantes de 2006 en Estados Unidos, protagonizado por los cocineros españoles más notables y sus innovadoras técnicas culinarias, así como los productos gastronómicos de España. Entre los asistentes estaban desde influyentes consumidores entusiastas de la comida y líderes de opinión, a los profesionales de carrera en todas las categorías de la industria culinaria.

Un cava para el aperitivo madrileño

Más de 3.000 personas, entre ellas muchos jóvenes, acudieron a la Plaza Mayor de Madrid para festejar el fin de la vendimia. Por cuarto año consecutivo, el Consejo Regulador del Cava y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación han invitado a los madrileños a tomar el aperitivo con una copa de cava en la Plaza Mayor. Desde las once de la mañana hasta las dos de la tarde los asistentes disfrutaron de una copa de cava y un aperitivo en los diez bares de la plaza que participaron en la «Vendimia 2006». Algunas de las tapas a degustar han sido: jamón, callos, lacón, tortilla española, empanada gallega, paella, ensaladilla, queso, además de diversos tipos de canapés. Entre los asistentes se encontraban Gustavo García Guillamet, presidente del Consejo Regulador, y Magí Raventos, presidente del Instituto del Cava y directivo del Grupo Codorníu.

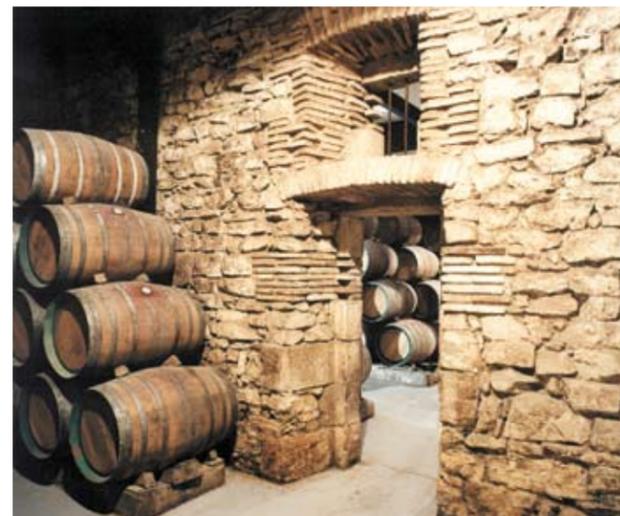


Cene con su vino

El consumo de vino en el sector de la hostelería está sufriendo las consecuencias de la entrada en vigor del carnet por puntos. Con el fin de remediar esto, el club de vinos Vinoselección ha puesto en marcha «Cene con su Vino», una iniciativa que contribuye a crear un marco de consumo placentero y responsable para sus socios. Son varios los restaurantes españoles que han suscrito el acuerdo y permiten al consumidor acudir con su propia botella de



vino y pagar solo por el servicio de descorché (8 euros por botella), incitando a consumir solo la cantidad de vino que considere adecuada. La fórmula es heredera de la cultura anglosajona, donde se conoce como «Bring your own bottle».



Nació, como la propia enología de la Rioja, con acento francés, pero su amplio catálogo y los calados de la bodega son ya un emblema inconfundible.

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS Historia y futuro

En las galerías subterráneas de Franco Españolas se respira el aroma que ha definido desde siempre a La Rioja, el aire del tiempo, el sabor de la historia.

La bodega se alza majestuosa a la orilla del Ebro, enhebrada a Logroño por el Puente de Hierro que mandó construir Sagasta. Franco-Españolas es una de las grandes de La Rioja, y tras más de cien años de historia es un emblema vivo en el mundo del vino, como lo es su imagen, su arquitectura perdurable e inconfundible. Inquieta y renovadora, ha sabido compaginar la tradición con la innovación tecnológica para elaborar los vinos que avalan su fama, como Rioja Bordón, Diamante, el Gran Reserva Excelso o el Viña Soledad que revolucionó el panorama de los blancos riojanos.

AL GUSTO FRANCÉS

Cuando los viñedos franceses fueron asolados por la plaga de la filoxera, Frederick Anglade, junto con asociados españoles, fundó en 1810 la Bodega Franco-Españolas. Durante nueve años plantaron nuevas vides en Rioja Alta y Rioja Alavesa e impusieron un personal estilo. Desde su inauguración Franco-Españolas ha tenido vocación innovadora, y en materia medio ambiental fue la primera bodega en emplear una estación depuradora de aguas residuales. Esa preocupación por su entorno la ha llevado a conseguir la certificación ISO 14001, la BRC Global Food y la IFS Alemania (International Food Standard).

AL GUSTO RIOJANO

Sus vinos siguen siendo fieles a la tipicidad que le dio fama internacional. Recientemente la han descrito como «uno de los bastiones del clasicismo de los vinos de Rioja, donde se combina a la perfección la imagen, la tradición y la solemnidad».

Al margen de las modas y las actuales tendencias, Franco-Españolas, con su política de continuidad y respeto a un tipo de Rioja histórico, se ha convertido en baluarte entre los amantes de este tipo de vinos, pero continúa creciendo y evolucionando con inversiones constantes, como la renovación de 2.000 ba-

rricas nuevas de roble blanco americano por año, o la selección de uvas de las cepas más viejas para elaborar los grandes vinos destinados a Reservas y Grandes Reservas. Estos viñedos están en suelos arcillo-calcáreos y con buena exposición al sol para que su fruto tenga la calidad más excelsa. El vino se cría sobre todo en roble blanco americano, y se realizan trasiegos cada cinco meses. La evolución en la bodega se prolonga durante un período mínimo de dos años, y posteriormente reposa y se repule en el botellero. Así nacen los reservas Royal, Rioja Bordón o su nuevo «Barón de Anglade», del que sólo salen al mercado 14.000 botellas. Y Grandes Reservas, joyas como el Excelso o el Rioja Bordón. Pero quizá lo más peculiar es la popularidad de sus blancos. Diamante, un semidulce de excelente relación calidad-precio, es todo un éxito desde los años sesenta, el segundo blanco más vendido del mundo, y sigue ganando adeptos; y su Viña Soledad es uno de los vinos más consolidados de La Rioja. Esa historia y este presente son un ejemplo de buen hacer, una trayectoria que augura un gran futuro.

BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS
Avda. Cabo Noval, 2
Logroño (La Rioja)
Tel. 941 25 13 00
Fax: 941 262 948



Fax

SANTIAGO CÉLEBRE

La segunda edición de los Premios Santiagos Célebres que otorgan las centenarias Bodegas Rioja Santiago ha sido concedida a Santiago Grisollá como «ejemplo de constancia, de sencillez y de compromiso al servicio de los más altos valores en el ámbito de la investigación científica». Con 83 años de edad, Santiago Grisollá es uno de los científicos de mayor prestigio internacional. En la actualidad es Profesor Distinguido Emérito «Sam E. Roberts» de Bioquímica y Biología Molecular del Centro Médico de la Universidad de Kansas, Profesor Distinguido de la Fundación Valenciana de Investigaciones Biomédicas, entre otros cargos.

RÉCORD GUINNESS DE CATA

Campos Góticos, Mosaico de Baco, Callejo (todas de Ribera del Duero) así como Abadía Retuerta (Vinos de la Tierra de Castilla y León) participaron en el intento de batir el «Récord Guinness de Cata» que ostentaba la ciudad de San Francisco desde 1986. El récord fue batido al reunir a 5.095 personas en la plaza de toros de Aranda de Duero. La concurrencia resultó masiva, tanto de público, en su mayoría jóvenes, como de medios.

«PACK DE CATA»

La Cofradía Solar de Samaniego acaba de poner a disposición de sus cofrades y de todos aquellos que quieran serlo -basta con llamar al 902 22 77 00 ó entrar en www.alvino.es- un original «pack de cata», con el que podrán aprender a disfrutar de sus vinos de Rioja y de Ribera del Duero. El objetivo es ofrecer una herramienta didáctica y sencilla para iniciarse en el mundo de la cata sin solemnidades.

A DOÑANA DE VISITA

Bodegas Privilegio del Condado sorteará 100 excursiones en las que se podrán conocer los inigualables ecosistemas de Doñana, entre los compradores de vino blanco Míoro, a través de la promoción «Visita con Míoro el Parque Nacional de Doñana». La promoción es válida hasta el 31 de diciembre y la visita se realizará durante los primeros días de marzo del 2007.

Primer 2006, fiel a su cita

Del 15 al 17 de diciembre, profesionales, periodistas y aficionados al vino tienen una cita ineludible en el Palacio de Congresos de Madrid (Pº de la Castellana, 99), escenario que acogerá la gran fiesta del vino joven, la IX Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica,

Primer 2006. Este año tiene el aliciente de que la muestra se traslada a la planta baja del Palacio, a pie de calle, permitiendo un acceso más cómodo y directo. Durante tres días, el público podrá conocer las particularidades de la nueva vendimia y degustar los vinos más tempranos del 2006, procedentes de prácticamente toda España. Primer regresa a la capital, de la mano de OpusWine, con el patrocinio del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, el Consejo Regu-



lador de la D.O.Ca. Rioja, Rioja Alavesa, copas Riedel, a través de la firma Euroselección, y las revistas Vinum y MiVino. En Primer 2006 se ofrecerá una atractiva gama de vinos para degustar en primicia antes de que muchos de ellos aparezcan en el mercado. Vinos

que enriquecen la oferta enológica española y garantizan la pervivencia de una de las tipologías más genuinas de nuestra viticultura. Las jornadas de los días 16 y 17 estarán abiertas al público, mientras que el día 15 está reservado a los profesionales. Los interesados que deseen adquirir la entrada con antelación, al precio especial de 12 euros, podrán hacerlo en los centros de El Corte Inglés, en el teléfono 902 400 222 y en www.elcorteingles.es. También podrán adquirirse durante la Muestra, al

Nuevo presidente de la FEAE



Foto: José F. Ferrer

El andaluz Juan Gómez Benítez es el nuevo presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE), tal y como resultó elegido en Asamblea General Extraordinaria celebrada en Madrid. Juan Gómez Benítez, presidente de la Asociación Andaluza, salió elegido por amplia mayoría como nuevo presidente de la FEAE en esta Asamblea General Extraordinaria, en la que también se eligió como vicepresidente al presidente de la Asociación Riojana, Antonio Palacios Muro, y como vicepresidente honorario a Vicente Sánchez-Migallón, quien fuera durante varios años presidente de la federación. Es el órgano que representa a los cerca de 1.500 enólogos registrados en nuestro país, de un colectivo superior a los dos mil profesionales.

Txakoli, control independiente

A partir de ahora, el control de la producción y elaboración del txakoli lo realizará un organismo independiente del Consejo Regulador, la producción máxima admitida será de 13.000 Kg. por hectárea, y se clasifican las distintas variedades de uva. El ámbito geográfico de la D.O. se amplía a toda Bizkaia. El pasado mes de septiembre se publicó en el Boletín Oficial del País Vasco el nuevo Reglamento de la D.O. Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia. Es precisamente en el nombre donde aparece una de las novedades. Se incorpora la grafía «txakoli» en la versión en castellano por tratarse del término habitualmente utilizado por el sector en etiquetas y demás elementos de comunicación. Respecto al organismo independiente, el Consejo Regulador ya estableció en mayo pasado un contrato con la Fundación Kalitarea, para que se encargara de realizar todas estas tareas de control a partir de la cosecha del presente año.



propósito del sabor.

Fax

IBERIA, EL MEJOR VINO

Iberia ha sido elegida la aerolínea que ofrece a bordo de sus aviones «el mejor vino tinto», el Viña Arnáiz Reserva 1999 de la D.O. Ribera del Duero, según la revista americana Global Traveler Magazine. El vino premiado ha sido seleccionado por 35 catadores profesionales entre 150 de los mejores vinos ofrecidos en las clases de negocios de 31 líneas aéreas de todo el mundo. En el concurso anual «Wines of the Wings», el más importante en su género, que organiza la revista norteamericana dedicada en exclusiva a los viajes en clase Business, Iberia ha competido con compañías como Qantas, Singapore Airlines, British Airways y Lufthansa, entre otras.

RUTAS DE MARCO DE JEREZ

Las Rutas del Vino y el Brandy del Marco de Jerez, integradas en el proyecto «Rutas del Vino de España» promovido por la Asociación de Ciudades del Vino de España (ACEVIN) con el respaldo de la Secretaría General de Turismo y Turespaña, han dado un paso de gigante para su puesta en marcha definitiva, con el acuerdo para la constitución formal de la Asociación que va a gestionar su implantación. Tras la constitución definitiva de este órgano gestor, se van a dar los pasos necesarios para obtener, en los próximos meses, la certificación de la marca «Rutas del Vino de España».

CAVA DE PINOT NOIR

La bodega Castell Sant Antoni de Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), dedicada a la elaboración de cavas de gama alta, presenta, para dar color a las fiestas venideras, su nuevo cava Gran Rosat Pinot Noir. Se trata de un cava brut nature monovarietal elaborado con vino procedente de la uva Pinot Noir de la cosecha 2004. Envasado en botella de "disseny italiano", cuyo vidrio transparente realza el atractivo color rojo luminoso y brillante.

Música, vino y más en Abadal

Fomentar la cultura del vino y del territorio es uno de los compromisos adquiridos por la bodega Abadal (Sta. María d'Horta d'Avinyó, Barcelona) bajo el concepto de enoturismo. «Maridatge dels Sentits» se presenta como una novedad que, a través de sus productos, quiere aportar una nueva forma de entender el vino, estimulando todos los sentidos. El espectáculo tendrá lugar el 24 de noviembre, dentro de las instalaciones: en el «Celler dels Til·lers», donde majestuosas barricas de vino (fudres) acompañarán a las 250 personas asistentes, aportando la ambientación adecuada para un espectáculo que gira alrededor del mundo del vino. El enólogo Joan Soler dirigirá la cata de 4 vinos: Abadal Chardonnay Barrica 2005, el Abadal Cabernet Sauvignon 2005, Abadal Cabernet-Franc Tempranillo 2005 y l'Abadal 3.9 2001. Cada vino será acompañado con una delicia gastronómica, dependiendo de la personalidad de cada uno de ellos, y, según su carácter, se interpretarán piezas musicales en



directo de diferentes estilos, mientras unos actores mimos invitarán a tocar diferentes texturas sin verlas ni saber qué son, provocando sensaciones en la piel similares a las que nos aporta el vino en boca. Cierra el espectáculo un concierto a cargo de Laura Simó, reconocida cantante con varios discos en el mercado, que destaca en la interpretación de música jazz y bandas sonoras de películas. Las entradas, para los que estén interesados en asistir, están disponibles a través de Servi Caixa.

La Vinoteca Torres



La Roca Village Outlet Shopping (Barcelona) ha sido el lugar escogido por la familia Torres para inaugurar un nuevo concepto de establecimiento que pretende acercar la cultura del vino al gran público: La Vinoteca Torres. Un espacio en el que es posible degustar cualquiera de los más de 50 vinos y

brandies elaborados por la familia Torres en Cataluña, Ribera del Duero, Chile y California. Para este primer prototipo, la familia ha preferido alejarse de las grandes ciudades para así poder experimentar este innovador concepto con más libertad. «Durante más de 135 años hemos estado produciendo los vinos que son la parte de nuestra cultura. Sin embargo, hay todavía algunos vinos de Torres que son difíciles de encontrar. La Vinoteca permite acercar estos vinos a los consumidores finales», destaca Miguel A. Torres.

La reforma de la OCM del vino se atrasa

El pleno del Parlamento Europeo (PE) aprobará en febrero de 2007 su informe sobre la actual propuesta para modificar el sector del vino, y ha decidido atrasar su dictamen al conocer que la Comisión Europea (CE) presentará más tarde (a partir de abril) el proyecto legislativo de la reforma de la Organización Común de Mercado (OCM) del vino, según informa EFE. De esta forma, la Eurocámara tendrá más tiempo para pronunciarse sobre el proyecto que la UE discute actualmente, que tiene como punto principal el arranque masivo de 400.000 hectáreas de viñedo. Ante el atraso por parte de la CE, la comisión de Agricultura de la Eurocámara ha cambiado el calendario de aprobación del informe sobre

el vino. La aprobación del dictamen sobre la reforma del vino por parte de esta comisión parlamentaria será el 24 de enero de 2007, y en febrero, el informe irá al pleno de la Eurocámara. Una vez que la CE dé a conocer su propuesta legal sobre la OCM, el Parlamento deberá elaborar otro. El aplazamiento hasta abril del proyecto legislativo supone que la reforma no se negociará hasta el segundo semestre de 2007. La CE espera que esta demora en los plazos de presentación de la propuesta no retrase al final la aplicación de la OCM, de manera que entre en vigor en la campaña 2008-2009, tal y como ha fijado Bruselas desde que se iniciaron los debates sobre la reforma.



Fuerza Serena

Viñedos y Bodegas Áster
 Anguix - Burgos. Teléfono: 947.522.700
 www.riojalta.com/aster.htm
 De la familia de La Rioja Alta, S.A.

Fax

TURISMO RIBERA DEL DUERO

Con la celebración de las III Jornadas de Turismo Ribera del Duero -que tendrán lugar los días 29 y 30 de noviembre, en Aranda de Duero, en el Auditorio del Centro Cultural de Caja Burgos- el Centro de Iniciativas Turísticas de la Ribera del Duero (AFOTUR) y el Ayuntamiento de Aranda de Duero continúan su actividad de promoción del turismo en la Ribera del Duero. Estas jornadas tienen el objetivo de profundizar en el desarrollo de proyectos enoturísticos de éxito, analizando las fases de implantación, promoción y comercialización, y debatiendo sobre las perspectivas de futuro del sector.

ALTA COCINA ECOLÓGICA

El restaurante El Gallinero, situado en la localidad serrana de Collado Villalba (Madrid), dedica este año sus «Citas con la alta cocina» a los alimentos ecológicos. Durante el mes de noviembre, la carta del local incluirá un menú elaborado plenamente con productos ecológicos. Las setas, el arroz o el bacalao han sido ya protagonistas en ocasiones anteriores de estas citas, que este año se dedican de manera exclusiva a la alimentación ecológica, con todos los productos que ésta nos brinda: legumbres, lácteos, carnes, verduras, hortalizas, vinos, licores e infusiones.

CHAMPAGNE EN LA CAPITAL

El champagne se consolida en Madrid y se acerca cada día más al consumidor español. Los profesionales de la restauración y hostelería madrileña acogieron con gran expectativa este III Salón de Champagne, organizado por el Grupo Peñín, una reunión con los mejores espumosos franceses que tuvo lugar en el hotel Hesperia de la capital. Las 19 marcas de Champagne que han asistido a esta muestra han sido: Alexandre Bonnet, Ayala, Barnaut, Bauguet-Jouette, Cattier, Deutz, Drappier, Heidsieck & Co. Monopole, Jean Lallement, Lanson, Larmandier-Bernier, Laurent Perrier, Mailly, Moët & Chandon, G.H.Mumm, Perrier Joüet, Pierre Gimonnet & Fils, Pommery y Veuve Clicquot.

España Original completo éxito

España Original, la Feria Nacional de las Denominaciones de Origen y Otras Indicaciones de Calidad celebrada en Ciudad Real, cerró sus puertas con el aval de más de 40.000 contactos comerciales, un positivo dato que integra una más que satisfactoria estadística que ha llevado al presidente del evento y de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara, a calificar la primera edición de «completo éxito», sobre todo de negocio, durante la rueda de prensa sobre el balance provisional. También afirmó que en el ámbito de la alimentación en relación a la comercialización España Original es ya «una referencia necesaria». En cuanto a las cifras provisionales de España Original se han acreditado 433 medios nacionales y 26 internacionales, 159 más de los previstos. Han pasado por el salón 363 comparadores nacionales (120 más de los esperados) y 315 compradores internacionales (76 más de los previstos inicialmente) procedentes de Alemania, Bélgica, Dinamarca, EE.UU., Francia, Holanda, Inglaterra, Irlanda, Italia, Japón, México, Polonia, Portugal, Rusia, Suecia, Brasil, India, China y Taiwan.

De Lara ha explicado que el total de profesionales acreditados alcanza la cifra de 12.591, mientras que se han contabilizado 15.500 visitantes no profesionales. Por tanto, la suma total de acreditaciones asciende a 28.091. Por otra parte, en la Galería Sabor Original se han exhibido 294 productos que han sido degustados por 4.400 personas. En el Buscador de Negocio se han realizado 1.937 consultas.

El presidente de España Original comentó que, a falta de ultimar la estadística con más tiem-



De izquierda a derecha: Ángel Amador, Nemesio Lara y Manuel Juliá durante la rueda de prensa sobre el balance provisional del salón.

po, la organización puede afirmar que el 60 por ciento de los expositores han encontrado respuesta comercial satisfactoria en el seno de la feria. Además, por el centro de prensa han pasado 321 profesionales de la información, y han participado 229 ponentes en los 42 actos que se han desarrollado dentro del programa de actividades paralelas.

De Lara, acompañado por el coordinador institucional y por el director de la feria, Ángel Amador y Manuel Juliá, respectivamente, concluyó el balance provisional de la primera edición de España Original afirmando que a partir de hoy se comienza a trabajar en la segunda. Y ha conferido una especial importancia al hecho de que personalidades como el presidente autonómico, José María Barreda, y técnicos relevantes del MAPA o del IPEX, que han pasado por la feria, hayan visto en este evento una oportunidad clara para impulsar el sector agroalimentario a través del negocio y la comercialización.

El Rey, en «La Ciudad del Vino» de Riscal

Su Majestad el Rey visitó el pasado mes de octubre el complejo de Bodegas Marqués de Riscal, denominado «La Ciudad del Vino», que incluye la primitiva bodega, la nueva, el museo, la tienda y la casa familiar del Marqués de Riscal. A estas instalaciones se suma el nuevo Hotel Marqués de Riscal, obra del arquitecto Frank Gehry, que ha sido inaugurado por Don Juan Carlos. «La Ciudad del Vino» es un complejo de 100.000 metros cuadrados dedicado a la elaboración, cuidado y estudio del vino, que nace del impulso de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal. A finales de los años 90 comenzó el desarrollo del proyecto, que comprendía la construcción de una nueva bodega equipada con la más moderna tecnología y la realización de la obra culminada por el edificio diseñado por el arquitecto estadounidense.



