E - 62 NOVIEMBRE 2007

vinum

NUESTRAS CATAS
Cuencas del Miño y del Sil
Brunello, Prosecco

Nº 62 Noviembre 2007 5 EUROS www.vinum.info

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Catas: Cuencas del Miño y del Sil

Entrevista: Gonzalo Sáenz de Samaniego

Ríos Miño y Sil

AGRICULTURA BIODINÁMICA
¿Ciencia o charlatanería?

LOS VINOS MÍTICOS:
Sori San Lorenzo,
de Angelo Gaja

ENTREVISTA
Gonzalo Sáenz de Samaniego:
Europa, acomplejada con el vino

Por el Miño y el Sil

Dos ríos, seis denominaciones de origen

El Miño, un río con mucho arte

FOTO DEL MES

Desembocadura del río Miño, entre A Guarda (España) y Caminha (Portugal), con la imponente silueta, al fondo, del Monte Tecla, baluarte de los antiguos celtas. Pág. 18.

Se ríe el Miño de las cuestiones fronterizas, y tanto le da la orilla derecha como la izquierda. En ambas vitaliza la viña con su aliento húmedo. Que aunque albariño se escriba con "b" o con "v", según se mire, narra la misma historia, que es la historia del Camino y de sus ríos, todo hijos del padre Miño. Sobre todo el Sil, que aun tiene pepitas de oro en las entrañas arenosas de su lecho. Aunque ahora el oro es vino y todo lo que genera. Por ejemplo, viñedos y balnearios de las tierras ourensanas. Agua y vino, ambos omnipresentes en las tierras gallegas, donde puede tomar forma de nube, de lluvia, de orballo, hacerse fantasmal en las nieblas, infantil en los arroyos, virginal en las fuentes donde beben las hadas.

Y vino. “Quen proba repete” (quien prueba repite), afirman con orgullo los viticultores de Cambados, el corazón sentido del Albariño, nuestro mejor y más prestigioso varietal blanco. Los inmensos vinos de Galicia están imponiendo su prodigiosa frutosidad, el encanto de sus elegantes y aromáticos varietales, la frescura y el equilibrio de su estructura. Menos conocido y más trascendente es que, desde hace unos años, el viejo sueño de gastrónomos, de viajeros con brújula enológica, de contadores de experiencias báquicas ancestrales, se ha convertido en una espléndida realidad: se selecciona la uva, se reduce la producción pese a la demanda de uva, se busca la expresión de cada territorio, y los vinos del Miño y sus hijos, cuyo mayor peligro estriba en la desmesura, como si la bendición climática, la maravilla de sus mil y una colinas, llevara aparejado el castigo de la ignorancia, se estilizan y ganan elegancia al tiempo que una mejor evolución en la botella, liberados de los aromas simplones o acerbos. Son fruto del esfuerzo y la dedicación de una raza de viticultores que asumen el riesgo.

Pero no sólo Galicia y el norte hermanado de Portugal. En El Bierzo, el Sil se hace leonés y bizarro para patrocinar la prosperidad vitivinícola. Aquí están descubriendo las bondades del viñedo viejo, pero sano, de la singular Mencía, con producciones pequeñas de uvas maravillosamente complejas cuando clima y cosecha lo favorecen. ¿Qué sería de nuestro paisaje vitivinícola sin ellas?

Reflejos del río

Rosa Ruiz, Hija de Santiago Ruiz, muestra orgullosa un racimo de Albariño en la primera vendimia de la nueva bodega. Pág. 21.

Argimiro "Tito" Levoso, Gerente de la Coop. del Ribeiro e infatigable impulsor de la Denominación de Origen. Con él, decir cooperativa es decir prestigio. Pág. 29.

Fernando González, propietario de Bodegas Algueira Ribeira Sacra, ha conseguido elaborar uno de los vinos más personales con la uva Mencía. Pág.34.

Los vinos de las cuencas del Miño y el Sil. Pág. 18.

Cultivo biodinámico. Pág. 47.

Vino Mítico: la obra maestra de Gaja. Pág. 78

Gonzalo Sáenz de Samaniego. Pág. 60.

ACTUALIDAD

6 CARTAS DE LOS LECTORES
Sulfitos y salud

8 INTERNACIONAL
Protestas contra la reforma del mercado del vino

10 INTERNACIONAL
Vinexpo: algo se mueve

12 NACIONAL
Presentación de la VI edición de Vinoble

14 NACIONAL
X Aniversario de Primer

16 NACIONAL
Muga en "petit comité"

17 NACIONAL
Vino TEC, gestión de bodega

MAGAZIN

18 EL MIÑO Y EL SIL
Bañan seis denominaciones

47 CULTIVO BIODINÁMICO
La fuerza del cuerno

60 ENTREVISTA
Gonzalo Sáenz de Samaniego

Foto de portada:
Heinz Hebeisen

GUÍA

64 CATA DE LOS VINOS DE LAS CUENCAS DEL MIÑO Y DEL SIL
Viaje de cinco estrellas

69 CATA DE BRUNELLO 2002
Una agradable sorpresa

72 CATA DE PROSECCO
Véneto espumoso

74 NOVEDADES
Lo último del mercado

78 VINOS MÍTICOS
El Sorì San Lorenzo, de Angelo Gaja

SERVICIOS

3 EDITORIAL

76 CONOCER

81 AGENDA

82 QUIENES SOMOS

La especificación "contiene sulfitos" es un aviso a los posibles (y escasos) alérgicos.

Sulfitos y salud

¿Por qué el sulfito es utilizado en la elaboración de los vinos si, según algunos estudios, como uno que realizó la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU), afirman que es perjudicial para la salud?

Nuria Torrent, Llagostera (Girona)

Los sulfitos están siendo ampliamente utilizados en la industria alimentaria, son unos conservantes seguros para la mayoría de los consumidores, pero potencialmente peligrosos para algunas personas sensibles a ellos. Los sulfitos (anhídrido sulfuroso) se encuentran naturalmente en los vinos, pero en su elaboración se le agrega más para una mejor conservación, ya que de esta forma se inhiben bacterias, se evita la oxidación del vino y primordialmente se preserva el aroma y el sabor. La técnica de emplear este conservante en el vino es tan antigua como necesaria. El sulfuroso es añadido al vino como antioxidante, para eliminar la existencia de levaduras no deseadas y controlar la fermentación. El vino podría realizarse sin la aportación de sulfuroso, pero quedaría al azar del comportamiento de determinadas levaduras y, por tanto, no podría asegurarse la calidad.

La Directiva Comunitaria 2003/89/CE relativa a ingredientes y etiquetado de alergenos expresa la obligatoriedad de informar en el etiquetado sobre ciertas sustancias o ingredientes que pudieran producir reacciones alérgicas. Entre muchos alimentos habituales, como las almendras o la leche, la Directiva incluye el anhídrido sulfuroso y los sulfitos en concentraciones de más de 10 mg/litro expresado como SO2. Además, la directiva aclara que los alimentos que no requieran lista de ingredientes -como es el caso del vino- deben expresar la inclusión de un ingrediente con capacidad alergénica con la expresión «contiene...».

La verdad es que la indicación contiene sulfitos ha causado más problemas que ventajas, puesto que confunde al consumidor advirtiéndole de la presencia de una sustancia que todos los vinos del mercado contienen. En realidad, según estudios médicos, sólo un 2% de la población adulta experimenta reacciones alérgicas a alimentos, y la proporción es todavía mucho menor en el caso de los alérgicos a los sulfitos.

El vino más nórdico

En su artículo del número pasado sobre los vinos de Norte a Sur, comentan ustedes que los vinos en torno a Copenhague son los más nórdicos de Dinamarca. No es así. Tengo un cliente que posee viñedos al norte de Jutlandia cerca de Ranum. Para más información: www.glenholm.dk.

Rüdiger Bleckmann, Heilbronn

Online

Acceso gratuito a www.vinum.info [válido hasta el 15 de enero] Usuario: minho. Password: sil

Nueva imagen de «vinum.info»

Con un diseño totalmente renovado, más fresco, más moderno, más ligero, se presenta nuestra revista en Internet desde hace unas semanas. Nos hemos renovado, pero seguimos siendo los mismos: las habituales secciones, potentes buscadores y un cómodo acceso a las catas de cada número desde la "home".

Pinchando en el menú de la derecha sobre el enlace "Números Anteriores", se puede acceder con suma facilidad al contenido de Vinum de los últimos 10 años (25 años en la versión de Suiza). Pinchando sobre cualquier portada encontramos el respectivo contenido de forma ordenada.

Entre las cuatro ediciones hemos llegado a 18.711 artículos sobre el mundo del vino, con 36.455 vinos catados. Nuestros lectores tienen acceso a todos los artículos utilizando el acceso gratuito que publicamos en cada número sobre estas líneas (para todos los artículos con candado es necesario darse de alta: usuario y contraseña).

Debido a su gran éxito, nuestra serie de los "Ríos de Vino" tiene en el menú de la izquierda su propio enlace. Este permite bajarse los reportajes completos en formato "PDF" y el documento necesario de cada río para ver sus fotos en "Google Earth". Hasta la fecha hemos publicado 3 de los 7 ríos planificados.

Ozono para limpiar barricas

Mantener las barricas libres de organismos indeseables, como las temidas aunque desgraciadamente muy frecuentes Brettanomyces, es algo que me obsesiona. He oído hablar, entre muchas técnicas, del empleo del ozono para limpiarlas. ¿Es viable este técnica?

Javier Quesada, Olite (Navarra)

El ozono es un elemento muy eficaz para eliminación de contaminación como Acetobacter, Lactobacilus, etc, y para el tratamiento de barricas con alto índice de 4-Etil-fenol, indicador de Brettanomyces. Es interesante, especialmente cuando hacemos que los vinos envejezcan en madera durante largos periodos de tiempo, por la sencilla razón de que el Brettanomyces es una levadura que se desarrolla con bastante lentitud.

El ozono gaseoso tiene la capacidad de penetrar en la madera con más facilidad que el agua y es más eficaz. Además, el empleo de ozono como procedimiento complementario al agua también podría reducir la cantidad de agua que se necesita para limpiar las barricas; un detalle importante para bodegas que en condiciones normales tienen que desinfectar decenas de miles de toneles.

En la Universidad de Fresno State (California), un equipo de profesores y estudiantes ha trasladado una fórmula para esterilizar barricas del laboratorio al mundo comercial. El proyecto, basado en la limpieza de barricas mediante ozono gaseoso, tiene sus raíces en una investigación que comenzó hace unos tres años en el Departamento de Viticultura y Enología de esta universidad.

El vino comienza en la uva. Y la cata también. El enólogo, antes de la decisión de comenzar la vendimia ha de probar distintos parámetros en el "laboratorio" sensorial de su boca y nariz,

Cata de uvas

Observo que la profesión de enólogo se enriquece o complica, según se quiera entender, con la incorporación de nuevas tareas dentro de su ya laborioso trabajo. Antes a la uva se le daba su protagonismo merecido como materia prima crucial para elaborar el vino, sin reparar mucha más que en su apariencia. Ahora quizás estén más tiempo en la viña que en bodega, incluso es normal verles catar uvas ¿Tanto determina esa prueba en el producto final?

Raúl Cabrera, Adeje (Santa Cruz de Tenerife)

Para los técnicos siempre fue algo habitual en su trabajo. Hoy incluso se hace degustación para sus visitantes. Hay empresas que promocionan el enoturismo que cuentan con un apartado destinado a este fin. La cata de la uva es una herramienta más para controlar, pero que no sustituye a los controles fisicoquímicos de rigor, sino que los complementa. Con la cata de uvas se pretende optimizar la decisión de la fecha de vendimia; evaluar el potencial enológico de una uva, su calidad; detectar variaciones en función de cambios en el manejo del cultivo; definir perfiles sensoriales de las uvas; relacionar la calidad de la uva con el vino resultante y crear una base de datos muy importante para próximas campañas.

La pregunta del mes

¿Debe reposar el vino después del transporte?

Por lo general, basta con que repose unas horas en un lugar fresco (mejor en la bodega) después de comprarlo.

Sí, según recomiendan los autores especializados, que suelen hablar del llamado shock por transporte. Muchos productores, comerciantes y consultores enológicos opinan que, antes de descorchar la primera botella, se debe dejar reposar el vino recién suministrado por el proveedor durante dos semanas.

Pero no hay estudios científicos que demuestren si durante el transporte realmente tienen lugar procesos físicos o químicos en el interior de la botella que afecten a la calidad del vino. Sobre todo los vinos de marca de los grandes productores se embotellan estabilizados y asépticos, por tanto es improbable que las variaciones de temperatura o las sacudidas los deterioren.

En el caso de los vinos superiores que se embotellan sin filtrar, sí es recomendable dejarlos descansar un poco después del transporte, porque las sacudidas pueden provocar que se arremolinen partículas pequeñísimas (depósito/sedimento), que enturbiarán el vino durante un tiempo. En general, los grandes vinos embotellados con intervenciones mínimas se deben tratar con cuidado y delicadeza. Pero en nuestra experiencia, es suficiente un día de reposo en el frescor del armario bodega.

SE ACABÓ EL CRU BOURGEOIS

Tras haber sido invalidada por los tribunales la nueva clasificación de las fincas de *cru bourgeois* del Médoc del año 2003, los vinicultores se prepararon para volver a la situación anterior. ¡Pues tampoco! Otra resolución judicial ha determinado que ya no puede figurar en ninguna botella la designación "Cru Bourgeois". Lo que aún no está claro es a partir de qué añada ha de aplicarse esta regulación.

CÁTEDRA DE CHAMPAGNE

La Escuela Empresarial de Reims (Reims Management School) ha creado una cátedra de vino de Champagne. Desde el año lectivo de 2006 / 2007, los estudiantes pueden profundizar su capacidad de gestión en el sector del Champagne. Además, un laboratorio de investigación está dedicado a las cuestiones de la producción y comercialización del vino de Champagne. Esta cátedra cuenta con el apoyo de grandes casas como Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Krug y Pommery.

EL BOOM DEL ASTI

Asti Spumante, el espumoso dulce del Piamonte, ha experimentado un boom en los tres primeros meses del año 2007: se han vendido once millones de botellas en todo el mundo, un 29 por ciento más que en el mismo periodo del año anterior. Le han encontrado gusto especialmente en el Reino Unido (132 por ciento más) y Rusia (174 por ciento más).

TURISMO ENOLÓGICO PARA CIEGOS

La Administración y la Federación de Turismo de la región italiana de Las Marcas ha desarrollado una oferta de turismo enológico adaptado para ciegos. En colaboración con la Asociación Italiana de Ciegos y el Museo Omero en Ancona, que ya hace tiempo ofrece visitas multisensoriales, se han elaborado actividades para todos los sentidos, dirigidas por igual a ciegos y videntes.

NUEVAS AOC EN BURDEOS

Desde 2007, las Denominaciones de Origen de Burdeos son 54 en lugar de 57. Côtes de Blaye, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Franc y Côtes de Castillon se han unido en una sola AOC llamada Côtes de Bordeaux.

MERCADO DEL VINO EN LA UE

Protestas contra los planes de reforma

La Comisaria de Agricultura de la UE, Mariann Fischer Boel, ha presentado su propuesta para la reforma del mercado europeo del vino, que ha provocado violentas protestas, como era de esperar. Esta funcionaria danesa pretende paliar los excedentes de producción y lograr que el vino de Europa sea más competitivo, pero la mayoría de los ministros de agricultura de la UE están convencidos de que las medidas propuestas provocarían el efecto exactamente contrario. Los alemanes y austriacos se oponen sobre todo a la prohibición de *chaptalizar,* es decir, añadir azúcar al mosto para aumentar el volumen de alcohol, una práctica que se viene realizando desde hace más de doscientos años en las regiones vinícolas más frescas o en años no tan buenos. Los franceses han reaccionado con alarma ante la idea de liberar para el año 2014 los derechos sobre determinadas cepas y permitir la vinificación de uvas para vinos AOC fuera de la propia Denominación de Origen: un Burdeos se podría hacer, por ejemplo, en España. Portugal, Italia y España, por su parte, han protestado con más vehemencia contra las primas por arrancar viñedos, pues temen que se pueda destruir la inconfundible cultura paisajística de algunas regiones. Además, Fischer Boel quiere eliminar la destilación de los excedentes, permitir dudosos procedimientos de elaboración del vino como la acidificación y la concentración del mosto, y simplificar el etiquetado. Los ministros y las asociaciones de vinicultores exigen una re-elaboración completa de esta propuesta.

Foto: EU-Kommission

La comisaria de Agricultura, Fischer Boel en la línea de fuego.

¡La bolsa o el vino!

Con una copa de vino y un pedazo de queso incluso se puede domesticar a un chico malo. Por lo menos así les ocurrió a los invitados a una fiesta en un jardín de Washington D.C. Un ladrón enmascarado les amenazó gritando: "¡El dinero o disparo!", mientras agarraba a una muchacha de 14 años y le apuntaba con una pistola en la sien. Silencio aterrado, hasta que uno de los invitados, inspirado, le preguntó: "Estábamos terminando de cenar. ¿No le gustaría tomarse una copa de vino con nosotros?" El atracador aceptó un trago de vino de Burdeos. "Damn, that's good wine", exclamó, y degustó un pedazo de Camembert para acompañarlo. Obviamente un maridaje acertado, pues el ladrón enfundó su arma y declaró: "Creo que me he equivocado de casa." Abrazó a todos los presentes y, con una copa de Malescot Saint-Exupéry en la mano, desapareció en la noche.

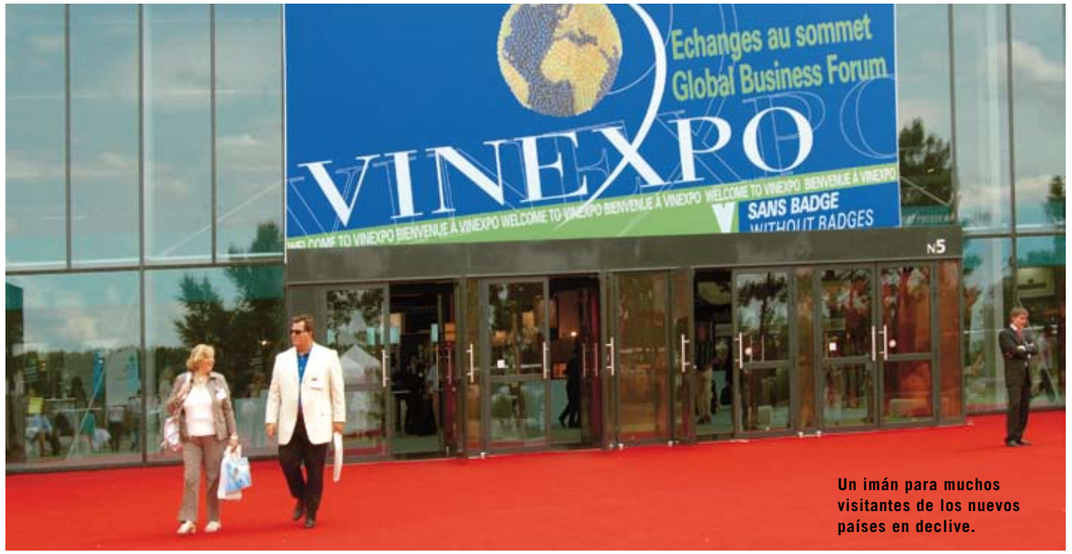
Foto: VINUM

Una copa de vino puede hacer milagros...

VINEXPO

Algo se mueve

En parte era paripé, en parte era auténtico: Vinexpo, la gran feria profesional del vino de Burdeos, celebrada del 17 al 21 de junio, demostró optimismo.



Un imán para muchos visitantes de los nuevos países en declive.

Más que ProWein con su ambiente de trabajo concentrado o que Vinitaly, siempre con algo de barullo, la feria profesional bordelesa es, ante todo, un barómetro del estado de ánimo en el mundillo del vino. Y este año indicaba cielos despejados y buen tiempo. Los salones estaban recién arreglados, había lujosos pabellones ajardinados para los expositores pudientes, opulentos macizos de flores con su telón acústico de pajaritos grabados, restaurantes para sibaritas, fuentes y un puente flotante con alfombra roja sobre un lago antepuesto, todo ello para poner al visitante de humor derrochador.

Y todo ello no sin una buena porción de calculada intención. No fue casualidad que las grandes fincas de Burdeos esperaran hasta después de la feria para anunciar sus exorbitantes precios en *primeur* para la añada 2006. Pero antes, en las tradicionales veladas de Vinexpo, tocaron todos los registros de la elegancia y el lujo. Parecían querer incluir al público por todos los medios en un nuevo boom secreto, aunque el auge, en realidad, no sea más que un "augecito".

Aun así: el letargo de los últimos años se ha disipado, y el mundillo del vino vuelve a moverse. En la feria se han presentado nuevas Denominaciones con garra y marcas colectivas como la AOC Languedoc, Sud de France y Vin de Pays de l'Atlantique. Y el programa de conferencias, con temas como "Packaging para el mercado ruso", o bien "El mercado del vino en Internet", claramente más orientado a la comercialización que en los años anteriores. En los stands, llamaba la atención el número de productos innovadores: botellas y etiquetas de diseño, productos ecológicos, vinos con un reducido contenido de alcohol, nuevos embalajes y tamaños de botella.

Por primera vez han obtenido su propio foro los accesorios y herramientas del márketing: "Marketers by Vinexpo" en el palacio de congresos, situado en la orilla opuesta del lago. No obstante, la reacción de los expositores y visitantes ha sido más bien contenida. A pesar del puente flotante, el palacio de congresos estaba demasiado lejos de la actividad principal en los pabellones feriales. Muy visible la presencia de visitantes de los nuevos países compradores: 2.100 de los aproximadamente 50.000 profesionales del vino procedían de Asia (la mayoría sobre todo de China, Hong Kong, Corea, India y Singapur), más de 600 de Rusia y Ucrania, y 55 de la Unión de Emiratos Árabes. Los productores de vino europeos tienen grandes esperanzas puestas en ellos. Porque, a pesar de todo el optimismo (oportunista), la crisis aún no ha llegado a su fin.

Bodega y hotel, en un entorno natural sereno, para practicar el enoturismo, copa en mano, al arrullo de un moderno Spa.

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

Ribera del Duero, parada y fonda

La bodega está entre las pioneras de la actual Ribera del Duero, y el hotel fue una avanzadilla al entender el enoturismo en sentido amplio y de calidad. Ahora pide una ampliación, 48 habitaciones y un Wine Spa, mientras el catálogo de vinos rebasa los rotundos tintos de la D.O. con sorprendentes blancos y espumosos.

Antes de que el hotel, e incluso que la bodega, estos parajes eran la escapada de su propietario, Florentino Arzuaga, que hace más de veinte años reunió una finca, La Planta, vallada a lo largo de 14 kilómetros, donde hozan los jabalíes y los muflones, y atruena la sobrecogedora berrea de los ciervos, bajo los pinos y las sabinas.

El año 1987 empezaron a plantar un viñedo que alcanza ya las 150 has. en los terrenos más altos, las orientaciones más soleadas y en los alrededores de la bodega, el corazón de la llamada Milla de Oro. La mayoría es Tinta Fina (125 has.), más 10 de Cabernet Sauvignon y 5 de Merlot. A eso se suma, para la elaboración de ciertos vinos, alguna uva comprada a viticultores expertos, de viñedos viejos, y con muy bajo rendimiento.

Son las exigencias de Jorge Monzón, un enólogo joven, pero experimentado y riguroso, que presume de disponer en bodega de la técnica moderna y precisa para obtener la mejor calidad, con una capacidad de elaboración de 2.700.000 botellas: vinos modernos, frutales, plenos, estructurados, diferenciados, rebosantes de personalidad, aunque sin olvidar su origen, la inconfundible tipicidad de la Ribera del Duero.

Entre los Arzuaga adscritos a la D.O. destacan el Reserva Especial, el Gran Arzuaga de la misma añada, los nuevos Crianza o los frutales La Planta, con un suave toque de madera.

Más allá de la Ribera del Duero

Pero en la misma finca nacen otras experiencias osadas, innovadoras, como el Fan D' Oro, un blanco en tierra de tintos, fermentado en madera, sabroso, con tonos afrutados maduros y toques ahumados. O, aun más atrevido, un espumoso bautizado como Txapana, elaborado por el método tradicional champanés, de Chardonnay y Pinot Noir, con tres años de crianza y con añadas diferenciadas.

Y el horizonte del imperio Arzuaga no se agota en la Ribera. En La Mancha está su almazara de aceite, en Noez (Toledo), y en Ciudad Real, en Malagón, descubrieron terrenos idóneos para la vid. Así nació Pago Florentino, en una tierra mirando al sur que, con justicia, se llama, finca La Solana, con un suelo pedregoso, de granito y arcillas, que otorga ese inconfundible recuerdo mineral al vino.

Los premios se multiplican vendimia tras vendimia, como reconocimiento de la madurez de las cepas y el rigor de la elaboración, que se traducen en refinamiento y exquisitez en la copa.

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO
Ctra. N 122 Aranda-Valladolid km. 325
47350 Quintanilla de Onésimo
(Valladolid)
Tel. Hotel: 983 687 004.
Tel. Bodega 983 681 146
Fax. 983 687 099
www.arzuaganavarro.com

De izquierda a derecha: el delegado de Fomento Económico, Francisco Lebrero; la alcaldesa de Jerez de la Frontera, Pilar Sánchez, y Carlos Delgado, comisario de Vinoble.

La alcaldesa de Jerez presenta la sexta edición de Vinoble

Pilar Sánchez destaca la celebración de un congreso internacional de sumilleres como complemento profesional al Salón Internacional de los Vinos Nobles, que se celebrará del 25 al 28 de mayo de 2008 en Jerez de la Frontera (Cádiz, España).

La alcaldesa de Jerez de la Frontera, Pilar Sánchez, acompañada del delegado de Fomento Económico, Francisco Lebrero, y del comisario de Vinoble, Carlos Delgado, presentó el pasado 17 de octubre la sexta edición de Vinoble, el Salón Internacional de los Vinos Nobles (generosos, licorosos y dulces especiales).

La alcaldesa destacó «la importancia estratégica que tiene Vinoble para la promoción de la industria del vino de Jerez», ya que, «durante los días en que se desarrolla el certamen, la ciudad acoge a productores, distribuidores y prensa especializada de todo el mundo, lo que nos sitúa como el referente del negocio de los vinos nobles a nivel internacional».

En esta edición, Vinoble va a hacer especial hincapié en el aspecto del consumo de los vinos generosos, licorosos y dulces, por lo que contará con la presencia de los mejores sumilleres del mundo, ya que estos profesionales juegan un papel transcendental en el consumo de unos vinos que tienen su principal cauce de difusión en la hostelería. Aprovechando la presencia en Vinoble de los sumilleres, se celebrará, por primera vez en la historia del Salón, un Congreso Internacional de Sumilleres, en el que se tratarán los temas relacionados con su profesión y el conocimiento y la promoción del vino, particularmente los generosos, licorosos y dulces especiales. Para Pilar Sánchez, esta actividad, que se celebrará un día antes del Salón, «reforzará la imagen internacional de Jerez como capital mundial del vino en todos los sentidos».

Además, la edición de 2008 contará con la presencia de tres nuevos países, México, Turquía y Jordania, con lo que serán 22 los países participantes. Se prevé, asimismo, un incremento de un 20% en el número de bodegas y de vinos. Cabe recordar que Vinoble 2006 convocó a 19 países, 85 stands, más de 400 bodegas, 1.200 vinos, 291 periodistas acreditados y más de 250 compradores internacionales.

Por último, la alcaldesa señaló que se está cerrando un acuerdo con la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, para definir su participación, por segunda vez consecutiva, en Vinoble. Pilar Sánchez adelantó que en el salón de 2008 «aumentará la contribución económica de la Junta», algo que sin duda contribuirá a garantizar el éxito del Salón Internacional de los Vinos Nobles.

Marqués de Cáceres,
la MARCA que da sentido a la palabra
RESERVA

Sólo algunas veces, la palabra Reserva significa verdaderamente algo exclusivo.

www.marquesdecaceres.com

VINO EN RED

Desde un ordenador, un móvil o el iPod, estar al tanto de las últimas tendencias del mundo del vino es fácil y divertido. Sólo hay que entrar en este nuevo canal temático que emite a través de Internet, ya sea desde su propia web, www.vinustv.es, o a través de YouTube o iTunes. Cualquiera de esos caminos le lleva a las últimas noticias del mundo del vino, así como a conocer algo más de esta cultura con variados reportajes y consejos prácticos.

UNA BARRICA POR NAVIDAD

Bodegas Valduero hace una propuesta innovadora para las Navidades de 2007 con idea de sorprender con un regalo único y original: la posibilidad de adquirir una barrica y regalar su vino a sus amistades. En el momento que adquiera una, pasará a formar parte del Club de Barricas, y la bodega se compromete a criar, trasegar, cuidar y embotellar su vino de Ribera del Duero de tal forma que esté en óptimas condiciones para su consumo.

Primer 2007 celebra su décimo aniversario

Este año, se celebra el Décimo Aniversario de Primer, una muestra que nació en 1998 con la pretensión de divulgar, potenciar y defender los vinos de maceración carbónica, una tipología de vino con profundas raíces históricas pero que se encontraba en una situación de riesgo por el desconocimiento de su atractivo enológico, la tentación de pasarse a la crianza y la falta de promoción. Diez años que han servido para popularizar el concepto de maceración carbónica. En este tiempo, y gracias en gran parte a Primer, este tipo entrañable de elaboración, patrimonio casi exclusivo de Rioja, y particularmente de la Rioja Alavesa, se ha ido extendiendo por todas las zonas vitivinícolas españolas. Diez años en los que la asistencia a Primer ha ido creciendo en cantidad y calidad, con un aumento esperanzador de los jóvenes, que hoy ya son la gran mayoría.

Con motivo de este décimo aniversario, Primer cambia el formato de su popular concurso, desdoblándose en dos: un premio por votación popular al vino de maceración carbónica que más haya gustado a los asistentes a Primer; y un premio al mejor vino de maceración carbónica 2007, que se otorgará en marzo de 2008, mediante cata ciega de todos los vinos presentados. De esta forma, se conjugan la valoración popular de los vinos de la muestra con el rigor de la cata profesional. Primer permitirá a los aficionados y profesionales degustar y apreciar la nueva añada de 2007 en su expresión más pura. La cita será los días 14, 15 y 16 de diciembre en el Palacio de Congresos de Madrid (Paseo de la Castellana, 99).

«Inspiración» es la joya recién engarzada en Valdemar, una edición limitada, de uvas clásicas y experimentales, que revela experiencia, gusto e investigación.

VALDEMAR

Experiencia y vanguardia

La sala de cata se asoma a un viñedo que es como un jardín primoroso. Priman las variedades tradicionales riojanas, pero tanto el campo como las instalaciones gritan libertad e investigan experiencias innovadoras.

En 1889, Joaquín Martínez Bujanda inició la elaboración de vinos de calidad, pero fue Jesús quien, junto a su padre, amplió el viñedo e impulsó el desarrollo actual, fundando Bodegas Valdemar. En la actualidad, junto a sus hijos Carlos y Ana, rige Valdemar, pionera en marcar nuevos estilos en la elaboración de riojas. Cuando los primeros vinos vieron la luz, supusieron una auténtica revolución, tanto por su estilo como por la presentación de etiquetas y botellas. Siempre han seguido esa línea, adaptándose y, en muchos casos, anticipándose a los gustos del público, a las tendencias.

Investigación de campo

En 1981, se empezó a construir el nuevo complejo, considerado, ya desde entonces y hasta hoy, una de las mejores instalaciones del mundo, recién designada por la prestigiosa revista norteamericana "Wine&Spirits" como una de las cinco mejores bodegas de Rioja del último cuarto de siglo. Para acompasar el crecimiento a la calidad, esta bodega -que se nutre de 400 has. de viñedo amparado en la D.O.Ca. Rioja, cuidadas y controladas a lo largo de todo el año por el ingeniero de campo, Patricio Villalba, hasta obtener el premio de la perfecta maduración- ha sido continuamente ampliada y modernizada.

La nave de elaboración tiene capacidad para 3.500.000 litros en depósitos automatizados y equipados con un moderno sistema de control de refrigeración. De esta forma, se puede llevar a cabo una fermentación rigurosamente controlada. La bodega cuenta con dos naves de guarda con más de 14.000 barricas, dotadas con sistema de ventilación y renovación diaria del aire, donde crianzas, reservas y grandes reservas Conde de Valdemar envejecen en barricas de roble americano.

El proceso se completa en las naves de reposo en botella, perfectamente aisladas, a temperatura y humedad prácticamente constantes todo el año, donde reposan unos tres millones de botellas hasta salir perfectamente afinadas al mercado.