El Rey, en compañía de Frank Gehry (dcha.) y el lehendakari, Juan José Ibarretxe, entre otras autoridades.



Arquitectura, estética, paisaje y arte se han puesto a los pies de la gran obra, el vino. Gregorio Ruiz, el enólogo, dirige el concierto.

PAGOS DEL REY

La grandeza de Ribera

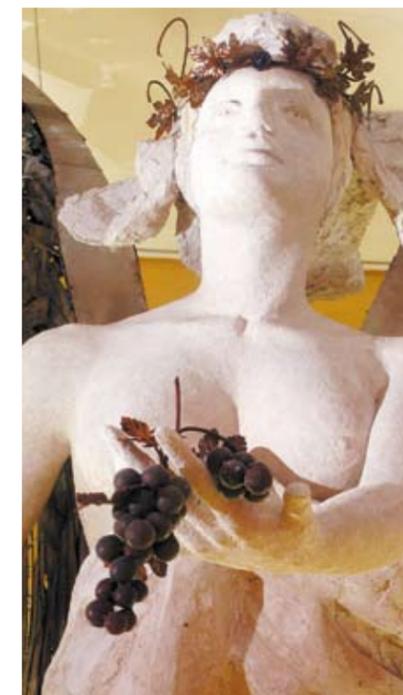
La bodega nació en 2002 y en 2007 completará su ciclo de envejecimiento con el nacimiento de los Grandes Reserva que aún duermen en su espectacular nave de barricas

La sala de cata está presidida por la coqueta imagen de Ariadna, la mítica compañera del dios Baco, con quien compartía tantos placeres y copas rebosantes de sensualidad. Y es que el nuevo edificio, moderno, funcional y espectacular, es ante todo un canto al vino y su entorno, una apuesta segura a base de equipo, inversión, experiencia, investigación permanente, control de viticultura y, en fin, todo lo que garantiza de forma infalible la calidad de un catálogo de vinos. Fue el primer puntal de Félix Solís Avantis, en un proyecto denominado Pagos del Rey, encaminado a establecerse en las mejores zonas vinícolas del país. Después vendrían la bodega de Rueda en 2005 y la de Rioja, que se ha estrenado con la reciente vendimia de 2006.

LA LLAMADA DE RIBERA

El desembarco en la Ribera del Duero estuvo impulsado, no solo por el vino sino, además, por razones sentimentales. La bodega Pagos del Rey nació en 2002 en Olmedillo de Roa, patria chica de la esposa del Félix Solís Yáñez, actual presidente de la compañía. De modo que, por lazos familiares, ha conocido muy bien la zona y su evolución. Una suerte, porque en los alrededores de la villa se reúne más de la mitad de la producción de uva de la D.O., lo que les permite seleccionar con rigor

lo necesario para completar la uva propia, de sus 70 has. de viñedo. El resto procede de viña controlada por la bodega, colaborando con 450 viticultores que reúnen 1.400 has. de Tinta del País, la Tempranillo local. Gregorio Ruiz, el enólogo, conoce a fondo la variedad, y elabora una línea muy estudiada: Condado de Oriza, dirigida exclusivamente a hostelería, y Altos de Tamarón, para consumo doméstico, que ocupa el segundo puesto en ventas de la Ribera con toda la gama: Joven, Roble, Crianza, el recién estrenado Reserva y el Gran Reserva, aun en reposo. El catálogo se completará con el "409", un espectacular ensamblaje de viña vieja y de nuevas plantaciones. Vinos de color intenso, aromas frutales y un paladar largo y poderoso. La Ribera del Duero ha crecido ya hasta casi 100 bodegas, pero la capacidad de Pagos del Rey suponen nada menos que 10 % de la comercialización de la DO. En el sobrio edificio encaramado a un otero guardan en la oscuridad 8.000 barricas, y en la superficie, una visión luminosa del paisaje castellano y del futuro. Nuevos, flamantes, que ya han cosechado reconocimientos tan rigurosos como una medalla de oro en el Challenge de Burdeos y medallas de plata y bronce en el de Londres que la firma puede sumar a su larga historia de aciertos y éxi-



PAGOS DEL REY
Ctra. Palencia-Aranda, km. 53
09311 Olmedillo de Roa (Burgos)
Tel. y fax: 947 551 111
pdr@pagos del rey.com

NUEVO REFERENTE DEL TINTO ESPAÑOL

Yecla se despereza

Tiene una tradición milenaria, fue famosa hasta el s. XVIII, y se especializó en graneles de calidad en base a su maravillosa uva Monastrell. Hoy, tras el fenómeno de Bodegas Castaño, comienza el lento e irreversible desperezamiento de una Denominación de Origen con inmensas posibilidades para los vinos tintos de calidad.

La escasez de agua reduce drásticamente la producción de las cepas, aunque asegura una gran calidad a los vinos

Texto: Carlos Delgado
Fotos: Heinz Hebeisen

Dijo una vez un murciano, después de haber recorrido palmo a palmo su provincia, que era como un jardín plantado en mitad de un desierto. Ahora Murcia ya no es una provincia, sino una Comunidad Autónoma, pero sigue siendo un curioso matrimonio de desierto y jardín que, muerto de sed, se baña en el mar. O lo mares, el grande y el chico. También podría haber hablado de las minas... pero ese es otro cantar.

Hay aquí una mano mora, pero también romana y fenicia, una mano con siglos de

antigüedad que inventó la ciencia del regadío, sistema arterial que aprovecha poca agua, pero la aprovecha muy bien. Lo que más define a Murcia, antiguo reino musulmán de Murcia, es el cuidado laborioso de la tierra, el mimo con que se lograron del erial los frutos más diversos.

En el principio fue el río Segura y su afluente el Mundo, nombre grande para un río pequeño. Fue el Segura, sí, el caudal único que cruzaba los arenales y eriazos del norte del reino para caer en manos de quienes le bifurcaron mil veces, elevaron el nivel de las acequias con ingenios gigantes, norias y aceñas, hasta crear un vergel que ya es más que milenario y se conoce por la Huerta de Murcia. Una sensualidad vegetal que envolvía los goces cortesanos y servía de inspiración a los poetas.

Primero musulmanes y después moriscos y mozárabes cultivaron su sensibilidad a la vera de estas acequias. Hay unas jarchas (pequeñas canciones) que nos recuerdan aquella cultura. Una de ellas dice, tal vez pensando en los viticultores de estas tierras solanas y secas: *“es la mano del hombre / la que hace hervir la sangre de la Tierra / de modo que sus bienes, abundantes, / sean así como hijos del hombre, / pues el sudor del hombre es el esperma / que engendra todo fruto...”*

Porque si Murcia tiene sed y necesita un buen trago del Tajo para su fabulosa huerta, en sus tierras vitivinícolas el agua es tan escasa que las precipitaciones más parecen de zona desértica, lo que reduce la productividad de sus cepas a mínimos de subsistencia si no fuera por la excelente calidad de sus vinos.

Bullas, Jumilla, y Yecla. Es el reino de la Monastrell y, en menor medida, de la Garnacha tintorera. Tierra granelista que lentamente se aferra a la botella para recuperar el valor añadido de su grado y color, destinado en gran medida a fortalecer los débiles vinos europeos.

El viaje del granel a la botella

Yecla vive del vino, pero también del mueble. Un peñasco cóncavo acoge a la ciudad, y un santuario en alto hace que suden los devotos de a pie. Cúpulas de azulejos o de



Vieja cepa de Monastrell en terrenos pedregosos y calizos.



Los enólogos Pedro J. Azorín Soriano y Daniel Giménez, de la Cooperativa La Purísima. Abajo, Felipe Martínez con su mujer María José, y vista del viñedo y bodega Evine.



Bodega Señorío de Barahonda, con viñedo propio de Monastrell.

teja vidriada, con geometrías ingeniosas, valen para muestra de un arte levantino del que Murcia puede presumir.

En Yecla la naturaleza se enamoró del viñedo pero el cielo fue avaro con el agua, y el viticultor debe suplirlo con ingenio y sin cortapisas. Cuando lo hace, y el vino se elabora en buena técnica, el resultado es soberbio. Pero en Yecla, la única Denominación de Origen comunal de España, ha imperado el trasiego de graneles y el comercio de cantidades. Sin embargo, en Yecla se pueden elaborar vinos buenos y modernos según el baremo internacional, cada día más exigente. Lo demostró Ramón Castaño, con hitos como “Hécúla”, “Viña al lado de la casa” y “Casa Cisca”. Tras su senda caminan con paso decidido un grupo de bodegueros dispuestos a demostrar que lo de Castaño no es una excepción, sino la máxima expresión de unas posibilidades latentes en una Denominación de Origen llamada a situarse entre las más prometedoras.

Porque cuando a la viña se le da lo que pide, y es bien poco, aquí la uva madura pletórica de azúcares, bien provista de ácidos, desbordante de polifenoles. En Yecla sólo hay un problema: la viticultura. Cuando el laboreo es adecuado, el marco de plantación preciso, la densidad de cepas

obligada, el cultivo orientado hacia la calidad, entonces Yecla es grande, sus vinos rompen esquemas.

Tomemos el caso paradigmático de la Cooperativa La Purísima, la mayor bodega de la zona. Obtuvo en los años setenta el record Guinness como la mayor del mundo por su producción de 60 millones de litros. Hoy ya no es el gigante que fue, aunque aún quedan los depósitos de 2 millones de litros para dar fe de su poderío, pero sigue ocupando un lugar muy destacado en el cooperativismo español. Agrupa a 800 socios que aportan 13 millones de kilos de uva Monastrell de sus 3.200 has., nada menos que el 60 % del viñedo de Yecla.

El secreto está en el viñedo

Pedro J. Azorín, director técnico, muestra orgulloso el programa informático donde se recogen todas las parcelas, convenientemente registradas en sus parámetros fundamentales. “El secreto está en el viñedo, y nosotros podemos discriminar la uva en función de suelos y microclimas, ya que nuestras parcelas están en terrenos muy distintos, desde arenoso-calizos, hasta sobre la roca madre. Luego primamos la calidad a cada viticultor, lo que produce un efecto contagio”, nos dice orgulloso.

Esta capacidad de control y mejora del viñedo se traduce, sin embargo, en una pequeña cantidad de botellas, que no llegan al 25% de la producción, mientras que el resto se dedica a excelentes graneles destinados a dar color y calor a vinos europeos. La razón de que se pierda tanto valor añadido es tan sencilla como dramática: los vinos de Yecla no tienen predicamento en nuestro país, donde son los grandes desconocidos. “Es casi imposible vender un vino embotellado de Yecla en los mercados nacionales, por eso nuestra producción esta orientada a la exportación”.

Y sin embargo, qué vinazos puede uno encontrarse en esta Cooperativa, venturosamente gestionada como una empresa moderna, con directivos jóvenes dispuestos a ganar cuantas batallas haya que plantearse para conquistar el merecido reconocimiento.

Pienso en “Trapío”, un tinto de gama alta de extraordinaria frutuosidad, cuerpo y estructura poderosos, y una boca carnosa donde la excelente crianza aporta suavidad y elegancia. Un vino equiparable a los mejores tintos de Monastrell de la zona, que lógicamente está elaborado con uvas procedentes de cepas muy viejas, de pie franco, en parcelas calizas de arena y pedregal. Quien es capaz de elaborar un

Para que Yecla despegue hace falta un grupo de bodegas que proyecten una imagen de calidad

vino así, moderno y con el carácter de la Monastrell perfectamente definido, tiene asegurado el futuro.

El eje de la Monastrell

La sorpresa vino cuando, tras la visita a la Cooperativa La Purísima, nos acercamos a otras bodegas y pudimos comprobar que el impulso modernizador y la preocupación por la calidad, siguiendo la senda abierta por Castaño, es general.

Es el caso de Señorío de Barahonda, una bodega ejemplar, de trazado minimalista, elegante y sobrio, que incluye un soberbio restaurante. Antonio Candela, gerente y propietario, nos muestra las instalaciones con indisimulado orgullo. No es para menos. Todo concebido con rigor cartesiano para facilitar un trabajo basado en la escrupulosa elección de los materiales. Madera, cristal y acero; lo bello, lo noble y lo útil. Podría pensarse que todo se queda ahí, en el diseño de la bodega y el acierto decorador, como ocurre en tantos casos, pero no, aquí hay vino y muy buen vino. No en balde la bodega tiene tras de sí una tradición de 80 años. Excelentes vinos que, cómo no, se dedican en un 95% a la

exportación. “No hay manera de romper el conservadurismo y la inercia de los consumidores españoles”, nos comenta escéptico Antonio Candela. Sin embargo, a ellos les va muy bien con unos vinos perfectamente elaborados, en los que se aúna la comercialidad con el imprescindible referente de origen, como siempre marcado por la Monastrell. Destaca su línea “Bellum” y en particular, para mi gusto, el “Providencia”, una muestra de saber hacer, muy actual, con la fruta marcada y la madera nueva perfectamente integrada. Otro grande que se tomarán los extranjeros si nuestra cultura enológica no mejora.

Es evidente que para que Yecla como Denominación de Origen despegue definitivamente es necesario que se forje un grupo de bodegas capaz de proyectar una imagen de zona de calidad, más allá de las gloriosas individualidades. Por eso resultó tan reconfortante la visita a la bodega “Evine”, la más pequeña de Yecla. Pequeña, pero matona, porque no se arruga a la hora de plantearse grandes vinos, como “Kyathos”, solo 1.500 botellas de un tinto fabuloso, por nada más que 15 euros. Elegante, estilizado, pero con la fuerza y



Pasado y presente de Yecla: tonel de la bodega de Enrique Lamo de Espinosa, y Antonio Candela en la sala de barricas de la bodega Señorío de Barahonda.

UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN COMUNAL

Yecla está situada al sureste de España y al noreste de la región de Murcia, limitando con las provincias de Albacete y Alicante. Los accesos a Yecla son diversos por estar ubicada geográficamente, como muchos historiadores han dicho, en un cruce de caminos entre un límite entre reinos.

El término municipal de Yecla está situado a una altitud de 600 a 800 metros sobre el nivel del mar. El clima es continental, con una oscilación térmica de 19,9 ° C, con unas lluvias anuales de 327,4 mm. de media. Los suelos son profundos, pobres en materia orgánica y permeables. Están formados por rocas calizas, adecuados para los vinos de calidad. Hay también terrenos arenosos y arcillo-calcáreos

A Yecla llega el vino de la mano de los fenicios. Posteriormente, los restos arqueológicos demuestran la notable ocupación romana de la zona, que la convierten en una de las productoras de vino más prestigiosas de la península. Un buen ejemplo son los restos de una bodega dataada en el Siglo I de nuestra era, en el paraje de la Fuente del Pinar. Existen indicios de la utilización de la misma hasta finales del siglo XV. Son abundantes los viñedos que encuentran los árabes cuando llegan a nuestras tierras, y en el siglo XVIII Yecla es ya una importante región vitivinícola. Esta tradición se ha mantenido a lo largo de los siglos, dando lugar a una importante industria bodeguera que desgraciadamente ha conocido en los últimos tiempo una notable recesión.

La Denominación de Origen YECLA la compone únicamente su término municipal. Se distinguen dos subzonas:

- **Yecla Campo Arriba.** Con presencia mayoritaria de la variedad Monastrell y otras tintas, y graduaciones alcohólicas de 14% o más.
- **Yecla Campo Abajo.** Da uvas de menos graduación (hasta los 12° en tintos y 11,5° en las blancas).

La densidad de la plantación está comprendida entre 1.100 y 1.800 cepas por hectárea en secano y en las zonas de regadío entre 1.600 y 3.200 cepas por hectárea. En ambos casos se permite la conducción de viñedo, tanto en vaso como en espaldera de forma indistinta, pero con el límite máximo de 16.000 yemas productivas por ha. en plantaciones en secano y 27.000 yemas productivas por ha. en plantaciones con regadío.

La zona de producción abarca unas 4.200 hectáreas de viñedo amparado por la Denominación de Origen Yecla, siendo predominante el cultivo de variedades tintas que suponen un 92,5% del terreno de viñedo.

La principal variedad es la Monastrell, típica de la zona y la mejor aclimatada a sus condiciones de cultivo, que ocupa un 85%. El resto de tintas está distribuido entre las variedades Garnacha tinta, Garnacha tintorera, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah.

En las variedades blancas destaca la implantación de la Airén 5%, acompañada por las variedades Meseguera, Macabeo y Malvasía.



concentración de la mejor Monastrell. Naturalmente, tal prodigio, obtenido en unas instalaciones pequeñas y modestas, pero adecuadamente equipadas, tiene su razón de ser, que no es otra que las 60 has. de viñedo que poseen en la parte alta de Yecla. El resto es una buena dirección a cargo de Felipe Martínez y de su mujer María José, antigua enóloga de bodegas Castaño, que ha demostrado sobradamente sus excelentes cualidades como elaboradora. “Esta es una bodega familiar que sólo elabora las uvas propias”, señala María José. Para Felipe Martínez el tiempo juega a su favor: “Vamos despacio, buscando la autenticidad”. Auténticos, desde luego lo son, como sus sorprendentes vinos.

Como lo es el “triconde” Lamo de Espinosa, tan auténtico que su vieja bodega de cubas de madera parece un daguerrotipo del siglo pasado. Este noble octogenario, soltero, que vive en Madrid, posee excelentes viñedos en casi toda la DO. algunos capaces, en teoría, de producir las mejores uvas de Monastrell. Sin embargo, la hidalguía no se compadece con la aventura empresarial y vende su uva cuando podría convertirse en uno de los más cla-

ros y poderosos referentes de Yecla. Hay cierta expectación por ver qué pasa con este ingente patrimonio, tan absurdamente desaprovechado.

A quién no le ata ningún prejuicio ni blasón es a Pedro J. Martínez, gerente y principal accionista de “Casa de la Ermita”, la exitosa bodega de Jumilla. “Busco entornos diferentes para uno vinos de pequeño volumen y gran personalidad, -comenta con entusiasmo- y Yecla me ofrece lo que quiero sin tener que moverme más que unos pocos kilómetros”. Ha entendido bien Pedro J. las inmensas posibilidades de esta zona, abrazada por tres DO, y que se puede considerar como el corazón de la Monastrell. Por eso ha comprado una bodega, “Casa de las Especies”, que ahora remodela para cubrir todas sus expectativas. “Quiero hacer vinos de gama alta, el primero saldría en 2008 y se llamará “Adeliz”, que es el nombre del viticultor que nos proporciona las uvas. Como ves, le pongo nombre, lo que ya es toda una declaración de principios”.

Desde luego, no le faltan ganas de hacer a este jumillano, el primero que se acerca a Yecla como a una tierra prometida, lo que



Viñedo Las Gateras (“Viña al lado de la Casa”) de Bodegas Castaño. Sobre estas líneas, Salvador Simón Barba, jefe de viñedos de Casa de las Especies.

ha creado más de una suspicacia. Para él, Castaño es el referente, y por seguirle -y adelantarle, si es posible- en su camino, puede que se produzcan tropezones. Pedro J., en cualquier caso, es un síntoma de que algo está cambiando en la percepción de

las posibilidades vitivinícolas de Yecla. No estoy tan seguro de que ocurra lo mismo con los nativos, tentados por el mueble, que es la verdadera riqueza de la zona. Fabricantes sin interés ni conocimientos compran tierras a viticultores desesperados por la falta de rentabilidad de un viñedo que apenas si produce 2.500 kg. por ha., y que por el escaso desarrollo del vino embotellado se ven obligados a vender su magnífica uva a unos misérrimos 0,30 €. el kilo. Así no hay quien viva del campo, por lo que el peligro del arranque, -sería el segundo en poco tiempo- acecha latente, a la espera de la decisión de Bruselas.

Si cunde el ejemplo de Pedro J., si se consolidan las bodegas que tienen la calidad y la botella como referente, si los industriales mueblistas invierten no sólo en viñedo, sino en profesionales de la viticultura y construyen bodegas modernas, si Castaño sigue prestigiando la zona con sus portentosos vinos de la gama alta... y, sobre todo, si los consumidores españoles salen de la rutina y valoran como se merecen los vinos de Yecla podremos contemplar cómo en poco tiempo esta Denominación de Origen murciana se convierte en el nuevo referente del vino tinto español. ■



Pedro José Martínez, director general de la bodega “Casa de las Especies”.

AGENDA

RESTAURANTES

La Zaranda

C/ Murillo, 13 - 30510 Yecla (Murcia)
Tel. 968 75 16 71

Buen surtido de tapas, sugerentes salazones de la tierra, queso de cabra frito y *pollas en vinagre*. Amplia oferta de vinos por copas y botellas. Ante la duda, mejor déjese aconsejar por Cayetano.

Pecarás Sitio de Tapas

C/ Horma del Niño, 39 -
30510 Yecla (Murcia)
Tel.- 626 730360

Un local muy acogedor, buena cocina y selección de vinos de la tierra.

Señorío de Barahonda

Ctra. De Pinoso, km. 3 30510 Yecla
(Murcia) Tel. 968 71 86 96
Info@barahonda.com

Son raras las bodegas que albergan en su interior restaurantes de la talla de este. Una carta ajustada y cocina creativa. Los vinos, de la casa naturalmente, los espumosos están representados por cavas y champagne.

HOTELES

Hacienda La Umbría del Factor

Ctra. De Fuente Álamo, Km. 5
30510 Yecla (Murcia)
Tel 968 97 59 69
info@haciendadefactor.es

Situado a las afueras de la ciudad. Un lugar de paz entre la sierra y el viñedo, donde el silencio es un aliado para el descanso, buenas instalaciones, excelente trato y, si decide quedarse a comer, se encontrará con una cocina sólida y sabrosa.

DE COMPRAS

Todas las bodegas de la D.O. Yecla que embotellan poseen una tienda adyacente donde se pueden comprar sus vinos a buen precio. Además...

Gourmet Gallery

Rambla, 9 - 30510 Yecla (Murcia)
Tel. 968 79 64 67

Aquí, el aficionado curioso podrá encontrar una selección muy completa de vinos de la región, amén de una representación cualificada de otros vinos nacionales e internacionales.



Uva Monastrell, en Viñedos Casa Marta, de la D.O. Yecla.

EN LOS DOMINIOS DE LA MONASTRELL

Castaño el precursor visionario

Con una fuerza extraordinaria, una fe ciega en su tierra y en la variedad Monastrell, y confianza total en su trabajo, -no exenta de tozudez- la familia Castaño ha sacado del anonimato a una zona cuyo incierto futuro estaría dominado por el granel durante muchos años.

Texto: Bartolomé Sánchez
Fotos: Heinz Hebeisen

Atrás quedaron aquellos duros tiempos de lucha en solitario. Tiempos de arrastrar sacrificios, de trabajo duro, de santa paciencia para sacar adelante sus vinos, que, aunque impecablemente elaborados, son hijos de una zona casi desconocida en España. Bodegas Castaño ha sido durante años la única que embotellaba vinos con la contraetiqueta de la Denominación de Origen Yecla, después de que la cooperativa "La Purísima" decidiera suprimir sus millonarios embotellados. Afortunadamente, hoy comparten la dura tarea de abrir y diversificar actividades comerciales con otras bodegas (incluso la cooperativa ha vuelto a sus embotellados) que por fin se lanzan a la conquista del mercado con el marchamo de la contraetiqueta como garante de su calidad. La senda de luz abierta por los Castaño se valora y considera clara. Ahora acuden nuevos bodegueros, incluso de fuera, con la ilusión de pasear por el mundo el nombre de Yecla. Aunque vea normal comprar un vino de Yecla en Madrid o Bilbao, por ejemplo, sin arrugar la nariz o hacer aspavientos, la tarea de la familia por dar a conocer sus produc-

tos ha sido dura y, a veces, desesperante. Curiosamente, la intensa labor de marketing fuera de nuestras fronteras (donde importa más la calidad que la etiqueta o el origen del vino) ha tenido un efecto búmerang hacia el mercado interior y el esperado reconocimiento del consumidor español.

El valor de la tierra

Yecla es una tierra especial. Una denominación rodeada a su vez de viñas acogidas a distintas denominaciones de origen, (Alicante y Jumilla la abrazan por el este, el oeste y el sur, y al norte cierra el cerco Almansa). Pero en su misma orografía hay grandes diferencias de terreno, microclimas con contrastes considerables y distintas altitudes que la hacen tan variada que su territorio bien podría dividirse y calificarse en una decena de mini denominaciones, al modo de los viñedos de Borgoña. La reina de toda la región es la Monastrell, una variedad que tiene la gran virtud de adaptarse a cualquier forma de elaboración y dar siempre un resultado fiable. La "Uva del Terreno", -como les gusta denominarla a los yeclanos- se convierte en este municipio casi en un concentrado de Monastrell por el mínimo rendimiento de sus cepas.



Bodegas Sierra Salinas, en el término municipal de Villena, en la D.O. Alicante. El encargado, Javier Robles, sacando una muestra de barrica para su análisis.



Arriba, viñedo de Bodegas Sierra Salinas, un proyecto de los Castaño con el suizo Christian Niehus. A la derecha, Ramón Castaño, responsable técnico de la bodega.



Esos son sus poderes

Bodegas Castaño es una empresa familiar, y como tal se rige. La llevan tres de los hermanos Castaño (Ramón, hijo, es el director-gerente, Juan Pedro es el administrador, y Daniel es el responsable comercial). Aunque todos arriman el hombro, Ramón padre asegura que “ya he soltado toda responsabilidad, solo estoy para ayudar, aunque sin preocuparme mucho de los asuntos”; aunque todos saben que lo dice de “boquilla”, porque el primero que pisa la viña es él, el que previene de cualquier incidencia de plagas y el que sabe siempre con exactitud en qué estado se encuentra cualquier viñedo de las dispersas propiedades que posee la casa. En estos momentos la familia Castaño controla unas 600 hectáreas en Yecla,

(en propiedad) de las que procesan unos cuatro millones de kilos de uva. De ellos saldrán más de dos millones de botellas que van desde la gama “Dominio Espinal”, blanco, rosado y tinto, a los Castaño, Hécula, Castaño Colección y Castaño Dulce, y que culmina con el gran vino Casa Cisca. También en las instalaciones de la casa madre se elaboran los proyectos “Viña al lado de la Casa”, y “Casa Marta”, que además representan lo que ellos entienden como I+D. El campo, mejor dicho, la viña, es la obsesión del patriarca de la familia. “El campo me da vida, yo vivo y revivo en el campo, hay personas que disfrutan y se relajan lejos de su lugar de trabajo, en hoteles con diversos entretenimientos, playas, o con largos viajes. Eso está bien, muy bien. Pero yo, donde mejor estoy es en la viña; y ver, notar cómo ella misma te lo agra-

dece cuando la trabajas bien es emocionante”. Poseer materia prima propia, moldeada a su gusto, es para él una especie de obsesión. Aunque la debilidad de Ramón Castaño parece ser “Las Gruesas” un viñedo de casi 170 hectáreas, los pagos de “Pozuelo”, “Espinal”, “Arabi” y “Hoya Muñoz”, además de “Las Gateras” de donde sale el vino de “Al Lado de la Casa”, o los viñedos de “Casa Marta” conforman un dominio que se extiende por todo el municipio. Esta diversificación tiene sus ventajas y desventajas. Porque “aunque sabes casi seguro que te pillarás un pedrisco en alguna de ellas, también sabes que tendría que ocurrir una catástrofe para que quedarte sin uvas un año”. Parecería que tal extensión de viñedo debería ser suficiente para sus necesidades, pero Ramón ve el campo de forma distinta: “Cuando veo una viña vieja y abandonada, no lo puedo evitar, procuro saber el motivo por el que está así, por si la quieren vender”; a veces los muchachos (así llama a sus hijos) comienzan a temblar cuando en la conversación saco eso de “pues hoy he visto un majuelo...”

Proyectos Monastrell

Los Castaño han aprendido, a base de salir de casa, que el mundo quiere sabores no “globalizados”. Sus “Proyectos Monastrell” son una buena alternativa a tanto varietal famoso venido desde los más lejanos viñedos. A Bodegas Castaño le han salido bastantes “novios” y últimamente le siguen saliendo a menudo, aunque ellos no

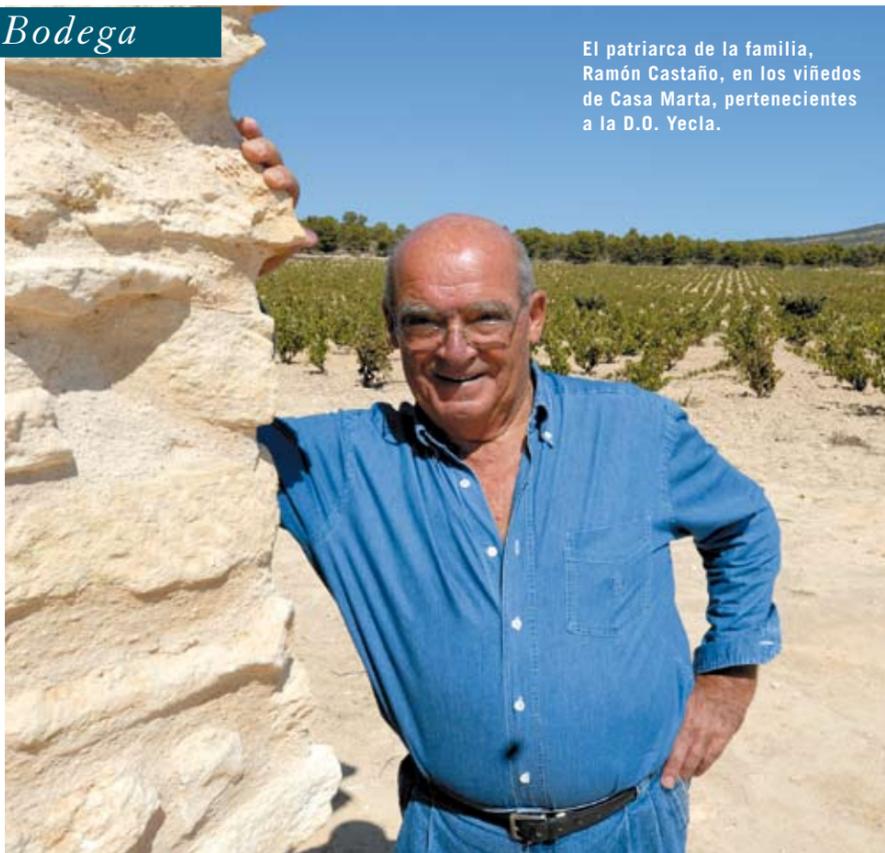


Una viticultura de calidad exige una mesa de selección, como la recién estrenada Bodegas Salinas.



Viñedos de Villaester info@vinedosdevillaester.com Tel: 948 645 008

El patriarca de la familia, Ramón Castaño, en los viñedos de Casa Marta, pertenecientes a la D.O. Yecla.



quieren más complicaciones de las que pueden controlar con garantías. Su bonito proyecto "Viña al lado de la Casa" se consolida, con Quim Vila, de Vila Vinoteca de Barcelona; tanto, que ya se están haciendo los bocetos de una futura bodega. En esa tesitura se halla "Viñedos Casa Marta", la *joint venture* que la casa posee con el estadounidense Eric Solomon, los dos con viñedos y vinos de la Denominación de Origen Yecla y elaborados en la casa matriz. En Alicante, Sierra Salinas, la bodega inaugurada recientemente con Christian Niehus como socio de esta *joint venture*. Por último también forma parte de este "eje Monastrell" el "Altos del Cuadrado" en la D. O. Jumilla, elaborado de momento en una bodega de esa denominación pero con el terreno ya elegido para edificar una bodega.

Naturaleza en estado puro

Como un gran pulmón verde, umbrío y arrogante, incrustado en la tierra tórrida y caliza, la Sierra de Salinas, que alcanza

más de 1.200 metros de altitud, queda dividida administrativamente entre las provincias de Alicante y de Murcia, y llega a escasos kilómetros de la ciudad de Yecla. Su ladera norte proporciona una agradable sensación de frescor por su cerrada vegetación: el pino carrasco, el coscojo, el esparto, el espliego y el romero se entremezclan en tupida maleza y expanden sus finos e intensos aromas, y la esbelta silueta del águila domina el cielo límpido y luminoso del hostil mediodía. Los líneas de viña llegan hasta sus faldas. Allí, variedades de toda la vida (Monastrell, Tintorerera) comparten la tierra con las venidas de fuera (Cabernet, Petit Verdot). Aquellas, bien acostumbradas, de secano; y éstas sobreviven con la ayuda imprescindible del goteo. Conforman la finca 80 hectáreas de tierra caliza, algunas de almendros y olivos, además de cuarenta de viñedo. Enfrente, el nuevo edificio de la bodega, de línea estilizada, impecable, funcional, moderno y bien adaptado al terreno, cuya silueta se funde con el paisaje, se halla anclado en tierras valencianas, eso sí, aunque por escasos metros. Tan justo es el margen que el camino hace de linde: "Mira, ahora tú vas sentado en Alicante y yo en Murcia", afirma Ramón Castaño (hijo) cuando en su potente todoterreno nos acercamos a la bodega. Como hemos dicho, la empresa es una *joint venture*, con la familia suiza Niehus. Fue en un principio un proyecto un tanto viajero, Mira Salinas, que así se llama el vino resultante de esta sociedad, primero Denominación de Origen Yecla, para finalmente, desde la cosecha del 2003, terminar en la D. O. Alicante.

Y éste es un claro ejemplo de que no importa el origen si el vino cumple las reglas incuestionables de la calidad. Casi toda la producción de este vino se vende fuera de España, Suiza principalmente, acompañado ahora de otro hermano menor, el "Puerto Salinas" del que sale por vez primera al mercado el 2003, un vino que posee la escasa virtud de la buena relación calidad/precio. En esta bodega se han planteado una forma de hacer diferente. Según dice Ramón Castaño (hijo) "no hemos puesto en pie esta bodega para hacer siempre el mismo vino. Todos los años trataremos de sacar el mejor producto aunque para ello tengamos que innovar tanto la enología como la técnica."

...Y ahora aceite

Pasamos por los plácidos campos de Yecla, el cultivo de secano en todo su esplendor nos rodea, esparto en los montes; y entre las viñas dominantes, campos de verdes almendros y parcelas con solemnes y centenarios olivos cargados de fruto provocan la pregunta: ¿para cuándo el aceite de Castaño? Ramón, el patriarca, responde inmediatamente, como si estuviese deseando que se la formulara: "nosotros (mi familia) hemos sido bodegueros y aceiteros en los comienzos. Mi abuelo tenía bodega y almazara. En ella, desde muy niño, comencé a familiarizarme con los trabajos de la casa, hacíamos el vino y luego el aceite. Me gustaba la faena de la almazara, el aroma que desprendían las aceitunas cuando se molturaban. Después, por circunstancias, nos volcamos solo en el vino, pero siempre he abrigado la esperanza de que algún día pudiéramos hacer un gran aceite. Todavía me queda tiempo". Con esa energía que desprende... ¡Y que lo diga! ■



EcoRacimos 2006

Premio Especial
Diputación de Córdoba

Campos Góticos Roble,
Elaborado por Finca Campos Góticos

EcoRacimos de Oro

Caballero de Mesasrubias
Elaborado por Bodegas Parra Jiménez

Arbanta

Elaborado por Biurko Gorri, S.A.L.

Aroa Tempranillo

Elaborado por Bodegas Aroa

Castillo de Alicante

Elaborado por Bodegas Bocopa

Pedro Ximénez Piedra Luenga

Elaborado por Bodegas Robles

Campos Góticos Crianza

Elaborado por Finca Campos Góticos

Viña Ilusión

Elaborado por Martín A. Alonso Etayo

VII Concurso Nacional de Vinos
Procedentes de Agricultura Ecológica



BioCórdoba
www.biocordoba.com





UN GUIÓN PARA HACER VINO

Protocolos de la cepa a la copa

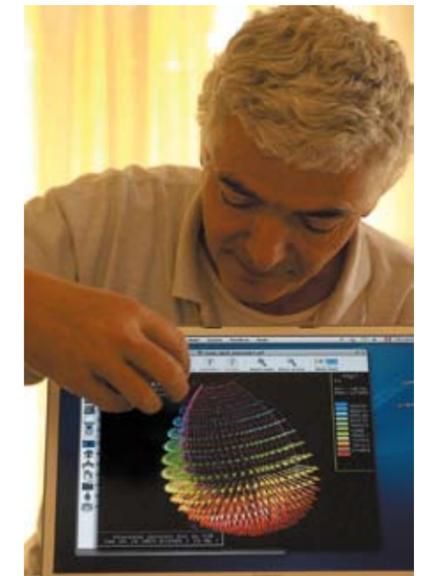
El protocolo, o esquema de elaboración de un vino, es la receta escrita que sigue todo buen enólogo, en la que fija las directrices para cada vinificación, y en donde se anotan las incidencias de la vendimia. Fruto de la experiencia, aquí podremos encontrar técnicas innovadoras, la solución a los contratiempos y las reflexiones personales de cada técnico. Es un legado que pasa de padres a hijos, de profesional a profesional. Es el testamento de la cultura vitivinícola.

Texto: Javier Pulido
Fotos: Heinz Hebeisen

Un buen protocolo es un documento de trabajo muy valioso. Se trata de la receta, a grandes rasgos, con la que se elabora el vino en una bodega, las pautas a seguir en cada fase de elaboración, las incidencias, las soluciones. En la medida de lo posible, se deberán escribir los aspectos más relevantes, y con claridad, para que puedan ser interpretados por cualquier profesional del sector. Aunque a nadie le guste desvelar sus secretos, es imprescindible que más gente del equipo comparta la "hoja de ruta" del tipo de vino que se quiere elaborar. Para el nuevo enólogo que sustituya al anterior, la tarea le resultará mucho más sencilla aunque, se entiende, que cada profesional aportará su visión personal.

El protocolo, asimismo, detalla una serie de pasos ordenados a seguir en una elaboración, desde la recepción de la uva en la bodega hasta su salida al mercado como vino. Mediante dibujos u organigramas se enumeran todos los pasos a

seguir en una elaboración. En la amplia gama de libros especializados que ofrece el mercado, se pueden encontrar guías y esquemas, todos muy sencillos, de cómo elaborar vino. Labor de los enólogos será la de interpretar y aplicar sus conocimientos en base a estos protocolos. Aunque no siempre se hace de manera tan meticulosa, pues anotar cada movimiento en plena vendimia resulta, en la mayoría de los casos, imposible, dada la cantidad de variables que comporta esta labor. Cada vendimia está sujeta a los caprichos climatológicos, copiosas tormentas, pedrisco (granizo), chaparrones, nieblas, heladas o ventiscas. Además, están las enfermedades criptogámicas, como el mildiú y el oídio (enfermedades provocadas por un hongo parásito que afecta a las partes verdes de la planta). En el primero de los casos se aprecian manchas en las hojas, y en el segundo, aparece un polvo blanco en hojas y racimos, que a más de uno le han traído de cabeza, por cierto, en esta vendimia recién terminada de 2006. Pero la lucha no acaba ahí, hay que hacer frente a los encarnizados ataques de algunas plagas de insectos, aves



Nuevas tecnologías al servicio de la moderna viticultura. El suizo Jean-Daniel Schlaepfer, viticultor de cultivo biológico, explicando las bondades de los depósitos en forma de huevo.

EL PROTOCOLO DE MANUEL MANZANEQUE (VINO TINTO)

Se parte de una vendimiada con temperatura fresca. Se despalilla separando los raspones de la uva. En la tolva se añaden 35 mg/l. de SO₂ (sulfuroso). A las 24 horas se siembran las levaduras seleccionadas (20g/hl.) y se realiza un remontado, con la pasta a 20° C para que la levadura encuentre su hábitat perfecto. En caso de tener la oportunidad de arrancar la fermentación con levaduras autóctonas (las que se encuentran en el ambiente de forma natural) de forma espontánea, lo intentaremos. Para ello deberemos habernos asegurado de no tener exceso de azúcares. Seguidamente se regula el frío de los depósitos de acero inoxidable y se espera entre 24 y 36 horas, sin remontar, a excepción de un pequeño riego del sombrero para mantenerlo mojado. Una vez iniciada la fermentación, realizaremos dos remontados completos al día sin oxigenar o alguno más en función de la variedad y la extracción deseada. Entre las densidades 1020 y 1010 ejecutaremos dos remontados completos: uno sin oxígeno y otro con aireación (uno en Cabernet Sauvignon y cuatro en variedades como Merlot o Tempranillo). Desde el comienzo de la fermentación se controla mañana y tarde la temperatura, para que nunca supere los 30° C, y las densidades. Si el final de la fermentación es muy lento, oxigenaremos más, pues habría riesgo de parada de fermentación. En el supuesto de intuir peligro realizaremos un pie de cuba (mezcla de vino y levaduras seleccionadas en un cubo) con Bayanus, y lo añadiremos al depósito para asegurarnos una fermentación completa, sin apenas azúcar residual. Una vez terminada la fermentación, se procede a pasar el vino a barricas para la fermentación maloláctica. En esta fase la temperatura mínima debe ser de 22° C. Para determinar cuándo ha terminado este proceso, que suele durar entre dos y tres meses, el laboratorio nos dará a conocer el estado del ácido málico, la acidez volátil, el sulfuroso libre, etc.



y roedores. Acontecimientos que reflejan la tremenda incertidumbre y variabilidad a la que está sometido el protocolo de un enólogo. Por este motivo, al inicio de vendimia, el esquema de elaboración es simplemente un boceto que va tomando cuerpo y sentido según avanzan los trabajos y los días. Un protocolo concienzudo correctamente interpretado y un buen equipo de trabajo son capaces de transformar una añada mediocre en otra muy digna.

Predicar con el ejemplo

En las escuelas de enología, que hoy se reparten por todas las comunidades autónomas, se enseña a elaborar protocolos o esquemas de elaboración. Lo cierto es que han cambiado mucho, sobre todo en cuanto a vinos tintos, donde la incorporación de las nuevas tecnologías y la constante innovación obliga a poner al día constantemente los protocolos. Según palabras de Pedro Tienda, profesor de la Escuela Superior de Enología de la Casa de Campo de Madrid, “los protocolos no están normalizados, cada enólogo lo tiene en la cabeza, y quizá ese sea el encanto”; y continúa: “Nosotros enseñamos elaboraciones básicas, y el resto del aprendizaje continúa en su futura vida laboral”.
Jaume Gramona, de Bodegas Gramona, que reúne en su persona las dos facetas de elaborador y docente, y tiene buen cuidado en cumplir escrupulosamente con el protocolo. Cada año, a mediados de agosto, antes de la vendimia, reúne a su joven equipo para planear y diseñar los futuros protocolos. Para ello, la información que recibe cada día del estado de

Todos los enólogos coinciden en que es imposible hacer un buen vino sin una buena uva.

la uva es primordial. Con esos parámetros se intuye, con bastante precisión, a qué depósito irá la uva de cada parcela y qué tipo de elaboración le espera.

Los intérpretes

Todos los enólogos coinciden en que es imposible hacer un buen vino sin una buena uva. Sin ella, no hay protocolo que lo salve. De aquí que todos los protocolos encontrados comiencen con la recepción de la uva en bodega. Directa o indirectamente, la gran mayoría hace sus deberes. Algunos, como Manuel



Bodega Valdubón, de Freixenet, en Milagros, Ribera del Duero. Enfriamiento de las uvas en la recepción de la vendimia a base de nieve carbónica.



María Belzúnequi y Daniel Sánchez (ambos a la derecha), de bodegas Azul y Garanza, atienden a una clase magistral sobre terroir en la Provenza.