Gusto y otros sentidos

La estética y el cuidado de los visitantes también se ha repulido, con una panorámica y espectacular vista de la nave de barricas, una confortable y hermosa sala de cata, mirador hacia el viñedo y la enoteca, donde se conservan más de 125.000 botellas de las grandes añadas del pasado, en nueve salas de nichos, completamente climatizadas.

Su filosofía es combinar placer y sensualidad con intensa y profunda investigación. Y eso, personalidad y delicia, se luce en la nueva obra, el «Inspiración Valdemar Edición Limitada 2003», elaborado con una selección especial de las mejores cepas de tempranillo que esta bodega tiene en La Rioja, así como con Graciano (variedad minoritaria) y un pequeño porcentaje de una variedad experimental. Una sorpresa rojo cereza intenso, aromático, complejo y de largo recuerdo.

BODEGAS VALDEMAR
Camino Viejo, s/n
01320 Oyon(Álava)
Tel. 945 622 188
Fax: 945 622 111
info@valdemar.es
www.valdemar.es

Fax

VALLFORMOSA RIOJA MUY VIP

Desde octubre, los vinos Primvm Vitae de Vallformosa Rioja se pueden degustar en las salas VIP de Spanair de los aeropuertos de Madrid y Barcelona. Los vinos están expuestos en un Rioja Wine Corner y, además, se incluye información sobre los mismos en un tríptico que se reparte a los visitantes de las salas. Esta acción se enmarca en una iniciativa de la Dirección General de Turismo del Gobierno de La Rioja.

VINOS DEL MUNDO

El Salón Los Vinos del Mundo, que organiza la importadora y distribuidora François de Graeve-Vinos del Mundo, convocó en el barcelonés hotel Rivoli Rambla a un total de 25 bodegas y destilerías procedentes de Francia, Italia, Australia, Chile, Sudáfrica, Martinica y Escocia. Una degustación que planteó el clásico recorrido por vinos blancos, rosados, tintos y, finalmente, destilados, y en la que el visitante podía conocer de la mano de los propios bodegueros las cualidades de la selección de vinos y espirituosos allí presentes.

INOA DE EUROCAVE

EuroCave presenta el climatizador ideal para transformar cualquier espacio en una auténtica bodega. Inoa responde a las necesidades de los coleccionistas de vinos que buscan crear un espacio-bodega en los lugares más variopintos de la casa, como un garaje, un sótano, una despensa, una buhardilla o bajo una escalera. Es modulable, ahorra energía, garantiza un envejecimiento óptimo de un volumen importante de botellas de vino y, además, presumen de ser climatizadores silenciosos.

LA MANCHA EN LONDRES

Los vinos de las 30 bodegas que integran la asociación Turismo Enólogico de Castilla-La Mancha se presentaron en el Borough Market de Londres. La Semana Gastronómica de España, celebrada en octubre en esa ciudad, fue el marco que acogió el acto. La selección de vinos manchegos estuvo acompañada de tapas típicas españolas, que elaboró el chef Francesc Condal, de la firma londinense Sibarita, especializada en comida española.

La familia Muga y la familia Santa Cecilia, unidas en los «Coloquios con bodegueros».

Muga, en «petit comité»

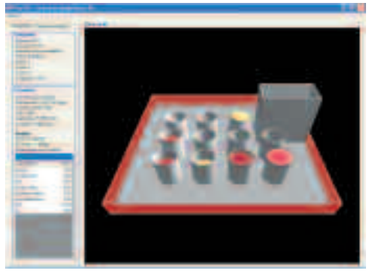
Bodegas Muga presentó su añada 2004 de Muga Crianza, así como su nueva etiqueta modernizada, en un acto exclusivo a puerta cerrada en la madrileña tienda especializada Bodega Santa Cecilia, con la asistencia de más de un centenar de personas, entre clientes y prensa especializada. Manu Muga, vicepresidente de la firma riojana, y Mayte Santa Cecilia, copropietaria y directora de compras de Bodega Santa Cecilia, fueron los encargados de dirigir el evento, que tuvo lugar en la sede de la tienda. La cita se situó en el marco de los «Coloquios con bodegueros» creados por Santa Cecilia, una iniciativa que repite varias veces a lo largo del año y con la que pretende presentar los mejores vinos a sus clientes, de la mano de los mismos bodegueros, en un acto íntimo y personal. Los asistentes tuvieron la ocasión de catar en primicia la excelente añada 2004 de Muga Crianza, que se sirvió durante el acto, junto con Torre Muga 2004, acompañado de un catering elaborado especialmente para la ocasión por el prestigioso restaurante Viridiana.

MiVino México, más cerca

Como ya anunciamos en el número 61 de Vinum, la revista MiVino ya está presente en México. En un principio, tal como indicó Pablo Baños, coordinador de MiVino México, se trata de una separata con información sobre vinos, cursos, catas y demás temas de interés en México, aunque a comienzos de 2008 MiVino México se espera que tenga vida propia. México está llamado a ser un país de productores y consumidores de vino. Lo demuestra el aumento continuado del consumo: ha crecido un 15 por ciento en los últimos años, sobre todo en el mercado integrado por la población joven. A la par, la demanda de información y cultura sobre vinos aumenta año tras año. Pablo Baños manifiesta su «fe en el desarrollo enológico de nuestro país. Por ello, iniciamos la publicación de un cuadernillo mexicano que se distribuirá con los números de la revista española MiVino, aunque con la vista puesta en una futura edición completa de MiVino México. Mientras llega ese feliz momento, que sin duda marcará un punto de inflexión en la producción y consumo de vino en nuestro país, nuestros lectores podrán gozar, aprender y aprovechar la información de la revista MiVino. Una publicación útil, práctica y gratuita».

«VinoTEC», gestión de bodega

El grupo Iris-Ekamat, con más de 30 años de experiencia a través de su empresa Iris Sistemas de Información, presenta al sector vitivinícola su nuevo software VinoTEC para la gestión de la producción y distribución de vinos, cavas, licores y bebidas que, bajo la plataforma Microsoft Dynamics NAV, ayuda a mejorar la productividad y a optimizar las inversiones de las empresas productoras. Se trata de una solución integrada que conecta a todos los empleados de la organización con los clientes, proveedores y socios de la compañía a través de Internet en cualquier momento y lugar del mundo. Entre sus módulos específicos dirigidos al sector, cabe destacar: «Gestión de Parcelas», que permite no sólo mantener una ficha por cada una de las parcelas de la propiedad, sino también ampliar las fichas con los datos que se estimen oportunos. «Gestión Comercial», con la que es factible generar una matriz de descuentos para los diferentes clientes, objetivos y cupos de venta; «Vendimia», donde es



posible generar las cartillas de viticultor de forma que se controlen automáticamente los rendimientos por cada una de ellos además de marcar los precios antes o después del periodo de la vendimia; o el módulo de «Bodega», para preparar fichas de producto, control de ubicaciones, así como boletines de análisis enológicos y catas de cualquier productos. Pretende ser una solución empresarial que permita acelerar la toma de decisiones para responder con mayor rapidez a la demanda.

¡ENFRÍA EL TINTO!

El Consejo Regulador de la D.O. Tacoronte-Acentejo lanza una campaña denominada «¡No te cortes, enfría el tinto!», un mensaje claro y moderno que intenta aconsejar al consumidor sobre las temperaturas de servicio de los vinos tintos con el fin de maximizar su disfrute y desmontar el falso tópico de que deben tomarse a temperatura ambiente. La campaña consiste en la distribución de unos 1.000 enfriadores de vinos en más de 150 restaurantes y tascas de la isla de Tenerife.

CATAR EN CASA Y EN INGLÉS

Planeta Vino, escuela de catas en inglés única en España, lleva la cata de vino hasta la comodidad del propio hogar. Una forma divertida de aprender inglés. De la mano de Mary O´Connor, experta vinícola y nativa de habla inglesa, degustar los mejores vinos españoles es posible sin salir de casa. Planeta Vino se encarga de todo: información, mapa de las regiones vinícolas, copas, manteles de cata, escupideras y, por supuesto, el vino.

HEMOS EMPEZADO EL TERCER VIAJE POR LAS CUENCAS VINÍCOLAS EN LA DESEMBOCADURA DEL MIÑO, PARA IR DESCUBRIENDO UN RÍO QUE SON DOS, VENIDOS DESDE LA GALICIA PROFUNDA,EL MIÑO, Y DESDE ASTURIAS Y CASTILLA, EL SIL. AMBOS, CON AFLUENTES MUY VITALES, RIEGAN CINCO DENOMINACIONES DE ORIGEN EN EL LADO ESPAÑOL: RÍAS BAIXAS, RIBEIRO, RIBEIRA SACRA, VALDEORRAS Y BIERZO, Y LA PARTE PORUGUESA DONDE REINA EL VINHO VERDE. UN PASEO POR LAS VARIEDADES ALBARIÑO Y ALVARINHO, TREIXADURA, LOUREIRO, BRANCELLAO, MERENÇAO, MENCÍA…

Ríos de Vino

III. EL MIÑO Y EL SIL

Texto: Ana Lorente y Bartolomé Sánchez
Fotos: Heinz Hebeisen

Vista panorámica del viñedo de Adegas Moure en Abadía da Cova. El río rodea O Cabo de Mundo.

Vista del estuario del río Miño desde la orilla portuguesa. Al fondo, el monte Santa Tecla, que alberga un castro celta.

MIÑO/SIL

Dos ríos, seis denominaciones

Las aguas del Miño y el Sil no se diluyen en la desembocadura. Quiere la leyenda que, cuando los elementos les son propicios, se prolonguen y trasmuten en forma de un rayo verde que aflora del mar, en el horizonte entre Camiña y A Guarda. Un rayo verde que, como el genio de la lámpara, concede deseos, limpia mirada y una vida plena. No hay pruebas directas, de hecho nadie lo ha visto con sus propios ojos, pero todos conocen a alguien que conoce a uno, que tiene un cuñado que jura que un atardecer, desde el monte de Santa Tecla... Lo que cualquiera puede admirar, con solo volver los ojos al cielo en esta vendimia perfecta de 2007 es un arco de colores que, como un puente, une las dos orillas, arco iris o arco de dios según se pronuncie en España o en Portugal, arco feliz que viene a coronar un septiembre soleado que ha madurado las uvas ribereñas como nunca se vio.

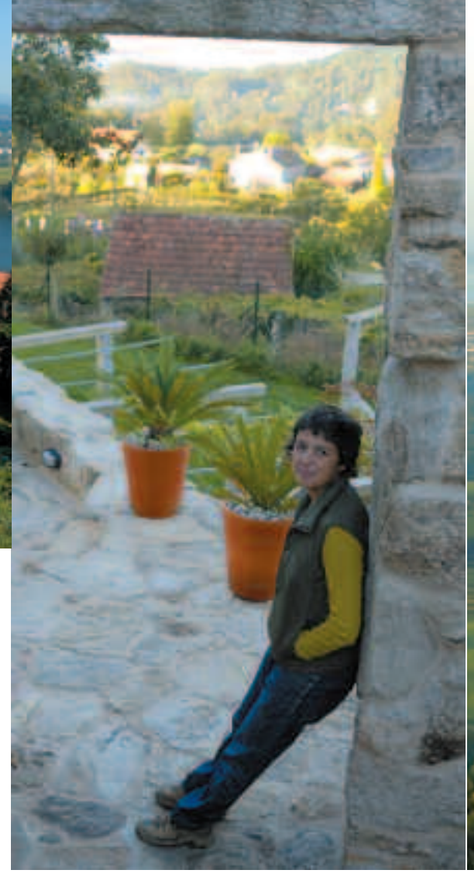
El paraje de Rías Baixas vecino a la desembocadura, florido y ameno, se llama El Rosal y, desde hace tiempo, quien busca vino llega aquí con la precaria guía de un plano dibujado a mano, como los de los tesoros piratas. Es la etiqueta de la bodega de un precursor visionario, Santiago Ruiz. La bodega forma parte de la firma Lan desde los últimos años de vida del fundador, pero permanece en la casa familiar, un acogedor edificio del XVII envuelto en hiedra, pintado de rojo vivo, en la localidad de San Miguel de Tabagón, en la provincia de Pontevedra. La bodega ha funcionado por generaciones allí, junto a la desembocadura del Miño, donde ya el abuelo elaboraba un Tostado recomendado por los médicos, pero la marca Santiago Ruiz se fundó en 1984, cuatro años antes de que naciera la D.O Rías Baixas

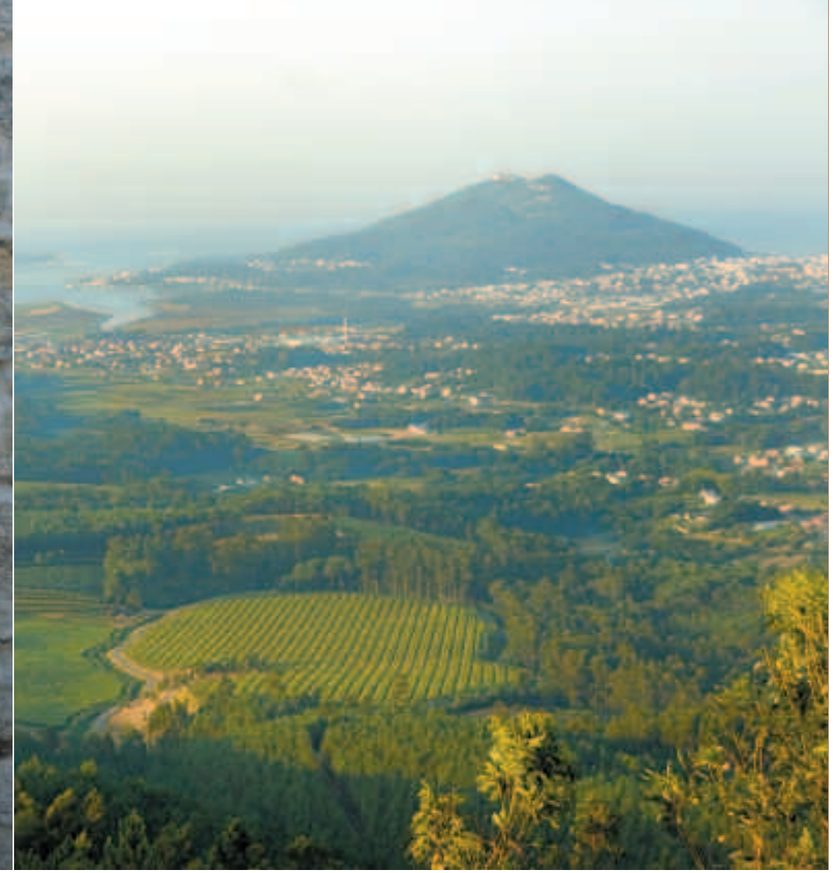
Rosa Ruiz es la amorosa guardiana y guía de ese recinto mágico donde su padre fue atesorando la historia de su vida y milagros como viticultor, y la memoria de las innumerables visitas que acudían a saludarlo y compartir una copa. En el libro de firmas hay cartas del Rey, miles de artículos de prensa dedicados por sus autores, escritores de fama, y firmas exóticas de todos los rincones del globo.

Pero es tiempo de vendimia, y a Rosa se la encuentra en la bodega nueva, recién estrenada, de Tomiño, junto a la enóloga Luisa Freire que se sumó a la casa en 1999, con la experiencia en albariños acumulada en Fillaboa y en Pazo Vilarey.

El edificio nuevo retumba en los espacios diáfanos, en los altos techos de madera y, por contraste, resulta frío a pesar de su envoltura en la viña y en un enorme huerto de kiwis, pero los espacios crecederos y la utillería reluciente gritan eficacia. Son las 6 de la tarde, el sol decae y se abocan en la despalilladora las últimas cajas del día, uva

Rosa Ruiz, hija de Santiago Ruiz, controlando la primera entrada de uva en la nueva bodega del pueblo de Tomiño.





Arriba, a la izquierda, catedral de Tui desde la torre de Soutomaior. Sobre estas líneas, Cristina Alcalá, periodista radiofónica, en su casa de turismo rural Vinosobroso, cerca de Mondariz. A la derecha, vista desde el mirador de Niño do Corvo, con parte de los viñedos de Terras Gauda en primer plano.

sana y dulcísima. En cuanto sea mosto, Luisa lo llevará a su laboratorio para completar el muestrario que va ocupando unos minidepósitos, donde del 1 al 36 reproduce a sus hermanos grandes y, hasta el 50, desarrolla sus experimentos, incluso con ayuda de una prensa igualmente minúscula.

Lo que es grande y una gran satisfacción es la cámara de frío, diáfana, blanca, pulcra, por la que, si fuera necesario, podría pasar toda la uva que recoge la bodega.

Los viñedos de la bodega Terras Gauda también se asientan en un paraje privilegiado en el Valle de O Rosal, muy cerca del Miño por tierras de A Guarda, de modo que son los más sureños de la D.O. En cerros ondulados alrededor de la bodega y bajo la dirección de otro pionero como es José Maria Fonseca, han reunido 60 has. perfectamente alineadas con orientación al mediodía, con la benéfica influencia del río y mar, y con una magnífica relación clima-suelo, lo que permite la obtención de unas cosechas de alta calidad. Las cepas cultivadas son Albariño, Loureiro y Caíño. El mirador del Nido del Cuervo es la atalaya perfecta para acariciar con la vista las sensuales colinas, para seguir las juguetonas curvas de los caminillos blancos, las viñas y los meandros del río. En la otra orilla, Portugal; en ésta, una explanada soleada en la que se alza la bodega florida, coloreada de rosas, engarzada en el verde de las cepas y de los bosquecillos de pinos, la de mayor producción entre las no cooperativas, con sus 1.200.000 botellas anuales. El grupo empresarial está constituido por dos bodegas, la gallega Terras Gauda y la leonesa Pittacum situada en la localidad de Arganza, donde poseen una moderna bodega de elaboración y un sólido caserón de piedra como nave de crianza para vinos marcadamente bercianos, pero con personalidad propia.

En Rías Baixas solo una bodega dispone de alojamiento para los enoturistas, es La Capitana, en el centro de Cambados y muy cerca de las magníficas playas, pero lejos del río. Lo que sí se asoma es Vinosobroso, la casa rural que ha construido Cristina Alcalá, sumiller, escritora y comentarista del mundo del vino en la radio. Situado en el entorno rural del histórico Balneario de Mondariz, en la subzona de Condado (Pontevedra), ofrece a los amantes del vino y el buen vivir un espacio acogedor y diferente para aprender disfrutando y en ejemplar paz.

Vinosobroso organiza y gestiona actividades con el común denominador del vino. Para ello cuenta con sala de catas, biblioteca especializada, una pequeña bodega y tienda gastronómica, promueve rutas vinícolas y cuenta con cinco habitaciones bautizadas con los nombres de las denominaciones de origen gallegas. La finca ha cumplido más de 100 años, y comenzó a rehabilitarse en el 2004 con su estructura original típica gallega y sus característicos bancales totalmente integrados en el entorno, desde el cual se puede disfrutar de un magnífico paisaje, frente al castillo de Vilasobroso, convertido en museo etnográfico.

Y allí acude para conversar esta fresca noche la que ha sido impulsora y factotum de la Denominación de Origen, como Presidenta durante muchos años, Marisol Bueno, la bodeguera de Pazo de Señorans, ahora totalmente renovado y puesto a punto para compaginar las funciones de bodega con las de hostelería, como exquisito escenario de celebraciones.

Marisol tiene mucho que contar, pero hace gala de discreción desde que, a los 34 años se hizo cargo de la coletilla conflictiva de la Consejería de Agricultura, con apenas 500.000 kg. de uva controlada, y levantó el sólido imperio que es hoy el reino del Albariño: Rías Baixas. A ello ha dedicado todo su saber, su esfuerzo y su tiempo, hasta el punto de que su hijo pequeño la veía tan poco que se refería a ella con retintín como "cierta persona". Ahora la han recuperado en casa, con Javier, su marido, nacido en los contornos y que recuerda imágenes infantiles de este río, cuando pescaba plácidamente con caña y veía con pavor cómo "cazaban" con dinamita truchas, reos y todo lo que cayera.

El otro lado del río es Portugal. Oliveira Martins lo mira desde la frontera: "campos pequeñitos, circundados por pequeñitos valles, orlados de robles pigmeos, recortados, de donde cuelgan los racimos de uvas verdes..."

Pero antes de cruzar vale la pena demorarse en Tui, en sus piedras, en la imposible arquitectura de su catedral, y en sus bosques, como el parque natural de Aloia que, con 629 m. es una atalaya de la sierra de O Galiñeiro y cuenta con magníficos miradores naturales sobre el río Miño y su estuario. Fue el primer Parque Natural de Galicia, declarado en 1935, y entre sus principales atractivos destacan restos arqueológicos como la muralla Ciclópea o el castro de Alto dos Cubos. Algunos historiadores identifican este punto estratégico con el monte Medulio y la leyenda del suicidio colectivo de toda la tribu antes que someterse a las legiones romanas.

En el pequeño recinto hay siete molinos de agua visitables y diez kilómetros de sendas como la que sube desde la parroquia de Vincios y termina al pie de la ermita de San Xián. Las repoblaciones forestales ya comenzaron a principios de siglo con especies como cedros, cipreses y abetos que alcanzan gran porte y dibujan en algunas zonas una postal exótica.

En Solar de Serrade, Adriano Pereira Afonso ha montado una amorosa bodega y *turismo de habitaçao* cerca Monçao. Hace mucho que se acostumbró a cruzar sin poner en hora el reloj, a una y otra orilla del Miño donde ha hecho negocios y amor, el de su mujer, española, a la que tenía que visitar como un espalda mojada, agarrando con los dientes la cuerda de un saquito en el que cruzaban flotando las aguas, su ropa y sus zapatos.

Adriano acaba de sufrir el susto de un infarto, y su mayor disgusto es que, por la medicación, ha perdido paladar para catar el vino, con lo que a él le gustan las merendolas en casa de amigos, con buenos pollos de corral guisados, y vino, su vino.

MARISOL BUENO
UNA SERENA ENERGÍA

La Denominación de origen Rías Baixas se comenzó a gestar allá por los años ochenta. En aquellos comienzos Marisol Bueno se encontró de pronto con el manto de presidenta de un ambicioso proyecto en ciernes, con los agravantes de ser muy joven, inexperta en cuestiones burocráticas y, sobre todo, ser mujer. Que en el mundo del vino era casi tan raro de encontrar como los marcianos, y este problema no tardó en ponerse en evidencia: "En las primeras reuniones uno de aquellos bodegueros me quiso cesar". Fueron comienzos duros, pero por su sacrificio y forma de trabajar seria y constante ha sido la presidenta incuestionable toda la vida, desde aquél primer embrión, llamado "Albariño", y después de la D. O. Rías Baixas (casi 27 años) hasta que las últimas elecciones tomó la irrevocable decisión de no presentarse. "El Consejo Regulador ha marcado mi vida y la de los míos todos estos años, lo peor fue al principio, que los niños eran pequeños, llegaba a mi casa tan tarde que ya no me llamaban mamá". Ahora desde este retiro ficticio, (continúa en contacto directo al frente de su bodega "Pazo de Señorans") saborea con placer todo el trabajo derrochado y se acuerda de aquellos duros inicios. "Toda mi ilusión y empeño era controlar y seleccionar los vinos para que todos los que llevaran con la contraetiqueta del Consejo Regulador fueran de buena calidad. Esto me acarreaba algún disgusto con bodegueros. Y les decía ¿pero no comprendéis que es la pescadilla que se muerde la cola? Yo veía el problema que tenían otros, que hacían vinos malísimos y no lo podía entender, me horrorizaba que nos pasara a nosotros también". Rías Baixas es ahora una de las comarcas con mejor futuro, no cabe duda que Marisol Bueno ha jugado un papel fundamental para que así sea.

Arriba, a la izquierda, vista nocturna de Salvaterra do Miño desde Monçâo. A su derecha, el enólogo español Carlos Blanco, en la bodega portuguesa Solar de Serrade. En la página siguiente, el enólogo Marcial Dorado, de la bodega Quinta do Dorado, en Paderne, «escuchando» un mosto en fermentación.

Compró la hermosa casona que dejó la última propietaria después de la revolución de los claveles. Estaba abandonada y Adriano recibió ayudas para restauración y le sacó brillo con dos buenos albañiles hasta convertirla en la casa familiar, de modo que allí se afincaron, aunque mantiene la bodega primitiva al otro lado, en el pueblo de su mujer, Salvaterra.

La bodega hace Alvarinho y Vinho Verde tinto. La dirige el enólogo Carlos Manuel Blanco en un espacio pulcro que reproduce el estilo de la casa, la decoración de azulejos antiguos pintados de azul, la inconfundible decoración portuguesa con motivos de pámpanos y racimos. En 1981 empezó la plantación de viña y construyó la bodega bajo los robles, sembrado el suelo de bellotas que aquí se llaman *landros*. Hay un viña junto a la casa, en una solana desde el jardín del pórtico hasta la falda del montecillo, hasta el pinar que la protege de vientos y nieblas. Pero las otras están dispersas en terrenos muy diferentes, granito meteorizado, canto rodado y algunos más adecuado para tintos.

Al otro lado, bajo el arco iris se desparraman los viñedos de Fillaboa y del Marqués de Vargas, el Pazo San Mauro. Desde éste, el mirador es una vieja vía de tren convertida en vía verde para paseantes y ciclistas, y en la orilla espera una barquita llamada Alma en medio de un fila de otras amarradas al refugio de un recodo. Como las crecidas de otoño no son infrecuentes, el amarre está alto, como un tendido eléctrico.

El río se encajona con lascas de piedra y rocas que estrechan la corriente. Son las llamadas *pescas*, trampas para capturar las más exquisitas lampreas, entre las que se llevan la fama las del Arbo y el Cea.

Ahora no son abundantes pero las recetas clásicas, de conserva y aprovechamiento, recuerdan tiempos en los que sobraban. Salazón para conservar y, como exquisitez popular, rellenas de huevo duro, jamón, chorizo...

A cada paso bajo los pies estalla el mentastro y embalsama el aire. El paisaje es un puzzle de piezas apretadas que ocultan la tierra, eucaliptos, robles, viñas, pasto, pinos, magnolias, y en los bordes, como lindes de las tierras de cultivo, parras generosas, inútiles para vino porque, en estos terrenos húmedos y fértiles, las uvas son pura agua.

En Melgaço, la historia es al revés. En Quinta do Dorado Marcial llegó de España y presume de ser el bebé en estas lides porque apenas lleva aquí y en el vino siete años. Claro que su impresionante viña, la más bella del contorno, en un circo cara al sol, vallada por un muro que ha cumplido dos siglos, la compró su padre hace 25 años. Allí existe una casa noble que piensan restaurar para enoturismo, mientras que para el vino compraron y reformaron una nueva bodega, con una amena panorámica sobre el río, frente al monasterio de Paderne que, cada cuarto de hora, tintinea "el 13 de mayo..."

De allí salen al año 45.000 litros de El Dorado y 90.000 de Auratus. El suelo es epoxi azul Galicia, algo que puede mantenerse solo con agua, sin productos químicos que dejarían olores y residuos. Esa es la misma filosofía que pretende inculcar a sus proveedores, a los viticultores, para que comprueben las ventajas del cultivo ecológico, sin más tratamientos que el cobre y el azufre.

Marcial no llegó a Portugal como a terreno conquistado sino que más bien tuvo que superar dificultades de burocracia, comercio y esas pejigueras. Pero ha convencido a los vecinos a base de los premios y los elogios en la prensa extranjera. Ahora le preguntan que cómo lo hace, y lo que no pueden creer es que él "no hace nada" más que seleccionar la uva en el campo y en la mesa de la entrada de vendimia. Sin darse cuenta hace algo más: escucha. Pega la oreja al bullir de un pie de cuba antes de catarlo. Si lo encuentra todo lo frutal, limpio y fino que espera, lo distribuirá entre los otros depósitos que acaba de llenar con goloso mosto, de modo que fermenten naturalmente y con las levaduras propias de su viña. En la bodega, clara y abierta al paisaje, trabaja con depósitos pequeños, manejables, en los que deja el vino con sus lías finas durante año y medio. Y todo, cada detalle, se nota en su satisfacción y en la copa.

Reino de la lamprea

El río otra vez, ahora el Arbo por el que cruza un puente mágico con *pescas* a lo largo de toda la orilla. Má abajo, en Vilanova de Cerveira, un parque de interpretación del Miño donde se informa a los niños con el atractivo de un parque acuático.

Vinho Verde, un lugar para vivir

Donde se elaboran los "vinhos verdes" es un lugar para disfrutar el vivir. La cuidada estética de los pueblos y la amabilidad intrínseca de sus gentes seducen y "enganchan" inmediatamente al viajero, que se siente integrado en el entorno. La vegetación es exuberante y variada, el clima suave y benévolo, y los vinos tiernos y frescos. Habrá quien piense que la Denominación de Origen hace alusión al color del vino, incluso quien se sorprenda al ver que sólo son blancos o tintos, no verdes. Pero su nombre se refiere a su condición de jóvenes y, antiguamente, a su escaso bagaje alcohólico. Comienza la "Região Demarcada dos Vinhos Verdes" en el río Miño, que la limita al norte, llega a las puertas de Oporto, sobrepasa esta ciudad y cubre buena parte del norte de Portugal. Está dividida en seis zonas: Monção, Lima, Braga, Basto, Amarante y Penafiel. En total, unas 70.000 hectáreas de producción repartidas entre ¡más de 100.000 viticultores! En esta región hay de toda clase de suelos, aunque predominan los arenosos y el granítico degradado, y le dan otro aire a la Alvarinho, que saca maneras elegantemente aristócratas. Pero no sólo de la reina del Miño se elabora el "vinho verde", hay hasta siete castas blancas recomendadas y ocho tintas. De las blancas sobresalen la citada Alvarinho, Trajadura, Loureiro, Azal Branco, Avesso, Batoca o Pedernã. De las tintas, la Azal tinto, Brancelho, Pedral, Espadeiro, Vinhão, Padeiro Basto, Rabo de Ovelha y Borraçal. Además, hay autorizadas hasta ocho castas más, blancas y tintas, aunque se considera que sus vinos son de calidad inferior. La perspectiva que el consumidor percibe de este tipo de vinos puede resultar engañosa, sobre todo para el que no conoce la zona, dado que se han vendido millones de botellas de formas atractivas y demasiado comerciales, con sabores suavemente dulzones, que poco o nada tienen que ver con los verdaderos y grandes vinos que en la actualidad se elaboran en la región.

ADRIANO PEREIRA AFONSO

EL HOMBRE DEL RÍO

El Miño ha sido su medio elemento durante buena parte de su vida. Bien joven aprendió a cruzarlo, a tratarlo y a comprenderlo cuando eran tiempos difíciles de férreas barreras e intransigentes fronteras. En barca o cuando lo exigían los amoríos salvando el río en paños menores, a nado y salvaguardando la ropa a buen recaudo remolcándola en bolsa impermeable para impresionar en los bailes de las fiestas del otro lado. Adriano sabe mucho de trabajar duro, sin descanso. En Francia, en Suiza o más tarde en España, donde, una vez establecido en Vigo, por fin ahorró lo suficiente para realizar su sueño. Acondicionar una hermosa quinta de las afueras de Monção, una histórica mansión clásica solariega, cuya construcción se remonta al siglo XVII. Reacondicionar los pocos viñedos que quedaban y darle vida a un lugar donde las zarzas hacían el camino infranqueable y el palacio se hallaba saqueado y semi derruido, en estado de completo abandono. La mansión ha sido refinadamente reconstruida y hoy se puede aprovechar su situación para disfrutar de sus instalaciones y hacer turismo enológico. En las arenosas tierras de los alrededores plantó hasta veinte hectáreas de viñedo y puso al frente de la bodega al enólogo Carlos Blanco, un gallego de Leiro, que se hizo cargo de la esta parte de la quinta desde los inicios. Hoy el Alvarinho Solar de Serrade, su vino estrella, es ensalzado por la prensa especializada y premiado en concursos internacionales. Pero también elaboran un blanco con Trajadura y Alvarinho y prueban con los tintos. Así son el gran Miño y su gente: Serenos, generosos, esforzados y románticos. Afines y atentos a la vida de las dos orillas, enamorados de sus vinos a los que custodian y revitalizan.

A la izquierda, artilugio para la pesca de la lamprea en el Aquamuseu do río Minho, en Vilanova de Cerveira. Arriba, Pepe Rodríguez, gerente de Adegas Galegas de Salvaterra do Miño, posando con las tapas de su vino estrella Veigadares.

Son piezas raras porque los ribereños, desde Lugo o desde el Bierzo, apenas se asoman al agua, apenas aprovechan el curso más que para la contemplación, ahora que la pesca es escasa o prohibida, y los molinos se desploman en ruina. Hay catamaranes de paseo para los veraneantes en Pantón, balnearios en Ourense y una playa fluvial con aparatos de gimnasia en San Clodio, pero poco más. A uno y otro lado se tienden viñas, bosquecillos ordenados y sembrados, en un juego siempre verde. Con alguna excepción. En As Neves, en torno a Adegas Galegas, crece un erial más parecido a Mordor y la terrorífica tierra media que imaginó Tolkien, que a la dulce Galicia. Allí se está construyendo el puerto seco, el mayor complejo industrial de Vigo y aledaños. Pero en los muros de la bodega crece la hiedra para cubrir púdicamente su fachada de castillete que en breve se transformará con un proyecto de restauración total que acomode el edificio a su nueva capacidad, a su crecimiento, ya que empezaron elaborando 60.000 litros y se han multiplicado por 10.

El catálogo es ya muy amplio y su creador, el brillante Pepe Rodríguez, un referente de la región, presume de que sus vinos se caracterizan por su longevidad, con blancos tan estructurados como el Gran Veigadares que mejora durante 10 años y, al catar el 2005, que aún no ha salido, se comprueba que le falta un añito de botella para sentarse a la mesa. Su teoría, como pionero y buen conocedor, es que la moda de los Albariños "jóvenes y frescos" fue un invento comercial de las bodegas que tenían que recuperar rápidamente grandes inversiones en el proceso de fulgurante desarrollo de la D.O. Rías Baixas. Lo malo es que determina una dinámica en el mercado que obliga a las bodegas a sustituir las botellas no vendidas de una cosecha cuando sirven la siguiente, aunque para un degustador avezado, la anterior esté mejor.

Hay quien sí lo entiende así, como Óscar Cidanes, el sumiller del restaurante de Mos (Porriño), donde oficia en los fogones su hermano Esteban, un edificio acristalado de arquitectura vanguardista , hermoso y confortable. Hasta mediados de noviembre es la mejor temporada de las navajas, que están excelentes en toda su pureza, pero Esteban no solo respeta la excelente materia prima sino que se esmera en guisos tradicionales y juegos más creativos, como un foie con zamburiñas.

Pepe Rodríguez es un ejemplo de cultura y sensibilidad que jalona este recorrido, en Rías Baixas, y ahora también en Valedorras, en Petín, con la bodega Dia-Noite, y en Bierzo, en Señorío de las Dueñas, donde Viticultores Bercianos elabora y cría Riocuá. Pero en el Ribeiro el cerebro más original, crítico y controvertido es Emilio Rojo, un pequeño cosechero, osado y desprejuiciado que conoce Ribadavia como su mano y que recuerda a un barquero centenario, Ramón, que le cruzaba el río desde su aldea para ir al cine, en una barca que hoy se exhibe en el museo etnográfico.

Otro guía excepcional en esta ciudad cargada de historia y salpicada de rincones donde perderse, como la judería, es el encargado de turismo municipal. Las visitas se pueden concertar en la plaza, frente al Ayuntamiento.

Y otro bodeguero personalísimo -quizá lo da la tierra o los vientos- es Paco García que, con su mujer, Silvia, rigen Adega do Mou-

Arriba a la izquierda, el extravertido viticultor Emilio Rojo, en la confluencia de los ríos Avia y Miño, en la ciudad de Ribadavia. Arriba, Francisco García, de Adega do Moucho, en pleno casco urbano de Ribadavia. A la izquierda, puerta de entrada de la muralla de la ciudad.

Rías Baixas: los aliados del mar

Cuesta creer que el vino de unas comarcas donde la variedad Albariño brillaba por su ausencia, pero que proporcionaba su mítico nombre a vinos a granel, la mayoría de las veces un turbio brebaje, haya dado un salto tan espectacular. Y es que la Denominación de Origen Rías Baixas apenas ha alcanzado los veinte años de vigencia, pero transmite tanta fuerza que se puede pensar que llevamos disfrutando de sus vinos toda la vida. Para llegar a esta alta cima se han tenido que dar circunstancias muy concretas. Lo primero, la concienciación de unos viticultores que apostaron por variedades autóctonas, desterrando para siempre el lastre que allí se arrastraba (híbridos productores directos y uvas de muy poca calidad) y la aparición de una serie de bodegas (dirigidas por grandes profesionales) que han hecho del albariño estandarte y que elaboran vinos que se pueden codear con los mejores, además de la sabia dirección en su Consejo Regulador de las personas que iniciaron la preciosa aventura del vino. La evolución de esta Denominación de Origen en tan pocos años ha sido sorprendente. De los 450 productores que había en 1987, se ha llegado a los 6.200 que en la actualidad se reparten sus 3.000 hectáreas. Las cinco zonas que integran la Denominación de Origen -O Rosal, Condado, Salnés, Soutomaior y Ribera del Ulla (última en incorporarse)- juntan a 189 bodegas. Rías Baixas se sustenta, además de sobre el Albariño, con variedades autóctonas de una calidad excelente. Tiene Loureira (también llamada Marqués), Treixadura y Caiño blanco. Incluye las tintas Caiño tinto, Espadeiro, Loureira tinta y Sousón, aunque en estos momentos sus tintos no pasan de ser mera anécdota. Pero Rías Baixas no sólo es Albariño. Existen otros tipos de vinos en las distintas subzonas que combinan esta variedad con las que tradicionalmente han usado. El ejemplo más claro es el de O Rosal, que usa un porcentaje (70%) de Albariño y Loureiro, y el resto puede ser de cualquiera de las variedades autorizadas para llevar el nombre de Rosal. En el Condado de Tea pueden poner Albariño y Treixadura en igual proporción para lamarse "Condado". Ya hay vinos que aguantan el paso del tiempo en botella hasta plazos impensables. La asignatura pendiente es llegar a esos vinos de un solo pago, semejantes a los crus alsacianos, en los que estas variedades de lujo expresen todo su poderío.

Viñedo de Colección Costeira, de la Cooperativa del Ribeiro de Ribadavia.

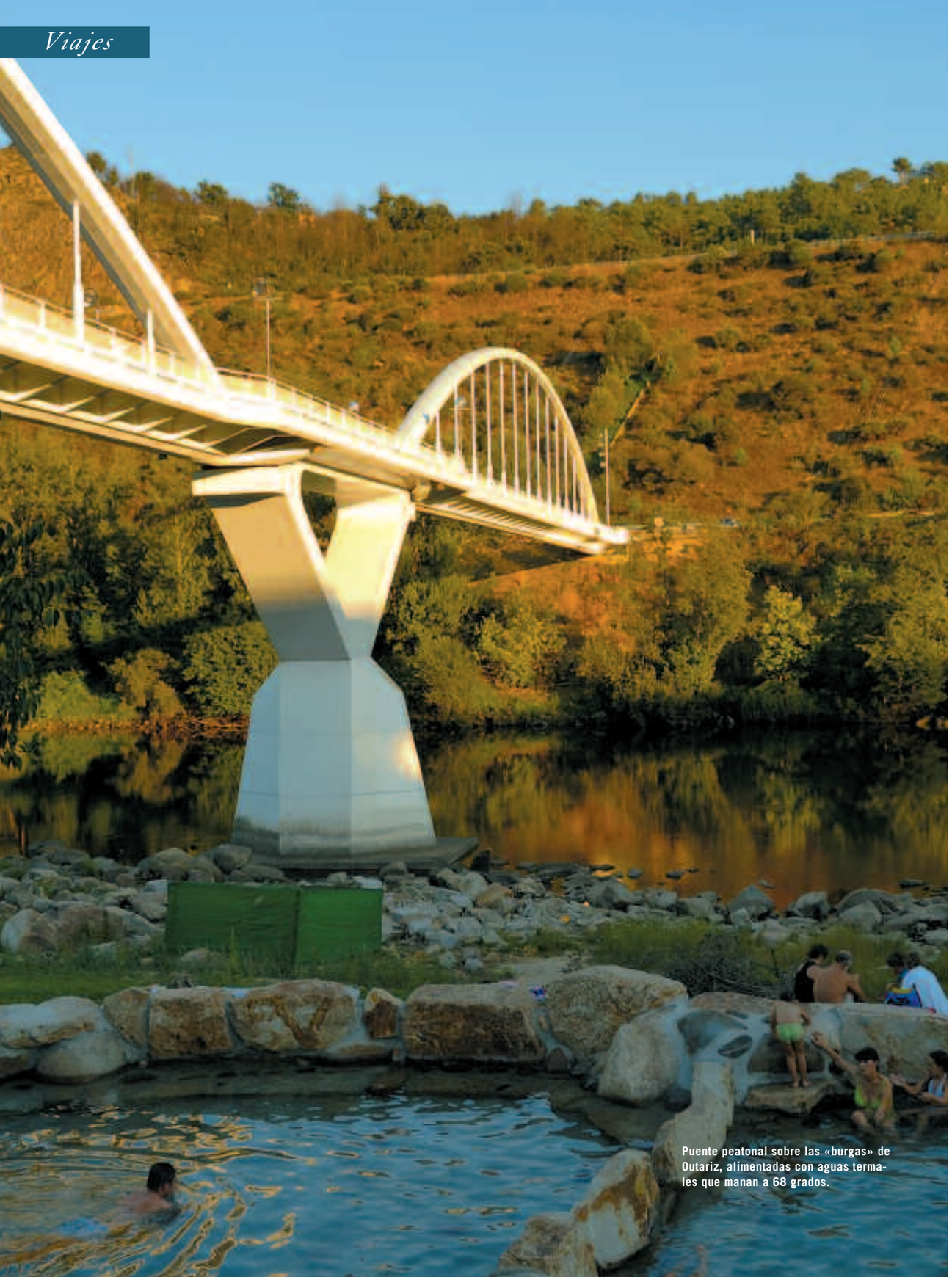
A la izquierda, descarga de la uva en la Cooperativa del Ribeiro, en Ribadavia. Arriba, balneario de Laias, a orillas del Miño. A la izquierda, una vieira, plato típico del restaurante del balneario

cho, una privilegiada viña en torno a un palomar, en pleno centro de la villa, frente al mercado. Su tatarabuelo Rafael Santoro inauguró los aguardientes destilados en la región, pervive como científico del vino y ya contemplaba a la antecesora de esta viña en pendiente plantada hace 10 años. Terraza pina que rebasa los 6 pisos de los edificios vecinos, con una vista impresionante sobre el viaducto y los bosques. La bodega está en la puerta de calle, bajo el jardín y la cocina familiar, y quien elabora es el enólogo José Manuel Juste, en un huequito aprovechado, con muros de piedra donde caben dos depósitos de 500 l. y uno de 1.000, y cuatro barricas que apenas se usan un año.

El contraste frente a los mínimos productores es la Cooperativa del Ribeiro que dirige Tito Levoso. Se felicita, junto a Emilio Vidal, el enólogo, por esta cosecha en la que el mildiu selectivo ha echado al suelo granos, como una poda, como una mano en la mesa de selección y, junto con el sol de septiembre, trae lo mejor, uva sana y breve, dos veces buena. Entrarán más o menos cuatro millones de kg. de blanco, y medio de tinto, tanto de sus propias viñas como de los socios y de proveedores, cada cual con su propio plan de vendimia y entrega. Viña Costeira y la cooperativa son atípicas. El coupage del vino emblemático se ha decidido por cata y votación popular, así como el vestido, la etiqueta. Y la bodega, en medio del vértigo de las cifras, se permite caprichos como desempolvar los históricos *tostados* de la zona, seleccionando en cada viña, racimo a racimo, los adecuados, los que en cajas oreadas y en una enorme nave fresca se secan hasta alcanzar en fruto 22 grados, que en botella se convierten en oro viejo a 14 grados golosos, y con un apunte final acidillo que invita a seguir bebiendo. Una joya restaurada del pasado con las más eficaces técnicas actuales y medios sobrados, sin escatimar.

Ribeiro: feliz resurrección

Ya hace muchos años el gallego genial Álvaro Cunqueiro dejó escrita y bien clara la principal lacra del vino del Ribeiro: “Eu deletreaba todas as cepas vellas do pais: caíño, brencellau, mencía, tintilla, tarrantés, treixadura, godello, lado, albariño... (Xa sei que agora hai outras cepas, e que se queren colleitas longas, vendimas fartas, e que as vellas cepas do pais dan pouco)”. Parece que esos tiempos aciagos han pasado. Hoy se puede apreciar un gran cambio en los vinos gracias a la acción decidida de personas como Arsenio Paz, de Vilerma; Javier Alén, de Viña Meín; Tito Levoso, gerente de la cooperativa del Ribeiro, o Emilio Rojo. Aunque dispares en la forma de concebir vino y empresa, une a estas personas una misma filosofía: elaborar lo mejor posible para volver a situar el Ribeiro entre los mejores vinos de España. La Denominación de Origen acoge 109 bodegas y mantiene la curiosa figura del “colleiteiro”, que en otras denominaciones no existe, y que es aquel viticultor que hace su propio vino y que también puede vender con la contraetiqueta del Consejo Regulador, pero no puede pasar de 60.000 litros de vino. Aunque parezca un hecho anecdótico, son nada menos que 75 las bodegas que mantienen ese calificativo. El Ribeiro nunca ha sido un vino que se elaborara con una sola variedad, salvo excepciones, pero la Treixadura marca la diferencia en estas tierras. Se complementa magníficamente con la Torrontés, la Loureira, la Godello y la Albariño. Aunque hay cepas casi desconocidas y en peligro de extinción, como la Lado, de relevante calidad. Los tintos se elaboran con Sousón, Brancellao, Caíño, Ferrón y Mencía. En la actualidad la tendencia general es plantar y elaborar con estas cepas autóctonas, aunque todavía queda bastante uva de aquellas cepas, pese a que nuestro poeta Cunqueiro no quería ni nombrarlas: la Jerez (palomino) y la Alicante o garnacha tintorera, que hiciera famoso el vino del Ribeiro por manchar la taza donde se servía. También se ha rescatado del olvido el mítico “tostado”, vino hecho de pasas y que entraña una enorme dificultad en su elaboración.



Puente peatonal sobre las «burgas» de Outariz, alimentadas con aguas termales que manan a 68 grados.

Arriba a la izquierda, botellero de Bodegas Vilerma, en Leiro, Ourense.De arriba a abajo, la bodega del cineasta José Luis Cuerda, Javier Alen, de Bodegas Viña Mein, en San Clodio, y su sala de vinificación.

El vino se sienta a la mesa frente al río en un homenaje al agua, en el balneario de Laias. Cerca de allí, en barca, cruzaba el río otro vino de dos bodegas de Barbantes, pero con la presa, la distancia entre las dos orillas se hizo insalvable, y con ella la relación entre los pueblos, de modo que muchs vecinos dejaron de tratarse.

Ni siquiera acuden ya a las romerías en la orilla del río, junto al balneario, el 11 de Julio, por San Benito, o a San Antonio, en Barbante, o a San Cibrao -Lasnsbricae- en el Monte San Torcuato, el mayor castro de Galicia, visita obligada aunque las mejores piezas descubiertas se exhiben en el Museo Arqueológico de Ourense.

La vista inmejorable es desde un mirador en la cima de las viñas de la Cooperativa, un monte vallado de tierra dura, con riego preparado exclusivamente para aplicar los tratamientos imprescindibles. Más allá en Pazo de Toubes gestan un vino de finca, selección de 13 has. de viña.

Subiendo por el Avia y sus regatos, Carballiño, patria del Pulpo a Feira, que nació en el mercado que propicia su estratégica situación, entre mar e interior, conserva una solemne arquitectura civil y popular, pero el hito de su horizonte es la torre de la Veracruz, una iglesia moderna y desconcertante. Basada en un proyecto del arquitecto Antonio Palacios Ramilo se empezó a erigir en 1943 bajo la tutela del maestro cantero carballinés Adolfo Otero Landeiro. Construida en su totalidad con materiales de la comarca, en especial granito y pizarra, es la obra representativa de la villa. El estilo es de difícil definición, la torre de 52 metros de altura, se eleva unida al cuerpo de la iglesia sobre el pórtico y culmina en galerías de arcos acabados por almenas, en conjunto un símbolo expresionista de la época.

Bodegas, casas, vida

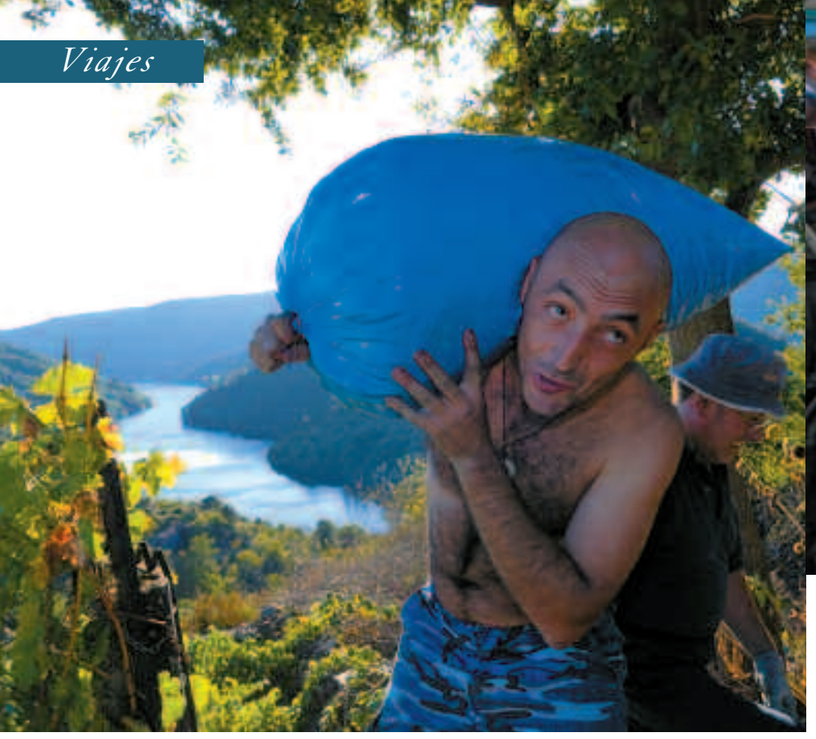
El mejor otero para asomarse a Terra Castrela y el Castillo de Pena Corneira es la terraza de la casa de Arsenio Paz y Carballo donde, junto a su hermano Manuel, se elabora el Vilerma. Es una viña en la solana, en terrazas confortables, con su hórreo de libro, hierba tan lisa como terciopelo, y una bodega perfectamente integrada en el granito que marca los escalones. Arsenio llegó aquí hace 30 años, cuando nadie apostaba por el Ribeiro, encontró dos casitas unidas por una bodega doméstica, como todas en el contorno, y empezó a plantar variedades locales, Godello, Albariño y Trexadura, que dan para una 55.000 botellas por vendimia.

La casa, su vivienda, es un museo vivo, un caprichoso cuarto de juegos donde no falta arte, belleza, confort y, abajo, un dormitorio para las botellas, en roca viva y arcos de granito.

Desde la terraza se contempla la obra de un nuevo vecino de renombre, el manchego Jose Luis Cuerda, que, atraído por este paisaje se ha metido a bodeguero y compagina el rodaje de *Los girasoles ciegos*, en Ourense, con el reposo en la casona restaurada, entre Gomariz y Vilerma. Abajo, tanques manejables para elaborar 70.000 botellas y, en los alrededores, paseos relajantes como el que bordea el Avia por Pazos, en el Encoro de Albarellos, regalo de una generosa naturaleza.

Javier Alén ha forjado su paraíso en San Clodio, donde nació y donde siempre fue un reclamo su casa familiar. Y allí han nacido la bodega, Viña Mein y el delicioso hotel rural con Spa, bautizado con nombre de uva, Doña Blanca.

Una enorme peña asoma por el interior de la bodega, y desde fuera es un mirador en el que el visitante pisa el granito salpicado de musguillo y se asoma al viñedo y al con-



A la izquierda, vendimia familiar en A Cova, en la Ribeira Sacra lucense. A su derecha, Manolete, artesano en cobre, especializado en alambiques de destilación. En la otra página, canteros trabajando al estilo tradicional en los nuevos bancales de finca Millara, en Ferreira de Pantón.

traste rompedor del edificio nuevo. La parra virgen cubre de sensual manto rojo la piedra de la fachada. En el edificio viejo está la bodega y la casona con el primitivo, entrañable y cómodo alojamiento. En el nuevo, la destilería de aguardiente, una gran sala de cata y otra, climatizada, para fermentación en barricas de 500 litros. Todo blanco, diáfano, luminoso, con vanos de cristal para curiosear cada espacio.

Javier Alén compró en 1988 esta finca, un poco desmedida para el primitivo proyecto que era hacer vino para un grupo de amigos que se lo demandaban, pero no para sus sueños, tan sólidos como inabarcables. Así empezó la bodega, al estilo château, y con viñas en los más afamados lunares de Ribeiro: Mein, San Clodio, Gomariz, Osebe. Con una visión premonitoria la convirtió en alojamiento rural que después ha completado en el centro de la villa. El hotel y Spa Doña Blanca es espacioso, moderno, coqueto y cálido, y deja asomar el pasado en forma de soleadas galerías, patios floridos y, como guinda, el relax de piscina interior, sauna y, en fin, lo necesario para dejar atrás el polvo del camino y la memoria de la prisa urbana.

Y es que el agua es aquí un beneficio y un juguete permanente. En los alrededores de Ourense las fuentes termales -las Burgas- se han convertido en piscina salutífera gratuita y en balneario -A Chavasqueira- de piscinas al aire libre, con un toque zen, con la falsa sencillez del estilo japonés. Un respiro en una ciudad de distribución y tráfico caótico donde hay mucho que ver, por ejemplo el mercado de piedra con sus queseras artesanas y tentaciones de la huerta, o el espectáculo contrastado del puente viejo y el surrealista moderno del Milenio, con pasarelas como la borda de un barco anclado, o la plaza Mayor inclinada, o el Pórtico del Paraíso, policromado... Y la piedra domesticada por doquier. Decía Eugenio Montes: «Ourense es la rueda de piedra donde el Miño afila su hoja azul».

No lo vieron así los antiguos romanos al bautizar Miño y Sil, dos sinónimos de "ocre", porque ese era el color de sus aguas cuando en ellas se vertían los restos de las explotaciones de oro. Hoy sus aguas corren limpias arriba de Ourense, con la alegría de los dos brazos que acaban de encontrarse. Corre entre paréntesis, con la carretera en la orilla izquierda y el ferrocarril por la otra, hasta el punto en que se unen Ourense y Lugo, Sil y Miño en un cañón vertiginoso, con viñas en pendiente, olivos y almazaras, hasta la última presa, la gran central eléctrica de San Cristovo. Esto ya es, inconfundible, la Ribeira Sacra.

Las orillas sagradas

La orografía configura barrancos y meandros tanto en los bordes del Sil como en los del Miño, hacia Chantada. Aquí no basta contar con un mapa detallado, sino con tiempo para perderse. En el recodo de cualquier *corredoira* aparecerá un ábside románico deslumbrante -es la zona con mayor densidad de románico: Villaravides, Rosende, Vilatiñosa, Cerdeiro, Cendanova, Outeiro, Montecelo o Portela- o un viñedo vertiginoso, o el reflejo en el río de una ermita sin nombre. El camino de Santiago viene de Monforte, y atraviesa Pantón y O Saviñao. Al pasar el Pazo de Reguengo, están Fión y A Cova, antes de llegar a Diomondi, cuya iglesia, monumento nacional desde 1931, es uno de los edificios románicos mejor conservados. Desde Escairón se encamina a Chantada, y en Pesqueiras se alcanza Belesar, de donde parte el catamarán surcando las aguas del río Miño hasta los Peares o a Portomarín.

En Cova, el río se amansa en una playa fluvial, frente a la altura de O Cabo do Mundo y junto a la Abadía da Cova que da nombre a los vecinos vinos de Adegas Moure. Por cierto que la flamante bodega construida en la ladera, un poco más bajo que la casa familiar ha sabido aprovechar esos atractivos y se ha convertido en un inestimable mirador. Eso sí, hay que adaptarse al horario de la niebla, beneficiosa aquí puesto que, a esta altura del agua, impide las heladas que afectan a las cotas altas.

Evaristo y José Manuel llevan la bodega y también la destilería de Escairón, que crece no en producción sino para agilizar el proceso de destilación y mejorar la calidad de los aguardientes. Aquí empezó la marca, con tintos y Albariño anterior a la D.O., de modo que, aunque estos blancos no son típicos, forman parte de la tradición de la casa, impecables, desde hace dos generaciones. La bodega ha aprovechado el terreno para trabajar por gravedad, y la visión del trabajo simultáneo en el interior, en tres pisos, es un ejemplo de libro: arriba, la tolva en la que se abocan las cajas de vendimia, en medio, la prensa, y abajo, los depósitos, los novísimos Ganímedes que insuflando CO2 rompen el sombrero y favorecen la maceración y fermentación.

En una curva próxima, aunque, eso sí, después de vueltas y revueltas, está La Míllara, una aldea abandonada que está reconstruyendo con impecable gusto Fernando de Santiago. Las ruinosas casas de piedra se alzan de nuevo con un esplendor del que no tienen memoria, y aún más el viñedo que va cubriendo la ladera, en terrazas nuevas construidas por los canteros de siempre, con la eterna imagen de Ribeira Sacra. Y por primera vez han hecho vino en una bodega de piedra, cerrada con tablones mientras llegan las puertas artesanales. Han recogido 6.000 kg. que elaboran como Finca Míllara y Pazo Lagariza en depósitos bajos y planos, todo camisa.

Desde Chantada, en los meses de verano parten las 5 rutas del Vino Bus, que combina visitas culturales y enología. De los primeros en montar parada fueron Xavi Seoane y su padre, Manolo, alcalde de Pacio de Carraceda, en Pradio. Con visión de futuro y como ejemplo del espíritu pujante que hace falta para desarrollar el entorno, han configurado una finca moderna, una viña preparada para mecanizar, con el ejemplo de las del Douro portugués. La casa, en el alto, se ha levantado de su ruina y se ha convertido en bodega y restaurante con la materia prima casera, pollos del abuelo, cerdos criados en casa..., y con un pequeña

Ribeira Sacra: el viñedo imposible

Viñas de inverosímil verticalidad, grandiosos cañones de insólita belleza, arte románico en estado puro que nuestros ancestros erigieron con tanta prodigalidad, tan estratégicamente dispuestos, que por su abundancia no se aprecia realmente todo su valor. Así es la Ribeira Sacra. Distinta, salvaje, esculpida en aquellos taludes rocosos por los feroces cauces del Sil y el Miño, los dos ríos motivo de nuestro viaje y que al llegar a estas tierras se unen. Cuando el viajero pisa estos lugares, se da cuenta de que está entre los viñedos más espectaculares y difíciles de trabajar del mundo. Por su disposición tan especial, la Denominación de Origen adopta formas irregulares, generalmente siguiendo el curso de los ríos o sus afluentes. No todas las viñas de un municipio pueden ser acogidas en el seno de la D.O. Necesitan unas condiciones específicas (fundamentalmente deben estar plantadas en pendiente). Se divide en cinco subzonas situadas en las provincias de Lugo y Ourense: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Riberas do Miño y Riberas do Sil. Las cifras dicen mucho de lo que vale un trozo de viña, incluso una cepa para el esforzado viticultor. Las 1.200 hectáreas acogidas a la D.O. se reparten entre casi 3.000 propietarios. Todo ese esfuerzo se reduce a una cosecha de sólo unos 4 o 5 millones de kilos de uva, cifra tan escasa que en una bodega de medianas dimensiones de otros lares tendría problemas para atender su cupo. La variedad más extendida es la Mencía, que aquí es diferente, fresca, incomparablemente perfumada. Pero también trabajan otras tintas como la Merenzao, Brancellao, Sousón, Garnacha y Alicante. Alguna de esas subzonas son muy indicadas para dar blancos finos y de excelente evolución en botella. Sus variedades son la Godello, la Albariño, Treixadura y la Jerez en pequeña proporción. Pero como viñedo viejo que es, en sus vertiginosos socalcos viven infinidad de variedades tanto blancas como tintas, alguna de ellas desconocidas.

A la izquierda, Fernando González, propietario de Bodegas Algueira, en Doade, Sober. Arriba, Pedregal de Irimia, en la Sierra de Meira, bajo cuyas piedras nace el río Miño. En la otra página, Elías González Prieto, calentando de forma tradicional un jarro de vino para su posterior impermeabilización, en la alfarería de Gundivós, Sober.

tienda de vinos y bocados locales, desde castañas a miel.

Siguiendo el curso aparece la impresionante altura de Os Peares, los pilares que sustentan el puente y salvan el río. Frente a ellos trabaja Manuel Gómez, Manolete, martilleando cobre para fabricar alambiques. Su abuelo Juan reprodujo el estilo de destilar en Francia y Bélgica, copiándolo de los "húngaros" que recorrían los pueblos hace 90 años y competían con las alquitaras locales. Les pagó para que enseñaran la técnica a su hijo, el padre de Manolete, que tenía un taller de hojalatería y reparaciones. Manolo se queja de que por trabajar siempre con materiales controlados -cobre y estaño- y fabricar aparatos de destilación, Hacienda le ha hecho la vida imposible, pero ahora trasmite a su nieto Juan Carlos los trucos del oficio y los diseños de más de 1.500 modelos de objetos diferentes que ofrece en su exposición.

Amandi fue el centro histórico del vino en la región. La Rectoral de Amandi se convirtió en una bodega que se amplía para a cada cosecha, como un organismo vivo, crecedero, en el que es tan importante el enólogo como Agenor, el cantero, que a sus 80 años mantiene brillante su instrumental y presto su arte.

Es cierto que todas las bodegas en vendimia cobran esa imagen de seres vivos de otro planeta, con las venas de colores latiendo, con las tripas por fuera vibrando movimientos peristálticos, con ruidos orgánicos, respiraciones fatigosas, estertores, murmullos, suspiros, borboteos, regüeldos... pero aquí, donde las mangueras atraviesan nuevos patios y naves hasta llegar a su depósito de destino, la impresión es más palpable.

Miriam Vázquez es hija de Placi, la que en los años 80 impuso su pueblo, Sober, para la bodega familiar, pero su padre, Manolo, es el jefe, el que la ha crecer de 50.000 litros a casi el millón y medio que esperan este año, y hasta la capacidad para elaborar tres millones. La uva es comprada a los vecinos, aunque ahora amplían la plantación propia en la ladera de enfrente, pero no cubre ni el 10% de sus necesidades.

Jarras para vino, mesa y mantel

Al paso por Gundivós hay que rendir homenaje a Elías González, joven alfarero creador de un incipiente Centro Oleiro (de ollas) que levanta entre los viejos muros de la Rectoral, fechada en 1700. Con pasión y minucioso estudio ha ido descubriendo en la casona espacios tan mágicos como un palomar de nidos construidos con cilindros de barro cocido, o despejando el patio empedrado, bajo la sombra de una generosa parra de uva palomino para postre, o habilitando la planta alta para una futura casa-rural que acoja a los alumnos del taller y actividades y, sobre todo, desarrollando técnicas artesanales que han caído en el olvido, como el "empegado de los xarros", la cristalización a base de resina caliente del interior de las jarras que han de servir para el vino.

Lo hace al fuego, con paciencia, como quien carameliza con azúcar tostada un molde para flan, y el resultado son piezas de una original cerámica ennegrecida, donde contrastan las zonas mates y brillantes.

El reposo hay que buscarlo en otra rectoral, la de Castillón, donde vive Rosa con sus mansos perros, Mora, Zar y Titi. El edificio es otra restauración cuidadosa, donde el imperio de la piedra omnipresente se dulcifica con luminosas hortensias azules, con escandalosos muros color grana, la calidez de la madera y la afabilidad del trato. Tiene ocho habitaciones, bien vestidas y un parque ameno donde se refugian los pájaros, los únicos "ruidos" del entorno. Un sencillo comedor con productos de la tierra, desde el desayuno a la cena, y fomenta esa grata sensación de estar en casa.

Quien tiene un comedor caprichoso es Fernando González en su bodega Algueira, en Doade, la ruta ideal entre los dos grandes paradores, el de Santo Estevo y Monforte, y paso para el magnífico monasterio abandonado de Santa Cristina, joya prerrománica.

Fernando empezó hace cuatro años a experimentar con sus vinos en barrica, y la sala, al fondo de la bodega, está ya a rebosar. Delante todo bulle en plena fermentación. Su mencía en un tino abierto huele a tarta de frambuesa y, a pesar del momento de vorágine, el espacio mantiene un orden y un cuidado ejemplar que se unen a la belleza de la decoración, con espectaculares fotos de la región y de su viñedo cara al sol.

Es evidente que se aplica tanto a los vinos como a los clientes, los visitantes, a quienes ofrece un precioso video sobre la elaboración, paso a paso, y pueden comentarlo después en torno a la mesa, en un comedor acristalado, asomado a los cien verdes del jardín, que abre a mediodía en toda época.