Manzaneque, son extremadamente concienzudos. El legado de Agustí Torelló y Michael Podou, que tiempo atrás trabajaron en la bodega, sirvió para que Manuel, como nuevo enólogo, continuase el buen rumbo. Ahora, armado de pasión, y con la ayuda de buenos libros, revistas especializadas y compañeros del sector, su protocolo se va enriqueciendo con tintes personales. También, siguiendo el mismo ejemplo, Bibiana García, que con la experiencia adquirida en Remírez de Ganuza y Vall-Llach, donde realizaba la fermentación con levaduras

naturales, ahora emprende un nuevo reto como enóloga oficial de Bodegas El Chantre donde diseñará su protocolo personal. Y, mujeres como Berta Laguna (Bodegas Legaris) o Isabel Salgado (Bodegas Fillaboa) son especialmente meticulosas a la hora de plantear la vendimia. Berta, que provenía de ciencias Químicas, fue seducida por el reto de la imprecisión inherente a este oficio. La experimentada enóloga, Isabel, tiene la misma filosofía, cuida hasta el más mínimo detalle la elaboración de sus vinos blancos, principalmente, en los parámetros iniciales del mosto.

En lo referente a grandes dominadores de varietales no podemos obviar a Marcos Eguren (Familia Eguren) con la variedad Tempranillo, a Raúl Pérez (Bodegas Castroventosa) con la Mencía, o al joven Jorge Navascués (Bodegas Ayles) que, siguiendo los pasos de su padre, ha aprendido a dominar la variedad tinta Garnacha, tan extendida en Aragón. Reconoce que no es fácil elaborarla, por eso admira a los enólogos que sin apenas experiencia en la zona se atreven con cualquier variedad. En ese rincón, y con excelentes criterios, se encuentran Joan Milá, José Luis Pérez, Mariano García, Pepe Hidalgo (Bodegas Bilbaínas), Ignacio de Miguel (Dehesa del Carrizal), Ana Martín (Castillo de Cuzcurrita), Pepe Rodríguez (Grupo Galiciano), Telmo Rodríguez (Cía. de Vinos Telmo Rodríguez), etc. Sus protocolos son los más ansiados por los nuevos inversores, pues se trata de vinos que responden a los criterios de los vinos actuales, los más deseados por el gran público.

EL PROTOCOLO DE BIBIANA GARCÍA (VINO TINTO)

Comenzamos por determinar el punto óptimo de la maduración de la uva: una pepita crujiente, el equilibrio acidez-dulzor y la textura de la piel. Además, una selección de uva en mesa de vendimia contribuye a una mejor selección de bayas. Una vez se pesa la uva y el raspón, por separado, se procede a la adición de SO₂, dependiendo del estado sanitario de la uva. Una vez el mosto con sus hollejos, en el depósito se añaden levaduras seleccionadas para que arranque la fermentación. El promedio de remontados dependerá de la calidad de la materia prima, aunque suelen ser de cuatro al día durante una hora (depósito de 200 hl). El aporte extra de oxígeno favorece una abundante población de levaduras, asegurándose así, un final de la fermentación sin problemas. Además, contribuye a la síntesis del etanol que favorece la estabilización del color. Con algunas variedades como el Cabernet Sauvignon o Tempranillo se evitan aromas de reducción (tufos).
Aproximadamente, en la densidad 1020 se realiza un délestage (remontado en depósito exterior), técnica que ayuda a favorecer la extracción de color. Con densidad 1010, se realizan remontados de 20 a 30 minutos, y cuando llega a 1.000, son de una hora diaria.
Cuando la concentración de azúcares reductores es menor de 3g/l se procede a descubrir (llevar el vino a otro depósito) mediante gravedad separando el vino de los hollejos. El vino de prensa, que no suele pasar de 0.8 atm en prensa vertical, se suele mezclar, mediante cata, con el vino de yema (sin prensar). Obtenida la mezcla, los mejores lotes realizarán la fermentación maloláctica en barrica. La temperatura deberá estar en torno a los 22° C. Una vez terminada esta operación, que suele durar de dos a tres meses, se procede a eliminar las lías gruesas y se sulfita (adicción de sulfuroso) para pasar el vino a crianza en barricas de roble.



EL PROTOCOLO DE ISABEL SALGADO (VINO BLANCO)

Obtenida la uva madura, se procede a despalillarla y, a continuación, se introducen en la prensa neumática para su prensado. Se añaden 3-4 gr. de sulfuroso por cada 100 kg. de uva sana. Una vez el mosto fluya de la prensa, deberemos cuidar con máximo rigor los siguientes aspectos: el depósito que reciba el mosto deberá estar frío, a una temperatura constante de 12° C; a las 48 horas se deberá realizar un desfangado (separar los fangos del mosto), es inaplazable. La calidad del futuro vino dependerá, en un 80%, de realizar un buen desfangado. Cuando procedamos a ejecutar el desfangado es importante “no apurar”, siendo más aconsejado tomar sólo el mosto limpio pues el resto, para apurar, se pasará por un filtro de vacío. Una vez limpio el mosto, se dejará que recupere su temperatura, y, mediante un pie de cuba (siembra de levaduras en un cubo), se añadirán las levaduras al mosto para que arranque la fermentación. Deberemos controlar el nitrógeno asimilable en el mosto y todos los parámetros analíticos necesarios para asegurar una fermentación sin complicaciones.

Iniciada la fermentación alcohólica, vigilarémos que la temperatura oscile entre los 15 y 18° C. Al principio se puede bajar mucho la temperatura (14-15° C), aunque después podremos dejar que suba hasta los 18° C. Todos los días deberá ser un hábito la medición de la densidad y la temperatura. Cuando la densidad se sitúe entre 1070 y 1055 añadiremos bentonita (arcilla natural para clarificar el vino) con la finalidad de prevenir la quiebra proteica, garantizar la estabilidad y una buena limpieza de los vinos al final del proceso.



Prohibido copiar

Un curso especial es el de los enólogos viajeros o, como se dice en inglés, “flying winemaker” (algo así como “el elaborador de vino volador”, por su constante ir y venir en avión) que extienden sus conocimientos a multitud de vinos en diferentes bodegas, zonas y países. Han demostrado una habilidad pasmosa para afrontar cualquier tipo de elaboración y manejarse con soltura en la utilización de infinidad de variedades. Esta nueva raza de enólogos viene heredada de Francia, la cátedra por excelencia. Uno de los más conocidos es Michael Rolland quien, además de elaborar en su país natal, desarrolla su oficio en varios países, incluido España. Se dice que asesora a más de una treintena de bodegas, aunque, claro está, con un sólido equipo de apoyo. Como contrapartida, si alguien ha probado alguno de sus vinos habrá comprobado una cierta uniformidad de conceptos, un estilo muy similar en todos ellos, como una especial “marca de la casa”, independientemente de en qué país haya sido elaborado. Esto se debe, en cierta medida, a que se parte de un protocolo muy similar. Algunos se estarán preguntando cómo conseguir ese protocolo del maestro, pero, si fuésemos lógicos, deberíamos preguntarnos qué atractivo tienen en el mercado los vinos clónicos, o si la pérdida de personalidad favorece en algo a la tan necesaria diversidad. La tentación empresarial de ir a lo seguro, de elaborar un vino clónico de otro que ya está de moda (como ha ocurrido con

Los “flying winemaker” han demostrado una habilidad pasmosa en la utilización de infinidad de variedades.

ciertos vinos de Rioja o con el «estilo Robert Parker»), es una forma de evitar el riesgo, pero el camino seguro hacia el aburrimiento. Las modas, tal como vienen se van. Es evidente que con el mismo protocolo no se pueden elaborar variedades tan distintas como la Verdejo y la Sauvignon Blanc, la Cabernet Sauvignon y la Merlot. En catas a ciegas, a menudo resulta difícil encontrar la diferencia. El verdadero reto de un buen enólogo está en sacar el máximo carácter de la variedad y del terruño donde crece. Para ello se necesita tiempo y un estudio concienzudo de la zona.

Para reflexionar

Pero existe un guión más al que no hemos hecho referencia: los protocolos de campo, como señala José Ramón Lisarrague, especialista en viticultura. Aunque antaño apenas se tenía en cuenta, es ahora, con la nueva generación de enólogos obsesionados por tener el control absoluto sobre todas las fases de elaboración, cuando se ha caído en la cuenta de que el terreno exige una mirada especial, que se deje expresar su carácter, composición, clima y flora, como elementos decisivos y distintivos del vino resultante. Todos los profesionales del sector están de acuerdo en sus carencias al respecto, y muy pocos pueden ocuparse plenamente de ello. La figura del vitivinicultor/hombre orquesta, se va imponiendo en el sector. La historia del campo es tan compleja e inacabable que ha obligado a más de un escritor a dejar la escritura de su segundo libro... para la otra vida. ■



**PROTOCOLO DE
VENDIMIA ALTERADA
(VINO TINTO)**

Para este tipo de vendimias afectadas por pasificación, podredumbres, enfermedades criptogámicas, etc, la fermentación no debería extenderse más de 6 u 8 días. El primer día se recomienda sulfitar de 8 a 10 gr/Qm. Una vez encubado el mosto deberemos inhibir las polifenoloxidasas (enzimas de fácil oxidación) mediante tanino gálico, entre 5 y 15 gr/hl. A continuación realizaremos la siembra de LSA (levaduras seleccionadas). A ser posible una levadura mecánica de arranque rápido (25 gr/hl). La temperatura máxima de fermentación no excederá de 28° C.

El segundo o tercer día realizaremos una aportación de taninos hidrolizables y condensados (según podredumbre). Seguramente, la densidad estará situada entre 1050 y 1030, es en este espacio cuando añadiremos nutrientes complejos, unos 30 gr/hl para ayudar a las levaduras a terminar la fermentación con éxito.

El cuarto o sexto día reduciremos las acciones mecánicas y movimientos de hollejos. Con la densidad entre 1010 y 1000 descubaremos y prensaremos los hollejos suavemente para evitar verdos.

El sexto u octavo día, dejaremos terminar la fermentación sin hollejos hasta consumir todos sus azúcares.

Terminada la fermentación, realizaremos dos trasiegos para eliminar las lías gruesas e inocular las bacterias lácticas. Activaremos la fermentación maloláctica, a una temperatura de 20° C. Terminada esta, sulfitaremos de inmediato para asegurar el vino.

**PROTOCOLO DE
TINTOS DE CALIDAD**

Partimos de una uva completamente sana y madura con las siguientes características: GAP 13,5% vol (Grado alcohólico probable), pH 3,2, Ácido Tartárico 6,2 gr/l, sin presencia de glucónico (índice de podredumbre), NFA menor de 180 mg/l.

Una vez recepcionada la uva se despallila y estruja realizando, a continuación, un ligero sulfatado de 2 gr/q. Una vez encubado el mosto y los hollejos se añaden las enzimas de extracción de color (polifenoles) y po-



lisacáridos. Esta acción no se debe realizar nunca al mismo tiempo que el sulfatado pues inactivaría las enzimas.

Paso seguido sembramos la LSA (levadura seleccionada), unos 25 gr/hl, y remontamos para homogenizar.

En el momento en que arranque la fermentación, no deberá superar los 30° C de temperatura. El primer remontado se realizará con aireación para estimular las levaduras. Cada día se realizarán dos remontados de 2/3 del volumen del depósito. A partir de 1050 deberemos hacer uno de los remontados con aireación y, a ser posible, alternar con un remontado total o délestage. Cuando se deciden ejecutar remontados con aireación, antes es mejor hacer unas pruebas de oxidación con el mosto. Para ello, tomamos una muestra de mosto en un vaso y lo dejamos a la intemperie, en contacto con el oxígeno (unas dos horas aprox.). Deberemos observar si pardea. En el caso de apreciar colores marrones en el mosto deberemos cuidar mucho los remontados con aireación.

Entre 1050 y 1030 de densidad, aportaremos nitrógeno a base de nutrientes complejos (orgánico e inorgánico) a una dosis de 15 gr/hl. Así aseguramos la homogenización de las levaduras y la absorción de sustancias tóxicas producidas por el metabolismo de las levaduras. En esta fase realizaremos dos remontados, en el caso de aparecer aromas de reducción, uno de ellos deberá ser con aireación.

A densidad 1030 y 1010 seguiremos con los remontados diarios, y a 1010 añadiremos nitrógeno, como en la fase anterior, en una dosis de 15 gr/hl. De esta forma aseguramos un final de fermentación limpio

y sin problemas de paradas. A partir de este momento los remontados disminuirán y, además, controlaremos la presencia de carbónico en el depósito.

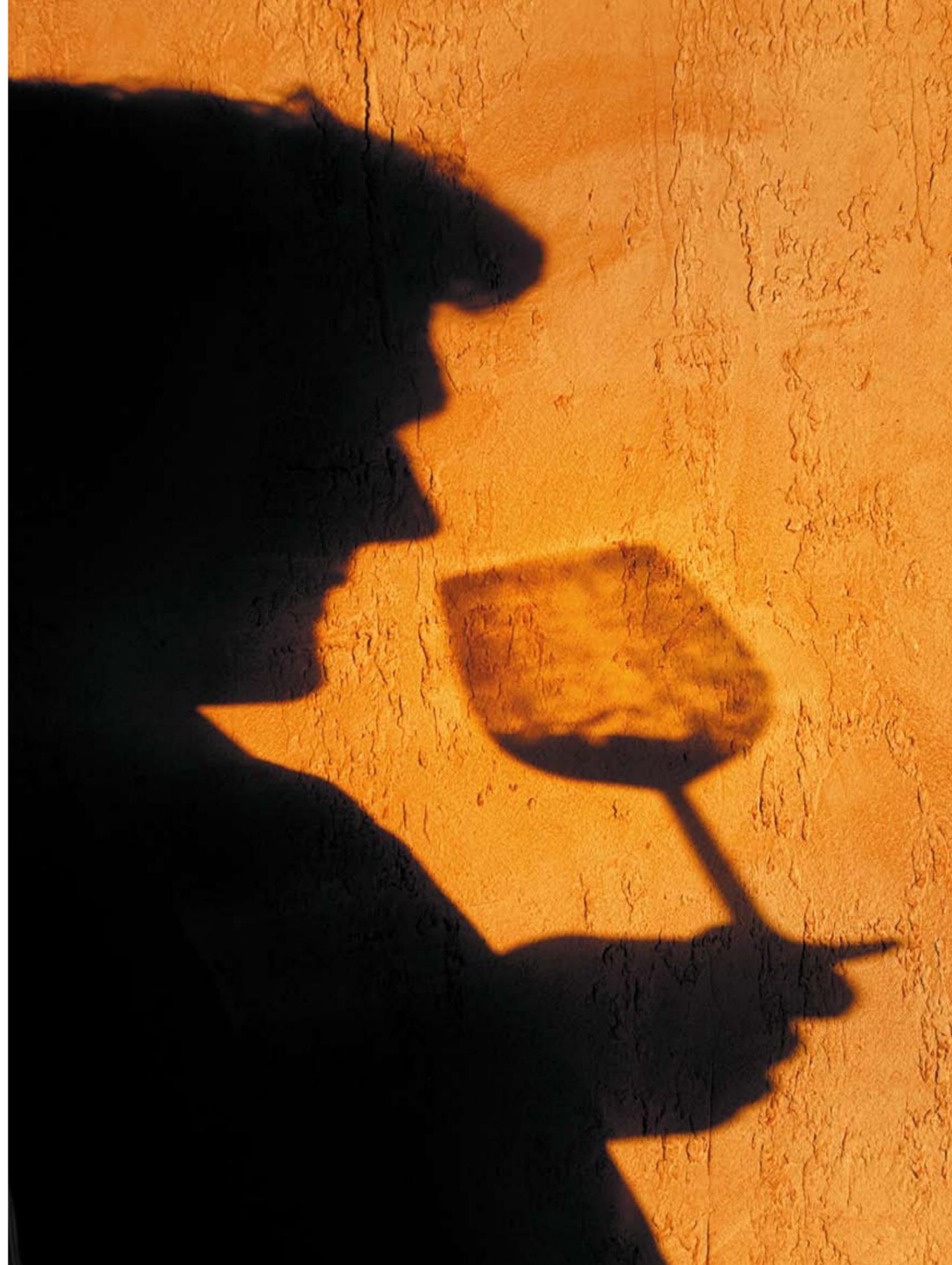
Cuando los azúcares están apurados (menos de 1 gr/l de azúcares reductores) la fermentación alcohólica ha terminado. En este momento estaremos realizando una maceración postfermentativa, con un remontado corto diario para evitar acetificaciones de los hollejos.

Una vez finalizada la maceración, procederemos a efectuar un descube con aireación y dos trasiegos espaciados en 36 horas, para eliminar las lías gruesas (que pueden provocar tufos) antes de volver a llenar completamente el depósito de vino recién fermentado.

Si queremos realizar la fermentación maloláctica, inocularemos de bacterias seleccionadas, de lo contrario, procederemos a un tratamiento de microoxigenación con un dosificador de oxígeno.

**PARÁMETROS LEGALES
DE UN VINO**

- **Grado alcohólico**, entre 8,5 y 15,5%.
- **Acidez volátil**, para blancos y rosados: 0,54, y en tintos, 0,66 hasta 12% vol. Un valor de 0,9 es perceptible por cualquier persona.
- **Acidez total**, para blancos: entre 5,5 y 6; en tintos, entre 5 y 5,5 gr/l de tartárico.
- **pH**, entre 0 (muy ácido) y 14 (muy alcalino), el 7 que representa la neutralidad. Un buen pH suele estar entre 3,2 y 3,7.
- **Anhídrido Sulfuroso total**: en tintos, 160 mg/l; para blancos y rosados 210.
- **Azúcares reductores**, deberá ser inferior a 5 gr/l para considerarse seco, y lo recomendable es que se sitúe por debajo de 1 gr/l para tintos y 0,4 para blancos.
- **Sulfuroso libre**, recomendable entre 20 y 30 mgr/l
- **Maloláctica**, tdebe quedar a 0, aunque en blancos se suele dejar algo (entre 0,5 y 2 gr/l) para resaltar su frescura.
- **IPT** (índice de polifenoles totales), suele estar entre 50, más abiertos de color, y 100 impenetrables para la vista.
- **Metanol**, en blancos y rosados, no más de 250 mg/l; y en tintos, 400 mg/l.





Cuna del vino de culto Grange: Magill Estate, en las afueras de Adelaide.

AUSTRALIA

Grange y otras leyendas

La vinicultura es como la cultura pop: la fama nunca fue tan efímera como ahora. Pero precisamente el Nuevo Mundo nos regala excepciones a esta regla: los Australianos sienten verdadera veneración por el Grange y otros vinos de culto del sur de Australia. Y con razón.

Texto: Thomas Vaterlaus
Fotos: Heinz Hebeisen

“Wonderful fluttering light”, dice la joven mexicana. Y es cierto: a nuestros pies reluce la ciudad de Adelaide. Es una gran alfombra resplandeciente que se disuelve en la nada tranquila y oscura allí donde comienza el Pacífico Sur. En el cielo brillan cinco estrellas que forman la célebre Cruz del Sur.

El joven médico Christopher Rawson Penfold tuvo buena mano cuando en 1884 compró una finca llamada Magill Estate, al pie de las Mount Lofty Range. Mientras su mujer, Mary, se ocupaba de la granja y los viñedos recién plantados, el doctor pasaba consulta en una cabaña de piedra, a la que puso por nombre The Grange. Era un médico adelantado a su tiempo. Ya entonces solía recetar vino como medicina a los pacientes aquejados de anemia. No obstante, es poco probable que pudiera llegar a imaginar que, con su Magill Estate, estaba poniendo los cimientos de lo que sería la finca vinícola más conocida de Australia, ni que el nombre de su sencilla cabaña de piedra llegaría a ser el del vino más famoso del hemisferio Sur: Grange.

Como el Baile de la Ópera de Viena

Asomada a la barandilla del “Magill Estate Restaurant” luciendo un vestido de noche negro, la joven mexicana ha cruzado medio mundo nada menos para asistir a la cena “Pre-Release Dinner” de la nueva cosecha de Grange. Esta cena tiene lugar cada año a mediados de abril en el resurgido Magill Estate. Resurgido, porque esta legendaria finca vinícola estuvo prácticamente abandonada durante décadas, desde que en 1911 Penfolds trasladara su sede principal a Nuriootpa, en Barossa Valley.

Sólo cuando la ciudad de Adelaide, extendiéndose hacia el Este, amenazaba con tragarse hasta los últimos viñedos de Magill, la empresa vinícola recordó sus raíces en 1990 y revitalizó Magill Estate, con sus intrincados edificios de bodega que recuerdan a un pueblo. El nuevo restaurante, visible desde muy lejos, es ahora el emblema de la finca: inspirado en un templo japonés, su gran cristalera se abre ante unas espectaculares vistas sobre la ciudad de Adelaide. Hoy por hoy, la presentación anual del nuevo Grange ya es un verdadero acontecimiento que convierte este lugar en el ombligo social de la metrópoli vinícola. La “Grange Release”



La etiqueta del Grange se ha mantenido igual desde hace más de cincuenta años.



El «winemaker» Steve Lienert en la sede central de Penfolds, en Nuriootpa, Barossa Valley.

es para Adelaide algo así como el Baile de la Ópera para Viena.

Incontestadamente en la cumbre

La veneración que los Australianos sienten por el Grange casi no es explicable racionalmente. Las pocas botellas que quedan de la cosecha de 1951, el primer Grange elaborado experimentalmente, han adquirido el astronómico precio de subasta de aproximadamente 60.000 dólares Australianos. Y la antigua etiqueta original del Grange es patrimonio nacional, del mismo modo que la Casa de la Ópera de Sidney.

Pero aún más sorprendente es que el contenido de las botellas, año tras año, vuelve a hacer justicia una vez más a su enorme prestigio. Es un logro que no ha alcanzado a igualar ninguna otra finca vinícola en todo el mundo. Por ejemplo, en Italia hace tiempo que Sassicaia y Solaia han de compartir con otros muchos vinos superiores la fama que gozaron en su día. En España, el legendario Vega Sicilia, considerado inalcanzable durante

décadas, está siendo asediado por alrededor de una docena de vinos igualmente ambiciosos. Y en California, Opus One ha conocido momentos en los que incluso corrió peligro de perder su posición en la cumbre.