El Miño viene de lejos y , aunque ya no hay vinos que perseguir más arriba, vale la pena acercarse a un hito del camino de Santiago, el monumento histórico artístico que es Portomarin -lo que se reconstruyó después de anegar el original con la impresionante presa de Belesar- y vivir la fiesta y concurso del aguardiente, el domingo de Pascua, cuando la Serenísima Orden de la Alquitara premia los mejores destilados de Galicia.

Ponteminius le llama Plinio, cuando los romanos construyeron el primer puente, en el S. II, con lo que se ve que el nombre del río ya estaba acuñado.

Para encontrar otra versión hay que remontarlo por el valle que se va ensanchando hasta Lugo, y, por San Paio y San Marcos, por la Terra Chá de cereal y pastos y humedales subir a Fuentemiña. O así nos lo enseñaron en la escuela. Lo cierto es que las aguas de la fuente vienen de más arriba, a 700 m. de altitud, del pedregal de Irimia, en la Sierra de Meira, en el término de Mondoñedo, o sea, muy cerca del Cantábrico. Allí, cuenta la leyenda, a la propietaria de la tierra quisieron quitársela y ella cubrió con piedras el cauce gritando a quien quisiera oirla "e miño, e miño, o río e miño" («es mío, es mío, el río es mío»)

Pero hemos dejado en Os Peares, su más fuerte brazo, el Sil, que bien merecería ser el río de referencia y no el afluente, el que llegara al mar, siguiendo su trayecto de 225 kilómetros. La carretera general corre por el interior de la Ribeira, por su capital, Monforte de Lemos, pero para acompañar al Sil hay que zigzaguear siguiendo la OU-636, visitar el monasterio de Santo Estevo de Rivas de Sil, y deslizarse en catamarán por los cañones del santo hasta Piñol y A Texeira. En San Clodio, donde el río corre ancho y manso, han construido una playa fluvial y un parque "cardiosaludable" bajo los sauces, con chiringuito acristalado que invita a los vecinos a disfrutar de su mayor riqueza, el paisaje del agua y del puente metálico *eiffeliano.*

Hasta Quiroga es ruta de aceite y miel, pe-

JOSÉ LUIS CUERDA
EL DINERO DE LOS OTROS

Los vecinos gallegos de José Luis Cuerda, famoso director de cine, guionista y productor (Amanece que no es poco, El bosque animado, La lengua de la mariposas, La Marrana...) ironizan sobre la suerte de su colega, ya que le ha sido más fácil y, sobre todo económico, instalarse en el Ribeiro como bodeguero, porque el dinero era de Los Otros. Se refieren, claro está, a que quizás, haya invertido en su flamante bodega del Ribeiro, el dinero ganado con la excelente y taquillera película dirigida por Amenábar y producida por este albaceteño universal. Bromas aparte Galicia ha ejercido una atracción mágica en el ánimo del artista cineasta y, aunque confiesa que nunca ha podido beber por culpa de su úlcera, valora el mundo del vino como el del arte y elabora vino como hace cine, para que disfruten los demás con su trabajo. En el año 2002 invirtió en una preciosa casa situada en Gomáriz, que cuenta con uno de los viñedos más privilegiados del Ribeiro. Esta casona fue remozada meticulosamente y parte de ella se convirtió en bodega bien equipada, con pequeños depósitos de acero inoxidable para dirigir cada partida de uvas, lista para producir unos 70.000 litros de vino, de momento solo blanco. Para controlar a su gusto la producción ha comprado unas hectáreas de viñedo cerca de la bodega, dispuesto en socalcos primorosamente reconstruidos. El vino se llama San Clodio, ya está el primer vino en el mercado y en breve saldrá la siguiente cosecha. De momento ha sentado las bases de su bonito proyecto en el Ribeiro, y el vino se elabora siguiendo el guión de sus producciones cinematográficas, "a modiño", que es una clarificante forma de expresar los gallegos "poco a poco".

A la izquierda, viñedo de la D.O. Valdeorras, en Montefurado. Arriba, Senén Guitián, en la Finca A Tapada, en Rubiá, delante de un molino antiheladas.

ro la frontera entre Ourense y Lugo, la entrada a la comarca de Valdeorras es dramática, con el símbolo de Montefurado. Los romanos, que explotaron con ingenio la vecina mina de oro de Las Médulas, en El Bierzo, comprobaron que el Sil se llevaba parte del metal, y para evitarlo, en el cañón, perforaron la montaña en un túnel perfecto capaz de dibujar un nuevo cauce y que el agua depositara allí sus riquezas. Después no había más que cerrar la compuerta, volverlo a su madre y recoger en seco los depósitos. Brillante como el oro. Quizá los conceptos de ecología actuales pusieran más de una pega al sistema, pero ahí estamos, unos kilómetros más allá, deslumbrados por la belleza de ese desierto rojo que es Las Médulas. El resultado de volar por los aires las tripas de la montaña –ruina montium– a base de presión de agua, para extraerle las doradas vetas.

Poco más allá, O Barco, y todo Valdeorras, es de color negro. Negro de pizarra purísima que, a base de exportación y construcción, ha producido tanta riqueza como el mismo oro. Pizarra que da a los vinos, a la pálida y delicada Godello, una inconfundible elegancia mineral.

Los pizarreros se están comiendo Pena Trevinca, se ve clarito desde la cresta a la que trepa, valiente, el Land Rover de Manuel Moreira con todo el entusiasta equipo de la bodega Val de Sil. Sólo falta el propietario, Paco Prada, que presume como nadie del vino de su pueblo, de Pedrondas, aunque elaboran Godello de 4 zonas bien diferentes, y Cristina Mantilla, la enóloga, tan tranquila y experimentada en estas tierras.

La viña alta está 550 metros al frente de Manzaneda, la única estación gallega de esquí. Un rincón rocoso guarda las viñas más viejas de la zona y da nombre al vino más personal, Pedrouzos, que sólo se embotella en formato Mágnum, y en los alrededores, sumados al proyecto Revival, van creando un mosaico interesantísimo de viña vieja y nueva.

La bodega es espaciosa, bien pensada y bien cuidada, incluso en su entorno. Entre los relucientes depósitos reposan las barricas de 500 litros para fermentar Pezas de Portela, mimadas como bebés de incubadora, enchufadas a sus mangueras azules como enfermitos al suero salvador. Y es un placer probar cada mosto, mostovino o vino acabado de vendimias anteriores, frente a los ojos ilusionados de María, encargada de las labores comerciales, Fidel, que lleva la bodega, y Curro Barreño, el ingeniero agrónomo. Y es un placer compartir la cata con ellos, conocedores y enamorados de lo que hacen.

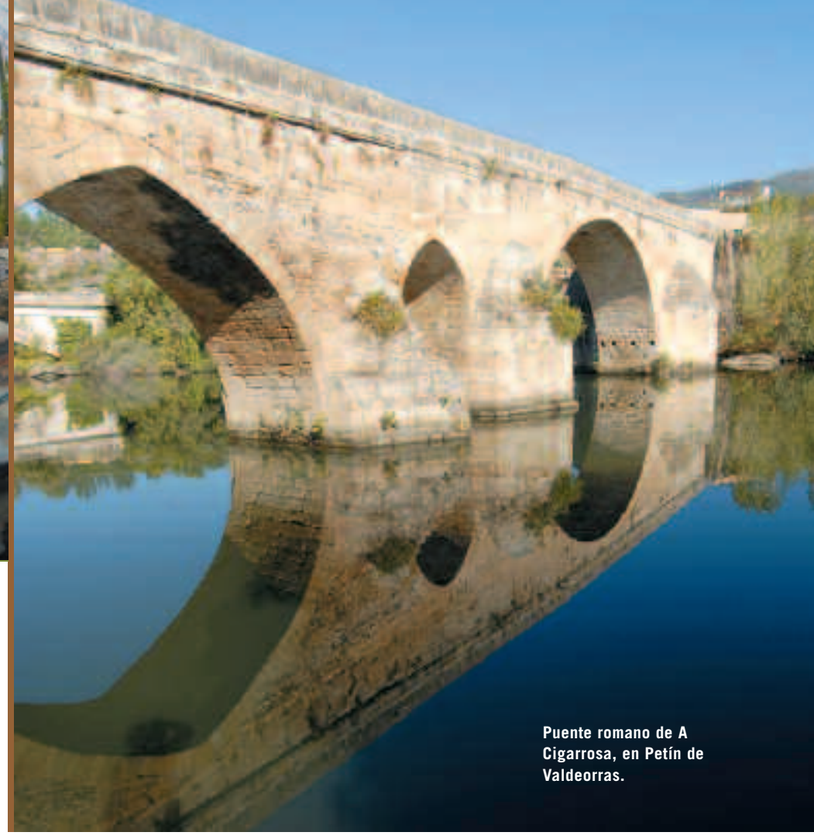
Parada y fonda en O Barco es el Pazo do Castro, en un alto con vistas al pueblo. Es un hotel tranquilo y bello, con un delicioso balneario, pequeñito y cuidados detalles como la música relajante. En el comedor se pueden encontrar recetas locales como la reconfortante sopa de trucha y, a veces, empanada de maravella (acelga) o de costillas con todo y sus huesos, tal como las embuchan los vecinos en el botillo leonés.

El equipo y cada bodega nueva o vieja de la D.O. Valdeorras rinden homenaje a los pioneros en restaurar esa joya emblemática que es la Godello, al ingeniero agrónomo Horacio Fernández y a Honorato López Isla, vicepresidente de Unión Fenosa. Son respectivamente el director técnico y el promotor de Godeval, histórica bodega escondida en un vallecillo junto al monasterio de Xagoaza. La aventura comenzó en 1975, con el empeño de recuperar la delicada variedad local que agonizaba entre híbridos y variedades foráneas más resistentes y productivas. Empezaron por restaurar viñedo, recuperar la Godello buscándola en toda Europa, informar a los viticultores, fomentar campos experimentales y bodegas de seguimiento. Probaron incluso a vinificar en barrica de castaño parafinada, hasta que en el 85 se imponen las cubas de acero y la fermentación controlada a 18 ºC. En 1989, se funda oficialmente la bodega y empieza a renacer el conjunto sobre sus ruinas, con una primorosa reconstrucción de lo que fue el monasterio templario de San Miguel. En 1986 recogieron las primeras uvas de un viñedo experimental que permitieron elaborar 15.000 botellas de Godello cien por cien, que saldrían al mercado al año siguiente y marcarían el camino a seguir por una buena parte de las bodegas de la Denominación de Origen. Ahora elaboran al año unas 150.000 botellas de Viña Godeval, y una nueva experiencia de la vendimia 06, un Cepas Viejas del que sólo quedaron 1.500 botellas para el mercado nacional, ya que la mayoría se exporta a 20 estados norteamericanos. El uno es vino para sentir, deslumbrante, explosivo sin perder su elegancia. El otro, con la profundidad de la viña vieja, es vino para pensar, para entenderlo y comentarlo, como copa frente a la chimenea, sin prisa. El objetivo para el futuro pasa por alcanzar las 250.000 botellas, pero nunca superarlas.

Toda la uva procede de los viñedos propios, que en la actualidad alcanzan las 15 hectáreas, y son exclusivamente de Godello. Las cepas más antiguas tienen ya 23 años.

Otros históricos son Senén y Mari Carmen, de bodegas Guitián, y aun antes su fundador, otro visionario, su hermano Moncho, que truncó su floreciente porvenir en un acccidente, pero dejó sentados los principios estéticos y enológicos, la imagen y la línea de la bodega. Ellos regentan Finca La Tapada, viven a pie de viña y pulen cada detalle, desde la rigurosa pulcritud a la acogida del público, siempre según las órdenes de quienes dirigen la enología, nada menos que Pepe Hidalgo en equipo con Ana Martín. Su padre, Luis Hidalgo, puntal de la enología de este país, fue uno de los pioneros en la institución de Revival, el fomento de la autenticidad de los vinos de Valdeorras, junto con Horacio Fernández. Por eso en esta pulcra bodega y en la viña que la rodea menudean detalles de alta viticultura y enología como los ventiladores que alejan de la viña el peligro de helada o ba-

Curro Barreño, de Bodegas Valdesil, en Córgomo, ante un suelo de pizarra.



Puente romano de A Cigarrosa, en Petín de Valdeorras.

Valdeorras: el valle de la gloria

Al atravesar el cañón que marca el Monte Furado, la vista descansa, el terreno se abre y la naturaleza ofrece uno de los valles más hermosos del mundo, formado por el cauce sereno del Sil a lo largo de millones de años. Aquí la viña compite con el bosque y otros sembradíos, incluso con la industria de la pizarra que en estos lares se percibe y lleva su notable sello por doquier. Aunque sus vinos actuales son bien conocidos y apreciados por buena parte del planeta, muy pocos dirían que la Denominación de Origen Valdeorras es de las más antiguas de España, pues data su fundación nada menos que de 1945. La viña ocupa 1.327 hectáreas de esta bucólica comarca desde los montes circundantes hasta el esplendoroso y fértil llano. Ni qué decir tiene que los majuelos más apreciados son los que se encuentran en altura, donde sobresalen los suelos de pizarra y de granito degradado, y que, además, suelen ser los más ancianos. Aquí, Godello ha tenido un viaje de ida y vuelta. De ida, cuando después de que la filoxera dejara su sello mortal se plantaron cepas de mucho rendimiento y pocos problemas. De vuelta, cuando la salvaron personas sensibles, como José Ramón Gayoso, allá por los años veinte del siglo pasado, y ya en los 80 gracias a la abnegación del grupo fundador de bodegas Godeval, que con su tozudez y eficaz trabajo de experimentación logró primero salvar esta magnífica blanca y después que renaciera el gusto por sus exóticos y originales vinos. No todo es Godello en Valdeorras. También se cultivan las blancas Doña Blanca, Moscatel de Bago Miudo y Jerez (Palomino). Sus tintos son menos representativos, sin embargo la D.O. acoge más variedades, hasta ocho, que se denominan Mencía, Negreda, Merenzao, Grao Negro, Alvarello, Sousón (Tintilla) Tempranillo y Garnacha tintorera.

Iglesia románica San Facundo de Rivas do Miño, del S. XII, rodeada de viñedos.

rricas de acacia para personalizar la crianza. El año pasado hicieron 110.000 litros, pero éste, tras una mala cosecha, no esperan ni la mitad.

Uno de los bodegueros asentados recientemente en la zona es Rafa Palacios, pero su fama y las críticas de su vino As Sortes están aumentando el reconocimiento internacional de Valdeorras.

As Sortes son viñas altas de pizarra procedentes del reparto de una herencia que él ha reunido con paciencia y tenacidad. Empezó elaborándolas juntas, en su diminuta bodega/garaje, pero ahora las recoge y las fermenta por separado, por pequeña que sea la vendimia, empezando en una máquina de macerar y prensar, en una pieza, carísima pero que evita movimientos de la uva y el mosto, y la consiguiente oxidación. Incluso los pies de cuba se hacen separados, en acero inoxidable que va a parar a su correspondiente barrica o tino, porque todo se fermenta en madera. Por eso hubo que esforzarse en construir los tres grandes tinos en una cuevecita de pizarra, al fondo de la bodega. En barricas, se decanta por el roble de Normandía, de los bosques más fríos de Francia, poco aromático y elegante como ninguno.

Bodega de Rafael Palacios, en Somoza, A Rúa, en el valle del Bibei, en la sala de barricas y tinas de madera.

Ancha es Castilla

La tierra se vuelve roja en Las Médulas y a la vez el vino se tiñe tinto, de Mencía. Esto es el Bierzo y aquí si hay viña añosa, olvidada, aunque que en poco tiempo va reverdeciendo. La D.O. Bierzo es joven, pero en gran parte se sustentó en las sólidas cooperativas de los años 60, las que, partiendo de una fama ancestral y de un mercado natural hacia la vecina Galicia, tenían garantizada la producción y el comercio. Aquella fama resaltaba la potencia de unas copas capaces de servir de energía, de combustible, a los peregrinos del Camino de Santiago para atacar el ascenso a la montaña, para franquear los puertos que eran las puertas de Galicia. Bierzo son 7.000 hectáreas de viña en manos de 8.000 viticultores, por eso la cooperativa de Cacabelos, herencia de los primeros años del desarrollismo, fue un eficaz remedio del minifundio de la zona, allá por los 60. Procesa la vendimia de 1.200 viticultores con el único estímulo para los viticultores de bonificaciones o penalizaciones a la hora de cobrar. Y con unas instalaciones de 270 gigantescos depósitos y casi mil barricas de distintas edades.

Uno de los más potentes motores del cambio que está trasformando Bierzo llegó de Rioja vía Priorato con un nombre indiscutido en el mundo del vino, el de Álvaro Palacios, que, con su sobrino Ricardo Pérez, creó dos vinos, Bierzo y Corullón. Desembarcó en la vendimia del 99, para probar, y ya ese vino salió digno de botella y firma. Después se han instalado en lo que fue una antigua bodega con aire mediterráneo y modernista que, irónicamente, está en la calle del Agua, en el centro de Villafranca.

Algunos, como Prada, ya defendían Bierzo décadas antes, otros aplicaban más o menos conscientemente la viticultura ecológica, como Raúl en Castroventosa, y otros más han llegado deslumbrados por las posibilidades de una tierra avara y poderosa de la que aún no se conocen los límites, como Pittacum, Dominio de Tares, Agricul-

Bierzo: presente y futuro

La comarca del Bierzo vive un momento dulce. Y el vino constituye una seria alternativa en la región, abocada a la recesión y el éxodo de sus jóvenes cuando su principal actividad, la minería, ha sido condenada y sus famosos pozos, cerrados. Las bodegas crecen a un ritmo más rápido que en todos los años de historia de la Denominación de Origen. La estrella de los vinos tintos del Bierzo es la Mencía. Bajo su enorme personalidad, ha logrado que consumidores y conocedores se fijen en esta uva hasta ahora semidesconocida. Donde mejor desarrolla sus cualidades organolépticas es plantada sobre terrenos pobres (preferentemente pizarrosos). Otras variedades, como la blanca Godello, aportan ese toque mágico que distingue una zona del resto. Sus vinos poseen finura aromática, cuerpo, untuosidad y soportan hasta límites sorprendentes la crianza en depósito o fermentación, en barricas, y sobre todo una larga estancia en botella. Pero de momento es muy escasa en el viñedo berciano. Tanto que este año es la uva más cotizada. También se ha de contar con las demás cepas autorizadas en la Denominación de Origen, aunque en un escalón inferior en la jerarquía de los blancos, varietales útiles para elaborar vinos jóvenes, de larga tirada y agradable paladar, sin mayores complejidades. Allí perviven las blancas Palomino, Malvasía, Doña Blanca o la tinta Garnacha Tintorera. Si se aprueba la modificación de los estatutos en el Consejo Regulador, pronto se podrá elaborar con variedades foráneas, como Merlot, Cabernet Sauvignon o Tempranillo, y las blancas Gewürztraminer y Chardonnay, porque desde hace años existen parcelas con estas famosas cepas.

De derecha a izquierda, Raúl Pérez, viticultor del Bierzo, y José Luis Prada, propietario de Prada a Tope. En la página siguiente, Gregory Pérez, de Bodegas Mengoba, en Sorribas, en uno de sus viñedos.

tores Bercianos (Adegas Galegas) o MartinCodax, cuya bodega primitiva, en Rias Baixas, se asoma al mar en el Salnés, y aquí, en el Bierzo, se ha situado en una antigua bodega en pleno centro de Cacabelos.

Peique es un edificio sin gracia que encierra dos estupendas naves tras una amplia y cómoda sala de elaboración, una para embotellar y otra, para barricas y botellero. Damián Canepa vigila para el enólogo, Jorque Peique, la producción de 20 hectáreas propias y otras tantas alquiladas de Mencía de cepas de entre 40 y 90 años con la que hacen vino joven y de guarda de 12 y 18 meses, unas 200.000 botellas, de las que muchas se exportan a Estados Unidos.

La bodega está a las afueras de Valtuille de Abajo, un pueblecito tan interesante por su ancestral arquitectura popular –fachadas, terrazas de madera, secaderos, techos pizarrosos– como por el florecer de media docena de interesantes y variopintas bodegas. Raúl, el alma de Castroventosa, nacido y residente en el pueblo, es el impulsor de esa fiebre vitivinícola. La bodega familiar se transformó bajo su dirección tras una feroz lucha contra el inmovilismo en una moderna nave de elaboración, circular, con un gran pilar central y todos los pequeños depósitos a mano, controlados. Y barricas francesas que duran tres años.

Ahora de la bodega se encarga un equipo en torno a Lidia Coca, ingeniera agrónoma, y Javier Coedo, enólogo, que en este fin de vendimia vigilan en la tolva móvil la uva que llega en cajas en un último remolque y que descenderá con bomba hasta los tanques de elaboración.

Raúl es el último natural de Valtuille, después de él nacen en el hospital de la comarca. Estudió en Requena, un poco por despiste y otro por aprovechar las 50 hectáreas de viña de la familia, pero su revelación llegó de manos de Álvaro Palacios, cuando le pidió un espacio en la bodega para elaborar su vino. Él le dio alas para cuidar los detalles, para conocer maderas y, lo más importante, catar todo, lo propio y lo ajeno.

Raúl se esmera en roturar a mano una viña para no dañar el Castro que han descubierto bajo ella, el que le da nombre a su vino, el Bergidum Flavio, que es el resto arqueológico más antiguo de la región y un otero a 600 metros de altura desde donde contemplar el Bierzo en todo su esplendor.

Elabora Tilenus, para bodegas Estefanía, ente otra docena de proyectos y experiencias tan personales como la guarda submarina del vino cerca de la isla de Ons, el segoviano de Valtiendas como vino de piedra, una colección de Mencías de las procedencias más diversas, dos barricas de Atrave elaborado con cepas de más de 1.000 años, sin tratamiento alguno, el prieto picudo Charco de las Ánimás de Valdebembibre, en León… En fin, una vorágine de 40.000 kilómetros desde finales de agosto porque, eso sí, le gusta vivir personalmente cada experiencia, cada parto, cada vendimia, cuando rompe a fermentar o cuando hay que echar el freno en cada bodega y en cada uno de sus vinos.

Aquí, en Tilenus, experimenta sobre todo con robles, en una espaciosa sala de barricas a una altura, para que no le dé pereza probar todas y cada una cuando sea menester. El edificio agogía una lechería, de la que ha heredado la pulcritud y ha reformado la calidez, lo que le permite recibir visitas y que se asomen al mirador de madera para ver el ocaso frente a las Médulas.

En Pieros, junto a una deliciosa casa que fue molino, cruzan los peregrinos el río. Vienen de Quilos o de Cacabelos por un trayecto de 2,7 km que Prada, siendo alcalde, llenó de parras como ajardinamiento.

No es su obra más espectacular ni la idea más original de un personaje que lleva 40 años soñando con proyectos imposibles… y realizándolos. Y lo mejor es que los disfruta. En Canedo, Prada es el señor de un Palacio que, paso a paso, se ha convertido en bodega, comedor, hotel, tienda, taller gastronómico y eje de un imperio. Fue el primer defensor y publicista del Bierzo "a tope" y admite, sin atisbo de modestia, que no ha logrado su sueño porque es infinito, pero que está satisfecho de que sus visiones vayan haciéndose realidad. Que su defensa del vino, de los pimientos, de los manzanos, de la huerta y de la gastronomía local, presidida por el botillo, haya tomado cuerpo en cinco Denominaciones de Origen, cifra sorprendente en tan exiguo territorio,

Palacio de Canedo es un hotel de ocho habitaciones rebosantes de detalles originales y concienzudo confort, restaurante muestrario de lo mejor de esta tierra, que es mucho, y ejemplar finca de bosque y viña. Prada toca la madera, que elaboran en su propia ebanistería, como si la sometiera a una prueba de esfuerzo, con un vigor del que él anda sobrado. La finca se recorre por una jardinera que se asoma a los 1.500 robles, al bosquecillo de madroños que en esta época enveran del amarillo al rojo pintón, se detiene ante pilas de tablones viejos que va reuniendo para futuras obras, sube por una avenida bordada de membrillos hasta la cima de la viña, donde, ya vendimiadas, se distinguen en los tonos las mencías y godello, algún rodal experimental de merlot y una infructuosa tempranillo.

Abajo, en el gran edificio, las artesanas asan y pelan pimientos para embotar y despepitan peras para rociarlas con vino caliente y dulce. El almacén, previo a la bodega, es un surtido completo de elaboraciones de todo lo que la tierra puede dar, que no es poco, desde miel a frutos secos, conservas, embutidos, licores y, recientemente, incluso una línea de cosméticos basada en el vino que se vende con gran éxito en la soberbia tienda de la entrada. Prada lleva décadas predicando y mostrando las excelencias del Bierzo a quien quiera oírlo, y su mensaje atrae a gentes diversas, sobre todo al reclamo de una tierra y una uva incontestables.

Así llegó Gregory Pérez desde el Medoc francés, desde su formación rural, amante de la tierra y conocedor de los secretos de las vides y los sarmientos, para colaborar en proyectos de Ribeira Sacra, donde mantiene el contacto con Regina Viarum, y del Bierzo. Ahora trabaja, con un par de socios,

en su propia bodeguita, Mengoba, en Sorribas, y elabora Prieto Picudo en León para Bodegas y Viñedos La Silvera, en Pajares de los Oteros.

En su espacio, una habitación grande con puerta a la calle y poco más, acumula barricas de vinificación integral de 400 litros, un invento que permite filtrar a través de un cilindro perforado de acero que viene incorporado al tonel y remontar durante la maceración simplemente haciendo rodar la barrica sobre su soporte móvil. Es un juguete, eficaz sólo para pequeñas producciones. De hecho, estamos a 7 de octubre y Gregory todavía no ha vendimiado. Es la única viña de la zona con racimos y los vecinos lo miran como a un bicho raro porque la uva ha alcanzado ya 15-16º, pero Gregory dice que la pepita aún está pálida y hay que esperar a que madure del todo. Paga buen precio porque hagan su vendimia por la mañana temprano, y su sueño romántico pasa por despalillar a mano. Su viña está perdida en un monte, junto a pinos y robles, cercada para que el jabalí no le dé más disgustos. Sólo Regino y Honorina, que son quienes se la han vendido, suben a diario desde Espanillo, un pueblecito anclado en un pasado que bien podría ser un par de siglos. Miden y venden la tierra en cuartales, leiros, jornales; aprecian el suelo que llaman de pizarra "podrida", aran con vacas que se guardan en una caseta con paja, acarrean las uvas de sus propias viñas en carretilla, cuesta abajo y, al cruzar el río, recogen del lavadero público la ropa que han dejado tendida. Más allá, en los merenderos que bordean el Cuá, compiten los flamantes 4x4 "de ciudad"y en Villafrnca, frente al castillo de los Halfter, a la entrada de la calleja que lleva al albergue de peregrinos, ha nacido un restaurante, Puerta del Perdón, en manos de unos peregrinos urbanitas que decidieron volver y afincarse.

Más allá de donde acaba el vino, vale la pena adentrarse hasta donde nace el Sil, en las montañas asturianas, el puerto de Somiedo y ese confín donde cazaban los reyes cundo la corte estaba revuelta, Babia. Por lo visto dejaron vivos a algunos osos y urogallos que, aunque escasísimos, medraron.

Noviembre será el mes más bello, con el reflejo de Las Médulas en el ocaso, más rojo que las hojas de la garnacha en otoño, el húmedo pasto verde y el contraste de los cegadores chopos amarillos. ■

JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ
EL PRESIDENTE INCOMBUSTIBLE

En 1991, se comenzó a perfilar la Ribeira Sacra como denominación. Primero nació como vino de la tierra, y la gente del vino nombró a José Manuel Rodríguez presidente de aquel proyecto. En aquel momento contaban con un vino con mucho de mito, nada de experiencia mercantil, toda la ilusión y con un gran potencial en sus manos. Hace escasos dos meses, lo han vuelto a ratificar como presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Entre aquel ayer y el hoy ha pasado mucho en estos viñedos inverosímiles. De aquella primera cosecha de apenas 300.000 kilos se ha pasado a los más de cinco millones de la última campaña. De las primeras 17 bodegas del inicio se ha llegado a las 103. Pero no ha sido fácil el camino para conseguir que el público consumidor valore el esfuerzo colectivo. José Manuel se muestra orgulloso de la trayectoria del vino y la cotización que han alcanzado las uvas: "La Mencía, nuestro más valioso tesoro, es muy valorada y está bien pagada. Si nos movemos unos kilómetros río arriba, en Valdeorras, se cotiza a la mitad de precio que aquí, y si vamos un poco más lejos (al Bierzo) se consigue todavía más barata. La Denominación de Origen se ha convertido en una de las más rígidas de España, exige una serie de condiciones curiosas, como la obligación de vendimiar en cajas o no sacar más rendimiento del 65% al prensar.

Tenemos un producto diferente, con sus condiciones y sus ventajas pero hay que acatarlas. Es imprescindible seguir con un control muy exigente, una D.O. como la nuestra no puede permitirse el lujo de quemar etapas. Esto es como un tren que pretende no dejar a nadie en tierra, es mejor esperar a los más lentos que no contar con su fuerza y apoyo".

Burgas termales de Outariz (Ourense).

ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Excursiones por la Ribeira Sacra
Consorcio de Turismo Ribeira Sacra
Tel.: 988 201 023 – www.ribeirasacra.org

Museo Etnográfico Pazo da Cruz
36872 A Hermida – Covelo (Pontevedra)
Tel.: 646 600 059 – www.pazodacruz.iespana.es

Senderismo
Concello da Peroxa
Tel.: 988 206 614 – www.concellodaperoxa.es

Viajes en catamarán por la Ribeira Sacra
27549 Pantón (Lugo)
Tel.: 982 292 908

ENOTURISMO

A Viñoteca Restaurante
Rúa Tras dos fornos, 7
27517 Chantada (Lugo)
Tel.: 982 462 324 – vinotecach@hotmail.com

Vinosobroso, Casa rural
Saniñans, 9
36890 Mondariz (Pontevedra)
Tel.: 986 654 450 – www.vinosobroso.com

BALNEARIOS FLUVIALES

Arnoia Caldaria
Vilatermal, 1
32417 Arnoia (Ourense)
Tel.: 988 492 400 – www.caldaria.es

Baños de Molgas
Samuel González Movilla
32701 Baños de Molgas (Ourense)
Tel.: 988 430 246 – www.balneariodemolgas.com

Balneario de O Carballiño
Avda. del Balneario s/n
32500 O Carballiño (Ourense)
Tel.: 988 270 926 – www.turismourense.com

AGENDA

Laias Caldaria
Vía Termal, 1
32459 Laias (Ourense)
Tel.: 988 280 409 – www.caldaria.es

Termas Chavasqueira
Mercado da Feira, s/n
32100 Ourense
Tel.: 988 214 821 – www.termaschavasqueira.com

Vila Termal Arnoia
Vila Termal, 1
32417 Arnoia (Ourense)
Tel.: 988 492 400 – www.balneatermal.com

COMER

Adega do Emilio
Avda. de Las Caldas, 11
32980 Ourense
Tel.: 988 219 111 – www.adegadoemilio.com

Bitadorna
Rua do Porto, 30
36780 A Guarda (Pontevedra)
Tel.: 986 611 970 - www.bitadorna.com

Casa do Romualdo
Vilar, 6 – San Miguel de Vilela
27596 Taboada (Lugo)
Tel.: 982 455 010 – www.casaromualdo.com

Tienda de «Prada a Tope» en Cacabelos.

Casa Grande de Critosende
Cristosende, 31
32765 A Teixeira (Ourense)
Tel.: 988 207 530 – www.turismogallego.com

El Capricho
Ctra. Madrid – A Coruña, km 406 (Urb. El Guindaledo)
24500 Villafranca del Bierzo (León)
Tel.: 987 542 506 – www.descubreleon.com

Galileo
Ctra. Ourense – Trives, km 15
32711 Pereiro de Aguiar (Ourense)
Tel.: 988 380 082 – www.restauraantegalileo.com

Palacio de Canedo
La Iglesia, s/n
24546 Canedo (León)
Tel.: 902 400 101- www.palaciodecanedo.es

Parador de Monforte de Lemos
Pza. Luis de Góngora y Argote, s/n
27400 Monforte de Lemos (Lugo)
Tel.: 982 418 484 - www.parador.es

Parador de Santo Estevo
Monasterio de Santo Estevo
32162 Nogueira de Ramuin (Ourense)
Tel.: 988 010 110 - www.parador.es

Parador de Tui
Avda. de Portugal, s/n
36700 Tui (Pontevedra)
Tel.: 986 600 300 – www.parador.es

Parador de Villafranca del Bierzo
Avda. de Calvo Sotelo, 28
24500 Villafranca del Bierzo (León)

Hotel Doña Blanca, en San Clodio (Leiro).