1998 sensacional

También en el sur de Australia, a partir de mediados de los 90, se han presentado algunos viticultores ambiciosos para medirse con el Grange. Entre los desafíos más conocidos se cuenta el de la bodega Torbreck Vintners de David Powell, cuyo Top Shiraz Selection RunRig, a pesar de toda su concentración, está transportado por una elegancia y un equilibrio cercanos al Grange. Otras bodegas emergentes apuestan por la intensa frutalidad y mucho especiado de roble, como Clarendon Hills Winery con su vino superior Astralis, Two Hands Wine con su Ares, o Garden Series (seis vinos de Shiraz de seis regiones vinícolas del sur de Australia como Barossa Valley, McLaren Vale, Padthaway o Langhorne Creek).

Aunque estos vinos emergentes tuvieron gran resonancia en la prensa enológica internacional, en ningún momento pudieron desplazar al Grange de su posición en la cumbre. Muy al contrario, con la añada de 1998, Penfolds presentó un Grange sencillamente sensacional, en el que todos los componentes armonizaban a la perfección en el máximo nivel: fruta, taninos y acidez.

«Como hormigas machacadas»

Han pasado exactamente 49 años desde que Max Schubert (1915 – 1994), el creador de este monumento enológico, presentara por primera vez ante un público elegido las añadas de 1951 a 1956, teniendo entonces que encajar críticas fulminantes. Uno de los catadores más influyentes de su época en Australia dijo que el vino sabía a hormigas machacadas, otro lo comparó con sangre de toro rancia. Tras lo cual, la gerencia de Penfolds ordenó a su bodeguero jefe el abandono inmediato de tales “experimentos perjudiciales para el buen nombre” de la empresa.

Pero Schubert continuó en secreto. Se daba cuenta de que, sencillamente, se adelantaba a su tiempo. Había hecho el vino a la manera de Burdeos, macerándolo y fermentándolo durante dos semanas a temperatura controlada. Los catadores Australianos no tenían experiencia con vinos tan concentrados, que necesitan de la maduración en botella para expresarse, y no supieron reconocer el potencial del Grange. Seis años después, Schubert presentó su vino, antaño despreciado, al concurso enológico más importante de Australia. Y véase: el vino ya madurado recibió el máximo galardón.

Un concepto muy particular

En Europa, la filosofía del vino parte claramente de un concepto básico según el cual los vinos más nobles del mundo proceden de viñedos individuales. Según este pensamiento, los que prometen ser los mejores serán vinos como Clos du

Nuestro consejo

Leyenda 1

Grange 1998

Penfolds

Un vino sedoso y lleno, perfectamente proporcionado. Y es que el Grange es sinónimo de equilibrio en el máximo nivel. Gracias a las excelentes valoraciones, la cosecha de 98 ya está considerada como un blue chip con un valor estable tan elevado como los Premiers Crus de Burdeos. La base de este vino es la fruta de la parcela Kalimna Vineyard en Barossa Valley, completada con partidas seleccionadas de Shiraz de Padthaway y Magill Estate en Adelaide.

Leyenda 2

Hill of Grace 2001

Henschke

Cuando entre 1850 y 1860 Nicolaus Stanitzki plantó en el Gnadenberg de Eden Valley cepas de Shiraz, no podía sospechar que 150 años después producirían un vino legendario. El clima en el sur de Australia fue muy inusual en el año 2001. Tras las lluvias de primavera siguió el verano más cálido que se recuerda. Sólo algunas breves tormentas trajeron algo de agua. La cosecha se inició dos semanas antes de lo habitual. Las viejas cepas de Shiraz soportaron bien estas condiciones extremas, dando uvas pequeñas y enormemente concentradas.

Leyenda 3

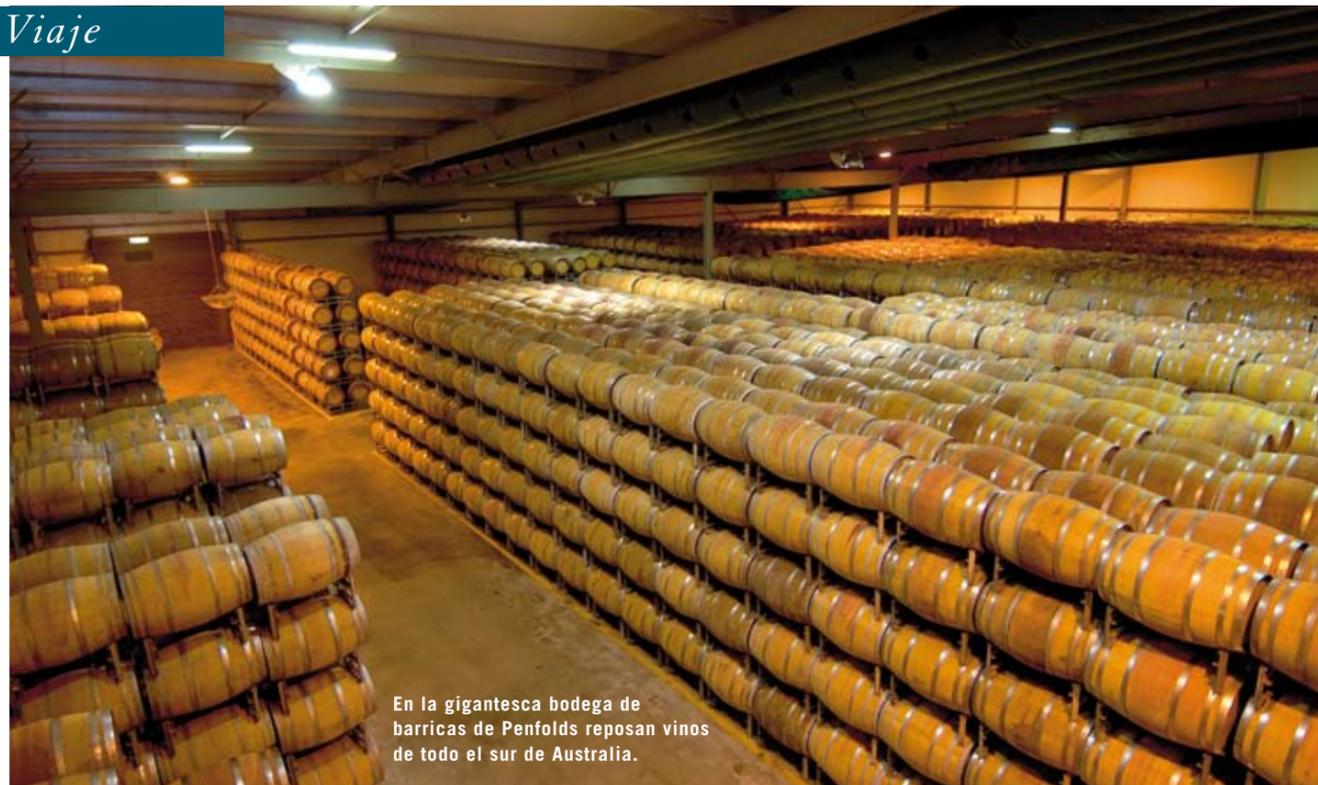
The Armagh 2001

Jim Barry

A veces necesitas más de una vida para terminar la obra de tu vida. Dicen que dijo Jim Barry en cierta ocasión. Pero cuando este gran pionero del vino murió en otoño de 2004 a la edad de 79 años, ya hacía mucho tiempo que gozaba de un renombre que ciertamente le sobrevivirá. Cuatro de sus seis hijos continúan su obra en Clare Valley. El orgullo de la finca es The Armagh, un Shiraz clásico de un solo viñedo claramente delimitado. Es un vino típicamente Australiano plenamente concentrado, que junto a sus aromas de frutillos siempre emana un deje de menta fresca.

Los catadores dijeron del primer Grange que parecía “sangre de toro rancia”.





En la gigantesca bodega de barricas de Penfolds reposan vinos de todo el sur de Australia.

Mesnil de la Casa de Champagne Krug, los Premiers Crus de Burdeos o el Romanée-Conti del viñedo de Grand Cru del mismo nombre en la Borgoña. El Grange encarna una filosofía del vino distinta, opuesta. El concepto del Grange no se basa en los viñedos individuales, sino en su método de trabajo, cuyo objetivo es, en una gran empresa como es Penfolds que abarca varios cientos de hectáreas en el sur de Australia, mantener separadas el máximo número posible de partidas (que pueden ser uvas de parcelas individuales o incluso de hileras de vides, pero también barricas individuales en la bodega) durante un tiempo máximo, y catar y valorar una y otra vez todos estos cientos de partidas.

Cuando el "chief winemaker" Peter Gago y su equipo se disponen cada año a crear el nuevo Grange, eligen de entre este gigantesco espectro aquello que, en su opinión, es digno de convertirse en Grange. Con seguridad incluirán uvas Shiraz de Kalimna Vineyard en Barossa Valley, pero si les gustan mucho dos o tres barricas de vino de Magill Estate, de Padthaway, de McLaren Vale o de la lejana Coonawarra, a 300 kilómetros de distancia, éstas también pueden formar parte del blend para el Grange.

Este legendario vino superior de Penfolds a veces está hecho con cien por cien de Shiraz (como las añadas de 1999 y 2000), pero algunos años contienen hasta un quince por ciento de Cabernet Sauvignon (como la de 1993). No hay reglas fijas. Con cada añada, este vino se vuelve a crear desde cero. De manera que, en resumen, el concepto del Grange es: selección por degustación. Debe ser un concepto muy convincente, pues desde 1951 ha sido aplicado por cuatro bodegueros jefe distintos sin que haya mostrado apenas diferencias de estilo.

Shiraz del sur de Australia

El Grange es el más célebre, pero no el único ejemplo de que los vinos de bandera hechos con Shiraz, variedad establecida en el sur de Australia desde hace mucho tiempo, indiscutiblemente siguen dominando allí la escena. Pero los otros dos legendarios de Shiraz no están hechos siguiendo el principio del "South Australia Blend" como el Grange: son vinos de terruño según el modelo europeo. Tampoco los produce un consorcio vinícola de la envergadura de Penfolds, sino las clásicas familias de vinicultores. Tan sólo siete años después del primer Grange, Cyril Alfred Henschke embote-

lló su primer Hill of Grace. Corría el año 1958. Desde entonces este vino, hecho con uvas de cepas de 150 años de edad plantadas frente a una iglesia luterana aún más antigua, es el más célebre de un solo viñedo de toda Australia. Hoy lo elabora Stephen Henschke, quinta generación al frente de la finca familiar.

El tercer representante de la vieja guardia es relativamente joven, en comparación. Mientas Henschke traía al mundo su Hill of Grace, un joven y muy motivado vinicultor llamado Jim Barry compraba su primer viñedo 100 km más al Norte, en Clare Valley. En 1964 amplió sus posesiones con una parcela llamada The Armagh, entre otras. Aún habían de pasar más de veinte años hasta que este carismático vinicultor se decidiera en 1985 a embotellar por separado la cosecha de esta parcela, distinguiendo las botellas con una particular etiqueta que representaba un ciervo bramando. Así nació el triunvirato del Shiraz del sur de Australia, que desde entonces ha resistido a todas las tormentas del mercado del vino y a todos los proyectos elitistas de los llamados vinos de culto; ahora parece tan inalcanzable como la Cruz del Sur en el cielo nocturno sobre Australia. ■

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad / 42° / www.romate.com

DESDE
17 81



- 1 ascenso
- 2 novelas
- 3 amaneceres
- 4 sobremesas
- 5 finales de partido

Cardenal Mendoza.

Descubre todo lo que tiene dentro.

CARDENAL MENDOZA. Solera Gran Reserva
Brandy de Jerez

SANCHEZ ROMATE HNOS.



Gina Gallo, ¿sus vinos nunca mienten?

Es enóloga de E. & J. Gallo y garante de que este gigante californiano permanecerá en manos de la familia. Gina Gallo habla acerca de los chips de roble, las leyes del vino y las variedades de cepa que estarán de moda en el futuro.

Entrevista: Siglinde Hiestand

Gina Gallo, el nuevo acuerdo comercial entre los EE UU y Europa también tiene opositores en su país.

Nosotros creemos que las reglamentaciones favorecen a todos los interesados. El objetivo es dar facilidades comerciales a la creciente exportación de la UE a los EE UU y viceversa, y con ello aumentar la seguridad en la planificación para ambas partes. El 40 por ciento de la exportación de vinos europeos por valor de dos mil millones de euros se dirige a Estados Unidos. Nuestras exportaciones a Europa se encuentran en un nivel mucho más bajo. Todos nos beneficiamos de los nuevos acuerdos.

¿Qué ha cambiado en realidad?

Para la E. & J. Gallo Winery, en el fondo, nada. La Ley del Vino en California es muy severa y no se modificará bajo el nuevo acuerdo. Nuestros vinos han disfrutado de gran popularidad en el pasado y seguirán produciéndose del mismo modo que hasta ahora.

Los opositores han armado mucho revuelo y han demonizado el “vino peleón americano”. Según los informes, las ventas han descendido un 30 %. ¿Ha sido perjudicial esta campaña para Gallo?

Una situación como ésta supone un reto para cualquier industria. Queremos que la información sobre los vinos californianos sea clara y abierta, y trabajamos

en contacto estrecho con nuestros socios comerciales y con la prensa. El apoyo que hemos recibido por su parte y también la lealtad de nuestros clientes nos permiten confiar en que, juntos, estaremos a la altura de este reto y que nuestros clientes podrán seguir disfrutando de los vinos de la casa Gallo.

Con la mano en el corazón: ¿añaden ustedes agua al vino? ¿Y emplean también la “máquina infernal” Cone Spinning Column, quizá?

La empresa E. & J. Gallo no bautiza los vinos. Más del 95 por ciento de las exportaciones americanas de vinos proceden de California, donde está terminantemente prohibido aguar el vino. La única excepción es el añadido de un uno por ciento de agua durante la elaboración del vino, por ejemplo en el proceso de clarificación. Tampoco fraccionamos nuestros vinos. Algunos informes interpretan erróneamente la utilización de este aparato y suponen que se emplea industrialmente a gran escala. Pero su aplicación en los Estados Unidos está muy limitada. En las zonas climáticas cálidas, la reducción del grado de alcohol a veces es recomendable para favorecer la conservación de los aromas. Contrariamente a las informaciones erróneas, este aparato no se emplea para transformar o añadir aromas. Por otra parte, también la OIV permite la aplicación de esta técnica enológica para la reducción del volumen de alcohol.

GINA GALLO

Gina Gallo, de 35 años, es descendiente de la tercera generación del imperio del vino californiano que lleva su nombre. Como su abuelo y su padre, también hace vino en la empresa que sigue siendo familiar. Tras diplomarse en economía empresarial y psicología, estudió enología en la Universidad de Davis, en California. En la actualidad, Gina Gallo es responsable de los vinos Gallo de Sonoma Valley. El gigante del vino E. & J. Gallo es, junto a Constellation Brands, el más importante “global player” de la industria del vino a nivel mundial, con una amplia oferta de marcas de vinos de California y de otros muchos lugares del mundo, en todos los segmentos de precios. En más de 90 países, 4.500 trabajadores mueven anualmente unos 900 millones de botellas de vino.

Foto: Gallo



«Portugal y España son naciones vinícolas fascinantes, adecuadas para nuevos proyectos»

¿Cómo se defiende de los lemas anti-americanos?

La comunicación directa con los consumidores es muy importante. Y esto es posible en los comercios del lugar donde se vende. En los próximos meses, la familia Gallo se presentará allí para hacer declaraciones convincentes sobre sus vinos.

Estas discusiones aún confunden más a los consumidores. Por eso es tan importante informar. Si no es posible distinguir un vino tratado con chips de roble de otro madurado en barrica, ¿no se está engañando así al consumidor?

En absoluto. Nuestros vinos son apreciados desde hace años por los consumidores alemanes. Ofrecemos a nuestros clientes toda la información relevante para el disfrute de nuestros vinos. El etiquetado responde a los modelos internacionales y a las costumbres europeas. Por otra parte, en ningún país vinícola, que yo sepa, es obligatorio reseñar en la etiqueta el método de elaboración.

De entre un gran número de líneas de productos, Gallo ofrece a los consumidores una amplia gama de precios. En su propio portafolios, ¿cómo distinguen ustedes entre los más asequibles y los caros, es decir los de calidad, en las etiquetas de sus vinos?

Nosotros creemos en la historia de Gallo tal y como la transmitimos a nuestros clientes. Los consumidores no quieren leer interminables descripciones técnicas en la etiqueta. En primera línea, quieren disfrutar del vino. De una etiqueta informativa esperan recomendaciones concretas sobre su maridaje con diferentes platos y una descripción del sabor que sea precisa y acertada. Los detalles técnicos en la etiqueta les interesan menos.

En los años 90, Gallo fue una empresa pionera en los mercados de habla alemana para los vinos del Nuevo Mundo. Actualmente es frecuente que se vendan

a precio de saldo vinos de California, Australia o Chile.

La presión sobre los precios de mercado se debe a los embotellados baratos. Pero su evolución está demostrando que los vinos que están en retroceso son sobre todo aquellos que no poseen una identidad clara. Con las marcas auspiciadas bajo el sello de Gallo transmitimos seguridad a nuestros consumidores.

Tras los grasos Chardonnay y los macizos tintos de California, se han puesto de moda los vinos muy frutales y chispeantes. ¿Quiénes serán las estrellas del vino futuro?

Está en auge el tema del vino y la cocina, la tendencia apunta al «regreso a la mesa». Los vinos varietales tradicionales como Pinot Noir, Pinot Gris y el Riesling con ácido equilibrado combinan de modo excelente con la cocina moderna, versátil y de influencia regional. Está en marcha la vuelta a las variedades de eficacia probada. Por ejemplo, antes se arrancaban las cepas de Riesling en la costa de Sonoma, pero ahora se está volviendo a la antigua tradición. Hace ya diez años empezamos a experimentar en Sonoma con variedades internacionales de prestigio. Los suelos y la influencia de la región costera sobre el clima nos ofrecen las condiciones ideales para ello. Así podemos percibir las tendencias del mañana.

Se dice que últimamente también están comercializando Riesling. ¿Cuánto éxito tiene?

El Riesling tiene unas posibilidades de mercado fabulosas. En los Estados Unidos hemos tenido un éxito arrollador con un concepto según el cual la variedad se identifica con una marca. Actualmente estamos probando este concepto en la UE con Kendermann en Bingen. Además, hemos empezado a completar el grupo Turning Leaf con un Riesling del Palatinado.

Gallo, como “global player”, comercia activamente a nivel mundial, pero no como productor con recursos propios en otros países vinicultores. Han creado sociedades con otros productores en Australia y Chile. ¿Están planeando también otras alianzas?

Ideas hay muchas, seguimos en el ruedo. Primeramente confiamos en la experiencia y los conocimientos de nuestros socios, tal y como la empresa familiar Gallo lo ha practicado siempre. En el caso de Mc Williams en Australia, trabajamos con la sexta generación de vinicultores. En Chile hemos apostado por Viña Chilcaya, y en Nueva Zelanda por asociarnos con Whitehaven Company, de la familia White. Además, también cubrimos ya las grandes regiones vinícolas de Europa en el surtido con marcas como la italiana Ecco Domani y la francesa Red Bicycle. Veo un gran potencial en Argentina. Portugal y España también son naciones vinícolas fascinantes, adecuadas para nuevos proyectos.

¿Es usted la investigadora de tendencias para los nuevos proyectos vinícolas de Gallo?

Soy la responsable de los vinos de Gallo procedentes de Sonoma. Pero me gusta apasionadamente descubrir el gran mundo del vino. Siempre que puedo, viajo por él.

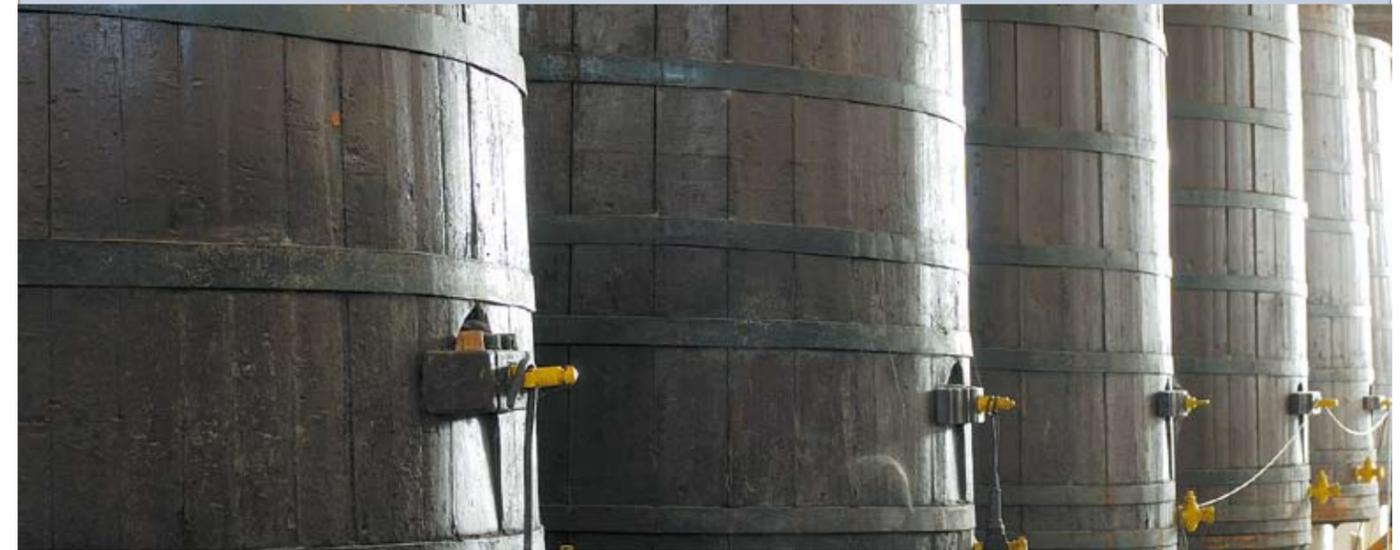
Si se encontrara con el príncipe de Salm-Salm, presidente de la Asociación Alemana de Fincas Vinícolas Prädikat, ¿con qué vino le gustaría brindar?