Pazo do Castro
32318 O Barco de Valedoras (Ourense)
Tel.: 988 347 423 – www.pazodocastro.com

Rectoral de Castillón
Santiago de Castillón, 37
27430 Pantón (Lugo)
Tel.: 982 455 415 – www.rectoraldecastillon

Restaurante Castelo
Doade – Francos
27460 Sober (Lugo)
Tel.: 982 152 238 – www.adegaalgueira.com

Restaurante Esteban
Bº Monte, 20
36418 Mos (Pontevedra)
Tel.: 986 330 150 – www.buscorestaurantes.com

Rectoral de Castillón (Pantón).

Restaurante Os Pirús
Ctra. de la Estación, s/n
36430 Arbo (Ourense)
Tel.: 986 663 471 – www.lampreadearbo.com

San Miguel
San Miguel, 12-14
32005 Ourense
Tel.: 988 220 795 – www.restaurante-sanmiguel.com

DE COMPRAS

Artesanía del Cobre Manolete
32150 Los Peares (Ourense)
Tel.: 988 200 156

Artesanía en Forxa (Rubén Fiuza Eiriz)
32150 Peroxa (Ourense)
Tel.: 686 712 320

DORMIR

Convento de San Benito
Pza. de San Benito
36780 A Guarda (Pontevedra)
Tel.: 986 611 166 – www.hotelsanbenito.es

Casa Grande de Soutullo
32152 Soutullo de Abaixo (Ourense)
Tel.: 988 205 611 – www.pazosdegalicia.com

Dona Blanca
Plaza San Clodio, s/n
32428 Leiro (Ourense)
Tel.: 988 485 688 – www.hotelruraldonablanca.com

Mosteiro de San Clodio
Pl. Eladio Rodríguez, 1
32428 San Clodio-Leiro (Ourense)
Tel.: 988 485 601 – www.monasteriodesanclodio.com

Pazo do Castro
32318 O Barco de Valedoras (Ourense)
Tel.: 988 347 423 – www.pazodocastro.com

Solar de Serrade
Mazedo
4950 Monçao (Portugal)
Tel.: + 351 251 654 008 – www.solardeserrade.pt

Viña Mein
Lugar de Mein, s/n
Leiro (Ourense)
Tel.: 988 488 400 – www.viñamein.com

FOTO: Alice Bartholomew

Brisa de mar, suelos de turba, barricas de maderas seleccionadas, reposo, y tradición para criar los más asombrosos whiskyes.

Wemyss Vintage Malts

La vuelta al mundo en copa de whisky

El castillo escocés, envuelto en neblina, misterio y penetrante aroma de turba se llama Wemyss, que en la lengua vernácula significa Cueva. Desde hace siglos el topónimo hace referencia a las grutas marinas que sirvieron de refugio al conde de Fife, mientras atacaba desde la costa la imponente mole del castillo.

Pero la referencia más reciente es la de una aristocrática familia de criadores y su producción, una gama excepcional de whiskies elaborados cada uno con una sola malta, es decir, diferenciados y distinguibles por su procedencia y por su añada.

Una sola malta quiere decir, en este caso, una barrica determinada que, como en los vinos más especiales, define aromas y sabores distintos de los de los toneles vecinos.

Quien seleccionas esas barricas excepcionales es un experto, autor de media docena de libros sobre el tema y presidente del comité de degustación de la Scottish Whisky Society, Charlie McLean. Su elección se basa en criterios tan estrictos que la producción de cada tipo no ocupa más de 300 a 600 botellas. Únicas, irrepetibles.

Características inconfundibles

Pero hay más características que los distinguen, por ejemplo el color auténtico, el tono natural adquirido por el tiempo en barrica, la aportación del fino roble, sin filtrar y sin adición de caramelo ni ningún otro colorante al uso.

De ese modo, una degustación de unas cuantas de sus marcas es un intenso y descubridor viaje por regiones del whisky tan diferentes como Speyside, Highland, Lowland o Islay. La elección más complicada es por cuál empezar... O, más difícil todavía: cuál elegir para terminar. En todo caso el recorrido, y aún más en compañía de las notas de cata de Mc Lean, es una aventura sensual que convierte al aficionado en experto, que descubre sugerencias como los recuerdos de arena cálida, exóticas especias de mares del sur, algas batidas en los fríos cabos del norte, tonos ahumados, sentinas, chimeneas apagadas en invierno, pícaros besos agridulces de jengibre, manzana verde, vainillas, pimienta de Jamaica...

Un viaje con el paladar

Porque eso es una cata. Un viaje por un paisaje imaginario de sensaciones. Acompáñennos. La bruma, la tierra, las especias, las frutas exóticas revivirán en su boca:

Lemon Tree 1994 Speyside/46% vol
De colorido aromático muy fresco (arándanos, pomelo) y especiado (pimienta) en perfecta armonía con el roble. Balance acidez-grasa excelente. Fuerza y mesura a un tiempo.

FOTO: Alice Bartholomew

El color del fuego, del whisky, queremos decir, lo presagia: ángeles y diablos entran a un tiempo en la boca, en cada trago.

FOTO: Alice Bartholomew

Dry Fruit Basket 1993 Speyside/46% vol.
Un verdadero recital de frutos secos (orejones, dátiles) bañados en finos ahumados y nota de cacao. Incluso también recuerdos yodados. Contundente al paladar, enorme en sensaciones táctiles (frescor-grasa) y simetría final.

Scented Candles 1992 Highland/46% vol.
Aromas florales de gran dulzura, bien compenetrados con una fina madera (humo, cedro). Trago creciente en sensaciones, muy frutal y jugoso,, con un eco final de cereales delicioso.

Angels & Devils 1986 Speyside/46% vol.
Realmente lo habita un espectro, nos imaginamos que será el diablo, que aporta profundidad (incienso, trufa, tabaco, regaliz) y que se expresa con potencia y finura. La parte angelical es su boca, pura fragancia, ninguna nota picante, es un remanso de sensaciones y aromas seductores.

Creamy Charly 1993 Islay/46% vol.
Muy varietal, es decir, con las notas de cereales limpias, recuerdos de flor de almendro, camomila y fino roble. Robusto en su entrada, y de gran delicadeza en su final.

Canadian Bacon 1992 Islay/46%vol.
Tiene todo el carácter de la turba (humo, hiedra, yodo) pero sin las notas terrosas que los hacen tan pesados algunas veces. Al paladar destaca por su frescura y comedida opulencia, aunque mantiene toda su potencia y personalidad.

Gala Melon 1990 Islay/46% vol.
De un color oro viejo muy atractivo. Perfume refinado en el que los cereales y la madera conforman un espacio delicioso. No hay turba, o quizá está tan finamente apuntada que apenas se nota; así, su paladar es netamente jugoso y delicado tanto gustativa como aromáticamente.

Distribución en España
LOS VINOS DEL MUNDO – FRANÇOIS DE GRAEVE
C/ Nil Fabra 34 – entlo. – 2ª
08012 BARCELONA
TEL. 934 864 242
FAX 934 864 249
www.losvinosdelmundo.com

LA FIESTA DEL
VINO JOVEN SE
HACE MAYOR

X MUESTRA
DE LOS VINOS
DE MACERACIÓN
CARBÓNICA

PALACIO DE CONGRESOS
DE MADRID

14, 15 Y 16 DE DICIEMBRE

DÉCIMO ANIVERSARIO
PRIMER 2007

Foto: Delinat

El cuerno se utiliza en el cultivo biodinámico como fertilizante.

Cursillo básico de cultivo biodinámico

La fuerza del cuerno: el abono de estiércol de bovino gana fuerza introducido en un cuerno de vaca y enterrado en el suelo durante el invierno. Ridiculizado durante mucho tiempo por considerarlo charlatanería esotérica, actualmente cada vez más vinicultores superiores practican el agrocultivo biodinámico. Alsacia, Borgoña y Burgenland son las pioneras. Pero esta disciplina, fundada por el antropósofo Rudolf Steiner, a muchos amigos del vino sigue pareciéndoles misteriosa. VINUM quiere iluminar las tinieblas.

Una agricultura saludable produce ella misma lo que necesita.

El contenido de un cuerno de vaca (en la imagen), disuelto en agua, es suficiente para abonar una hectárea.

Texto: Thomas Vaterlaus
Fotos: Delinat

Rudolf Steiner (1861-1925)

Un aura molestamente extática rodea a este hombre. En las fotos casi nunca se le ve sonreír. Con su aspecto enjuto y su rostro de mejillas hundidas, parece la encarnación del pensador ascético. Al igual que su persona, también sus enseñanzas polarizan. Si bien unos lo consideraban un pensador genial, para otros era sectario y ocultista. "En sus ojos habitaba una fuerza hipnótica", aseguraba Stefan Zweig. "En el ámbito cultural actual, no existe mayor placer que escuchar a este hombre", escribió Christian Morgenstern. Hermann Hesse, por el contrario, lo vio como un "esforzadísimo mago y hombre de voluntad compulsiva". En el ámbito académico, sigue siendo ignorando mayoritariamente. Y eso que Steiner ha logrado lo que ningún otro filósofo en los últimos trescientos años: partiendo de su doctrina, la antroposofía, en cuyo centro se halla el acceso individual –aunque sistemático- a los fenómenos del "mundo extrasensorial", llegó, con una lógica asombrosa, a formular directrices concretas de actuación. Con sus impulsos para la puesta en práctica de su filosofía, ha influido en la vida de millones de personas. Sus pensamientos sobre medicina han llevado, entre otras cosas, a la fundación de la casa de medicamentos y cosméticos Weleda, que sigue funcionando con éxito, así como a las escuelas que siguen la pedagogía Waldorf acuden miles de niños y jóvenes de todo el mundo. Y, con su "ciencia espiritual para el desarrollo de la agricultura", sentó las bases del cultivo biológico-dinámico y la creación de la marca de calidad Demeter.

Muchas de las ideas que Steiner formuló hace casi cien años, resultan asombrosamente modernas desde el punto de vista actual. Por ejemplo, cuando Steiner elaboró los contenidos de las clases para las escuelas Waldorf, entre otras cosas instaba a introducir el estudio del inglés y el francés desde el primer curso. Con esta idea, se adelantaba enormemente a su tiempo. En los últimos años de su vida, las giras de conferencias de Steiner llenaban grandes salas de conciertos. Con frecuencia, era necesaria la intervención de la policía debeido a la cantidad de público asistente. Steiner llevaba una vida ascética y parece ser que no se interesaba por el placer del vino. Para su esbozo de una agricultura integral se inspiró en Johann Wolfgang von Goethe. En 1890, a los 29 años, Rudolf Steiner dirigió y revisó la edición de los escritos de Goethe sobre Ciencias Naturales.

Foto: dpa-Bildarchiv

Un año antes de su muerte, Rudolf Steiner sentó las bases del cultivo biodinámico en ocho conferencias.

El curso de agricultura

En el tiempo de Pentecostés de 1924, cerca de Breslau, Rudolf Steiner impartió un curso de agricultura en la finca Koberwitz, propiedad del conde Karl von Keyserlingk, que entonces cultivaba una enorme superficie de casi siete mil hectáreas. En las ocho conferencias que Steiner pronunció ante casi cien agricultores, habló de temas como "Las fuerzas de la Tierra y del Cosmos", "La influencia del espíritu en la naturaleza" o "La cuestión del abono". Estas conferencias quedaron registradas taquigráficamente y no se publicaron hasta 1929, es decir, cuatro años después de su muerte. Este texto, considerado de muy difícil lectura, ocupa unas 150 páginas. Steiner, que había crecido en un entorno de pequeños agricultores de la Baja Austria y tenía gran experiencia en el cultivo y aplicación de plantas medicinales, elaboró un esbozo alternativo a la agricultura moderna tremendamente complejo, basado en las diversas interacciones de la naturaleza y el cosmos.

En esa época, la agricultura moderna celebraba su funesta victoria: la industria química propagaba los abonos químicos con sales solubles en agua como un progreso fundamental que resolvería los problemas de alimentación del mundo. Como los abonos químicos de fabricación industrial eran capaces de potenciar asombrosamente el crecimiento de las plantas, cada vez más agricultores empleaban estos nuevos productos.

Pero pocos años después ya se empezó a poner de manifiesto el lado negativo de esta producción forzada artificialmente. Los propietarios de fincas con una filosofía próxima a la antroposófica de Rudolf Steiner comprobaron que, con los nuevos métodos de producción, la calidad de las frutas, verduras y cereales descendía ostensiblemente. Ante esta situación, pidieron a Rudolf Steiner que les ofreciera su visión de una agricultura razonable.

En sus conferencias, Steiner rechazaba de plano las prácticas de una agricultura supuestamente moderna. Aseguraba que éstas se basaban en un materialismo puro en forma de un pensamiento orientado al beneficio a corto plazo, llevando al campesino a una funesta dependencia de la industria química. Frente a ello, retomaba las cualidades de la agricultura tradicional, que se orienta en lo experimentable con los sentidos.

No es extraño que Rudolf Steiner eligiera este concepto, pues se corresponde con la idea básica de su filosofía antroposófica. Aseguraba que lo que se puede ver, oír, oler, gustar y observar queda registrado en el consciente. Así, el trabajo en la finca se realiza siguiendo unas reglas que son la suma de la experiencia sensorial de muchas generaciones. El campesino sabe cuándo tiene que sembrar para que los cereales germinen sanos; también conoce el momento ideal para talar robles, para que la madera fresca no se pudra. En su curso de agricultura, Steiner animaba a sus oyentes a conservar o adquirir de nuevo esta comprensión individual de la naturaleza. Describió especialmente el efecto de las fuerzas del cosmos planetario en la naturaleza. Además, presentó toda una serie de preparados naturales que habían de favorecer el crecimiento de las plantas y la revitalización del suelo. También sostenía que una agricultura saludable tenía que producir por sí misma lo que necesitara, es decir, debía operar de modo autárquico en un sistema de circulación cerrado. Así, Steiner fue el primero en fundamentar el modelo de una agricultura estrictamente ecológica como alternativa consciente a la agricultura moderna, hoy también llamada convencional.

Preparados «marca de la casa»

Hace ya tiempo que la compleja elaboración de los preparados y abonos adicionales se ha convertido en una rama independiente de la agricultura. Pero cada vez más vinicultores fabrican sus propios preparados, en grupos de trabajo o bien individualmente. Están convencidos de que estos procesos de trabajo son importantes para una comprensión integral de la biodinámica. Poseen un significado primordial el preparado blanco de gravilla de cuerno y el preparado terroso de estiércol en cuerno de vaca (abajo a la izquierda).

La agricultura biológico-dinámica

Rudolf Steiner murió nueve meses después de haber pronunciado sus discursos sobre la "ciencia espiritual para el desarrollo de la agricultura". Los agricultores participantes se unieron en un "círculo experimental" y pusieron a prueba los métodos esbozados por Steiner. A partir de ese momento, cada vez más campesinos se convencieron de que era factible el cultivo de alimentos sabrosos y saludables en un sistema autárquico cerrado, sin productos químicos antiparasitarios, favoreciendo a la vez la fertilidad del suelo y la biodiversidad. En 1931, más de mil fincas seguían los principios del cultivo biodinámico. Demeter había salido al mercado en 1928 y garantizaba que los productos comercializados bajo su marca habían sido cultivados de modo biodinámico.

Este movimiento no se limitaba únicamente al ámbito cultural de habla alemana. Por ejemplo, en la Sierra Madre mexicana, la finca Irlanda inició el cultivo biológico-dinámico de café en 1928. Y en 1939 se fundó en Nueva Zelanda la Sociedad Biológico-Dinámica. Hoy día, Demeter está considerada una marca establecida a nivel internacional. En todo el mundo se pueden adquirir más de 3.500 productos de esta marca, desde lasaña ultracongelada hasta champú de romero, pasando por el vino superior.

Los preparados de cuerno 500 y 501

Nada se menciona en la prensa con tanta frecuencia –pero lamentablemente fuera de contexto, por lo general– como el preparado de estiércol y cuerno, o el de gravilla de cuerno, cuya elaboración describió Rudolf Steiner con detalle. Para el preparado de estiércol y cuerno 500, se rellenan cuernos de vaca con estiércol. Éstos se entierran a una profundidad de 14 años. Actualmente resulta evidente que este preparado (que antes de su aplicación ha de ser dinamizado durante unos 20 minutos) generalmente fomenta la estructura del suelo y la calidad del humus.

El calendario de siembra de Maria Thun

No sólo la Luna determina los trabajos en la agricultura biológico-dinámica. También las constelaciones desempeñan un papel importante. Rudolf Steiner ya subrayó en sus conferencias que la Luna siempre transmite las características de la constelación por la que está pasando. Lo cual quiere decir que, al pasar, se activan las fuerzas más dispares, que también influyen en la Tierra. El calendario de siembra de Maria Thun muestra cómo se pueden aprovechar estar fuerzas en la agricultura. Esta campesina, que hoy tiene más de ochenta años, empezó en los años 50 a realizar amplios experimentos con plantas y observaciones minuciosas sobre este tema. Basándose en todo ello, adscribió las doce constelaciones a los elementos Tierra, Agua, Luz y Calor. A estos elementos, a su vez, les adscribió los tipos de crecimiento Raíz, Hojas, Flores y Frutas. Así, si la Luna se mueve por el trío del elemento tierra (Tauro, Capricornio, Virgo), se estimulan las hortalizas de raíz como las zanahorias o las cebollas; pero si la Luna pasa por el trío del elemento aire (Géminis, Libra, Acuario), se fomenta la floración. Basándose en estos datos, Maria Thun publica desde 1963 su sencillo calendario de trabajo, que lleva el escueto título de "Días de siembra". Con el tiempo, se ha convertido en un auténtico best-seller que se traduce a 26 idiomas. Lo que empezó hace más de cincuenta años como una especie de hobby para Maria Thun se ha convertido en una floreciente empresa familiar.

La eficiencia del calendario de siembra ha sido revisado en diversos experimentos, que han arrojado distintos resultados. Hoy día se parte de la base de que este muy detallado calendario sólo es efectivo si los suelos correspondientes se cultivan siguiendo los métodos biológico-dinámicos. Sobre todo en el caso de la vinicultura, hoy por hoy cada vez más productores se rigen por las recomendaciones de Maria Thun. De creciente importancia es también su preparado de boñiga para revitalizar suelos con carga radioactiva, hecho con estiércol de bovino, polvo de cáscara de huevo y arena basáltica, que ha ido desarrollando a lo largo de 14 años. Actualmente resulta evidente que este preparado (que antes de su aplicación ha de ser dinamizado durante unos 20 minutos) generalmente fomenta la estructura del suelo y la calidad del humus.

Foto: zvg

Para el trabajo en el viñedo, muchos vinicultores siguen las recomendaciones de la campesina de Hesse Maria Thun (a la izquierda en la foto), que publica su calendario de trabajo "Días de siembra" desde 1963.

fundidad mínima de 75 centímetros en un suelo no demasiado arenoso, donde permanecerán durante los meses de descanso invernal. En primavera, el estiércol se extrae de los cuernos y, con él, en forma dinamizada (disuelto en agua), se pulveriza la parte del pie de las cepas en el viñedo. Este tratamiento se lleva a cabo dos veces, por regla general. El contenido de un cuerno es suficiente para abonar una hectárea. El efecto de este preparado de estiércol y cuerno sería revitalizar la actividad del suelo, especialmente el desarrollo de la raíz.

Para el preparado de gravilla de cuerno 501, los cuernos de vaca se rellenan de harina de cuarzo. Luego se entierran durante todo el semestre de verano. Después, la harina de cuarzo así enriquecida también se dinamiza y, a lo largo de la primavera, se pulveriza sobre las hojas de las cepas, generalmente dos veces. En este caso, el contenido de un cuerno es suficiente para una superficie de 25 hectáreas. El efecto sería revitalizar la actividad de las hojas, especialmente la fotosíntesis (el dióxido de carbono y agua se transforman en azúcar por efecto de la luz). A los críticos del cultivo biológico-dinámico les gusta citar el ejemplo de los cuernos de vaca para señalar lo que de ocultista o sectario tiene este método de cultivo.

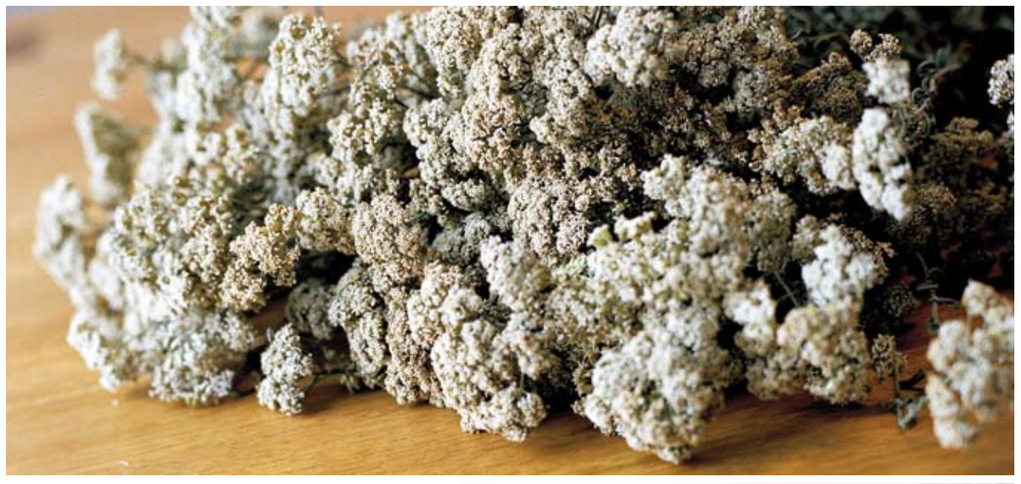
A pesar de que Rudolf Steiner ofrece una explicación francamente extensa sobre las razones por las que el cuerno de vaca es el mejor envoltorio para la fabricación de estos preparados: el envoltorio ha de ser algo vivo y a la vez hermético. Y el cuerno es el recipiente más hermético de esta índole. "Si se encierra una sustancia orgánico-mineral en un envoltorio adecuado, las fuerzas vitales liberadas al pudrirse no se desperdigan, sino que siguen actuando en la sustancia", dijo Steiner. Y al estar encerrada en un espacio vivo, también las fuerzas vitales del entorno podrían –en el lugar y la época del año adecuados– concentrarse en la sustancia contenida en el cuerno. Steiner relató que, al desenterrar los cuernos de vaca en primavera, el estiércol ya no apestaba, más bien era inodoro. Para él, esto constituía la prueba de que "todo lo que antes olía, luego estaba transformado y concentrado en el propio estiércol". Según Rudolf Steiner, estos dos preparados de cuerno son decisivos para impregnar más las plantas con las fuerzas de la vida. Ambas sustancias se complementan, porque la unión del estiércol y el cuerno de vaca "empuja desde abajo" y la gravilla de cuerno "tira desde arriba".

La dinamización

Según Rudolf Steiner, gracias a este específico método de fabricación de los dos preparados de cuerno de vaca, éstos contienen un potencial especial de fuerzas de fina materialidad. Su efecto se puede comparar con el de los medicamentos homeopáticos. Así, el estiércol contenido en un solo cuerno de vaca es suficiente para abonar una hectárea; en el caso de la gravilla de cuerno, como ya hemos dicho, basta para tratar las hojas de 25 hectáreas de cepas. La premisa es la dinamización, es decir, la disolución de los preparados en agua. En un recipiente redondo se revuelve con fuerza el principio activo y el agua, primero en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se forme un gran torbellino. En ese momento, sin pausa, se sigue revolviendo en sentido contrario a las agujas del reloj. Este proceso de mezcla dura una hora y actualmente se lleva a cabo, según cada finca, de modo manual o mecánico.

Compost y preparados de abono adicional 502 a 508

La elaboración y mantenimiento de un compost de gran calidad es toda una ciencia. Las fincas que siguen las teorías de Rudolf Steiner en lo referente al sistema cerrado autoabastecido, en realidad, deberían hacer cada una su propio compost. Pero hace mucho que esto no es posible en todos los casos. Así, en numerosos lugares, la fabricación de compost se ha convertido en toda una disciplina de la agricultura biológico-dinámica. "Para la elaboración de compost se han de elegir componentes vegetales y estiércol animal según las circunstancias de cada lugar, pero sobre todo según su idoneidad, como por ejemplo el estiércol de vaca combinado con paja de centeno, trigo o cebada. A esta mezcla



La filosofía del compost

No existe una receta garantizada para la producción de un compost de la máxima calidad posible. La propia experiencia y la intuición también son necesarias. Los elementos base son estiércol animal y restos de plantas. En el perfeccionamiento del compost, desempeñan un papel primordial los preparados adicionales descritos por Rudolf Steiner a base de flores de manzanilla, diente de león y aquilea, corteza de roble, ortigas y extracto de valeriana. En la foto: Werner Michlits junior, ante la finca vinícola austriaca Meinklang.

Nicolas Joly

Aunque en su curso de agricultura Rudolf Steiner ya había subrayado que muchas de sus afirmaciones también podían servir para la vinicultura, tendrían que pasar más de cincuenta años hasta que el cultivo biodinámico realmente suscitara interés entre los vinicultores. En los años 70, el cultivo de la vid se presentaba como un monocultivo digno de conmiseración. El empleo de productos antiparasitarios (herbicidas, fungicidas, insecticidas) y abonos químicos había destruido los suelos y la biodiversidad en las regiones vinícolas, y las cepas se habían vuelto tan débiles y propensas a las enfermedades que debían ser tratadas con productos y dosis cada vez más fuertes. Por este motivo, algunos vinicultores de renombre se decidieron por el cultivo biológico-dinámico como una salida a este callejón sin ella.

Uno de estos pioneros fue Nicolas Joly, que dirige en Savennières la legendaria finca La Coulée de Serrant. Ya en 1984, Joly había cambiado la totalidad de su finca al cultivo biológico-dinámico. En 1997 recogió sus experiencias en el libro "Le vin – du ciel à la terre". A lo largo de 180 páginas, Joly nos ofrece una interpretación experta, detallada, pero sobre todo comprobada personalmente, del cultivo biológico-dinámico basado en el curso de agricultura de Rudolf Steiner. También somete a consideración la importancia de plantar hierbas verdes en el viñedo, de convertir el viñedo en un ecosistema que se autorregule en gran medida, en el que los animales útiles y los parásitos se mantengan en un equilibrio natural. Vilipendia la selección de clones en los injertos de cepas, "con la que se aspira a permitir la reproducción de tan sólo un único ejemplar, el supuestamente más perfecto entre muchos millones", tachándolo de "fascistoide".

Pero también da consejos muy prácticos. Por ejemplo, explica con detalle cómo se pueden reducir las fumigaciones de la tristemente célebre pasta/leche/caldo/mezcla bordelesa (que contiene cobre, un metal pesado) para combatir las enfermedades provocadas por hongos (falso mildiú), empleando caldo de equiseto (cola de caballo) de tierra de labor. Además describe su visión de una técnica de bodega que siga la filosofía biológico-dinámica. El hecho de que Joly esté polarizado en sus afirmaciones y otros vinicultores superiores de renombre no compartan sus opiniones, sobre todo en lo que respecta a la técnica de bodega, no es óbice para que su libro haya sido la chispa inicial de la vinicultura biológico-dinámica.

Foto: Rolf Bichsel

El vinicultor del Loira Nicolas Joly ha adaptado el agrocultivo biodinámico a la viticultura.

también se puede añadir orujo de uva sin destilar", dice Nicolas Joly, vinicultor del Loira. Los hermanos Marie y Jean-Paul Zusslin, que en su finca vinícola de Orschwihr, Alsacia, también elaboran su propio compost en ciclos de dos años, emplean estiércol de caballo y cepas trituradas, en el primer año, y estiércol de vaca en el segundo.

El impulso decisivo para lograr un compost de gran calidad viene dado por los preparados de abono adicional 502 a 508 de Rudolf Steiner. Se componen de flores de manzanilla, corteza de roble, flores de diente de león, flores de aquilea, ortigas y extracto de flores de valeriana. También estos preparados ganan fuerza si se almacenan en órganos animales como el intestino (manzanilla), el cráneo (corteza de árbol) o la vejiga (aquilea). En otoño, se inyectan al compost estos preparados para dirigir su fermentación hacia la mejor armonía posible entre el suelo y la planta. Para muchos vinicultores, la notable mejora de la calidad con este compost es la prueba decisiva de la eficacia del cultivo biológico-dinámico. "El compost tenía una estructura magnífica, olía fresco y estaba lleno de vida orgánica. Este experimento nos convenció de tal modo que todos adoptamos los principios biodinámicos para nuestros viñedos", dice el prestigiosos vinicultor de Alsacia Olivier Zind Humbrecht.

La influencia de los astros

La gran influencia de los astros sobre nuestra Tierra se manifiesta del modo más espectacular a lo largo de las costas marítimas, en las mareas. Por ejemplo, en Bay of Fundy, Canadá, la fuerza de la gravedad de la Luna provoca diferencias de hasta 20 metros entre la pleamar y la bajamar. Los efectos de la luna llena y la luna nueva se conocían ya en tiempos del erudito romano Plinio (23 a 79

Particular busca:

Viña Mayor
Ribera del Duero
RESERVA

Cosechas 1995, 1996, 1999 y 2000;
Por cosecha 120 botellas o **total existencias**

Ofertas p.f. al fax No 0049-40-800 84 06
Transporte incluido. En caso de no poder enviar la mercancia se recogería en origen.

Nuestro consejo

La biodinámica...

Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim (Alemania)
2005er Riesling Kalkofen trocken G.C.
El cultivo biodinámico en Alemania ha hallado un nuevo caballo de tiro con la incorporación de esta renombrada finca de 85 hectáreas en el Palatinado (Pfalz). Además, todo se cuida de nuevo con caballos: una práctica que reduce la condensación del suelo y ofrece un compost de primera. El cultivo biodinámico muestra principalmente todas sus ventajas en los Rieslingen secos con su carácter mineral.

Dionisio de Nova
Vinum Vitae 2004
Solo tenemos que echar un vistazo a las etiquetas de Dionisio de Nova, el propietario, para comprender que quiere hacer vinos diferentes. En Valdepeñas reina la tradición y, afortunadamente, este vino es la ansiada excepción. Es un apasionado de la agricultura biodinámica, domina a la perfección el calendario estelar y disfruta enseñándolo a pesar de la incredulidad de la gente. Su vino es de lentos reflejos, hay que abrirlo con antelación. Sólo así brindará nítidos aromas de frutillos ácidos (grosella), humo y especias. Es amplio y de tanicidad muy suave aunque firme.

Adrada Ecológica
Kirios de Adrada Crianza 2003
Jesús Lázaro, su autor, tardó ocho años en asimilar en toda su extensión un libro que abordaba esta filosofía. Aún así, en España solo hay una bodega catalana que posea el certificado de biodinámica que otorga Demeter, una empresa alemana. Este primer crianza, que lleva un 70% de uvas en biodinámica, muestra un puzzle aromático muy enriquecedor, atípico de la Ribera del Duero. Tiene fruta (ciruela), especias (clavo, canela) en un marco bien conjuntado. Su acidez es indispensable para mantener jugoso y vibrante el paladar.

d.C.), que, en su enciclopedia "Naturalis historia", recomendaba a los agricultores cosechar las frutas para vender antes de la luna llena, porque eran más gordas y jugosas. Para el almacenaje, por el contrario, las frutas debían recogerse en luna nueva, porque se conservan durante más tiempo. También las hierbas medicinales, según sus recomendaciones, se debían recoger poco después de la luna nueva, porque tienen más fuerza curativa.

Pero la agricultura biológico-dinámica no se orienta en la Luna creciente o menguante (periodo sinódico), sino más bien en la Luna en fase de ascensión o descenso (periodo sideral). Se reconoce que la Luna está en fase de ascensión porque su órbita discurre más alta en el cielo cada noche.

Para saber en qué fase se halla la Luna hay que marcar su posición a una hora determinada. Si la Luna está más alta la noche siguiente a la misma hora, se está elevando. La Luna pasa por estas dos fases (ascensión y descenso) durante el periodo de su órbita sideral, que dura un total de 27 días, 7 horas y 43 minutos. La savia de las plantas sube y baja con la Luna. Con la Luna en ascenso, la actividad es mayor en las partes de la planta situadas sobre la superficie de la tierra. Es el momento ideal para cosechar fruta o cortar injertos. Con la Luna en descenso, la savia desciende a la zona de la raíz. En esos días se deben recoger las hortalizas de raíz (zanahorias, rábanos...) o las hierbas aromáticas para secar. También es el momento ideal para plantar y trasplantar, para talar árboles y elaborar el compost.

Conclusiones científicas

Hoy, los motivos fundamentales para adoptar el cultivo biológico-dinámico de la vid son una mejora de la calidad del suelo, cepas más vitales y un aumento de la calidad (en combinación con una reducción calculada de la cosecha). A ello se une el concepto de terruño: según él, en un viñedo vital están activas unas familias de levaduras muy específicas, precisamente las adaptadas al terruño (al que también pertenece el correspondiente ecosistema). Únicamente si un vino se fermenta de manera natural, es decir, si la uva llega a la bodega con las levaduras del propio viñedo, se puede hacer un vino de terruño hasta sus últimas consecuencias.

En el caso del cultivo de frutas y verduras, el trabajo de investigación que lleva a cabo desde hace ya veinte años el Instituto Suizo de Investigación de la Agricultura Biológica (FiBL) demuestra que el método de cultivo biológico-dinámico logra una mejor fertilidad del suelo que el cultivo convencional y que el bioorgánico. En las superficies donde se ha trabajado según los principios biodinámicos se han obtenido mejores resultados tanto en la biomasa de las lombrices de tierra como en el número de hierbas verdes y de cárabos.

En vinicultura, aún no existen conclusiones científicas que lo avalen. Actualmente, el FiBL, junto con Château Duvivier en Coteaux Varois, sur de Francia, y su vinicultor responsable y bodeguero jefe, Antoine Kaufmann, están trabajando en ello. Desde 2002, en Château Duvivier se está cultivando un viñedo de Syrah de 0,5 hectáreas (con igual plantación, características del suelo y orientación), la mitad con los métodos biológico-dinámicos y la otra mitad, con los biológico-orgánicos. La uva de cada uno de los dos bloques experimentales se vinifica por separado, en proceso idéntico, haciendo dos vinos de cada bloque. De este modo se dispone de cuatro vinos para las catas comparativas. Los resultados obtenidos hasta la fecha evidencian que las características del suelo, su estructura granular, es mejor en el caso del método biológico-dinámico. En cuanto a la biomasa, por el contrario, no se han detectado diferencias. En lo que respecta a la calidad del vino, valorado en elaboradísimas pruebas triangulares por catadores profesionales, de momento no se han registrado diferencias significativas. Este experimento, concebido siguiendo criterios estrictamente científicos, está pensado a largo plazo y todavía se encuentra en la fase inicial. Los resultados se publicarán en revistas científicas de prestigio como "Nature" o "Science."

Desde 1522, cuando plantó su primera viña, la familia Philipponnat produce su champagne, de forma natural y con una elaborada crianza, en un entorno inigualable.

PHILIPPONNAT

Champagne en el corazón

La familia Philipponnat se asentó en Ay y Mareuil sur Ay en 1522. Sus antepasados, propietarios de viñedos, vinificadores y negociantes de vino fueron proveedores del Rey Sol, Luis XIV, allá por 1670, en una época en la que los vinos de Champagne aún no eran espumosos. En el siglo XIX, crearon su propia marca, que actualmente dirige un descendiente directo de la noble familia, Charles Philipponnat, fiel a los eternos principios de la casa: viña propia de bajo rendimiento, tratamientos naturales, maduración plena y pacientes crianzas en una perfecta cava del siglo XVII.

Los viñedos de Philipponnat se extienden por el corazón de la Champaña más exquisita, la de los Premiers y Grand Crus, con 17 hectáreas de bellos viñedos orientados a la solana, cepas de Pinot Noir sobre el suelo pizarroso de Mareuil, Ay, Mutigni y Avenay. Las joyas más preciadas son los antiguos y famosos viñedos de Clos de Goisses y Leon. La filosofía que rige la viña marca la personalidad de sus vinos: viña vieja, bajos rendimientos, abonos exclusivamente orgánicos y vendimia en plena madurez de la uva. Después, basta la elaboración más natural y una larga crianza en la paz y la oscuridad de la cava, a 12 grados constantes, para atesorar en cada botella personalidad y elegancia.

Historia es experiencia

La familia lleva desde tiempos inmemoriales elaborando vinos y la experiencia le permite diseñar y controlar exhaustivamente sus productos desde el cultivo hasta el embotellado.

Sus primeras viñas se plantaron en 1522. En 1697, Pierre Philipponnat registra su emblema, el escudo rojo y oro que distingue hasta hoy a la familia, que, después del Segundo Imperio, se consagra como elaboradora de vinos de Champagne. En 1910, Auguste y Pierre Philipponnat compran unas cavas históricas, que datan del siglo XVIII, y crean la Maison de Champagne. La muerte de Auguste en la Primera Guerra Mundial obliga a Pierre a llevar él solo las riendas de la bodega. En 1935, adquiere un pago de excepción: el de Clos de Goisses, y en 1997 se une al grupo Boizet, que imprime un nuevo impulso comercial con el objetivo de desarrollar marcas de alta gama destinadas a la gran restauración.

Viñas y vinos

Les Remissones, la Bauve, Buisson Saint Loup, Cuivron… son los evocadores nombres de las viñas históricas de Philipponnat. El Clos des Goisses destaca con 5 hectáreas admirables, en pendiente muy pronunciada, con exposición hacia el sur, en la ladera que domina el río Marne. En este pago único, en el que el trabajo aún se realiza de forma manual, pequeñas escaleras permiten subir a las diferentes parcelas, protegidas por muros de piedra donde las uvas, bañadas por el sol, maduran plenamente. Desde lo alto se contemplan todas las regiones vitícolas de Champagne, un bello panorama que se pierde en el horizonte.

En este terruño sin igual se elabora la Cuvée de Clos des Goisses, un vino único en la zona, pues procede de un solo pago plantado con Pinot Noir y Chardonnay, que envejece en la cava durante 10 años y bien puede mejorar con la guarda otros 10.

El resultado es una copa que puede acompañar un menú rotundo, foie, carnes rojas, trufas…, un vino muy potente y estructurado, de gusto muy pronunciado y muy largo en boca. Un vino que merece ser decantado para revelar toda la potencia de sus aromas, fineza y voluptuosidad.

FELIZ ANIVERSARIO

Con la vendimia del año 2000, la puerta del tercer milenio, Philipponnat decidió rendir homenaje a la fecha de nacimiento de la casa y creó una selección excepcional, Cuvee 1522 Grand Cru, elaborado exclusivamente con uvas de viñas Crand Crus y envejecido 5 años con sus lías finas antes del degüelle.

La elaboración sigue un proceso muy estudiado. Una pequeña proporción del vino fermenta y envejece en barrica. Se priva de la fermentación maloláctica a otra parte del coupage para mantener el necesario nivel de frescura, y la mezcla se dosifica como un Extra Brut, con sólo entre 4 y 5 gramos de azúcar por litro, la tercera parte de lo habitual de los Extra Brut. El resultado es un trago complejo, pero con una extraordinaria frescura y un larguísimo final.

En las grandes añadas, se elabora Philipponnat Reserve Brut Millesime, de producción muy limitada y con largos años de envejecimiento, apto por su potencia y carácter para compartir la mesa.

La tendencia actual de consumo prima los Champagnes rosados. El Brut Philipponnat es de un rosa intenso y espuma finísima, un clásico con un sabio toque de vino tinto. Es fresco, aromático, ideal para estimular el paladar a la hora del aperitivo.

Pero la copa más clásica e indiscutible sigue siendo un Royal Reserve Brut, de color oro pálido, aroma cítrico, con toques de vainilla y pan, paladar complejo, con cuerpo y un final largo. Capaz de alegrar la primera copa del día y también de acompañar aperitivos, mariscos, pescados...

Pero el catálogo es muy amplio. He aquí los resultados de la cata:

Grand Blanc 1999

Marca su carácter exuberante de fruta exótica (mango) con un perfume muy personal de crianza (trufa, humo). Boca llena de fuerza.

Cuvée 1522 Millesimée 2000

Ciertos guiños mediterráneos. Deja entrever la bollería, el membrillo y su delicada crianza. Tiene estructura y profundidad.

Sublime Réserve Sec 1996

Pocos «Sec» encontrará con esta calidad. Muy comedido en azúcar, con un paladar muy equilibrado, comprometido y fresco.

Distribución en España
LOS VINOS DEL MUNDO – FRANÇOIS DE GRAEVE
C/ NIL FABRA 34 – ENTLO. – 2ª
08012 BARCELONA
TEL. 934 864 242
FAX 934 864 249
www.losvinosdelmundo.com

Gonzalo Sáenz de Samaniego

Europa está acomplejada con el vino

La OCM del vino no deja indiferente a nadie y menos al consejero de Agricultura vasco. Ve peligrar un modelo vinícola de calidad como el riojano, que tanto ha costado consolidar, por culpa de unos imperativos europeos, a su juicio mal enfocados, que cuentan con la anuencia de nuestro gobierno, algo ajeno a la debacle que se avecina para el sector.

Texto: Ana Ramírez
Fotos: Heinz Hebeisen

A mediados del pasado mes de octubre, el secretario general de Agricultura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Josep Puxeu, anunció que en breve se podría iniciar la verdadera negociación sobre la Organización Común de Mercado del Vino (OCM), que podría llegar a su aprobación el próximo mes de diciembre de 2007, bajo la presidencia portuguesa o, si las cosas se tuercen, para el primer semestre de 2008, bajo la presidencia eslovena. Por su parte, la comisaria de Agricultura de la Unión Europea (UE), Mariann Fischer, ha manifestado, a estas alturas de la contienda y después de ver que muchas de las propuestas de la Comisión Europea son demasiado duras de asumir por varios de los estados miembros, que está dispuesta a ceder en algunos temas para llegar a un acuerdo. Propuestas que, en el caso español, más que centrarse en el arranque de viñedo -que de las 400.000 has. iniciales se ha pasado a 200.000-, se focalizan en asuntos como la liberalización de las plantaciones, la pretensión de simplificar el etiquetado (menciones de variedad y añada para la totalidad de los vinos) o la dotación de fondos prevista para promoción.

Después de meses y meses de reuniones, de multitud de manifestaciones públicas, de encuentros y desencuentros... lo que a fecha de hoy no se comprende es, precisamente, que exista tan poco entendimiento entre todos los protagonistas de esta reforma. No se ha alcanzado un verdadero consenso ante una reforma que va a tener notables consecuencias en uno de los sectores más importantes de nuestro país. Tampoco se comprende, por parte de los «creadores» de la nueva OCM, la poca percepción de que la viticultura europea varía mucho de un estado miembro a otro, y también de una región a otra. Esta heterogeneidad tan explícita es la razón de peso de por qué el sector no puede tratarse de la misma manera en toda la UE.

Una de las zonas en las que más rechazo ha suscitado la propuesta de la Comisión Europea es Rioja, que ve peligrar la esencia de las denominaciones de origen calificadas. Por ello, los gobiernos de La Rioja, Navarra y el País Vasco, representados por sus consejeros de Agricultura -Íñigo Nagore, Begoña Sanzberro y Gonzalo Sáenz de Samaniego, respectivamente-, se han unido y han redactado un documento para luchar por un modelo europeo de los vinos de calidad. Uno de sus firmantes, Gonzalo Sáenz de Samaniego, nos pone al día sobre lo que acontece a instancias ministeriales y europeas.

¿Qué es lo más preocupante para usted de la OCM?

Los aspectos donde la Denominación de Origen Calificada Rioja pierde valor, como es la liberalización de plantaciones. Supone un gran perjuicio para productores, viticultores, propietarios de grandes tierras... para todos. Si eso se lleva a cabo, implicará un cambio radical, bestial, que pondrá en grave peligro el mantenimiento de la estructura socio-económica de La Rioja. Va a provocar un modelo de concentración en grandes bodegas. Ocasionará una progresiva pérdida del valor del viñedo, del suelo. Teniendo el conocimiento y la práctica diaria de lo que significa este modelo de calidad, tan asentado, tan vinculado a la propia tierra, al viñedo, que ha generado riqueza y que es digno de admirar por el desarrollo que ha tenido para la región, no estamos dispuestos a abandonarlo.

Las nuevas reglas de etiquetado de los vinos tampoco son santo de su devoción.

La propuesta europea es: «vamos a simplificar». Quieren hacer modelos que copien lo interesante del concepto de la D.O. o de las Indicaciones Geográficas, y trasladarlo al resto de los vinos. Eso es perder un patrimonio que las Denominaciones de Origen (DD.OO.) han defendido capeando y consolidándose en el exterior durante mucho tiempo. Al final da cartas de ventaja a vinos que no han liderado mercados, ni han estado en los lineales en el pasado. Este concepto es generalista, abandonando las líneas de las DD.OO. para ir a un patrón mucho más global, más internacional del vino. No digo que este planteamiento no sea lícito a nivel europeo, pero el camino a seguir es el de aquellos modelos vitivinícolas que hemos visto que dan resultado. Si la OCM sigue adelante, Europa estará lamentablemente en un proceso de retroceso.

Gonzalo Sáenz de Samaniego, consejero de Agricultura vasco, no está dispuesto a permitir el desmantelamiento del sector vinícola riojano.

GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO

Aunque desde 2002, año en el que accede a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del País Vasco, está desvinculado del negocio familiar, Bodegas Ostatu, lleva el vino en la sangre, como todo alavés que se precie. Nació entre viñas, aprendió a andar pisando uvas, y tiene claro que, cuando termine su etapa política, su vida seguirá ligada al vino. Natural de Samaniego, municipio alavés del que también fue alcalde (1991-1999), siente Rioja como un patrimonio que salvaguardar y defender a capa y espada frente a propuestas europeas inadmisibles, como la OCM del vino, que suponen un total desmantelamiento del sector y de la esencia misma del vino de calidad. Es firme en su postura crítica en cuanto a la gestión del MAPA por su falta de voluntad de alcanzar un acuerdo entre las Comunidades Autónomas y organismos que han mostrado su rechazo a una reforma que quiere imponer una liberalización salvaje de plantaciones, la desvalorización del etiquetado y la pérdida de ese patrimonio tan preciado. Un tiempo malgastado, muy valioso ahora que se aproxima la fecha de aprobación de la OCM. Pero su lucha personal y política continúa, junto con los gobiernos de Navarra y La Rioja, y agotará todas las vías posibles para ser oídos.

Parece que la OCM agotará el calendario de reuniones con los agentes implicados, se aprobará y no logrará satisfacer a prácticamente nadie.

La gestión que el Ministerio de Agricultura está haciendo en esta reforma no es la más acertada porque, si bien entendemos que los intereses vitivinícolas nacionales son más complejos, y diferentes a los particulares de cada zona, lo cierto es que está haciendo causa común de un solo modelo, el que impone Europa. Cuando en realidad es el modelo de D.O. el que ha hecho el esfuerzo económico, la promoción, ha abierto mercados y ha incrementado las ventas año tras año. Lo lógico es hacer bien las cosas, seguir la estela de aquel que en su negociado funciona, no seguir la estela del que ni siquiera crea mercados, ni ha sabido ganar calidad, ni hacer un reparto inteligente de la gestión territorial, del suelo, del terreno... ¿Qué aporta una gestión enfocada al más común de los vinos y menos orientada a los vinos de calidad? Nada. Posiblemente estemos ante una OCM continuista, similar a la anterior, pero cargándonos aquello que nos está dando valor. Lo triste es que todos estamos de acuerdo en que la actual OCM es mala, mantenerla sería un fracaso.

Para usted la política europea está llena de complejos.

La política europea tendría en estos momentos que estar liderando los mercados en materia de vinos, pero lo que en realidad está es a verlas venir, a merced de lo que llega de fuera. Está desarrollándose con la mirada puesta fuera de las fronteras europeas, sirviendo a intereses que no son estrictamente los del sector. Cuando lo que debería hacer es defender y promocionar nuestro patrón y nuestra cultura del vino. Es bueno que vengan nuevos modelos, porque eso sin duda abre nuevos canales de comercialización, favorece la competitividad, pero la referencia de calidad está en Europa. Eso hay que aprovecharlo, no desvirtuarlo, debemos ser nosotros los que ganemos esos mercados. Es una política acomplejada, y es difícil liderar con complejos.

Quizás para los artífices de la reforma, el modelo que usted defiende está obsoleto, con demasiadas restricciones y corsés.

De acuerdo, pero vamos a hablar de cuotas de mercado. ¿Cuál es el modelo que se está comercializando en Europa y que está triunfando? ¿La D.O. rígida o «el todo vale»? ¿Que la D.O. debe ser menos rígida? Por supuesto, pero el todo vale no es la opción. Tenemos la oportunidad y potencial para ser líderes europeos. Nos obligan a arrancar 200.000 hectáreas. De esta manera desaparecerán las menos productivas pero de gran calidad, el viñedo viejo dotado de una singularidad excepcional... y quedarán los viñedos de 15.000 kilos/ha., de regadío. No vamos a perder ni un kilogramo de producción pero sí viñedos de calidad, únicos, y tendremos los mismos excedentes. ¿No sería más factible orientar esa reforma en invertir en promoción y en conquistar mercados? El verdadero valor social que tiene nuestro modelo vinícola está en el control de plantación y de producciones, con unos rendimientos óptimos. Ir a otro que suponga la desaparición del pequeño agricultor y propicie concentraciones no es viable.

Otro lastre, como país productor, es no ser capaces de frenar la caída del consumo de vino en el mercado interior. ¿Cómo cambiar esta tendencia?

Invirtiendo en comunicación, en promoción, y destacar esas virtudes, esos valores positivos y saludables que tiene el consumo moderado de vino. El gran reto sería lograr que el consumo de vino fuera diario, sobre todo entre la juventud, siempre, insisto, desde un planteamiento responsable. El vino puede ser el gran aliado de los poderes públicos a la hora de combatir el consumo incipiente de alcoholes por parte de los jóvenes. Debemos lograr que los jóvenes se adentren a la cultura del vino, hacerlo un descubrimiento, una vivencia. Los vinos de maceración carbónica pueden ser una opción excelente para ese primer acercamiento. Su exultante frescura, su juventud, esa riqueza de aromas que transmiten son ideales reclamos para captar a esos jóvenes. Un primer vino magnífico para seguir curioseando en el mundo del vino. Además, refleja la esencia y singularidad de la Rioja Alavesa.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Nuestro tercer viaje por las cuencas vitivinícolas de España nos lleva a las tierras bañadas por el Miño y el Sil, dos ríos que bautizan a nada menos que cinco denominaciones de origen españolas y una portuguesa. Albariños, mencías, treixaduras, godellos, vinos de gran futuro. Continuamos con una cata de Brunello di Montalcino Añada 2002, vinos listos para beber ya. Pasamos luego a los Prosecco, los "spumantes", del norte de Italia, vinos que se pueden disfrutar con un año o dos de guarda. Y terminamos, como siempre, con las novedades en el mercado español.

Alvarinho

17 **Quinta do Dorado**
Dorado Superior 2005
Un bodeguero español afincado en la zona de los Alvarinhos portugueses. El "nacionalismo" cultural de muchos bodegueros portugueses recibió con frialdad esta aventura de un Alvarinho elaborado por un extranjero, pero acabaron rindiéndose a la realidad: el Dorado es un vino muy complejo, desde sus aromas de fruta madura a su toque mineral hay todo un mundo de sensaciones. Elegante paso de boca, bien estructurado y con untuosidad; y un final explosivo.

Brunello

16,5 **La Gerla**
Brunello di Montalcino
La añada 2002 de los Brunello ha dado una sorpresa agradable. Dos años de barrica suelen resultar excesivos para los vinos poco estructurados, pero algunos vinos de Brunello han demostrado poseer suficiente potencial para ello. Es el caso de La Gerla: frutillos frescos y violetas; textura jugosa, acidez y taninos en buen equilibrio, pulido, complejo final de ciruelas, praliné y cuero.

Albariño

16,5 **Maior de Mendoza**
Maior de Mendoza
3 crianzas 2005
Sin duda lo mejor que ha sacado esta bodega. Las tres crianzas es una mezcla de diferentes envases que ha dado el resultado esperado. Una compra imprescindible. Un espectacular Albariño que se recrea en su seductor perfume de chirimoya, hinojo y lías (tiza). Tiene una acidez elegantísima, envolvente. Si lo guardamos, ganará en complejidad (mandarina, miel) y afinamiento.

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	●●●●●

Cuenca del Miño y del Sil

UN VIAJE CINCO ESTRELLAS

En las riberas del Miño y del Sil cinco denominaciones brillan con fulgor, Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Bierzo. Así como la orilla portuguesa de los blancos más reputados y de más alto precio de Portugal: sus Alvarinhos. A sus atractivos viñedos acuden empresarios con inquietud, lugareños ilusionados y profesionales de otras zonas. En las seis denominaciones se busca la calidad como meta. Cuentan con suelos distintos, microclimas especiales y variedades únicas, originales, de grandes aptitudes, aunque en algunos casos poco estudiadas. Comarcas con mucho bagaje histórico pero en las que todavía queda mucho por hacer. La cosecha 2007 ha actuado como agente unificador entre tierras tan diferentes. En todas las zonas ha habido un descenso sustancioso de cantidad, en algunos sitios brutal. Quizás, gracias a ello, la calidad está asegurada.
La cata ha sido realizada por Bartolomé Sánchez.

D.O. BIERZO

Vinos de corte moderno, marcados por la personalidad de la Mencía, su uva principal. Pero todavía guarda otra uva en la recámara que dará muchas satisfacciones: la Godello.

14
Pérez Caramés
El Vino de los Cónsules de Roma '06
De aromas muy limpios, destaca la fruta roja. Ligero, muy agradable paso de boca. 2007 a 2009.

14
Agribergidum
Odorus 2004
Gran limpieza aromática, floral, recuerdos de fruta carnosa, potente. Un toque goloso suaviza el paladar; muy agradable. 2007 a 2008.

14,5
Vinos Valtuille
Pago de Valdoneje 2005
Notable frescor de fruta en sazón y especias. Equilibrado y sabroso, con peso de fruta en el paso de boca, no muy largo. 2007 a 2009.

14,5
Prada a Tope
Maceración 2007
Muy aromático, notas de frutillos negros, regaliz y un toque de canela claro. Es muy carnoso, agradable tanino que da profundidad. 2007 a 2008.

15
Dominio de Tares
Dominio de Tares Cepas Viejas 2004
Notablemente frutal, voluminoso y especiado, Estructurado y con un tanino vivo y fresco, pulido; resulta placentero en conjunto. 2007 a 2010.

15
Agribergidum
Encomienda Templaria 2004
Un buqué expresivo, frutillos de bosque y notas de cacao. Es carnoso y suave, de un buen paso de boca y agradable final. 2007 a 2010.

15
Martín Codax
Martín Sarmiento 2005
Un toque mineral alarga la sensación de tostados y especiados de la madera que domina a los recuerdos de frutillos. Carnoso y largo. 2007 a 2009.

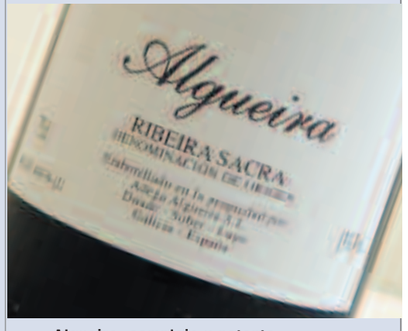
15
Luna Beberide
Luna Beberide Godello 2006
La expresión varietal muy definida, seductora, notas de miel y anisados. Fresco gracias a su acidez y equilibrado, con amplio final. 2007 a 2009.

15
Vinos Valtuille
Pago de Valdoneje
Viñas Viejas 2004
Da una sensación de poderío en nariz que no se extiende al paladar, pero es fino y sabroso, y de tanino maduro que aporta longitud. 2007 a 2009.

15
Castro Ventosa
Pago de Valtuille 2005
Sugerentes tonos balsámicos y de fruta roja. Muy equilibrado, con el peso de fruta marcando la pauta; agradable y fresco final. 2007 a 2009.

15
Prada a Tope
Tinto Roble 2005
Fruta madura, madera prudente. Excelente paso de boca, goloso; un final agradable con recuerdos de regaliz y notas especiadas. 2007 a 2009.

15
Bodegas y Viñedos Bergidenses S.A.T.
Viña Garnelo Godello 2006
Notas florales y una fruta muy expresiva. Ligero y de agradable paso de boca; sabroso y con gracia cuando es joven. 2007 a 2008.



Algueira: complejo y potente.

15,5
Luna Beberide
Mencía 2005
Un mencía atrevido, fresco, dinámico, con el poder de la juventud intacto, pleno de aromas de fruta y minerales. Sabroso y ágil. 2007 a 2009.

15,5
Estefanía
Tilenus Crianza 2003
Madera especiada y fruta bien madura. Amable y sin aristas en el paso de boca. Para beber ahora. 2007 a 2010.

15,5
Castro Ventosa
Valtuille Cepas Centenarias 2004
Frutillos del bosque en confitura. En boca es concentrado, goloso, especiado, notas de cacao; con un final cálido y de fruta en licor. 2007 a 2010.

15,5
Descendientes de J. Palacios
Villa de Corullón 2004
Tras airearlo, aparecerá la fruta roja, toques minerales y anisados. Carnoso, bastante crudo todavía, y ligeramente amargoso. 2007 a 2012.

16
Dominio de Tares
Tares P-3 2004
Aromas frutosos, especiado y con un toque mineral seductor y un tanino muy suave que aporta carnosidad sin restar finura. 2007 a 2011.

16
Raul Pérez
Utreia 2005
Fruta roja en sazón, lo mejor de sus aromas. Muy sabroso, rico en sensaciones y sobre todo fresco final gracias a su acidez limpia. 2007 a 2010.

16
Raul Pérez
Utreia de Valtuille 2005
Fruta rojas en aguardiente, especias, mineral, y una buena madera. Sabroso y con estructura, de amables taninos maduros. 2007 a 2010.

16,5
Paixar
Paixar 2004
Frutoso, con un toque mineral pizarroso, especias. Sabroso, bien estructurado, de tanino maduro que envuelve el paladar. 2007 a 2010.

16,5
Peíque
Peique Selección Familiar 2005
Frutos negros, tinta, especias o mineral; en boca, poderoso y estructurado; con todo, no es nada agresivo, sólo le falta botella. 2007 a 2012.

16,5
Estefanía
Tilenus Pieros 2001
Aunque cerrado, saca su gran casta y poder, con excelente expresión aromática de frutillos, mineral. Concentrado, potente, amplio. 2007 a 2010.

17
Estefanía
Tilenus Pagos de Posada 2001
Notas minerales y buena fruta casi compotada y cálida. Taninos vigorosos, en plena madurez, que discurren con golosa suavidad. 2007 a 2012.

D.O. RÍAS BAIXAS

Ya se valoran los vinos surgidos de las cepas viejas y de pequeñas parcelas. Además, los bodegueros han aprendido a tener paciencia para sacar al mercado vinos más hechos.

14
Casa Moreiras
Casa Moreiras 2006
Conjunto aromático bien distribuido: mora, ciruela, pólvora. Gusta su desarrollo en boca, sabroso y fresco. 2007 a 2008.

14,5
Hnos. Vázquez Abal
Carballal Selección 2005
Floral, pero sin perder fruta, con un acento ácido magnífico en su paso de boca. Incluso mineral. Bien elaborado y gustoso. 2007 a 2009.

14,5
Comercial Oula
Vionta 2005
Recuerdos de fruta blanca madura, espliego, cítricos. Equilibrado, con cuerpo y final cítrico que ensalza el conjunto. 2007 a 2009.

15
Castro-Martín
Casal Caeiro V.S. Barrica 2003
Perfume muy fino de guanábana, acerola, papaya que casi se bebe. Altamente placentero en todo su recorrido y bien concebido. 2007 a 2009.

15
Castro-Martín
Castro Martín Albariño 2005
De los vinos varietales tradicionales, dorados de color, abundantes en fruta tropical, contenido, cuerpo, equilibrio y profundidad. 2007 a 2009.

15
La Val
La Val Albariño 2005
Albariño robusto, bien sazonado, fresco y con mucho desparpajo aromático que nos hace disfrutar en cada trago. 2007 a 2009.

Dorado: un mundo de sensaciones.

15
Lagar de Fornelos
Lagar de Cervera Albariño 2006
Espléndida frutosidad que se vuelca en fruta madura, manzana, pera. Sabroso, fresco y de agradable final. 2007 a 2009.

15
Bodegas Lagar de Pintos
Lagar de Pintos Albariño 2005
Tiene la profundidad que añoramos. Delicado, profundo con notas de maracuyá, lichis, tiza. Equilibrado en el paso de boca. 2007 a 2009.

15
Morgadío
Morgadío 2006
Delicado despliegue aromático aunque complejo y rico en matices de piña-pomelo. Sabroso y de agradable frescor en boca; jugoso. 2007 a 2009.

15
Santiago Ruiz
Santiago Ruiz 2006
Muy frutal, manzana, pomelo, notas de miel. Hay un buen consenso entre fruta y acidez que le da profundidad. Buen Albariño. 2007 a 2009.

15
Terras Gauda
Terras Gauda Fb. 2005
Madera contenida, con buen desarrollo de fruta; lichis, ruibarbo, limas. Estructurado, graso, envolvente y largo. 2007 a 2009.

15
Viñas do Torroxal
Torroxal tinto 2004
Piel de granada, aceituna negra, pólvora, turba... muy curioso. En boca no es tan contundente, pero sí equilibrado. 2007 a 2008.

Guitián Godello sobre lías: floral.

15
Valdamor
Valdamor Barrica 2004
Se intuye la madera, pero también su generosa frutosidad, con recuerdos a lichis, mandarina o miel de azahar. Goloso y fresco. 2007 a 2009.

15,5
D'Altamira
Brandal 2005
A las notas de mango y papaya se une su mineralidad (tiza). Tiene profundidad y un volumen frutal y tacto excelentes. 2007 a 2008.

15,5
Beiramar
Carqueixal 2006
¡Qué delicia de madurez! Infusión de naranja-mandarina-piña con un toque de lilas cautivador. Diferente y atractivo. 2007 a 2009.

15,5
Bouza do Rei
Castel de Bouza 2005
Excelente base frutal y eso se percibe por su magnífico perfume de helado de mango-maracuyá. En boca es sabroso, delicado. 2007 a 2009.

15,5
As Laxas
Condado Laxas 2005
Marca su mineralidad por encima de la fruta, que la tiene. En boca, todo se conjunta en un colofón aromático magnífico. 2007 a 2009.

15,5
Condes de Albarei
Condes de Albarei 2006
Buen desarrollo aromático, de amplio abanico, (piña, pomelo, jugo de limas). En boca es sabroso y equilibrado, muy fresco. 2007 a 2009.

15,5
Adegas Galegas
D. Pedro MMIV 2004
Buena carga frutal (manzana madura, melocotón), su aporte de madera aconseja su guarda. Sabroso, contundente. 2007 a 2012.

15,5
Valmiñor
Dávila 2005
Tiene una reducción de botella que magnifica su fruta con intensidad (mandarinas, orejones, laurel). Muy equilibrado y placentero 2007 a 2009.

15,5
Granxa Fillaboa
Fillabora "Finca Monte Alto" 2005
De los mejores años. Posee la confitura de maracuyá, la hoja del limonero y la tiza en conjunto elegante. Finísimo y comprometido. 2007 a 2010.

15,5
Pazo de Barrantes
Pazo de Barrantes Albariño 2006
Fruta tropical escarchada en altas dosis, intenso y envolvente que en boca casi parece el recuerdo y sensación de morder la propia fruta. Muy jugoso. 2007 a 2009.

16
Coto de Xiabre
Maior de Mendoza Sobre Lías 2006
Espectacular en aromas, complejo, recuedos de fruta madura, pomelo, lichis y buen trabajo de lías. Sabroso y de una sultil elegancia, muy largo. 2007 a 2009.

16,5
Palacio de Fefiñanes
Albariño de Fefiñanes III año 2004
Inmenso, es pura esencia de maracuyá, mango, membrillo con un punto confitado delicioso. Y, en boca, su acidez marca la diferencia. Para guardar 2007 a 2010.

16,5
Gerardo Méndez
Do Ferreiro Cepas Vellas 2005
Es grandiosos y espectacular. Muy generoso en fruta exótica, pedernal. Su profundidad es notable, estructura espléndida. Para guardar. 2007 a 2011.

16,5
Martín Codax
Gallaecia Vendimia Tardía 2004
Recuerda, en su inmensidad, a la esencia del Tokay, su almibarado tropical y exotismo. Realmente seductor y arrollador en su paso de boca. 2007 a 2010.

16,5
Agro de Bazán
Gran Bazán Limousin 2005
Colosal, muy expresivo y sazonado (mango, guanábana); su verdadero poder radica en la boca, untuoso, concentrado y vigoroso, un vino con futuro 2007 a 2010.

16,5
Adegas Galegas
Gran Veigadares 2005
Fruta madura, una reducción que aporta complejidad, especias y lácteos. Es un vino maduro, de gran recorrido y untuosidad un final muy largo y complejo 2007 a 2012.