Soy fan del Riesling alemán. Que, por cierto, también acompaña muy bien los especiados comentarios del príncipe en los medios de comunicación. A continuación, le invitaría a probar un típico Red Zinfandel, para demostrarle de manera convincente que también en mi país se practica una sólida técnica de elaboración del vino. ■

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Comenzamos con los vinos del 2004 de Ribera del Duero, la añada más limpia -exenta de las habituales reducciones- que hemos encontrado en las últimas décadas, además de la más homogénea de calidad. De nuestro viaje por Yecla nos hemos traído lo mejor de esa Denominación de Origen emergente. Continuamos con los Barolo de 2002, una añada que ha dado muchos quebraderos de cabeza. Y finalizamos con Côtes du Rhône Villages 2004, vinos generalmente frescos y frutales. Y, como siempre, traemos las novedades más llamativas del mercado.



Ribera del Duero

16,5 Pago de los Capellanes Crianza 2004

Los habituales al vino de crianza o con poca estancia en madera podrán disfrutar, en esta añada de 2004, de grandes vinos. En el Pago de capellanes hablamos de raza, de buen hacer y dominio de la crianza. El perfume, porque eso es lo que es, acaricia nuestro olfato de fina grosella, mora, clavo y trufa blanca. Como colofón, el paladar se ve seducido por su buena armonía entre grasa-acidez, la ternura de sus taninos, y un fondo varietal inmaculado.

Barolo

17,5 Parafada 2002

Ya está aquí ese Barolo de una añada que muchos desearían olvidar: en verano y otoño de 2002, el granizo y la lluvia dieron muchos quebraderos de cabeza sobre todo a la pequeña ciudad de Barolo y sus grandes viñedos. Pero este Parafada tiene una sabrosa nariz con aromas de zarzamoras maduras, chocolate, caramelo; textura robusta con taninos jugosos y bien integrados, seductor final de frutas sobre notas de tabaco. Opulento.

Yecla

17,5 Casa Cisca 2004

La Denominación de Origen Yecla ha dado en esta añada vinos de corte moderno, de elaboraciones impecables y siempre confiando en la variedad reina: la Monastrell. El Casa Cisca es un vino poderoso con excelente estructura y equilibrio. Tanto sus explosivos aromas de fruta madura, de regaliz, especias o cacao, como el paso de boca conducido por un tanino maduro y suave, hacen un conjunto de plenitud y armonía.

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

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 ●●●●●●

Ribera del Duero 2004



RECUPERANDO EL RUMBO

Es la añada más limpia -exenta de las habituales reducciones- que hemos encontrado en las últimas décadas. También, la más homogénea de calidad, salvo alguna excepción que seguramente ha querido destinar su mejor uva para hacer un gran vino que todavía no ha visto la luz. Los habituales al vino de crianza o con poca estancia en madera, es decir, sin las clásicas menciones de crianza, reserva o gran reserva podrán disfrutar, en esta añada de 2004, de grandes vinos. Esperemos que los precios no experimenten un ascenso pues, en general, es una cosecha para disfrutarla -incluso mejor que 1994 ó 1995- y recuperar el merecido prestigio.

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

- 14**
Fuentespina
Fuentespina Crianza
Muestra su lado más desenfadado, frutas silvestres, notas de hojarasca con la madera más fina que otros años. Es fresco y jugoso. 2006 a 2010.
- 14**
Prado de Olmedo
Monasterio de San Miguel Crianza
Maduración al límite, delicada expresión de fruta roja y silvestre con aires terrosos. Sabroso, vivaz en taninos, con un final complejo. 2006 a 2009.
- 14**
Viñedos y Bodegas Ribón
Ribón Crianza
Aunque está algo cerrado, sus características de fruta fresca, sotobosque y suavidad al paladar pronostican que se puede beber muy pronto. 2006 a 2011.
- 14**
Bodegas y Viñedos Vega Real
Vega Real Crianza
Mantiene su raíz clásica, con esas notas de fruta entre fresca y pasa, de canela y tabaco que, nuevamente, se manifiestan en boca dócilmente. 2006 a 2009.
- 14**
Ntra. Sra. del Río
Viña Cabrejas Crianza
De porte clásico, eso sí, este año un tanto más subido en color y fruta que otros años. 2006 a 2009.

- 14,5**
Balbás
Balbas Crianza
Es cristalino, limpio en su perfume de zarzamora, monte bajo y pimienta rosa que acompañan a su buena crianza. Sabroso y placentero al paladar. 2006 a 2010.
- 14,5**
Hnos. Espinosa Rivera
Hesvera Crianza
Está en un momento ideal para su consumo, abundando las notas de guindas en licor, la cereza y el cacao. Su leve aspereza pasará inadvertida con un guiso de carne. 2006 a 2009.
- 14,5**
Cocope
Pinna Fidelis Crianza
Tímido en aromas, como es habitual. De fruta madura, dominado por su crianza, nada grave, y un paso de boca suave de fruta y vivo en tanino. 2006 a 2009.
- 14,5**
García Aranda
Señorío de los Baldíos Crianza
Ejemplo de vino lozano, con aromas de fresones e incienso y un paladar fresco y cristalino. 2006 a 2010.
- 14,5**
Señorío de Nava
Señorío de Nava Crianza
Fruta que roza la sobremaduración, notas de ciruelas, canela. Sin embargo, la madera es muy buena, expresiva, con un tanino de grano fino envidiable. Habrá que esperar su fusión. 2006 a 2010.

- 15**
J. Alberto Calvo Casajús
Casajús Crianza
Maduración al límite que pasa inadvertida por la riqueza aromática de las uvas (mineral, floral y especiada). En boca se marca una buena extracción de taninos frutales abundantes y carnosidad. Necesita botella. 2006 a 2011.
- 15**
Miguel Torres
Celeste
Parte de una buena base frutal y, además, está muy trabajado en madera para lograr redondez y complejidad (tabaco de pipa, canela). Equilibrado al paladar. 2006 a 2011.
- 15**
Comenge
Comenge Crianza
Es muy gustoso en boca, de los que el gran público interpreta con facilidad. Graso, envolvente, suave y frutal. Una pincelada de frescura sería el colofón. 2006 a 2010.
- 15**
López Cristóbal
López Cristóbal crianza
El valor de este vino se manifiesta en la fruta, cristalina, potente (grosella, fresa) con un fondo de vainilla fina muy bien integrado. Aunque le falta afinarse en boca, en breve se podrá disfrutar. 2006 a 2010.
- 15**
B. y V. Monteabellón
Monteabellón Crianza
Un buen entendimiento entre fruta y madera. Aromas maduros, bien extraídos y de gran limpieza. Es robusto en boca, sin agresividades con un tanino bien trabajado, pequeño y graso. 2007 a 2012.



Arzuaga: taninos refinados.

- 15**
Pago de Carraovejas
Pago de Carraovejas Crianza
Necesita abrirse mucho. Además de sus aromas de fruta negra también encontramos recuerdos terciarios (canela, tabaco, almizcle) que forman un complejo buqué. El vino está para beber ya, aunque se puede dejar evolucionar porque tiene materia para tal fin. 2006 a 2010.
- 15**
Pagos del Rey
Pagos del Rey Crianza
Tiene una expresión aromática inusual, muy fresca, pulcra, recordando a los vinos de maceración carbónica, pero más contundente. Su delicioso final de regaliz es un capricho para el paladar. 2007 a 2011.
- 15**
Real Sitio de la Ventosilla
Prado Rey Crianza
Esta bodega ha sabido entender a la variedad y a su público. Busca la golosina aromática del Tempranillo, su lado más amable y goloso en la boca, sin caer en los excesos. Un buen resultado. 2006 a 2012.
- 15**
Protos
Protos Crianza
Derrocha madurez tanto en aromas como en boca, lugar donde además consigue un equilibrio golosidad-acidez muy atractivo para el gran público. El fondo de vainilla no desentona. 2006 a 2011.
- 15**
Recoletas
Recoletas Crianza
La mezcla aromática entre fruta lozana y madura está conseguida (moras, arándanos, grosella). Del mismo modo se agradece en boca la frescura y volumen en un mismo sentido, sin asperezas. 2006 a 2010.

- 15**
Valdubón
Valdubón Crianza
Técnicamente está muy conseguido, se abre muy bien aromáticamente (grosella, fresa) con fondo de humo bien integrado. Y, en boca, muestra un tacto placentero, graso, golosidad frutal y amabilidad. 2006 a 2011.
- 15**
Explotaciones Valduero
Valduero Crianza
Pese a su falta de ensamblaje, desarrolla una variopinta paleta aromática (cuero, pino, ciruela, tiza). Es fresco, envolvente y bien dotado. 2007 a 2012.
- 15,5**
Rodero
Carmelo Rodero Crianza
Al conjunto le falta tiempo para ensamblarse pero ya se atisban cosas muy positivas. Por un lado, la madurez frutal, espléndida, abundante pero nada ardiente en boca; destaca por su frescura y jugosidad. 2007 a 2012.
- 15,5**
Hacienda Monasterio
Hacienda Monasterio Crianza
La materia prima está bien trabajada tanto en bodega como en crianza (donde han tratado de domesticar sus estridencias). Quien lo disfrute podrá notar cómo se funde en boca en boca, sus aromas de casís, pimienta asado y tabaco. 2006 a 2011.
- 15,5**
Robeal
La Capilla Crianza
Navega en aromas primarios, de frutos rojos y flores, con la madera muy lejana. Todo un logro. Al paladar es contenido, por ahora, y envolvente. 2007 a 2011.
- 15,5**
Lleiroso
Lleiroso Crianza
Su crianza aún está latente. Hurgando en las entrañas frutales se aprecia personalidad, un espectro del terruño que conquista el olfato. Paladar todavía tierno, necesita formarse, pero se ha trabajado bien la uva. 2007 a 2012.
- 15,5**
Valdeviñas
Mirat Crianza
Tiene la fortaleza que ofrece una buena uva, sus aromas concentrados, la madera bien trabajada y elegida con acierto, y el paladar, jugoso, un tanto recio -es normal- pero con un futuro prometedor. 2008 a 2012.

- 15,5**
Resalte de Peñafiel
Resalte Crianza
Concepto bien definido, virtuoso en fruta y mineralidad que irradian frescura. Del mismo modo, al paladar se muestra jugoso, con gran desparpajo y homogeneidad. 2007 a 2012.
- 15,5**
Tamaral
Tamaral Crianza
¡Qué grata sorpresa! Es de los ejemplos de esos vinos que tienen de todo, en su justa medida, y que provoca un placer mudo. Fruta en sazón, mineralidad y especias que nuevamente se manifiestan en el paladar. 2007 a 2012.
- 15,5**
Parxet
Tionio Crianza
Robusto, bien sangrado, sin estridencias que violenten el paladar, untuoso, de aromas enérgicos que recuerdan el casís y la mora, incluso el regaliz rojo y un punto balsámico de hojas. 2007 a 2012.
- 16**
Arzuaga Navarro
Arzuaga Crianza
La primera impresión nos dice que hay un exceso de madera, aunque es una impresión falsa. Sería un grave error precipitarse por no dar tiempo a que el vino acabe de ensamblarse. Si indagamos en la base, es decir, la fruta, comprobaremos su magnitud, lo bien elaborado que está, su untuosidad, cuerpo y refinados taninos. Necesita tiempo para ensamblarse. 2007 a 2013.

- 16**
Atalayas de Golban
Atalayas de Golban
El perfil frutal destaca por su mineralidad y un toque de violeta muy delicado. La madera está muy bien elegida, es prudente y se ciñe como un guante. Al paladar resulta fresco, hace salivar pero no aviva sus taninos, aspecto importante. Diferente y personal. 2007 a 2012.



Atalayas de Golban: mineral.



Pesquera Crianza: frutal y equilibrado.

16

Briego

Briego Crianza

Mantiene la línea de la casa basada en la uniformidad aromática, el equilibrio y sazón de la fruta. Pero este 2004 es más especial por su trabajado paso de boca, más elegante, fino al tacto con una complejidad final encomiable. 2007 a 2012.

16

Félix Callejo

Callejo Crianza

Perfume cristalino, muy vivaz y abundante gracias a las levaduras naturales. La crianza está bien administrada. Se nota la nueva sabiduría de los hijos de Félix Callejo. Su paladar es graso, amable en el tanino de fruta (no de crianza) que necesita domarse. 2008 a 2013.

16

Emilio Moro

Emilio Moro

Es un vino con alma, de los que necesitas indagar en su interior para sacar la pureza varietal. La grosella perfumada de violetas, el pomelo, el sándalo y los misterios que engendra el terruño. Asimismo, el paladar no desmerece, graso, bien desarrollado, dejando un final jugoso y aromático. 2008 a 2013.

16

Los Astrales

Los Astrales

Tiene unos registros aromáticos impecables, de violetas, arcillas, limos, moras frescas con una prudencia tonelera envidiable. En boca sigue su curso, sin defraudar, carnoso, amplio y de gran jugosidad. 2008 a 2014.

16

Matarromera

Matarromera Crianza

Es abundante en fruta, y en tostados. Un potrillo que necesita ser domesticado. Aún así hemos disfrutado con sus magníficas sensaciones al paladar, graso, peso de fruta abundante y maravillosa. 2008 a 2013.

16

Montebaco

Montebaco Crianza

No hay duda de la buena elección frutal, que tanto en nariz como en boca demuestra su persistencia. Es muy floral y armónico al paladar, con un tacto delicioso (grasa, tanino granuloso). 2007 a 2012.

16

Mosaico de Baco 2004

Mosaico de Baco 2004

Un vino brioso, alegre, con aromas de frutillos rojos muy bien entrelazados con la madera. Un paso de boca equilibrado, alentado por su finura tánica, final de fruta remarcada por un toque fresco de regaliz. 2006 a 2010

16

Alejandro Fernández Tinto Pesquera

Pesquera Crianza

Más cargado de fruta que otros años, lo esperado. Sin embargo, para esta añada la madera acompaña mejor, ahondando en el equilibrio. Incluso en boca se ha cuidado mucho de no pecar de pesado o áspero; es más, lo encontramos más equilibrado y jugoso en general. 2007 a 2013.

16

Torrecochos

Torrecochos selección

Se ha tratado bien la uva, madura, sin extracciones excesivas, con fuerte dominio aromático de las confituras de arándanos. Al tacto ofrece su lado más sensual, suave, envolvente y de largas sensaciones frutales. Otra madera que no potenciase tanto la calidez sería fantástica. 2007 a 2012.

16

Ismael Arroyo

Valsotillo Crianza

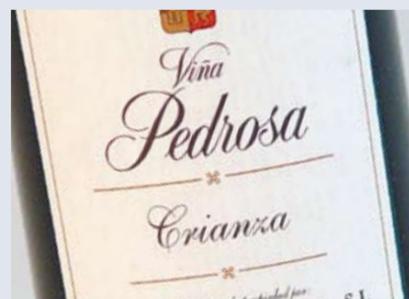
Tiene la raza de siempre, es decir, hay que esperar tres años para beberlo por su fuerza. Destacamos un mejor perfil de la uva, más expresiva y espléndida, incluso más mineral. En boca sus taninos son menos fríos que otros años, pero, no se hagan ilusiones, es un torbellino. 2009 a 2014.

16,5

Convento de San Francisco

Convento de San Francisco

Grandes dosis de bravuconería, en un bálsamo de frutas negras, violetas y cedro que parece eterno. En el paladar toma forma tridimensional, con una textura deliciosa, fundente y bien concebida. Un vino casi religioso. 2008 a 2014.



Viña Pedrosa Crianza: sedoso.



Torresilo: frutas el bosque.

16,5

Dominio de Atauta

Dominio de Atauta

Posee un aire misterioso en su perfume que nos seduce, con la madurez frutal espléndida. La madera ni molesta. Al paladar es fino, nada agresivo con todo bien hilvanado. Su presente es magnífico pero su futuro será aún mejor. 2007 a 2014.

16,5

Julio César Conde Delgado y otros

Neo Punta Esencia

Para los que buscan contundencia, color, potencia aromática (arándanos, incienso, cedro, tinta china). Es una elaboración a lo grande. No desmerece nada, se ha cuidado muy bien el volumen de fruta, la delicadeza tánica, la longitud; si acaso, añoramos algo más de acidez. Aún así, nos ha hecho vibrar. 2008 a 2014.

16,5

Pago de los Capellanes

Pago de los Capellanes Crianza

No es sólo Tempranillo, hablamos de raza, de buen hacer y dominio de la crianza. El perfume, porque eso es lo que es, acaricia nuestro olfato de fina grosella, mora, clavo y trufa blanca. Como colofón, el paladar se ve seducido por su buena armonía entre grasa-acidez, la ternura de sus taninos, y un fondo varietal immaculado. 2007 a 2014.

16,5

Cillar de Silos

Torresilo

Es raro que la calidad de la fruta esté dos escalones más arriba que la madera, pero este es el caso y nos alegra. Es un recital de campo, mora, grosella, arándano, cedro, especias y humo. Su volumen en boca no está reñido con la frescura, siendo graso y de amplia persistencia frutal. Para disfrutarlo. 2008 a 2014.

16,5

Hermanos Pérez Pascuas

Viña Pedrosa Crianza

Notable cambio que apuesta por mayor volumen de fruta, discreción en la crianza y, sobre todo, por domesticar el paso de boca: sedoso, amplio, bien medido. Un recital de buenas maneras. 2007 a 2013.



15, 16 Y 17 DE DICIEMBRE DE 2006
PALACIO DE CONGRESOS DE MADRID
PASEO DE LA CASTELLANA, 99. 28046 MADRID

Almansa, Bierzo, Cariñena, Jumilla, La Mancha,
Navarra, Rías Baixas, Rioja, Sierra Norte de Sevilla,
Somontano, Tacoronte-Acentejo, Toro, Utiel-Requena,
Valdeorras, Valdepeñas, Valle de la Orotava,
Vinos de la Tierra de Castilla,
Vinos de la Tierra de Extremadura,
Vinos de Madrid, Yecla

Viernes (de 18 a 21 h.) sólo profesionales.
Sábado (de 12 a 15 h. y de 18 a 21 h.) abierto al público.
Domingo (de 12 a 15,30 h.) abierto al público.



Organiza
OPUSWINE

C/Teruel, 7. Col. Los Ángeles. 28223 Pozuelo. Madrid. España. Tel. 915120768 Fax 915183783 CIF. B81572943



D. O. Yecla



VUELVE LA NORMALIDAD

No era lógico que una comarca de tan brillante porvenir, rodeada por todos los puntos cardinales de tres denominaciones de origen, de tan amplias aptitudes para dar vinos de alta calidad, estuviese tan adormecida y con una sola bodega (Castaño) que enseñase sus excelencias por el mundo. Después de mucho tiempo vuelven a verse buenos vinos embotellados en "La Purísima", cooperativa de amplia experiencia en esas lides en el pasado, se animan otros lugareños como los Candela o el matrimonio, y, además, vienen foráneos dispuestos a luchar con tesón. Prolifera asimismo el gusto por los tintos dulces, que debido a las condiciones especiales del clima, uva y terreno pueden tener un brillante futuro. Los primeros pasos se han dado con notas más que satisfactorias, vienen vinos de corte moderno, de elaboraciones impecables y siempre confiando en la variedad reina: la Monastrell, la consideran tan suya que en Yecla se le denomina "Uva del Terreno". Por algo será.

14

Enrique Tenor Lamo de Espinosa
Conde de Montornés 2004

Notas de reducción, uva muy madura, ciruelas pasas, aromas de uvas en alcohol. Cálido y pulido en boca, con un paso suave y fácil de beber. 2006 a 2007.

14,5

Casa de las Especies
Casa de las Especies 2005

Sus aromas recuerdan el proceso de la maceración, poderosos y limpios (frutillos rojos, regaliz). En el paladar muestra cierta rudeza tánica acentuada por su grata frescura. 2006 a 2007.

14,5

Casa de las Especies
Casa de las Especies Crianza 2003

Aún con su mezcla de variedades (Monastrell, Cabernet y Syrah) resaltan los aromas mediterráneos de las foráneas, algo de regaliz y notas de mermelada de arándanos. Lo mejor su boca, carnosa, fresca y bien arropada de fruta y tanino fino. 2006 a 2008.

14,5

La Purísima
Iglesia Vieja Crianza 2002

Se encuentra a medio camino entre lo clásico y lo moderno, resalta la madera nueva aunque todavía en exceso. Sin embargo tiene un carácter amable y muy buen paso de boca, goloso y con carnosidad. 2006 a 2009.

15

Evine
Llano Quintanilla Crianza 2004

Es un vino algo cálido en el que destaca la fruta madura, (uva tinta, algo de higo) la madera, muy justa y fina aporta notas especiadas, un paso de boca carnoso y amplio lo hace muy agradable. 2006 a 2009.

15

Señorío de Barahonda
Herencia Candela 2005

Impecables aromas de fruta fresca, intenso y limpio. Tanino agradablemente pulido y buen balance de la acidez en una loable búsqueda de la elegancia. 2006 a 2008.

15,5

B. Castaño
Hécula 2004

Uno de los vinos más elegantes elaborados con Monastrell. Aromas de fruta madura (ciruelas) y balsámicos a juego con las notas de especias. Un buen equilibrio y un tanino fino se adueña del paladar con justa persistencia. 2006 a 2010.

16

Evine
Kyathos 2004

La Monastrell en pureza, aromas de fruta madura con buen aporte de la madera, especias. Excelente paso de boca, carnoso, goloso y concentrado, un final intenso con recuerdos de regaliz y notas especiadas. 2006 a 2010.

16

La Purísima
Traplo 2003

Tiene todos los mimbres de un vino moderno, fruta muy sutil y madera bien ensamblada, notas de monte bajo y regaliz. Gusta su equilibrio y frescura, un tanino maduro y sin agresividad domina en el paso de boca, largo y elegante final. 2006 a 2010.

16

Señorío de Barahonda
Bellum Providencia 2004

Complejo, de brillantes aromas balsámicos, de fruta madura, regaliz y un recuerdo mineral como carta de presentación, Muestra su finura en la boca, pero con cierto vigor, destaca su amplitud y complejidad aromática. 2006 a 2009.