16,5
Pazo de Señoráns
Pazo de Señorans Selec. Añada 2002
Cada año gozamos más de su embrujo aromático, que ahora se une, además de a la fruta exótica, a notas de hidrocarburos y clorofila. Un festival con final feliz en boca. 2007 a 2011.

16,5
Lusco do Miño
Pazo Piñeiro 2005
De los Albariños más personales, elegantes y minerales que hemos probado. Conjunto bien engarzado de paraguaya, lima, chirimoya en tono delicado. Y en boca está aún mejor: grasa-acidez-fruta en un alarde de expresión. 2007 a 2010.

D.O. RIBEIRA SACRA

Quizás sea la comarca que más se ha sufrido las consecuencias de un clima disparatado, que se ha reflejado en una escasa cosecha. Algunos cosecheros han sufrido una merma en sus cosechas de hasta un 60%. Aunque, eso sí, se espera una gran calidad.

14
Ponte da Boga
Ponte da Boga tinto 2005
Notas frescas de flor, de cardamomo, cítricos y frutillos rojos. Es muy envolvente y suave. Una caricia para el paladar. 2007 a 2009.

14
Rectoral Amandi
Rectoral Amandi 2006
Se muestra muy cerrado al principio, hay bayas silvestres y un toque penetrante de almendras. Cierta aspereza inicial, pero buen paso de boca. 2007 a 2008.

15
Guímaro
Guímaro Mencía 2005
Muy cerrado, necesita aire si queremos disfrutar de su abanico de aromas. Es en boca donde da la talla, carnoso, profundo, envolvente y altamente generoso en fruta. 2007 a 2009.

15
Manuel Seoane Rodríguez
Pradio 2006
Algo cerrado, con fruta roja y muy mineral. Su acidez aporta viveza en el paso de boca, taninos de grano fino y final refrescante. 2007 a 2009.

15
Pena das Donas
Verdes Matas Mencía 2005
Tiene reducción, pero pronto exhibe fruta muy personal (grosella, mirabel) y fuertes notas de pizarra. Al paladar es contundente, pero delicado en fruta. Para guardar. 2007 a 2008.

15,5
Adegas Moure
Abadía da Cova Albariño 2006
Muy seductor en su perfume, de los que encandilan por su madurez (mandarina, mango, piña). Espléndido al paladar, donde no pierde su frutosidad y persistencia. Muy bueno. 2007 a 2009.

15,5
Algueira
Algueira 2005
Rico en matices aromáticos, con tonos de monte bajo, frutas rojas, mineral. Complejo, potente, de tanino suave y pulido y con buen paso de boca. 2007 a 2010.

15,5
Emilio Rodríguez
Don Bernardino Selc. Esp. 2004
Estilo moderno de confitura de moras, casís, carbón, con un toque balsámico penetrante. Al paladar es placentero y muy equilibrado y frutal. Elegante. 2007 a 2009.

15,5
Ininfer
Pago Lagariza 2006
Grosella y fruta macerada, muy mineral, expresivo. Tiene un paso de boca sedoso, y no es por falta de nervio, es por su notable equilibio y su tanino bien maduro. 2007 a 2009.

15,5
César Enríquez Diéguez
Peza do Rei Tinto 2005
Uva bien madura, sazonada, que impone un fuerte aroma a bayas salvajes, humo. Estructurado, anguloso, envolvente y muy equilibrado. 2007 a 2010.

15,5
Regina Viarum
Regina Expresión 2004
Sólo 3.000 botellas de esta infusión de bayas negras silvestres, grafito en un conjunto muy personal y cuidado. Tiene estructura, cuerpo, pero no pierde su frescura. Magnífico. 2007 a 2009.

Solar de Serrade: elegante.

16
Algueira
Algueira Pizarra Mágnum 2005
Una de esas rarezas que no se encuentran todos los días. Sólo mágnum, fermentado con raspón. Resulta muy mineral, con buena carga de acidez, paso de boca elegante y un conjunto muy varietal. 2007 a 2012.

16,5
Chao do Couso
Soutullo 2006
Una nariz sugerente repleta de matices. En boca, es atípicamente carnoso, concentrado, de agradable viveza gracias a la fresca acidez. Tiene un final espléndido, pleno de fruta y armonía. 2007 a 2011.

D.O. RIBEIRO

Las condiciones enológicas de una comarca se miden por el poder de recuperación de sus viñedos y, por tanto, de sus vinos. La proliferación de nuevas bodegas, y la consolidación de otras expertas que han trabajado duramente en los últimos años, se aprecia en el alto nivel alcanzado por los vinos de esta denominación.

15
Docampo
Casal de Paula 2005
Aromas de fruta, con intensidad y elegancia: pomelo y papaya en altas dosis. Muy sensual. Lo mejor es que, en boca, todavía le queda vida. 2007 a 2009.

15
Pazo Casanova
Casanova Máxima 2005
Sólo 3.500 botellas. Todavía con reducción,. Mucha fruta de la pasión y mandarina. Muy fresco y con un tacto graso excitante. 2007 a 2009.

15
Bodegas Campante
Gran Reboreda 2005
Muy conjuntado en aromas, recuerdos de mandarina, papaya y hierbas frescas. Sugerente y suave, muy bien calibrado en boca. 2007 a 2008.

15
Antonio Cajide Gulín
Sameirás 2005
Muy conjuntado en aromas, sin picos, con notas de manzana, membrillo fresco, agua de limas que, con gran equilibrio, se reproducen en boca. Un placer. 2007 a 2009.

15
Produccións Amodiño
San Clodio 2006
Aromas de fruta madura muy limpios y de intensidad media. Su toque goloso hace que pase con amabilidad y brillantez por el paladar. Final agradablemente amargoso. 2007 a 2008.

15,5
Vitivinícola do Ribeiro
Colección Costeira Treixadura 2006
De gran expresión frutal, notas de humo y un toque floral. Elegante, envolvente y largo, final agradablemente amargoso. 2007 a 2010.

15,5
María Álvarez Serrano
Coto de Gomariz 2005
Nuevamente nos ha sorprendido. Es muy frutal pero también especiado: cilantro, menta, cardamomo. Interesante y potente. Equilibrado y altamente frutal. De los mejores años. 2007 a 2009.

15,5
Viña Meín
Viña Meín Fb. 2005
A las notas de humo y fina vainilla se une un perfume de albaricoque, membrillo y pomelo interesantísimo. Incluso toffe. Al paladar no pierde la magnitud y elegancia. 2007 a 2010.

15,6
Francisco García Pérez
Adega do Moucho 2006
Es un vino muy elegante, untuoso y rico en matices. Una boca con cuerpo y estructura. Lo mejor es que seguirá creciendo en botella. 2007 a 2012.

16
Emilio Rojo Bangueses
Emilio Rojo 2006
Hay elegancia, profundidad y, sobre todo, personalidad. Su excelente fruta se confunde y funde en la boca, fresca acidez y armonioso cuerpo. 2007 a 2010.

16,5
Vitivinícola do Ribeiro
Tostado Costeira 2006
Tiene un perfil diferente del dulce español. Y es que su notable acidez le da un frescor intrigante, sabroso, refrescante. El final es una gran diversidad aromática, monte bajo, orejones, membrillo o miel de eucalipto. 2007 a 2018.

Tilenus crianza:

D.O. VALDEORRAS

La Godello en estado puro. En esta Denominación, tocada por la Fortuna, este varietal destaca con brillantez. Pero también se elaboran vinos de otras cepas, como la Mencía, que resultan muy interesantes.

13,7
Valderroas
Montenovo Godello 2006
De menor potencia aromática que el de 2005, pero al paladar sigue satisfaciendo su volumen, jugosidad y textura frutal. 2007 a 2009.

14,5
Joaquin Rebolledo
Joaquín Rebolledo Godello 2005
Buena proporción aromática de frutas blancas (pera, ciruela) en sazón. En boca gana más, graso, envolvente en su justa medida. 2007 a 2009.

14,5
Sanpayolo
Lagar de Brimeda tinto 2005
Notas de ruibarbo, bayas salvajes y trufa que despiertan en cada giro de copa. Fresco, áspero, muy jugoso y estructurado. Con tipicidad. 2007 a 2008.

14,5
Virxen de Galir
Pagos de Galir 2005
Fruta bien marcada y un toque mineral con tonos especiados. Resulta muy fresco en la boca, de consistencia media y un final de frutillos silvestres. 2007 a 2009.

14,7
Día-Noite
Galiciano Godello día 2006
Magnífica fruta, madurez radiante, piel de membrillo, piña, pera. Muy fundido. En boca no pierde fuerza; grasa-acidez espléndida. 2007 a 2009.

15
Valdesil
Valdesil 2006
Es un Godello expresivo, pleno de fruta madura. Muy buena evolución en el paso de boca, envuelve el paladar con suavidad. 2007 a 2009.

15
Viña Somoza
Viña Somoza Godello Selec. 2005
Magnífica expresión: piel de membrillo, papaya jugo de limas. En boca es sabroso y bien equilibrado. 2007 a 2009.

16
Valdesil
Pezas da Portela 2005
Se muestra un poco cerrado, conviene airear para sacarle todo el poder aromático; hay una buena relación fruta/madera y tiene un original toque salino. Sabroso, largo, con poderío. 2007 a 2010.

16
Godeval
Viña Godeval Cepas Vellas 2005
Rabiosa frutosidad, buen trabajo de lías, penetrante y floral. Es cautivador. Al tacto es delicioso, grasa-fruta increíble. Largo recorrido. 2007 a 2011.

16,5
A Tapada
Guitián Acacia 2005
Quien busque la originalidad tiene en este vino una buena ocasión para el disfrute. Porque sus aromas de fruta, madera y especias exóticas son muy personales, y el paso de boca, profundo y equilibrado. 2007 a 2012.

16,5
A Tapada
Guitián Sobre lías 2005
De aromas complejos y seductores, sobresalen sus lías muy finas, tono floral y de musgo. También mandarina. Con volumen y paso de boca fresco, sumamente equilibrado. Ganará mucho en botella. 2007 a 2012.

16,5
Valdesil
Pedrouzos 2005
Es tan original como parco en número de botellas. Saca una mineralidad tremenda pero está bien arropada con aromas de fruta madura (melocotón) miel o cítricos. Buena estructura y mejor paso de boca. Para guardar. 2007 a 2011.

17
Rafael Palacios
As Sortes Godello 2005
Exquisito trato de la madera y magnífico perfil frutoso. Notas de humo y pomelo, tiza en un espectacular buqué. Y, al paladar, aunque contundente, es puro placer su armonía, equilibrio y amplitud. 2007 a 2012.

D.O. VINHO VERDE

Nuestro breve paso por el Portugal de los vinos blancos ha servido para constatar la excelente recuperación de su industria vitivinícola, tanto en el tratamiento de los expresivos Alvarinhos como en la utilización de otras castas de seductora personalidad. Solo dos bodegas por ahora, pero la zona bien merece expresamente un viaje enológico.

14,5
Solar de Serrade
Solar de Serrade Tinto 2005
Nítido en nariz, frutos rojos y un toque floral, silvestre. Paso de boca agradable y suave gracias a un tanino pulido. Para beber ya. 2007 a 2009.

16
Solar de Serrade
Solar de Serrade Sobre Lías 2006
Es un vino elegante y graso: notas cítricas, manzana, hierbas... Untuoso, equilibrado y jugoso: uno de los que mejor evolución presentan. 2007 a 1010.

17
Quinta do Dorado
Dorado Superior 2005
Muy complejo, desde sus aromas de fruta madura a su toque mineral hay todo un mundo de sensaciones. Elegante paso de boca, bien estructurado y con untuosidad; final explosivo. 2007 a 2012.

D.O. VINHO REGIONAL MINHO

Sería el equivalente a la categoría de Vino de la Tierra en España.

15,5
Quinta do Dorado
Auratus 2006
Excelente fruta madura, aromas de manzana, melón, hierbabuena, amplio, con plenitud de frescura y peso de fruta, delicado y persistente. 2007 a 2009.

Gran Veigadares: especiado y complejo.

Brunello Annata 2002

¡SORPRESA!

Nos hemos llevado una sorpresa considerable por la calidad de muchos de los vinos, pues se había valorado esta añada con dos estrellas sobre cinco. Dos años de barrica suelen resultar excesivos para los vinos poco estructurados, pero algunos vinos de Brunello han demostrado poseer suficiente potencial para una elaboración tan larga. Lo cierto es que 2002 ha logrado ofrecer sólidos Sangiovese, aunque quizá no todos alcancen el nivel que hoy se puede esperar de un Brunello. Pero es que la cosecha de 2002 no se presta a la guarda. Casi todos los vinos catados ya se pueden beber o se deberían beber en los próximos años.
Christian Eder cató cerca de 140 vinos de la Annata 2002. Encontrarán los mejores en las páginas siguientes, ordenados por su calificación.

LOS ELEGANTES

15,5
Camigliano
Brunello di Montalcino
Nariz de frutillos, aromas de madera; equilibrado en boca, taninos robustos y termina largo sobre notas de ciruelas y tabaco. 2008 a 2011.

15,5
Canalicchio di Sopra
Brunello di Montalcino
Aromas de cerezas negras y praliné; en boca, suave, pulido y con brillo, termina sobre notas de frutillos maduros y caramelo. 2007 a 2010.

15,5
Capanna
Brunello di Montalcino
Aromas de fresas maduras y sdelicado especiado; bien equilibrado, termina sobre opulentos aromas frutales. Aún debe madurar. 2008 a 2011.

15,5
Castello Romitorio
Brunello di Montalcino
Frutillos del bosque, delicadas notas de madera; en el paladar, compacto, con taninos robustos, notas de ciruelas maduras. Elegante. 2007 a 2010.

15,5
Il Marroneto
Brunello di Montalcino
Frambuesas y praliné, taninos angulosos, acidez, notas de cerezas maduras. Fiable, aún puede ganar con la maduración. 2008 a 2011.

15,5
Quercecchio
Brunello di Montalcino
Cerezas y violetas; en el paladar, acidez perceptible, taninos robustos, termina sobre notas de frutillos maduros. Debería madurar. 2008 a 2011.

16
Canalicchio – Franco Pacenti
Brunello di Montalcino
Notas de frutillos del bosque maduros y madera; el principio es suave, acidez y taninos bien integrados, sólido final frutal. 2007 a 2010.

16
Croce di Mezzo
Brunello di Montalcino
Frambuesa; textura jugosa, acidez integrada, notas de zarzamoras frescas. Elegante. 2007 a 2011.

16
Tenute Silvio Nardi
Brunello di Montalcino
Frutillos del bosque, notas especiadas; lleno y firme, con taninos robustos, termina largo y especiado, frutas maduras. 2008 a 2011.

16,5
Fanti – Tenuta San Filippo
Brunello di Montalcino
Frutillos del bosque y violetas; suaves taninos bien integrados, termina largo sobre notas de cerezas maduras. Agrada por su brillo. 2007 a 2011.

16,5
La Gerla
Brunello di Montalcino
Frutillos frescos y violetas; textura jugosa, acidez y taninos en buen equilibrio, pulido, complejo final de ciruelas, praliné y cuero. 2008 a 2011.

LOS FRUTALES

15
Ferrero
Brunello di Montalcino
Cerezas negras, tpraliné; vigoroso, con taninos un tanto angulosos; grosella negra. 2008 a 2010.

15
Il Paradiso di Manfredi
Brunello di Montalcino
Frambuesa; textura compacta con acidez perceptible y agradable final frutal. 2007 a 2009.

15
Molino di Sant'Antimo
Paolus
Aromas de guinda y arándano; taninos bien integrados, termina sobre notas de cerezas maduras. La madera está presente. 2007 a 2009.

15
Poggio Il Castellare
Brunello di Montalcino
Cerezas y hierbas; equilibrado, con brillo, termina sobre notas de frutillos frescos. 2007 a 2009.

15
Tenimenti Ricci
Brunello di Montalcino
Mora, hierbas aromáticas; compacto, taninos robustos, final especiado. 2007 a 2009.

15
Tenuta Caparzo
Brunello di Montalcino
Violeta y flor de cerezo; armónico, transportado por la acidez, sólido final frutal. 2007 a 2010.

15
Tiezzi
Brunello di Montalcino
Aromas de fresas silvestres y madera; equilibrado, acidez perceptible, sólido final. 2008 a 2010.

15,5
Casisano – Colombaio
Brunello di Montalcino
Frutillos rojos frescos; compacto, taninos bien integrados, cerezas negras maduras. 2008 a 2011.

15,5
Castello Tricerchi – Agricoltori del Geografico
Brunello di Montalcino
Frutillos del bosque y praliné; compacto, con acidez, cerezas negras maduras. 2007 a 2011.

15,5
Ciacci Piccolomini d'Aragona
Brunello di Montalcino
Cerezas, violetas, madera de sándalo; taninos robustos, final largo. Fiable. 2007 a 2009.

15,5
Fattoi
Brunello di Montalcino
Ciruela y hierbas aromáticas; compacto, taninos robustos, largo final sobre grosella 2008 a 2011.

15,5
Fattoria dei Barbi
Brunello di Montalcino
Cerezas y praliné; armónico, con acidez perceptible y taninos integrados, moras. 2007 a 2010.

15,5
Fossacolle
Brunello di Montalcino
Frambuesa, nuez moscada; taninos robustos y notas de sabrosos frutillos negros. 2007 a 2010.

15,5
Il Poggione
Brunello di Montalcino
Grosella, notas especiadas; acidez y taninos bien integrados, termina largo sobre notas de frutillos maduros. 2007 a 2009.

15,5
Pian dell'Orino
Brunello di Montalcino
Casis y té negro; taninos robustos, acidez integrada, chocolate y frutos del bosque. 2008 a 2011.

15,5
Podere La Vigna
Brunello di Montalcino
Cereza, madera bien integrada; compacto, equilibrado, agradable final frutal. 2007 a 2010.

15,5
Podere Salicutti
Piaggione
Frambuesa, humo; textura jugosa, acidez y taninos bien integrados, final largo. 2007 a 2010.

15,5
Sestadisopra
Brunello di Montalcino
Frambuesas; taninos robustos y acidez bien integrada, notas de especias y cerezas. 2008 a 2010.

15,5
Tenimenti Angelini – Val di Suga
Brunello di Montalcino
Frutillos maduros; taninos y acidez bien integrados, brillo prolongado. Fiable. 2007 a 2010.

15,5
Tenuta di Sesta
Brunello di Montalcino
Cerezas negras y madera; equilibrado, termina en un agradable final de frambuesa. 2007 a 2009.

15,5
Villa Le Prata
Brunello di Montalcino
Casis y vainilla; acidez y taninos equilibrados, frutillos del bosque. 2008 a 2010.

16
Cupano
Brunello di Montalcino
Frambuesa; textura jugosa, acidez y taninos equilibrados, frutillos frescos y cerezas. 2008 a 2011.

16
Talenti
Brunello di Montalcino
Frambuesa, violetas y regaliz; armónico con plenitud y firmeza, los taninos y la acidez bien integrados. Fiable. 2008 a 2011.

16
Tenuta Vitanza
Brunello di Montalcino
Frambuesa y té negro; taninos robustos; largo y sabroso sobre notas de cerezas. 2008 a 2011.

LOS COMPACTOS

15
Collosorbo
Brunello di Montalcino
Frambuesas, madera; redondo, con taninos bien integrados, maduro final frutal. 2007 a 2009.

15
Fattoria Scopone
Brunello di Montalcino
Frutillos rojos; acidez perceptible y taninos angulosos, cerezas. Aún puede madurar. 2008 a 2010.

15
La Fiorita
Brunello di Montalcino
Guindas y hierbas aromáticas; hechuras compactas, ciruelas maduras. 2007 a 2010.

15
Marchesato degli Aleramici
Brunello di Montalcino
Miel y fresas silvestres; taninos bien integrados y un final frutal de bayas. 2007 a 2009.

15
Máté
Brunello di Montalcino
Nariz dominada por la madera; acidez y taninos en equilibrio, ciruelas maduras. 2007 a 2009.

15
San Carlo
Brunello di Montalcino
Frutillos rojos y praliné; acidez bien integrada, cerezas maduras. Ya es un placer. 2007 a 2009.

15
San Filippo
Brunello di Montalcino
Frambuesa, taninos robustos, en el final notas de ciruelas maduras. Fiable. 2008 a 2010.

15
Sesti – Castello di Argiano
Brunello di Montalcino
Fresas silvestres, acidez bien integrada, final frutal. Beberlo ya es un placer. 2007 a 2009.

15
Tenuta Oliveto
Brunello di Montalcino
Notas de frutos del bosque y sotobosque; en el paladar, compacto, final seco-frutal. 2007 a 2009.

15
Tornesi
Brunello di Montalcino
Frutillos del bosque, taninos suaves, maduros aromas frutales. 2007 a 2009.

15,5
Il Paradiso di Frassina
Brunello di Montalcino
Cerezas escarchadas y sándalo; taninos bien integrados, frutillos maduros. 2007 a 2010.

LOS POTENTES

15
Agricola Centolani – Tenuta Friggiali
Brunello di Montalcino
Frambuesas frescas y madera; el principio es compacto; el final, seco-anguloso. 2007 a 2010.

15
Castello Banfi
Brunello di Montalcino
Mora y notas de madera; taninos bien integrados, notas de frutillos maduros. 2007 a 2010.

15
La Colombina
Brunello di Montalcino
Grosella negra y praliné; taninos robustos y un largo final frutal. Posee carácter. 2008 a 2010.

15
La Pieve
Brunello di Montalcino
Guindas al marrasquino y violetas; acidez bien integrada, frutillos maduros. Fiable. 2007 a 2010.

15
Terralsole
Brunello di Montalcino
Frutillos confitados, praliné y madera; taninos robustos, notas de ciruelas maduras. 2007 a 2010.

15,5
Agostina Pieri
Brunello di Montalcino
Frutillos maduros y hierbas, taninos suaves y notas de praliné y ciruela. 2007 a 2010.

15,5
Casanuova delle Cerbaie
Brunello di Montalcino
Grosellas negras, notas de sotobosque y hierbas; eacidez con casta y taninos suaves. 2007 a 2010.

15.5
La Poderina
Brunello di Montalcino
Frutillos del bosque, sotobosque y pinar; taninos jugosos, largo final frutal. 2008 a 2010.

16
Agricola Centolani
Pietranera
Frambuesa, la madera bien integrada; vigoroso, con fresca acidez y taninos robustos sobre notas de frutillos maduros. 2007 a 2010.

16
Argiano
Brunello di Montalcino
Nariz delicadamente especiada con notas de frambuesa; textura jugosa con taninos robustos y acidez bien integrada, equilibrado a la par que con carácter, termina largo sobre notas de sabrosos frutillos del bosque. 2008 a 2011.

16
Castiglion del Bosco
Brunello di Montalcino
Aromas de frutillos del bosque frescos, madera de sándalo y regaliz; en el paladar, compacto, posee plenitud y firmeza, y termina en un opulento final. Aún debería madurar un poco. 2008 a 2011.

16
Il Palazzone
Brunello di Montalcino
Notas de casis, regaliz y praliné; textura jugosa, taninos robustos, acidez bien integrada, lleno y firme hasta su final de frutillos. 2008 a 2011.

16
La Velona
Brunello di Montalcino
Intensos aromas de grosella negra y nuez moscada; textura jugosa, acidez y taninos bien integrados, posee plenitud, termina sobre notas de cerezas negras maduras. Beberlo ya es un placer. 2007 a 2010.

16
Uccelliera
Brunello di Montalcino
Notas golosas de frutillos del bosque, también praliné y cuero; textura jugosa, acidez y taninos bien equilibrados, el final sobre notas de zarzamoras maduras. Logrado, también en esta añada. 2008 a 2011.

Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene

VÉNETO ESPUMOSO

¿Quién no conoce el Prosecco? Ese vino alegre, a veces frizzante, a veces spumante, que se elabora en el norte de Italia. Pero Prosecco no es el nombre de la región vinícola, sino el de la uva con la que se vinifica. La zona más favorable para la variedad Prosecco se halla en las suaves colinas de quince comarcas situadas al pie de los Alpes, en el borde de la llanura que se extiende hasta Venecia. En aproximadamente 4.300 hectáreas de viña, cinco mil vinicultores cultivan las uvas para el Prosecco. El Spumante generalmente sale al mercado sin designación de añada. Este fresco vino espumoso se debería beber con un año o dos de edad.

Christian Eder cató 140 Prosecco Spumante. Estos son los mejores

BRUT

Esta variante seca del Prosecco DOC constituye un aperitivo muy apreciado.

15,5
Cantine Maschio
Brut Maschio dei Cavaleri
Fina burbuja, agradable y abierto en la nariz, nueces y notas de melocotón; en el paladar redondo, delicado final frutal. 2007 a 2008.

15,5
Carpenè Malvolti
Brut Cuvée Oro
Melocotón; principio vigoroso, acidez bien integrada, equilibrado final frutal. 2007 a 2008.

15,5
Compagnia del Vino
Brut Col de' Salici 2005
Delicadas notas frutales, y aromas de miel; en el paladar equilibrado, cremoso, termina en un largo y sabroso final de manzana. 2007 a 2008.

15,5
Desiderio Bisol
Brut Crede
Fina burbuja; aromas de manzana y notas florales; marcada acidez, vigoroso, termina en un robusto final frutal. Posee carácter. 2007 a 2008.

15,5
Fasol Menin
Brut
Amarillo pajizo brillante, burbuja constante; aromática discreta con delicadas notas de manzana; en boca muy redondo, delicadamente seco y sabrosas notas frutales en el final. Un aperitivo perfecto. 2007 a 2008.

15,5
Francesco Drusian
Brut
Nariz frutal, aromas de costra de pan; acidez con casta, delicada fruta, buena longitud y, sobre todo, mucha elegancia. Goloso. 2007 a 2008.

15,5
Ruggeri&C.
Brut Quartese
Perfume de frutas exóticas; compacto, acidez bien integrada, termina en un largo final frutal sobre notas de melocotón. Goloso. 2007 a 2008.

15,5
San Giuseppe
Brut
Burbuja fina; notas de flor de saúco, aromas de pera; vigoroso en el paladar, la acidez bien integrada, notas de almendra amarga en el final. Posee carácter. 2007 a 2008.

15,5
Sanfeletto
Brut
Cítricos y melocotón; compacto en boca, acidez bien integrada, largo final de manzana. De nivel similar es el Extra Dry de esta finca. 2007 a 2008.

15,5
Sorelle Bronca
Brut
Manzanas verdes; paladar equilibrado, fresco y con casta, final seco. 2007 a 2008.

16
Vigne Matte
Brut
Aromas de fruta con hueso y costra de pan; equilibrado, pulido, delicada acidez, carácter y elegancia, largo, complejo y frutal. 2007 a 2009.

EXTRA DRY

La forma clásica del Prosecco, cremoso, frutal, refrescante, con variantes entre seco y dulce.

15,5
Bortolomiol
Extra Dry
Nariz discretamente sabrosa y frutal; en el paladar equilibrado y cremoso, termina largo y fresco-frutal. 2007 a 2008.

15,5
Cantina Colli del Soligo
Extra Dry Col de Mez
Intensos aromas de melocotón y manzanas verdes; en el paladar, compacto, con acidez perceptible; termina largo y fresco-frutal. 2007 a 2008.

15,5
Cantina Produttori di Valdobbiadene
Extra Dry
Millesimato Val d'Oca 2005
Manzanas frescas, delicadas notas de levadura; paladar cremoso, atractiva nota amarga, largo final de melocotón. Fiable. 2007 a 2008.

15,5
Cantine Umberto Bortolotti
Extra Dry
Discretas notas de pera; el ataque vigoroso, con sabrosa acidez bien integrada, y un delicado final frutal sobre notas de nueces y miel. 2007 a 2008.

15,5
Col Vetoraz
Extra Dry
Discreta y fina nariz frutal con hermosos aromas de manzana; en el paladar compacto, posee brillo, en el final sorprenden las sabrosas notas de lichi. 2007 a 2008.

15,5
Conte Collalto
Extra Dry
Manzana y melocotón; equilibrado, cremoso, fruta sabrosa, resulta lleno y firme. 2007 a 2008.

15,5
Giorgio Buffon
Extra Dry
Fina burbuja; notas de manzanas y peras; acidez con casta, fresco y largo. 2007 a 2008.

15,5
La Gioiosa
Extra Dry
Fresco y frutal; sabroso, jugoso, armonía acidez/fruta, largo, notas de granada. 2007 a 2008.

15,5
La Marca
Extra Dry Cuvée La Marca
Manzana; equilibrado, cremoso, acidez bien integrada, final de melocotón y miel. 2007 a 2008.

15,5
Loggia del Colle
Extra Dry Cuvée C
Frutas con hueso; acidez con casta, termina en un sabroso final de flores de saúco. 2007 a 2008.

15,5
Mionetto
Extra Dry MO
Aromas de fresca fruta con hueso; en el paladar equilibrado, redondo, con sabrosa acidez, termina en un largo final de melocotón. 2007 a 2008.

15,5
Montesel
Extra Dry
Equilibrado y compacto, elegante final, melocotón y almendras amargas. 2007 a 2008.

15,5
Perlage
Extra Dry Col di Manza
Frutas con hueso; en el paladar con casta, lleno, firme, sabroso. Posee carácter. 2007 a 2008.

15,5
San Giuseppe
Extra Dry
Manzana y melocotón; compacto, hermosa acidez, brillo, notas de flor de saúco. 2007 a 2008.

15,5
Spagnol
Extra Dry Col del Sas
Melón y flor de saúco; cremoso, acidez bien integrada, goloso final de pera, sabroso. 2007 a 2008.

15,5
Toffoli
Extra Dry
Burbuja constante; notas de lichi; en boca fresco, crujiente, bien concebido, termina en un largo final de flores de saúco. Sin defectos. 2007 a 2008.

15,5
Vettori
Extra Dry
Flores de saúco; equilibrado, la acidez bien integrada, sabroso final de lichi. 2007 a 2008.

15,5
Villa Sandi
Extra Dry
Burbujas finas; notas de peras y lichi; cremoso, con acidez bien integrada, final largo y sabroso. 2007 a 2008.

16
Fratelli Bortolin
Extra Dry Rù
Melocotón y pera; maravillosamente cremoso, acidez integrada, seductor final frutal. Convincente también en esta añada. 2007 a 2008.

16
Gregoletto
Extra Dry
Manzana y melocotón; acidez con casta; delicado final de pera. Ha encontrado un equilibrio perfecto entre tradición y elegancia. 2007 a 2008.

DRY

La variante más opulenta, agradable y redondo, combina bien con los postres.

15,5
Andreola Orsola
Dry Millesimato 2005
Pomelo; compacto, equilibrado, la acidez bien integrada. 2007 a 2008.

15,5
Dea
Dry Millesimato 2005
Nariz mineral-frutal; vigoroso, compacto, final de manzanas y peras. Con carácter. 2007 a 2008.

15,5
Zardetto
Dry Zeta
Aromas de peras maduras y delicadas notas minerales; en el paladar, compacto; en el final, notas de frutas exóticas. 2007 a 2008.

16
Le Colture
Dry Funer
Saúco, pomelo; cremoso, jugoso y equilibrado, acidez bien integrada, frutas exóticas. 2007 a 2008.

CARTIZZE

Una variante especial del Prosecco Spumante procede de Cartizze: sobre apenas 100 hectáreas de viña se vinifica un Dry en el que se combinan el clima suave y la calidad de la uva Prosecco.

15,5
Andreola Orsola
Cartizze Dry
Melocotón, pomelo; compacto con buenas hechuras, posee acidez con casta, termina largo y agradablemente equilibrado. 2007 a 2008.

15,5
Bellussi
Cartizze Belcanto
Flores de tilo y pomelo; muy sabroso y dulce, final con notas de melocotón maduro. 2007 a 2008.

15,5
Desiderio Bisol
Cartizze
Aromática floral junto a notas de frutas con hueso maduras; posee buenas hechuras, redondo, de sabroso final de manzana. Logrado. 2007 a 2008.

15,5
Fratelli Bortolin
Cartizze Dry
Perfume de melocotón y flor de saúco; compacto en boca, dulce, redondo, largo final de flores de saúco. Gusta por su armonía. 2007 a 2008.

15,5
La Tordera
Cartizze
Burbuja discreta; intensos aromas de lichi y manzanas frescas; en el paladar redondo y equilibrado, muy placentero. De un nivel similar es el Extra Dry. 2007 a 2008.

15,5
Ruggeri&C.
Cartizze
Flor de saúco, almendras amargas; en boca aterciopelado y dulce, la acidez bien integrada, gusta su largo final sabroso y frutal. 2007 a 2008.

16
Colesel
Cartizze Brut
Fascinantes aromas de pera y melocotón; redondo, abocado y cremoso, pero con carácter y longitud. Un Cartizze como debe ser. 2007 a 2008.