17

Viña al lado de la Casa
Viña al lado de la Casa 2004

Aunque se muestra un tanto atípico de la zona (más concentración, cierta acidez y mineralidad) no cabe duda de que no reniega de la Monastrell en sus aromas de fruta madura, hay carnosidad y mucha estructura en el paso de boca. Para guardar 2006 a 2012.

17,5

B. Castaño
Casa Cisca 2004

Un vino poderoso con excelente estructura y equilibrio. Tanto sus explosivos aromas de fruta madura, de regaliz, especias o cacao, como el paso de boca conducido por un tanino maduro y suave, hacen un conjunto de plenitud y armonía. 2006 a 2012.

Barolo 2002



A TODOS LES TOCA ALGUNA VEZ

De modo que ya está aquí ese Barolo de una añada que se desearía borrar de los anales: en verano y otoño de 2002, el granizo y la lluvia dieron muchos quebraderos de cabeza sobre todo a la pequeña ciudad de Barolo y sus grandes viñedos, pero también a los vinicultores de la comarca de La Morra. Muchos productores, entre ellos Roberto Voerzio y Aldo Conterno, han renunciado a producir Barolo. La razón no siempre fue el granizo, pues esta añada ya antes se presentaba como difícilmente vendible: los consumidores, en opinión de muchos vinicultores, están prefiriendo recurrir a las buenas cosechas de 2001 y 2000, que aún siguen en el mercado. No obstante, algunos barolistas no han querido resistir a la tentación de arrancarle alguna que otra botella a esta añada: en Barolo y La Morra con esfuerzo, en otras zonas con más facilidad, pues a pesar del verano lluvioso se pudieron meter en bodega resultados francamente pasables en algunas partes de Monforte, Verduno y Serralunga. Algunos de los vinos de Barolo no tienen nada que envidiar a otros de cosechas consideradas buenas. Christian Eder ha seleccionado cuarenta en la cata oficial en Alba.

15

Umberto Fracassi
Barolo

Aromas de frambuesa; el principio de ácido marcado, taninos suaves, en el final notas de ciruelas maduras y hierbas aromáticas. 2007 a 2010.

15

Bric Cenciurio
Costa di Rose

Notas de ciruelas maduras, y aromas de roble; el principio robusto y algo secante, en el final, notas de ciruelas maduras y chocolate. 2007 a 2009.

15

Cascina Luisin
Leon

Dulce y especiada aromática de fresas, también delicadas notas de eucalipto; suave en boca, termina en un final de fruta madura. Para disfrutarlo ahora. 2006 a 2008.

15

Tenuta Montanello
Montanello

Aromas de cereza, regaliz, flores, también madera; hechuras vigorosas, taninos robustos, termina sobre notas de ciruelas maduras. 2007 a 2009.

15

Cascina Lo Zoccolaio
Ravera

Fresca nariz de cereza; hechuras suaves, básicamente bueno. 2006 a 2008.

15

Giovanni Rosso
Serralunga

Notas de enebro, también frescas notas de hierbas aromáticas; el principio es suave, posee acidez y un buen final de grosella. 2007 a 2009.

15

Paolo Manzone
Serralunga

Aromas de levístico y grosella negra; hechuras compactas con ácido bien integrado, en el final notas de ciruelas maduras. 2007 a 2009.

15

Marziano ed Enrico Abbona
Terlo Ravera

Aromas de frambuesas y miel; en boca compacto, de ácido marcado, termina en un fresco final de cereza. Para disfrutarlo ahora. 2006 a 2008.

15

Fratelli Giacosa
Vigna Mandorlo

Notas de frambuesa, también frutillos del bosque; buenas hechuras, taninos austeros aunque lamentablemente algo secantes. 2006 a 2008.

15,5

G.D. Vajra
Albe

Aromas de canela y pastas navideñas, marcado por la madera; anguloso en el principio, confitura de ciruelas en el final. Fiable. 2007 a 2010.

15,5

Cantina Gigi Rosso
Arione

Seductora nariz de frambuesa; textura sólida con acidez bien integrada, taninos suaves, resulta fresco y elegante. 2006 a 2008.

15,5

Giovanni Veglio & Figli
Barolo

Aromas de frutillos del bosque, zarzamoras jugosas, también algo de tabaco; buenas hechuras en el paladar, posee carácter, especiado final de frutas. Puede madurar. 2007 a 2010.

15,5

Monfalletto - Cordero di Montezemolo
Barolo

Sabrosa nariz de zarzamora, finos aromas de madera; pero en el paladar taninos angulosos y hoscas, que disminuyen un tanto la impresión por lo demás muy positiva. Imprescindible dejarlo madurar. 2007 a 2010.

15,5

Terre da Vino

Barolo

Nariz especiada con notas de guindas y chocolate; en el paladar equilibrado, termina en un buen final de frutas. 2006 a 2008.

15,5

Elvio Cogno

Barolo

Nariz discreta con notas de frutillos del bosque maduros; en el paladar robusto, en el final notas de confitura de fresa. Aún debe madurar un poco. 2007 a 2009.

15,5

Gemma

Barolo

Aromas de miel y confitura de frambuesa; en boca equilibrado con acidez bien integrada, termina sobre notas de frutillos maduros. Estilo tradicional. 2007 a 2010.

15,5

Azelia

Barolo

Delicadas notas de caramelo junto a fresas maduras; en el paladar bien hecho, compacto, termina sobre aromas de frambuesas maduras. 2006 a 2009.

15,5

Fratelli Alessandria

Barolo

Aromas de guindas y frambuesas; textura pulida, con casta y acidez marcada, en el final notas de confitura de fresa. Todavía algo desequilibrado. 2007 a 2009.

15,5

Cantina Terre del Barolo

Barolo

Seductores aromas de arándanos y flores de cerezo, también algo de vainilla; en boca compacto, acidez firme, taninos suaves, final especiado. Posee elegancia. 2007 a 2009.



Silvano Bolmida: final de frutillos del bosque.

15,5

Pio Cesare

Barolo

Aromas de frutillos del bosque, vainilla y hierbas aromáticas frescas; el principio es compacto, taninos bien integrados, buen final de frambuesa. Logrado. 2007 a 2009.

15,5

Giacomo Fenocchio

Bussia

Nariz de frambuesa, también aromas florales; equilibrado en el paladar, taninos robustos, final especiado. Logrado. 2006 a 2009.

15,5

Podere Ruggeri Corsini

Corsini

Aromática especiada; notas de levístico y ciruelas maduras; compacto en boca, taninos angulosos, marcado por el alcohol, pero con un sólido final frutal. 2006 a 2008.

15,5

Costa di Bussia – Tenuta Arnulfo

Costa di Bussia

Especiada nariz de roble, notas de vainilla y chocolate; el principio es fresco, de acidez marcada, compacto, hermoso final de cereza. Ya es un placer beberlo. 2006 a 2008.

15,5

E. Pira & Figli

Cuvée Chiara

Chiara Boschis no quiso resistir a la tentación de hacer un Barolo también en este año, aunque en edición mínima. Aromas especiados de frutillos del bosque; el principio anguloso, taninos robustos, en el final notas de guindas. Debe madurar. 2007 a 2009.

15,5

Famiglia Anselma

Famiglia Anselma

Aromática especiada con notas de eucalipto y confitura de fresa; buenas hechuras en el paladar con taninos robustos, termina en un suave final de frutas. 2007 a 2010.

15,5

Damilano

Lecinquevigne

Nariz discreta con aromas de cerezas maduras, aromática de roble; taninos robustos, termina sobre delicadas notas de ciruelas y tabaco. 2006 a 2008.

15,5

Aurelio Settimo

Rocche

Aromas de frutillos y maderas dulces; en boca equilibrado y redondo, termina especiado sobre notas de ciruelas maduras y tabaco. 2007 a 2009.



Conterno Fantino: miel y frambuesas.

15,5

Michele Reverdito

Serralunga

Aromática especiada de zarzamora y hierbas; en el paladar taninos austeros y robustos, pero lleno y largo sobre notas de frutillos del bosque maduros y tabaco. 2007 a 2010.

15,5

Tenuta L'Illuminata

Tebavio

Notas de guindas y vainilla; textura sólida, pulido y con carácter, largo final de frutas. 2007 a 2010.

15,5

Oreste Stroppiana

Vigna San Giacomo

Nariz marcada por la vainilla, detrás aromas de confitura de frutillos; textura suave, equilibrado hasta el final de cereza. 2006 a 2009.

15,5

Giacomo Fenocchio

Villero

Aromas de enebro y humo, vainilla; en boca buenas hechuras, taninos suaves, maduro final de ciruela. 2006 a 2008.

16

Tenuta Rocca

Barolo

Aromas de zarzamora, guinda y vainilla; en el paladar equilibrado, hechuras sólidas con acidez bien integrada y taninos pulidos, termina en un largo final frutal. Complejo. 2007 a 2010.

16

Conterno Fantino

Barolo

Notas de miel y frambuesas maduras; en boca pulido, redondo, taninos y acidez en armonía, sabroso final de frutillos del bosque. Un Barolo fiable. 2006 a 2008.

16

Elio Grasso

Barolo

Especiados aromas de frutillos del bosque, vainilla, canela; textura compacta, lleno y con casta, termina en un sabroso final sobre notas de guindas. También en esta añada es muy satisfactorio. 2006 a 2009.

16

Domenico Clerico

Barolo

Aromática concentrada, aunque todavía algo discreta, de confitura de frutillos y caza; compacto en boca, con taninos vigorosos y casta, sabroso final sobre notas de guindas. Seductor. 2007 a 2010.

16

Oreste Stroppiana

Gabutti Bussia

Aromas de miel y frescos frutillos del bosque; en boca vigoroso, muy sabroso y redondo, termina sobre notas de jugosas frambuesas. Beberlo ya es un placer. 2006 a 2008.

16

Castello di Verduno

Monvigliero

Aromas de café y compota de ciruelas; hechuras suaves con acidez vivificante, taninos bien integrados, robusto y vigoroso, largo final de ciruelas. 2007 a 2009.

16

Podere Rocche dei Manzoni

Rocche

Nariz especiada con aromas de frutillos rojos, tabaco y hierbas aromáticas; el principio básicamente bueno, equilibrado, agradable, en el final notas de frambuesa y hierbas aromáticas. Seductor. 2006 a 2009.

16

Luigino Grimaldi

Vigna San Biagio

Sabrosa nariz de frambuesa, fruta muy marcada; textura pulida, bien integrados los taninos, un Barolo frutal y elegante con la madera sabiamente medida. Muy agradable. 2007 a 2010.

16,5

Silvano Bolmida

Barolo

Aromática de grosellas negras y azúcar cande, también aromas herbáceos; textura pulida con taninos bien integrados, acidez sabrosa, opulento final de frutillos del bosque, también notas de chocolate y hojas de tabaco. 2006 a 2009.

17

Massolino – Vigna Rionda

Marghera

Aromática especiada con notas de frutillos maduros, también algo de chocolate; en el paladar tiene casta, con taninos bien integrados, posee plenitud y fuerza, termina largo sobre notas de zarzamora, tabaco y pimienta. Muy logrado. 2008 a 2011.

17,5

Massolino – Vigna Rionda

Parafada

Sabrosa nariz con aromas de zarzamoras maduras, chocolate, caramelo; textura robusta con taninos jugosos y bien integrados, seductor final de frutas sobre notas de asperilla y tabaco. Opulento. 2007 a 2011.



Podere Rocche dei Manzoni: básicamente bueno.

DOMINIO DOSTARES



Bierzo Alto - San Román de Bembibre
León, España
Tel.: +34 987 51 45 70
Fax: +34 987 51 45 50
www.dominiodetares.com
info@dominiodetares.com

Côtes du Rhône Villages 2004



¡VERDADERAMENTE FOGOSO!

Tienen derecho a esta denominación 95 comarcas situadas a lo largo del Ródano, con una superficie de viñedos de aproximadamente 8.000 hectáreas. Además, 18 comarcas pueden indicar también su propio nombre en la etiqueta. La mayoría son vinos tintos, las variedades más importantes son Grenache y Syrah, aunque también se cultivan Mourvèdre, Cinsault y Carignan, entre otras.

Hay vinos frescos y frutales, y también se encuentran otros de taninos marcados y ricos en extracto. El argumento más importante de esta categoría es su inmejorable relación precio/ disfrute. Una botella de "Villages" cuesta entre ocho y dieciséis euros, y generalmente los vale, considerando su fiable calidad media.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

15
Mas de Libian
Khayyàm
Notas de frutillos muy maduros, un toque de vino de Oporto, Amarone; en boca mora y ciruela pasa: para guisos de caza. 2006 a 2008.

15
Domaine Galévan
Goumarre
Refrescante por su pizca de carbónico, frutal, jugoso, muy agradable. 2006 a 2007.

15
Domaine de La Réméjeanne
Les Genévriers
Chocolata y cereza, compacto, fuerte, el final algo seco y muy abrasador. 2006 a 2007.

15
R&D Vins, Laudun
Dauvergne Ranvier
Anguloso, compacto, sanamente rústico, final fogoso y frutal. Un vino fiable para la mesa y la gastronomía. 2007 a 2009.

15
Cave coopérative du Nyonsais
Naïmagus
Nariz vigorosa, agradable y especiada; al principio jugoso y frutal, con un final fresco y seco; un vino agradable para disfrutarlo ya. 2006 a 2007.

15
Domaine de Graillefiot
Cuvée Sirius
Grosella negra, un ramillete de frutillos, madera nueva; jugoso y sabroso, notas frutales; moderno, de madera marcada, alcohólico. 2006 a 2008.

15
Castel - Héritage du Rhône
Prieur du Comtat
Comienza dulce y frutal, termina jugoso y fogoso. De expresión simple, pero sabroso. 2007 a 2008.

15
Castel - Héritage du Rhône
Grande Réserve
Un vino clásico, aromático y equilibrado con taninos suaves. 2006 a 2007.

15
Vignerons Ardèchois
Côtes du Rhône Villages
Jugoso, rotundo, sabroso y en ningún momento pretencioso. Por ello se le perdona con gusto el final algo rústico. 2006 a 2008.

15
Grangeon & Fils
Domaine de Cristia
Taninos densos y jugosos de perceptible materialidad, el final algo inconstante, aunque frutal. 2006 a 2008.

15
Louis Bernard
Côtes du Rhône Villages
Fresco y jugoso, es un placer alegre y campechano, al que no le falta ni materialidad ni austeridad. 2006 a 2008.

15,5
Vignobles Alain Jaume & Fils
Domaine du Grand Veneur
Buen vino al estilo clásico, especiado y vigoroso, con un final fogoso; para la mesa de invierno, para acompañar platos de caza. 2007 a 2008.

15,5
Terres d'Avignon
Cour d'honneur
Seductora nariz frutal; sabroso y frutal, final jugoso y largo marcado por la fruta. 2006 a 2007.

15,5
Cave des Vignerons d'Estézargues
Domaine d'Andézon
Soberbia textura fresca, final largo, fogoso y marcado por la fruta; es un placer. 2006 a 2009.

15,5
Domaine du Parc Saint Charles
Mons Ferinus
Demasiadas notas de laca de la madera, textura fresca y jugosa, con casta y fogoso. 2007 a 2008.

15,5
R&D Vins
François Arnaud
Nariz discreta, delicadamente frutal; jugoso y fresco, sabroso final de fruta; de estructura suave pero a la vez sólida, es un placer. 2006 a 2008.

16
Mas de Boislauzon
Selection
Este clásico es un placer en todos los sentidos: la nariz, la textura, el final austero y anguloso. 2006 a 2007.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CAIRANNE

15
Domaine Les Hautes Cancès
Cuvée Vieilles Vignes
Nariz ahumada; muy denso y rico en extracto, austero y fresco, pero lamentablemente también mucho alcohol. 2006 a 2008.

15
Les Terrasses du Belvédère
Sélection Vieilles Vignes
Estilo tradicional e individualista, notas de fresa y estructura delgada pero fresca. 2006 a 2007.

15
Grangeon & Fils
Domaine Saint Génies
Da la impresión de un vino algo rústico y secante, el alcohol también es perceptible. Hay que dejarlo madurar un poco. 2007 a 2008.

15
Domaine des Beauchières
Castel Mireio
Exuberante aromática de vino de Oporto con ciruelas y plátano, en boca, denso, pero estorba el alcohol y la sobremaduración. 2006 a 2008.

15,5
Vincent Moreau - Domaine Galuval
Petit Cœur
Notas de guinda; rotundo y jugoso en el principio, mucho temperamento en el final. Nos gusta su estilo opulento y generoso. 2006 a 2008.

15,5
Domaine Brusset SA
Cuvée Hommage à André Brusset
Frutal, fresco, crujiente, nota secante en el final, denso y largo. Deleite garantizado. 2006 a 2008.

15,5
Gabriel Meffre
Laurus
Textura rotunda, denso y largo, termina sobre seductoras notas de chocolate y cereza. Indispensable airearlo (decantar). 2006 a 2009.

15,5
Domaine d'Aéria
Cuvée Tradition
Suave y blando en el principio, fresco y agradablemente seco. 2006 a 2008.

16
Domaine d'Aéria
Cuvée Prestige Bouto Novo
La madera aún domina, haciendo que el vino parezca más simple de lo que es; después se presenta denso, lleno y largo. 2006 a 2009.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN

15,5
Vignerons de Chusclan
Les Genets
Un vino clásico, aromático y equilibrado, con taninos suaves, es un placer, termina elegante. 2006 a 2009.

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

*Desde el Quijote
nunca la Mancha
hizo nada mejor*



BODEGAS ARAGONESAS, S.A.
Carretera de Mogallón, s/n • 50529 Fuendejalón, Zaragoza • ESPAÑA
bodegasaragonesas@bodegasaragonesas.com • www.bodegasaragonesas.com
Tel: 976 862 153 • Fax: 976 862 363



CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES MASSIF D'UCHAUX

15

Château d'Hugues

L'Orée des Collines

Discretas notas de frutillos; fresco en el principio, hechuras suaves, estructura fina y elegante, pero el alcohol dominante en el final de ciruelas pasas destruye toda su belleza. 2006 a 2007.

15,5

Domaine Cros de la Mûre

Massif d'Uchaux

Jugoso, frutal, sabroso, taninos frescos, final muy marcado por el alcohol, el abocado frutal, como en la mayoría de estos vinos. 2006 a 2008.

CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES PLAN DE DIEU

15,5

Domaine des Pasquiers

Plan de Dieu

Sabroso, jugoso, un placer: el vino ideal para acompañar la pizza y la pasta. 2006 a 2007.

16,5

Domaine Rose Dieu

Secret Syrah

Mucho tanino, textura densa y tremendamente jugosa, notas de madera... alcohol perceptible pero que no estorba. 2007 a 2010.

CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES RASTEAU

15

M. Chapoutier

Rasteau

Recomendable en su estilo algo rústico y anguloso, con su jugoso final de compota de ciruela. 2007 a 2008.

15

Domaine Gourt de Mautens

Rasteau

Color profundamente negro; tan arrollador como una apisonadora, por su riqueza en extracto, el perceptible carbónico, los taninos densos y la masa de alcohol. Es único, se aproxima más al vino de Oporto que al tinto seco.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
ROUSSET LES VIGNES

15

Domaine La Bouvaude

Fûts de Chêne

Vigoroso y denso, notas de madera de roble, que resultan un poco dominantes, pero el final se mantiene fresco y apenas ardiente. 2007 a 2008.



Ferraton Père & Fils Valréas: inspirado.

CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES SABLET

15

Domaine de Boissan

Côtes du Rhône Villages Sablet

Un buen vino vigoroso y especiado con taninos frescos y frutales, alcohol bien integrado. Un vino hermoso y equilibrado. 2007 a 2009.

15

Domaine des Pasquiers

Côtes du Rhône Villages Sablet

Exuberantes notas de frutillos en nariz y boca, largo y fogoso final marcado por la fruta, que termina algo secante. 2007 a 2009.

15,5

Domaine du Grand Bourjassot

Côtes du Rhône Villages Sablet

Rubí en maduración; fresco y frutal en la nariz, taninos medianamente firmes, ni un ápice secante, fino y atractivo en el final. 2006 a 2008.

15,5

Bernard Chamfort & Fils

Domaine de Verquières

Nariz frutal y especiada; fresco y jugoso, sabroso final de frutas, estructura robusta. No es grande, pero es un placer beberlo. 2006 a 2008.

CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES SÉGURET

15

Gabriel Meffre

Laurus

Intenso aroma de madera nueva, la sobremaduración y el alcohol determinan este vino, pero en el final se imponen las notas frutales; para amantes del estilo moderno. 2006 a 2008.

CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES VALRÉAS

15

Clos Petite Bellane

Les Echales

La madera está presente, pero confiere estructura y sostén a los taninos maduros. También el Segnet blanco es un placer. 2006 a 2008.

16

Ferraton Père & Fils

Côtes du Rhône Villages Valréas

Éste es uno de los vinos más hermosos e inspirados de esta cata. Nariz seductora de ciruelas pasas; está presente la maduración de los taninos, pero el alcohol, por una vez, no resulta molesto, en el final permanecen el frescor y el especiado (¡Prueba de barrica!) 2006 a 2009.

CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES VINSOBRES

15,5

Cave coopérative La Vinsobraise

Sonate 70/30

Hecho con un 70 por ciento de Grenache y un 30 por ciento de Syrah: fresco y frutal en el principio, el alcohol está transportado por la austeridad y un especiado ligeramente rústico. 2007 a 2009.

CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES VISAN

15

Monnier Marres

Domaine Montmartel

Nariz de cereza y grosella negra; luego, lamentablemente, más importuno el final, con un abocado que no resulta digerible y mucho alcohol. 2006 a 2008.

15

Domaine de Coste Chaude

La Rocaille

Se trata de la variante más sencilla de esta domaine, frescas notas de hierbas aromáticas, pero algo ardiente en el principio, mucho abocado y fuego en el final. 2006 a 2008.

15

Domaine de Coste Chaude

L'Argentière

Frutal, los taninos son algo duros pero sin predominancia de la madera, el alcohol apenas estorba. 2006 a 2008.



Gabriel Meffre Laurus: seductor.

Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

Viñas de Alange

Alvear 2005

D.O. Ribera del Guadiana. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Syrah.

Un varietal de Syrah privilegiado, seleccionado de las diez variedades que cultiva la bodega por sus excelentes características.

Su buena madurez es la tarjeta de visita, así como la prudencia con la madera, muy bien seleccionada. La longitud frutal que se aprecia en boca es sinónimo de una buena base. 2006 a 2010. Precio: 10,50 €.

15

u més u fan tres

1+1=3 2005

D.O. Penedès. Tipo: Blanco joven. Alcohol: 13%. Variedad: Cabernet Sauvignon.

Rosado elaborado a conciencia, con cuatro semanas de maceración. Un proyecto que une a Josep Antoni y su mujer, por parte de la bodega, Josep Piñol (proveedor de vinos base) y Moez Aoun, el enólogo.

Su premio como mejor rosado catalán no es para menos. Ha pasado el verano impecablemente, sigue potente en aromas, cereza, granada. Y, sobre todo, destaca en boca, carnoso, amplio y frutal. 2006 a 2007. Precio: 6,5 €

15

Tagonius

Punto Diez 2005

D.O. Vinos de Madrid. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedades: Tempranillo y Syrah.

Se trata de un vino diseñado para la distribuidora madrileña Pífema. Cuenta con el asesoramiento de Oscar Pasanau. Su contenido relata la selección de los mejores vinos para crianza que poseía la bodega.

La paleta aromática tiene que completarse todavía. Es un vino complejo. Su mejor baza está en boca, amable, voluptuoso, sin estridencias. Un paladar muy conseguido. 2007 a 2010. Precio: 7 €.



15,5

Bàrbara Forés

El Templari 2004

D.O. Terra Alta. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedades: Garnacha Tinta y Morenillo.

El nombre del vino refleja las leyendas de los Templarios (monjes-guerreros). De sus dos variedades destaca la Morenillo, casi extinguida, y que ahora trata de recuperarse.

Difiere bastante de las Garnachas, es más refinado, sin esa austeridad que provocan las sobremaduraciones del hollejo. En boca es una delicia, puro terciopelo, vivaz y con personalidad. 2006 a 2011. Precio: 11 €.

15,5

Huerta de Albalá

Taberner 2005

V.T. Cádiz. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 15%. Variedad: Shyraz.

Esta bodega es el proyecto empresarial, de un grupo inversor privado, liderado por Vicente Taberner, uno de los propietarios.

Busca la indiscutible expresión varietal, de frutos negros y balsámico algo intimidados por su crianza. Toda esta fuerza se ve amortiguada por sus buenas dosis de amabilidad, taninos grasos, golosidad y sabrosura. 2006 a 2011. Precio: 18 €.

16

Victoria

Longus 2004

D.O. Cariñena. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedades: 50% Cabernet Sauvignon y 50% Tempranillo.

Este vino quiere demostrar que con viñas de primer año muy seleccionadas, se pueden hacer vinos de alta gama. Un nuevo reto que afronta el enólogo Miguel Ángel de Gregorio.

Muy conseguido, sin ápices de verdor o síntoma de excesiva juventud. Es más, su madurez es excitante aunque por ahora mandan sus exuberantes maderas. Amable en boca, graso y bien entendido por su artífice. 2006 a 2011. Precio: 30 €.



16

Mas d'en just

Mas d'en Just 2005

D.O.Q. Priorat. Tipo: Blanco con madera. Alcohol: 14%. Variedad: Viognier.

Proyecto personal del enólogo Oscar Pasanau, en su nueva bodega. Este vino es el resultado de la recuperación de un viñedo abandonado y una meticulosa elaboración.

Pocos Viognier se muestran con tanta fuerza y nobleza como este (papaya, pomelo, tiza). La combinación en boca grasa-acidez es magistral, además del gran peso frutal. Todo un alarde de buenas maneras. 2007 a 2010. Precio: 11,50 €.

16,5

Resalte de Peñafiel

Gran Resalte 2000

D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Tempranillo.

Es, hasta ahora, la estrella de la bodega. Para ello, no han escatimado en seleccionar las mejores viñas y suelos. Sólo saldrán al mercado 1.500 botellas.

Imprescindible decantarlo. Es generoso en fruta y mineralidad, y prudente con la madera. Fresco en boca, granulosa tánica nada estridente, con la personalidad que marca el terruño. Para disfrutarlo en el futuro. 2008 a 2014. Precio: 55 €.

16,5

Portal del Montsant

SantBru 2004

D.O. Montsant. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedades: Cariñena, Garnacha y Syrah.

Proyecto personal de Ricard Rocés, antiguo enólogo de bodega El Masroig. Además de este nuevo reto, en dos años aparecerán también sus retoños del Priorato.

Su mayor porcentaje de Cariñena manda, tanto en los aromas de arándanos y granada como en la frescura que acompaña en boca. Por ello sus 14,5 grados de alcohol quedan totalmente integrados resultando un vino muy elegante y refinado. 2007 a 2012. Precio: 15-16 €.





Mi opinión

Los maestros del coupage

Los vinos se mezclan cuando el enólogo o el bodeguero consideran que una sola uva no consigue por sí sola alcanzar el equilibrio y el perfil deseado. Sin embargo, con el coupage podemos manejar la paleta de aromas, la acidez, los taninos, el color, etc. de forma natural. La mezcla final de vinos es una tarea complicada que exige el máximo rigor. Si fracasamos, el vino tendrá serios problemas para venderse. No es de extrañar que muchas bodegas contraten a meticulosos catadores para esta misión, como consultores externos. Y, es más, por desgracia hay bodegas que, contando con una excelente materia prima, obtienen resultados mediocres por la falta de acierto en la mezcla. Los buenos profesionales del ensamblaje conocen muy bien el mercado y saben qué vinos son los que más gustan al público. Deben ser maestros en conciliar los gustos dominantes y la honestidad y peculiaridad de cada terruño y zona.

Para la concepción del vino es muy importante seguir, mediante la cata controlada, todas las etapas de elaboración del vino: mosto, mosto-vino, maloláctica, crianza. Así podremos intuir, con más certeza, su destino. Para crear un buen vino es importante que al principio no huela demasiado, de lo contrario, cuando salga al mercado estará más mermado aromáticamente. Normalmente, el primer coupage no es el definitivo. A veces, se tardan meses. Es habitual realizar pruebas de embotellado y esperar varias semanas para apreciar sus cambios y modificaciones en botella. Resulta curioso cómo porcentajes de varietales muy pequeños modifican asombrosamente el vino, incluso con un 1%. Como norma general, los enólogos suelen guardarse vino joven en un depósito por sí, tras la crianza en madera, hiciera falta agregar un poco para disfrazar un posible exceso de roble. El buen maestro mezclador crea vinos en bruto para, en el futuro, ser moldeados en la botella.

Javier Pulido

El assemblage

Lo decisivo es la mezcla: los grandes vinos se hacen seleccionando y combinando vinos de diferentes viñedos y variedades de cepa.

La expresión “assemblage”, como tantas otras cosas en el lenguaje del vino, procede de Francia y se refiere originariamente a la reunión y combinación de diversos objetos artísticos cuyo significado se transforma en el collage resultante. Referida al vino significa el maridaje de diversos jugos de uva en un vino lo más perfecto posible. Actualmente en Alemania este tipo de mezcla se denomina *cuvée*; antes se llamaba “Verschnitt”, término que recordaba más bien a las terribles mezclas de aguardientes o brandys.

El ensamblaje es tradicional sobre todo en Francia, especialmente en la Champagne y en Burdeos. En el caso del vino espumoso a veces se mezclan hasta cientos de componentes. Lo esencial consiste en mantener el estilo característico de una marca a lo largo de muchos años. Para ello también se mezclan vinos de diversas cosechas, excepto en el caso del Champagne de añada. En Burdeos el procedimiento es distinto, aunque no menos complicado: de entre muchas, muchas barricas con vinos de viñedos y variedades diferentes se eligen los mejores contenidos, pues sólo ellos son dignos de conformar un Grand Vin, orgullo del correspondiente *château*. El resto del vino se elabora como segunda marca o incluso como tercera, o bien se vende sencillamente en barrica bajo la D.O. de la región. Por lo general, esto ocurre al-

gunos meses después de la vendimia y se trata de un hecho decisivo para la valoración de toda la añada. Desde el punto de vista comercial, posee gran relevancia el porcentaje del total de la cosecha que se puede utilizar para el vino de primera marca, por ejemplo, si sólo es el 30 por ciento o si llega al 80 por ciento. Es bien conocida la enorme diferencia de precio entre las distintas calidades.

La dificultad de seleccionar

También en otros países se están intentando producir vinos mejores y más equilibrados empleando variedades de características diferentes. Con frecuencia se indica la composición más o menos detalladamente en la contraetiqueta, y la etiqueta principal luce un nombre fantasía a todo color. Mientras que en el Viejo Mundo, ya sólo por la legislación vigente, los ensamblajes son un asunto rigurosamente regional, en el Nuevo Mundo existen muchas más posibilidades. Así, por ejemplo, un productor australiano puede reunir en uno solo vinos del oeste y del sureste del país (que distan varios miles de kilómetros). El resultado de este “blending” puede ser, por ejemplo, un “Shiraz Australia” sin precisar más el origen, pero posiblemente (como en el caso del vino de culto Grange, de fama mundial) se trate de un vino verdaderamente grande.



Medir, degustar, remover: la cata de un gran vino necesita un sentido del gusto experimentado.

Foto: VINUM

MOEZ AOUN

El vino es para beberlo

Siempre que el público hace referencia al coupage o a la mezcla de vinos, el subconsciente proyecta la imagen de un vino tinto. Pero uno de los productos, reconocido mundialmente por su calidad, que lleva casi siempre mezcla de variedades es el Cava (Parellada, Xarel.lo y Macabeo) y el Champagne (Chardonnay, Pinor Noir y Pinot Meunier). De la precisión con que se realice la mezcla dependerá su futuro. Moez Aoun, Ingeniero Técnico Agrícola, de origen tunecino, sabe muy bien los entresijos de esta práctica. Tiene la suerte de trabajar para el Celler Josep Piñol, una de las bodegas más grandes en Sant Sadurn D'Anoia, con más de 12 millones de litros elaborados al año. Básicamente, su trabajo consiste en seleccionar los mejores depósitos para la elaboración de vinos base para cava. Su olfato es como el de un sabueso.

La faena del coupage empieza ahora –desde octubre a diciembre–, una vez los vinos han terminado de fermentar. Su olfato e intuición decidirán el destino de cada depósito. Cada día, por la mañana, cata todos los depósitos,

anotando pequeños matices y cambios, tanto aromáticos como gustativos. Es una tarea de precisión. Valora mucho la franqueza varietal, su tipicidad y su frescura. La acidez es uno de los requisitos que más estima, pues es la columna vertebral de los espumosos. Para realizar los coupage cuenta con otro compañero que contraste sus opiniones. Se suelen reunir los fines de semana, cuando están más liberados de trabajo. Realizan multitud de mezclas, variando los porcentajes, las variedades, con la finalidad de “buscar una boca agradable y comercial que seduzca al público”. Asegura que “conseguir un buen paladar es vital, pues el vino es para beberlo”. Una vez conseguida la mezcla final se embotella y se deja por un espacio de tiempo que puede estar sujeto a variaciones, dependiendo del propósito. Transcurrido este periodo, se vuelve a examinar el contenido y se contrastan opiniones. Aquí el vino puede ir a una segunda fermentación para cava, con lo que quedaría concluida la mezcla, o también podría destinarse a crianza en madera. En



Foto: Heinz Hebeisen

esta fase, lo mejor es trabajar con diferentes tonelerías para asegurarse una mayor riqueza aromática. Terminada su crianza, se seleccionarán los mejores vinos y, nuevamente, se realizará otro coupage, esta vez el definitivo. Por regla general, la mayoría de las bodegas suele dejar una cantidad de vino sin criar en madera por si hiciera falta corregir excesos de madera. Para Moez, la experiencia le dice que “cuantas más posibilidades barajes, mejores resultados tendrás”. Son muy pocos los grandes vinos elaborados de una sola uva. La mezcla busca el equilibrio y la riqueza aromática.

FÉLIX CALLEJO 2002

Selección de Vinedos de la Familia

Bodegas Félix Callejo saca a la luz una partida limitada de un nuevo vino de autor para estas Navidades.

Es el fruto de una selección de la uva en nuestros viñedos, que por su situación, expresan la tipicidad que la Tinta Fino nos puede ofrecer de forma totalmente natural. Las uvas se vendimian de forma manual en cajas y se seleccionan en mesa. Tras la fermentación alcohólica se trasiega a barricas nuevas para hacer allí la fermentación maloláctica, junto con las lías propias del vino. Una selección de los mejores robles de Francia de distintas tonelerías han sido determinantes para conseguir expresar lo mejor del vino y ampliar más sus cualidades.

Es el vino estrella de la bodega, al cual Félix Callejo, su creador, le ha dado su nombre.

BODEGAS FÉLIX CALLEJO
Carretera de Aranda, 4
09441-Sotillo de la Ribera • Burgos-España
Tel.: +34 947 53 23 12 • Fax: +34 947 53 23 04
E-mail: bfc@crv.es • www.bodegasfelixcallejo.com



BODEGAS ADA
Extramuros s/n
31494 Lerga (Navarra)
Tel.: 948 199 733
948 198 055
Fax: 948 199 732
bodegasada@bodegasada.com
www.bodegasada.com



Garvey
225 años
Llenos de historia

Est. 1780
FINO
SAN PATRICIO
GARVEY

Tienda On-Line
www.bodegasgarvey.com

Opinión

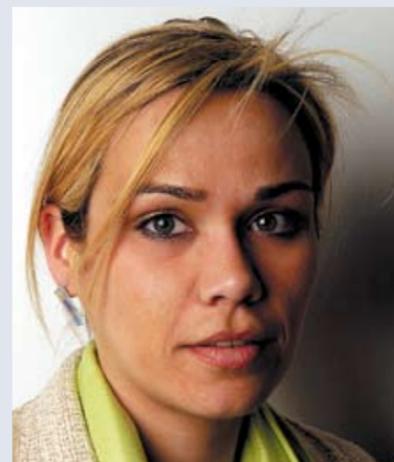
PALABRA DE ENÓLOGO@ ROSA VILLAR LLORENTE

La micro-oxigenación

El aporte de oxígeno en el vino, de forma controlada mediante un dosificador (cerámica microporosa), es una técnica que, en los últimos años, se ha puesto muy de moda en las bodegas. Su origen nace por la necesidad de imitar la estabilidad de los vinos que se criaban en barrica. Hasta no hace mucho, nadie revelaba esta técnica, sin embargo, yo llevo haciéndolo diez años. El aporte de oxígeno controlado se puede realizar en varias de las etapas de la elaboración. Principalmente, se utiliza para vinos tintos, entre la fermentación alcohólica y la maloláctica y, también, después de esta. Para vinos blancos, se suele ejecutar en la entrada de uva, con una hiperoxidación -oxidando todo lo que es oxidable- y después de la fermentación alcohólica o en la crianza del vino con sus lías. A modo de ejemplo podríamos describir esta aplicación en un vino tinto. El momento idóneo nos situaría entre el final de la alcohólica y antes del inicio de la fermentación maloláctica. Para ello, tendremos mucho cuidado en vigilar la temperatura (no deberá bajar de 14° C ni exceder de 19° C) y los niveles de sulfuroso. Nada más terminar la fermentación alcohólica, y antes de comenzar con la microoxigenación, habremos hecho un ligero sulfitado para inhibir las bacterias (peligro de acidez volátil). Si el sulfuroso baja, estaremos oxidando, por lo tanto, no se estará integrando el oxígeno en la estructura interna del vino. Las dosis las iremos vigilando. Y, éstas podrían estar entre 15, 10 ó 5 ml/mes. No obstante, en zonas como la Ribera del Duero suelen comenzar con dosis de 30 ml/mes. Si, anteriormente, se ha utilizado una macrooxigenación (aporte puntual y masivo de oxígeno durante la fermentación), la cantidad de microoxigenación será más baja. Todo depende del tiempo que nos brinden las bacterias lácticas antes de que se activen. Por supuesto que estos datos son muy empíricos y, seguramente, estarán sujetos a posibles modificaciones que dependerán de las características iniciales de cada vino. El único parámetro que nos guiará a buen puerto será la cata diaria del vino.

Si observamos actividad de las bacterias lácticas (pequeñas burbujas u olor lácteo), se deberá parar el aporte manual de oxígeno. Una vez terminada la fermentación maloláctica (menor de 0,2 gr/l de Mh2) deberemos realizar un trasiego de limpieza. Finalizada esta etapa, se sulfitará (aproximadamente unos 25 mg/l) y se medirá

Cursó estudios en el Instituto Marco Fabio Quintiliano, en Calahorra, y más tarde, en la Escuela de Enología de La Rioja, en Logroño. En el año 98 se incorporó a Bodegas Bretón y Bodegas del Camino. Fue directora técnica de Bodegas Imperiales, en la Ribera del Duero, y actualmente asesora a Bodegas El Grifo, de Lanzarote.



el grado de turbidez (unos 50 NTUs, unidades nefométricas de turbidez). Si todo está correcto podremos seguir aportando oxígeno al vino, en caso de ser necesario, pero en dosis mucho más bajas (unos 2 ml/l/mes aproximadamente e inclusive menos). En esta fase sería deseable empezar con las mediciones de etanal. Ahora entramos a jugar con fuego pues podríamos oxidar demasiado el vino.

Con este aporte controlado de oxígeno se consiguen varias cosas:
Ahorro de trasiegos
• Control y gestión de caracteres vegetales y reducidos (pirazina, sh2).
• Aporte de oxígeno para facilitar la fermentación de las levaduras.
• Desarrollo de la expresión varietal.
• Desarrollo de la estructura del vino, la combinación tanino-antociano, del volumen (cuerpo) y color.
• Optimización de la crianza sobre lías.
• Efecto alternativo para la crianza en madera.

Esta técnica, que resulta tan novedosa, lleva practicándose más de quince años. Es más, la gran mayoría de los vinos de lujo de este país y maceraciones carbónicas casi siempre lo utilizan. En Francia y países del Nuevo Mundo su manejo esta a la orden del día. Los resultados son espectaculares, vinos más aromáticos, redondos y suaves al paladar. La pericia del enólogo, como excelente catador, será determinante para saber en qué momento debe aumentar o disminuir los aportes de oxígeno.

Agenda ENERO 2007

11/13 ENE.
Lisboa

ENOVIT

Cuarta edición del Salón Profesional de Técnicas y Equipamientos para Viticultura y Enología.
Feria Internacional de Lisboa - Parque das Nações, Lisboa (Portugal).
www.enovitportugal.com

15/17 ENE.
Narbona

MILLESIME BIO

Feria Internacional de Vinos Orgánicos, que cumple su decimocuarta edición.
Parc des Expositions de Narbonne, Narbona (Francia).
www.millesime-bio.com

17/19 ENE.
Saint Sylvain d'Anjou

SIVAL

Salón de Técnicas y Equipamientos para la Horticultura, Viticultura y Arboricultura.
Angers Parc Expo Parc des Expositions, Saint Sylvain d'Anjou, Angers Cedex (Francia)
www.sival-angers.com

18/20 ENE.
Nueva Delhi

IFOWS, INDIA FOOD & WINE SHOW

Quinta Muestra Internacional de Alimentos Gourmet y Bebidas de Calidad.
Mayfair Gardens, Nueva Delhi (India).
www.ifows.com

20/24 ENE.
Lyon

SIRHA

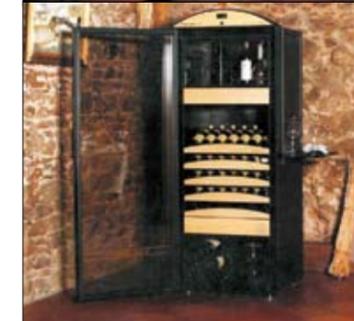
Salón Internacional de la Restauración, Hostelería y Alimentación. Entre su apretado programa se incluye la celebración del prestigioso concurso internacional Bocuse de Oro al mejor cocinero.
Eurexpo, Lyon (Francia)
www.sirha.com/2007/

MADRID FUSIÓN

15/18 ENERO
Madrid

Por quinto año consecutivo, Madrid se convertirá en la capital gastronómica del mundo, gracias a la asistencia de cocineros de enorme prestigio. Esta quinta cumbre cuenta con un apasionante programa bajo el efecto de un mensaje decisivo: la técnica y la creatividad al servicio de las materias primas.

Palacio Municipal de Congresos del Campo de las Naciones.
Información: Foro de Debate.
Tel. 91 310 66 70
Fax. 91 308 39 16
e-mail: madridfusion@madridfusion.net
www.madridfusion.net



bodegasvip

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

Albariño D.O. Rías Baixas

Maior de Mendoza

Distribuidor exclusivo para Madrid
M. ARRANZ - Tel. 91 734 96 80

Infinitas Sensaciones



Adega Coto de Kiabre, s.l.

Dirección Oficina:
Paseo De Candó, 7 - 1ª A
Dpto. 986 50 49 83 - Fax: 986 50 79 24
maior@mendoza.com

Dirección Bodega:
Rúa de Kiabre, 58 - Producción Sanabretra - Corral
Dpto./Fax: 986 50 88 96

36080 Vilagarcía de Arousa (Pontevedra) - España
www.madriomendoza.com

Vinum

REVISTA EUROPEA DEL VINO

Con ediciones en alemán, francés, español e italiano. Fundada en 1980. Tirada total: 140.000 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

España. 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

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.ron-barcelo.com Bebe con moderación. Es tu responsabilidad. 380

EL RON MÁS DESEADO DEL MUNDO



Calidad Imperial



MONCLÓS
OSCA
FÁBRIGAS
LALANNE
VIÑAS DEL VERO
ENATE
PIRINEOS
VALDOVINOS
BLECUA
DALCAMP
OTTO BESTUÉ
OLVENA
SIERRA DE GUARA
LAUS
BALLABRIGA
ALDAHARA
RASO HUETE
ABINASA
IBIOS
MELER

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO
SENTIR EL VINO