16
La Casa Vecchia
Cartizze Dry 2005
Delicada aromática floral, también notas de frutas exóticas; el principio muy sabroso, muy elegante a la par que redondo, termina en un seductor final de lichi. Muy logrado también el Extra Dry 2005. 2007 a 2008.

Novedades

Lo último en el mercado español

14

Bodegas del Aguilar

Aguilar 2006

V.T. Extremadura. Tipo: Blanco. Alcohol: 14%. Variedad: Alarije.

Marisa Díaz, su enóloga, ha dado con la receta para elaborar la variedad autóctona extremeña Alarije que, habitualmente, ofrece vinos alcohólicos y apagados de fruta.

La mejor expresión del Alarije hasta la fecha. Dotado de gran pureza frutal (piña almibarada, hierba), en un ambiente netamente mediterráneo. Golosidad-acidez intensos e imprescindibles. 2007 a 2008. Precio: 9 €.

14,5

Puig-Romeu 2000

Biel.lo Brut Nature Rva.

D.O. Cava. Tipo: Espumoso. Alcohol: 12%. Variedad: 50% Pinot Noir y 50% Parellada.

El concepto es muy bueno, viñas en altitud (800 metros), buenas variedades que, por el momento, necesitan el paso de los años para que alcancen mayor expresividad.

Se ha cuidado mucho la simbiosis fruta-crianza, -incluso la mezcla de variedades es perfecta- que discurren en un entorno amable, piel de membrillo, tiza, cereales. Entrada cremosa, fundente, aunque algo cálida al final. 2007 a 2008. Precio: 8 €.

14,5

Palomar Sánchez

Campos de Taranz roble 2006

D.O. Uclés. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13%. Variedad: Tempranillo.

Elena Palomar y sus tres hermanos dan forma a este ambicioso proyecto. Nace en 2005, en Tarancón, muy cerca de las conocidas bodegas Fontana o Finca La Estacada. Elaboran sólo 30.000 botellas.

Muy comercial, sin renunciar a la calidad. En nariz destaca su marco especiado (lima, cardamomo) que encierra una frutosidad comedida y fondo de arcilla. Equilibrado y ejemplar. 2007 a 2010. Precio: 7 €.

15

Balcona

Partal I 2002

D.O. Bullas. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedades: Monastrell (60%), resto Syrah, Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignnon.

Un cambio de imagen que quiere rescatar la esencia de los primeros vinos elaborados por la bodega.

Recupera la esencia de la casa. Profundos aromas de fruta negra carnosa (mora, arándano) y de crianza (caza, boletus, tinta china); paladar de un gusto concentrado y sólido, sedoso en fruta -y algo menos en taninos de madera- con final excelso. 2007 a 2010. Precio: 14 €.

15,5

Vallobera

Terrán de Vallobera 2005

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Tempranillo.

Un vino de capricho, de la selección de las mejores viñas y barricas finales con las que forjar un sueño.

No lo descorche todavía, sería un «infantivino». Los aromas de crianza encierran un paisaje olfativo de grosella, mora, con fragantes notas de madera. Preludio de un paladar poderoso, con firme acidez y elegancia que se hará más compleja con los años. 2008 a 2011. Precio: 22 €.

16

Chao do Couso

Alcouce 2005

D.O. Ribeira Sacra. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Mencía.

Viñas procedentes de las pedanías de Trives, con una altura media de 1.000 metros sobre suelo pizarroso muy pobre en materia orgánica. Sólo se elaboran 700 botellas.

Una añada que supera con creces a la anterior. Un desparpajo de fruta negra, concentrada y adherida a su perfume mineral, el verdadero eje central. Sabroso, largo y con profundidad del terruño. 2007 a 2011. Precio: 13 €.

16

Osborne

Alma de Osborne

D.O. Jerez - Manzanilla de Sanlúcar. Tipo: Brandy. Alcohol: 36%. Variedad: Airén.

Un año ha llevado a los técnicos diseñar este nuevo destilado. El proyecto, arriesgado donde los haya -pues el brandy no atraviesa su mejor momento- es espléndido.

La amalgama de soleras que contiene imprime un laberinto organoléptico colosal de ceniza, flores, almendra, cereza... incluso el balance grasa-acidez resultan magnífico, así como su carácter seco y su eterno perfume final. No defraudará a los amantes del buen brandy. Precio: 12 €.

16

Ostatu

Ostatu «Laderas del Portillo» 2005

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedad: Tempranillo y Viura.

Un vino de viñedo -cepas de 38 años- con un trabajo en bodega mayúsculo. Han captado los deseos del mercado, y ofrecen concentración y suavidad en el mismo marco.

El mejor vino de la bodega. Enorme en la definición frutal, -taninos grasos, suaves, perfume, persistencia- y, por ahora, algo más discreto en el énfasis del tostado de la madera. 2008 a 2012. Precio: 25 €.

16,5

Maior de Mendoza

Maior de Mendoza 3 crianzas 2005

D.O. Rías Baixas . Tipo: Blanco. Alcohol: 13%. Variedad: Albariño.

Sin duda lo mejor que ha sacado esta bodega. Las tres crianzas es una mezcla de diferentes envases que ha dado el resultado esperado. Una compra imprescindible.

Espectacular Albariño que se recrea en su seductor perfume de chirimoya, hinojo y lías (tiza); Acidez elegantísima, envolvente, tenaz, que nos advierte que, si lo guardamos, ganará en complejidad (mandarina, miel) y afinamiento. 2008 a 2013. Precio: 17 €.

D.O. MONTSANT

saborea

los colores del vino

color de montaña sagrada, color de viña en flor,
color de cepa centenaria, color vino fermentado,
color de sosegada soledad...

Rutari
D.O. Montsant

COMARCA Priorat TURISME

Si quieres degustar todos los colores de la comarca del Priorat. Si quieres sumergirte entre los aromas de viñas, bodegas, ermitas, montañas... Si quieres quedarte con un buen sabor de boca, ven a descubrir el interior de nuestras bodegas, **ven a degustar la ruta del vino de la D.O.Montsant.**

COSTA DAURADA
A tu manera

+ INFORMACIÓN

Nombre y Apellidos ..... Mail .....

Dirección ..... Código Postal ..... Población .....

OFICINA DE TURISMO DE LA COMARCA DEL PRIORAT. SANT MARCEL, 2. 43730 FALSET. T. 977 831 023 WWW.TURISMEPRIORAT.ORG

El vino en el restaurante

Es cierto que el mercado está difícil. La paradoja la encontramos en el último eslabón de la cadena: el viticultor. Sigue cobrando lo mismo -o incluso menos, por la competencia. Y sin embargo, cada vez es más caro, y con sabores y aromas más globalizados. Un ejemplo alarmante: me llamó un íntimo amigo que trabaja como jefe de compras de un conocido restaurante madrileño. El problema era el precio al que le estaban vendiendo vinos de Rioja Reserva, entre 1,5 y 2,5 euros la botella. Los probé, por si eran falsos, pero se podían beber. Un ejemplo gráfico de la ansiedad de los departamentos de ventas. Ahora bien, este restaurante, como tantos otros, no ha dudado en seguir aumentando los márgenes. Por tanto, que nadie se extrañe del panorama desolador de la restauración media, aunque, afortunadamente, el consumo en casa siga subiendo. Algo no funciona, y las bodegas ya no saben qué hacer. Los medios nos encontramos con hasta cinco presentaciones de vino diarias. Lo comprendo, aunque me pregunto si ésta es realmente la solución, así que he consultado con algunas bodegas y distribuidores, con marcas bien reconocidas en el mercado. La sorpresa es que las ventas han subido. ¿Qué está pasando? En mi modesta opinión, el problema reside en la cantidad de vino y marcas presentes en el mercado. El público, abrumado, se lanza hacia lo conocido, si bien es verdad que las compras directas de clientes privados a bodegas han aumentado. La restauración -no toda- ha distorsionado los precios, y las bodegas han tomado la alternativa, pues la falta de honradez de algunos intrusos ha dejado secuelas en el sector. De un modo u otro, todo volverá a su cauce, pero está claro que hacer un buen vino, hoy por hoy, no es una filosofía, sino una obligación.

Javier Pulido

Lo maduro es bueno

Es la nuestra una época frenética. Apenas llega la nueva añada, se olvida la anterior. Pero de esta manera los amantes del vino desaprovechan la oportunidad de disfrutar de lo maduro.

Hace algunas semanas, muchos consumidores ya estaban ansiosos por catar los primeros vinos de 2007 del hemisferio sur. Dentro de poco, se preguntarán por la calidad de la cosecha del mismo año en el hemisferio norte. Y luego, paulatinamente irá desvaneciéndose el interés por la muy elogiada añada de 2006: en realidad, para el mundo del vino esto es una locura. Debido a la enorme demanda de vinos nuevos, los vinicultores prácticamente se ven forzados a embotellar a las pocas semanas de la vendimia. Los que en el verano de 2007 aún tenían en su bodega restos de la edición de 2005, posiblemente sólo los podrán vender a precio de saldo.

Y eso que muchos de estos vinos no llegan a perder sus vicios juveniles y su sabor no empieza a abrirse hasta pasado un tiempo. Lo cual, lamentablemente, cada vez interesa menos a los consumidores. Los acontecimientos vienen dictados por el "ansia de juventud". Excepto en el caso del tinto, pues se ha tomado conciencia de que un cierto tiempo de maduración le sienta bien. Los profesionales experimentados recuerdan que antes se le concedían al menos diez años de descanso a un buen vino de Burdeos antes de descorchar cuidadosamente la primera botella. Y a menudo la valoración era: demasiado cerrado, aún precisa tiempo de guarda.

Actualmente, ya no hay que esperar años para disfrutar de unos tintos muy buenos de diversas procedencias. La meta de muchos productores es hacer vinos que se puedan beber antes, sin que por ello pierdan estabilidad. El tiempo dirá si esto se ha logrado con los vinos de Burdeos de nueva generación. La razón por la que la paciencia demostrada con los tintos no se ha extendido a los blancos es, entre otras cosas, el estilo de moda de muchos vinos, que se elaboran en tanques de acero inoxidable, hacen alarde de mucha fruta y poseen un sabor estimulante por su carbónico más o menos delicado. Pero dos años después de la cosecha, la mayoría de estos vinos ya se ha transformado en un aburrimiento.

Claro que no se puede decir lo mismo de las calidades superiores, por ejemplo los grandes vinos alemanes, los complejos Grüner Veltliner del Danubio o los consistentes Chardonnay de la Borgoña. Incluso algunos vinos suizos generalmente considerados de vida media tienen potencial para varios años de guarda y se desarrollan favorablemente. A veces son incluso los vinos más sencillos los que sorprenden agradablemente, porque poseen buenos valores de acidez o bien desarrollan una pizca de efecto conservador del abocado natural. Y, por supuesto, los frutales y dulces nobles no se pueden matar tan fácilmente.

De modo que no teman a los vinos maduros. Tengan curiosidad y déjense sorprender por un vino de 2001, de 1997, de 1993... o más viejo aún. A veces son las añadas menos sobresalientes las que pueden envejecer bien. Atrévanse a conocer matices de sabor nuevos u olvidados y aromas multifacéticos.

Foto: VINUM

No sólo el color gana con la maduración, también el deleite suele ser mayor con los años.

EN LA PRÁCTICA

Crimen organizado

Hardy Rodenstock es un experto en vinos antiguos. Actualmente litiga contra un multimillonario estadounidense por la autenticidad de algunos vinos supuestamente procedentes de la bodega de Thomas Jefferson (1743–1826), antiguo presidente de los Estados Unidos. Éste es el informe pericial de Rodenstock:

Lo más importante a la hora de comprar las existencias de una bodega antigua es que la procedencia de los vinos parezca fiable. Por lo general, yo suelo echar una ojeada al libro de registro de la bodega. Si en éste están anotados limpia y ordenadamente los vinos que se compraron, mejor en *primeur*, y que nunca han salido de la bodega, entonces uno se puede lanzar. Pero quien pretenda moverse con soltura en este negocio habrá de contar con un mínimo de conocimientos. Un ejemplo: en Château Pétrus, las botellas Magnum se graban con la inscripción "150 cl" sólo desde los años cuarenta. ¿Que usted se está bebiendo una botella Magnum de Pétrus de 1921 y encuentra esta inscripción en la base? Muy bien, entonces no hay duda de que se está usted bebiendo una falsificación.

En el caso de l'Évangile, en la etiqueta de las añadas más antiguas se halla en primer plano, delante del seto, un montoncito de compost o de hojas. Si en estas añadas no está presente, tampoco será auténtico el vino. La falsificación de vinos viejos es laboriosa, ya que hay que encontrar botellas, corchos y cápsulas originales; en realidad no merece la pena y, además, el riesgo es demasiado alto.

Pero en el caso de añadas más recientes, es un negocio lucrativo. Existe mucho más Sassicaia de 1985 del producido. Sólo hay que pegar etiquetas falsificadas en las botellas, anunciarlas en E-Bay y esperar a que un incauto las compre.

Foto: Archivo VINUM

El coleccionista de rarezas Hardy Rodenstock. Su especialidad: los vinos maduros.

En la actualidad, este tipo de falsificación es una rama del crimen organizado. Recientemente, el Tribunal Federal Alemán de Colonia descubrió la mayor cantidad de dinero falso jamás hallada. Adivinen qué más había en el escondite: cientos de etiquetas falsificadas de los vinos más caros de Pomerol. El riesgo es escaso. Un Pétrus, por ejemplo, generalmente se guarda en la bodega durante diez, quince o veinte años, a menudo directamente en su caja de embalaje de madera cerrada. Cuando se descubre que la supuesta ganga adquirida por 1.500 euros la botella no es más que un vino de mesa barato, es demasiado tarde...

LEGENDARIO: EL SORÌ SAN LORENZO DE ANGELO GAJA

La obra maestra de Gaja

Según la etiqueta, no es más que un sencillo Langhe Nebbiolo DOC. Pero el Sorì San Lorenzo del embajador del Piamonte Angelo Gaja es uno de los vinos más demandados de Italia.

Historia

La familia Gaja vive en el Piamonte desde mediados del siglo XVII. Giovanni Gaja fundó en 1859 su bodega en Barbaresco, y actualmente es la cuarta generación la que lleva el timón. El nieto del fundador, que también se llamaba Giovanni y murió en 2002, convirtió el Barbaresco en uno de los vinos de más renombre de Italia. También adquirió los viñedos históricos de Sorì Tildin, Costa Rossi, Sorì San Lorenzo y Darmagi. Angelo Gaja entró a trabajar en la bodega en 1961 y empezó a vinificar tan sólo las uvas de su propia producción. Se convirtió en uno de los embajadores más relevantes del Barbaresco en el mundo, en un tiempo en el que el Barbaresco aún se hallaba a la sombra del Barolo, más rico en tradición. Con la añada de 1967, Gaja embotelló su primer vino de un solo viñedo, el Sorì San Lorenzo. Le siguieron otros *crus*, que, desde 1996, firman como Langhe Nebbiolo DOC.

Viñedo

La expresión dialectal "sorì" se refiere a la inclinación del viñedo hacia el Sur. San Lorenzo es el santo patrón de la Catedral de Alba, y forma parte del nombre porque este viñedo fue propiedad de la Iglesia de Alba hasta 1964, fecha en que fue adqurido por Angelo Gaja. La parcela está situada cerca del centro histórico de Barbaresco y abarca una superficie de 3,88 hectáreas. La altura media sobre el nivel del mar es de 260 metros. Los suelos son calcáreos y de lodo. El vino se fermenta y macera a temperatura controlada durante unas tres semanas en tanque de acero, luego madura durante doce meses en barricas, y otros doce meses en grandes cubas de madera.

Texto: Christian Eder

Durante años bombardearon a Angelo Gaja con la misma pregunta: ¿Por qué desclasificó hace ya más de diez años sus grandes vinos de un solo viñedo y desde entonces embotella Sorì San Lorenzo, Sorì Tildin y Sperss como Langhe Nebbiolo DOC? Entonces se dijo que era un tratamiento de sangría para Barolo y sobre todo para Barbaresco. Que si estos viñedos históricos ya no formaban parte de la DOCG, los vinos se podrían mezclar con variedades internacionales, lo cual abriría las puertas a una suavización de las severas directrices DOCG para el Barolo y el Barbaresco (100 por cien Nebbiolo ¡y nada más!). En una entrevista, Angelo Gaja explicó una vez sus motivaciones: "Empezamos en 1967 a hacer vinos de un solo viñedo. Pero, entre tanto, esto casi se ha convertido en una moda. Así que hemos decidido desclasificar nuestros vinos de un solo viñedo y vinificar como DOCG tan sólo un Barbaresco."

Los temores expresados entonces no se han confirmado: ni los vinos de Gaja se han aguado, ni se han modificado en forma alguna las directrices de las DOCG. El Nebbiolo de Gaja no se mezcla ni con Merlot ni con Cabernet Sauvignon (tan sólo con un pequeño porcentaje de Barbera), y las regiones DOCG Barolo y Barbaresco, mientras, se las arreglan estupendamente sin los *crus* de Gaja. Más aún, el Barbaresco DOCG, que Gaja sigue produciendo como siempre, se ha revalorizado. El ensamblaje de cepas de 14 viñedos diferentes, según Angelo Gaja, es un "super Barbaresco" que presenta las ventajas de toda la región y quizá sea el vino más importante de Gaja. Y así es, al menos en cuanto a la cantidad producida.

Pero también los viñedos individuales son dignos de mención. Entre ellos se cuentan los de Barolo, llamados Sperss y Conteisa, y sobre todo los viñedos de Barbaresco: Costa Russi, Sorì Tildin y Sorì San Lorenzo. Sólo el gusto personal puede decidir cuál de estos grandes vinos de la región de Barbaresco es el mejor. En las guías de vinos, generalmente compiten en la cumbre Sorì Tildin y Sorì San Lorenzo.

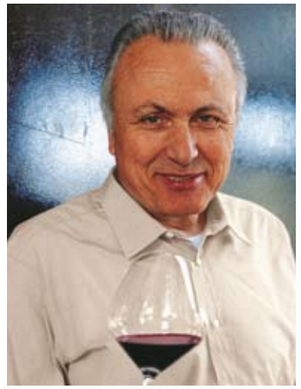


Foto: Hans-Peter Siffert

Marcando tendencias con personalidad propia: cuando se pusieron de moda los vinos DOCG de un solo viñedo, Gaja dejó de hacerlos.

Potente y majestuoso

La variedad de uva Nebbiolo es la base de estos grandes vinos. En el corazón del Piamonte, en los Langhe, esta uva produce vinos elegantes y longevos. Angelo Gaja está convencido de que en los últimos años precisamente el Barbaresco ha emergido de la sombra de su hermano mayor, el Barolo. Piensa que añadas como la de 2000 han mostrado que el punto fuerte del Barbaresco está en su equilibrio y finura. Lo mismo puede decirse del Sorì Tildin y del Sorì San Lorenzo.

En 1967 se vinificó por vez primera el Sorì San Lorenzo; hasta la añada de 1995 firmaba como Barbaresco DOCG. El viñedo se halla muy cerca de la pequeña ciudad de Barbaresco. Su especial microclima y la situación del viñedo, de cara al río Tanaro, le proporcionan unas condiciones óptimas de maduración, y los suelos de lodo y cal le dan estructura; pero es la unión de todo ello, junto con una maduración de 24 meses en barrica de madera, lo que confiere a este vino su plenitud y longevidad.

El Sorì San Lorenzo es probablemente el más vigoroso y majestuoso de los cinco Nebbiolo de un solo viñedo de Gaja. También se dice que es el *cru* que más tiempo de maduración necesita. En cualquier caso es un vino intemporal -o, mejor dicho, bueno, con independencia del tiempo-. Si se comparan las notas de cata antiguas, a pesar de las diferencias entre añadas, su presencia parece como esculpida en piedra: en la nariz, perfume de grosellas negras y almendra amarga, tras notas minerales y especiadas. En el paladar es a la vez lleno y firme, también posee una delicada elegancia, transportada por taninos vigorosos y una acidez con casta que le confieren longevidad. Angelo Gaja opina que este vino alcanza su punto álgido en los primeros veinte años, pero que puede conservar sus características durante bastante más tiempo.

Con este vino, Angelo Gaja ha logrado su obra maestra, y de eso hace ya cuarenta años. Ahora, ha llegado a la edad de jubilación, pero aún no tiene mucho interés en retirarse de la actividad diaria. El que posiblemente sea el embajador más relevante de la vinicultura del Piamonte (si no de toda Italia) sigue viajando incansable por el mundo, ocupado en los asuntos del vino.

Hace años que Guido Rivella, uno de los enólogos de más renombre de Italia, le da su apoyo en la bodega y el viñedo. Y la siguiente generación de los Gaja se prepara para seguir en su día las huellas del padre: las hijas Gaia y Rosanna ya tienen algunos años de experiencia en vinicultura y comercialización del vino..

Vinos

En la actualidad, la familia Gaja posee alrededor de cien hectáreas en el Piamonte, una parte en la región de producción del Barbaresco (Barbaresco y Treiso), otra parte en la del Barolo (Serralunga y La Morra). Allí se producen sobre todo vinos de Nebbiolo, pero también de Cabernet, Merlot, Pinot Nero y Dolcetto. En 1994, Gaja compró la finca vinícola de 16 hectáreas Pieve S. Restituta en Montalcino, en la Toscana, y en 1996 adquirió la propiedad Ca' Marcanda, de 100 hectáreas, en la costa toscana junto a Castagneto Carducci, donde cultiva sobre todo Merlot y Cabernet.

Añadas

Las buenas añadas de los vinos de Gaja no se diferencian mucho de las demás de Barbaresco y Barolo. Entre ellas se cuentan con toda seguridad las de 1985, 1989, 1990 y la larga lista desde 1995 hasta 2001. El propio Angelo Gaja destaca especialmente la cosecha de 1999: una añada equilibrada, con mucho carácter y elegancia, y una longevidad fuera de lo común. Para Gaja, sobre todo los vinos de la región de Barbaresco han evolucionado enormemente en los últimos años y han emergido de la sombra del Barolo.

Precio

En cierta ocasión, Angelo Gaja subrayó que hacía productos exclusivos para gente con dinero. Así que hay que estar preparado para pagar mucho por estos vinos de un solo viñedo. La botella de 75 centilitros de Sorì San Lorenzo de 2003 cuesta en los comercios unos 200 euros. La añada de 2004, que ya ha salido al mercado, rondará el mismo precio. Las cosechas anteriores cuestan entre 175 y 280 euros (1997). En el caso de las botellas Magnum, el nivel evidentemente es aún superior: un Sorì San Lorenzo de la excelente añada de 1997 cuesta nada menos que 560 euros de vellón.

Opinión

PALABRA DE ENÓLOGO

RAÚL PÉREZ

Botella submarina

Raúl, enólogo de bodegas Castroventosa, en el Bierzo, empezó elaborando en un garaje, allá por el año 2002, con unos buenos racimos de Albariño, un puñado de barricas de 750 litros, buen trabajo sobre lías y mucho ánimo. Parte, unas 600 botellas, salieron a la venta. El resto fueron fruto de la meditación y el susurro que el mar regalaba con cada amanecer.

En efecto, es aquí donde germina su idea: sumergir una partida de botellas en el fondo del mar para obtener un vino de guarda sin apenas evolución. O eso es lo que la teoría le dictaba. Cierto es que había oído sobre este curioso experimento en Sudáfrica.

Localizó un punto entre Ons y el Puerto do Grove, en una batea. Sumergió unos jaulones -al principio de hierro galvanizado y ahora de acero inoxidable- a una profundidad estipulada. Al principio fueron 30 metros y eso trajo algunas desavenencias con los corchos por el exceso de presión. Este año apostará por 12 metros, nivel en el que los corchos experimentan la misma presión dentro que fuera. Prácticamente están en equilibrio, y algunos animales acuáticos, como el pulpo no dudan en introducir sus tentáculos en el corcho ajeno. No es la primera vez que saca un jaulón y se encuentra el aperitivo encaramado.

La teoría reza que la evolución del vino, con la presión y la temperatura en el fondo del agua y el intercambio de oxígeno, debía ser más lenta. Al parecer ocurrió todo lo contrario. La evolución fue más rápida pero con algunas diferencias. La cata mostraba los vinos con aromas más evolucionados, de mayor edad, en el buen sentido. Sin embargo, el color y la estructura seguían igual. Mejor dicho, en el extracto los vinos resultan más robustos. Incluso podían recordar, según nos comenta Raúl, a vinos de Borgoña de entre 10 y 12 años, con esa opulencia salvaje.

No se sabe si es debido a pequeñas filtraciones de sal durante su estancia en el fondo de mar, pero el caso es que los vinos se muestran más grasos. En este momento, en un laboratorio, se están examinando los niveles de salinidad. Hasta no hace muy poco la sal era una práctica fraudulenta. Se añadía a vinos que tenían poco extracto seco (poco cuerpo) y cogían otra dimensión en boca. Esta crianza reductiva en botella resultó ser muy positiva e interesante. Lo que empezó como un hobby se está convirtiendo en todo un acontecimiento que provoca un gran peregrinar de curiosos y profesionales.

En principio, este singular vino no estará en los escaparates de las tiendas. Pero si llega el caso, no saldrán más de 1.000 botellas. Es muy costoso y no quiere que le salgan escamas.

Raúl Pérez estudió enología en Requena, Ingeniería Agrícola en Lugo. Además, asesora a Tilenus, Algueira, Quinta da Muradella y Forja do Salnés.

Agenda NOVIEMBRE/DICIEMBRE 2007

9/11 NOV.
Munich

FORUM VINI
Desde sus comienzos en 1985, Feria Internacional Monográfica del Vino se ha convertido en un crucial punto de encuentro para los profesionales del mundo del vino.
M.O.C. Events Center Lilienthalallee 40
Munich (Alemania)
www.forum-vini.com

13/15 NOV.
Madrid

IBERWINE
La gran feria del vino del mundo ibérico, pero también un gran centro de negocios en el que las transacciones comerciales tendrán máximo protagonismo.
Parque Ferial Juan Carlos I, Madrid (España)
www.iberwine.es

13/17 NOV.
Milán

ENOVITIS- SIMEI
El Sexto Salón Internacional de Técnicas para la Viticultura (ENOVITIS) y el 22° Salón Internacional de Máquinas para la Enología y el Embotellado (SIMEI), que se celebran juntas, constituyen un itinerario tecnológico completo de todo el sector vitivinícola, reuniendo todas las máquinas, los equipos y los productos, desde el viñedo hasta la producción y empaquetado del vino.
Fiera Milano, Milán (Italia)
www.enovitis.it/www.simei.it

26/30 NOV.
Mendoza/San Juan

VINANDINO
La octava edición del Concurso Internacional de Vinos será una excelente oportunidad para que vinos procedentes de todo el mundo comparen su calidad. Este evento se celebrará en las ciudades argentinas de Mendoza y San Juan.
www.vinandino.org.ar

27/29 NOV.
Montpellier

SITEVI
En 30 años esta Exposición Internacional para Cultivo y Producción de Vinos se ha convertido en el salón líder de los equipamientos vitivinícolas.
Parc des Expositions de Montpellier (Francia).
www.sitevi.com

PRIMER

14/16 DICIEMBRE
Madrid

Este año se celebra el décimo aniversario de Primer, la Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica. Las bodegas más vanguardistas y elaboradoras de esta singular tipología enológica presentarán los nuevos vinos de la vendimia recién terminada.

Palacio de Congresos de Madrid,
Paseo de la Castellana, 99 Madrid
(España)
Tel.: 91 512 07 68
Fax: 91 518 37 83
E mail: i.pachecho@opuswine.es

Quiénes somos

Vinum
REVISTA EUROPEA DEL VINO

Con ediciones en alemán, francés, español e italiano.
Fundada en 1980.
Tirada total: 146.000 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), 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
Publicidad Internacional:
Daniel Pauletto

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

Suscripciones
AES José de Andrés, 11 Col.
San José, Bloque 3, bajo.
28280 El Escorial (Madrid)
Tel. 918 907 120
Fax 918 903 321
suscripciones@vinum.info
Distribuye
Dispaña. C/Gral. Perón, 27 -7º
28020 Madrid.
Tel. 914 179 530

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

Depósito Legal M-18076-1997

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

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

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

Caducidad ___ / ___ / _____

Fecha ___ / ___ / _____

Firma del titular:

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

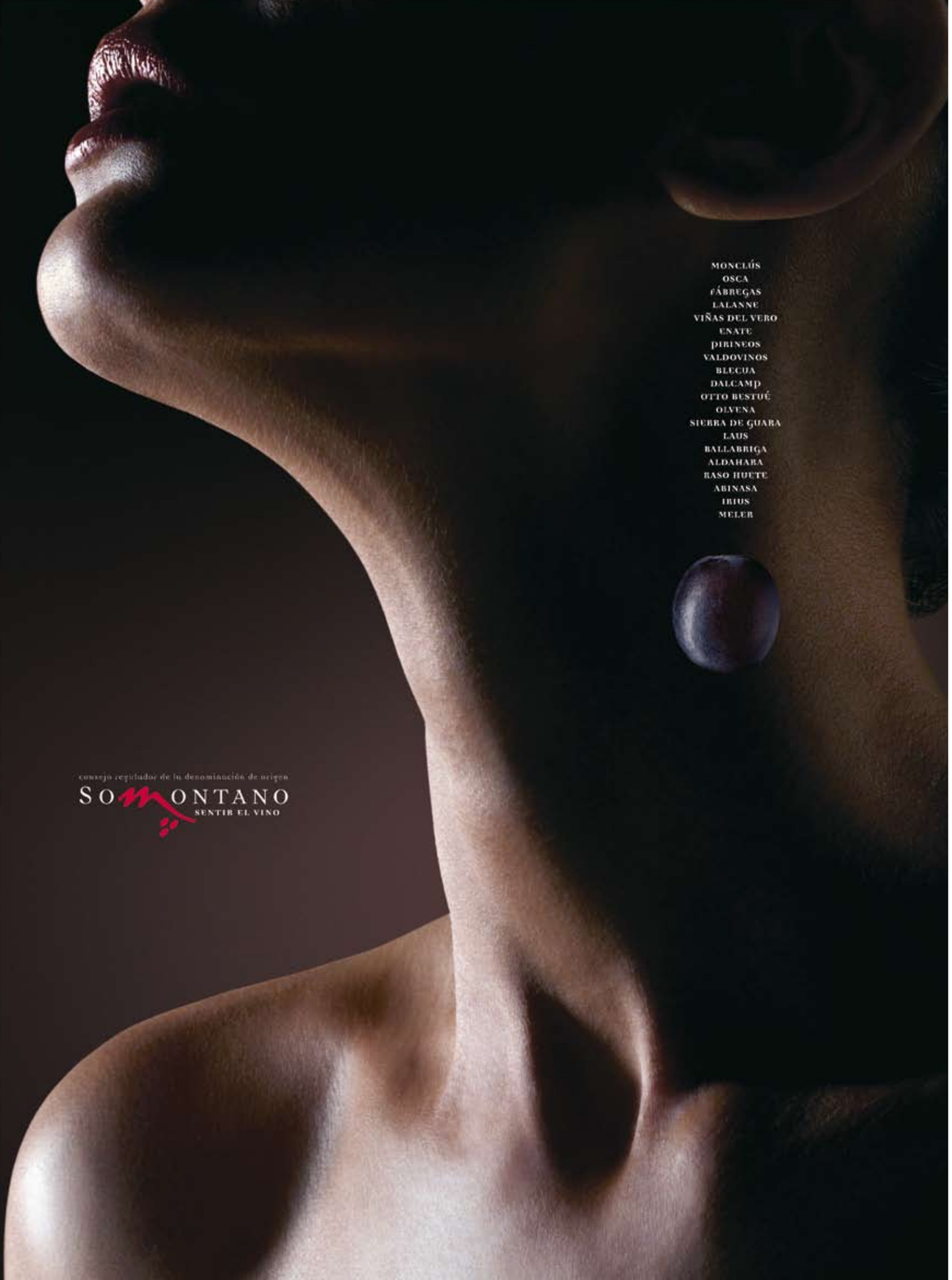
O enviar el boletín de suscripción al **fax**:
918 903 321

O enviarlo por **correo postal** a:

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

Azpilicueta
RIOJA

A propósito del sabor.


MONCLÚS
OSCA
FÁBREGAS
LALANNE
VIÑAS DEL VERO
ENATE
PIRINEOS
VALDOVINOS
BLECUA
DALCAMP
OTTO BESTUÉ
OLVENA
SIERRA DE GUARA
LAUS
BALLABRIGA
ALDAHARA
RASO HUETE
ABINASA
IRIUS
MELER
consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO
SENTIR EL VINO