E - 66 JUNIO / JULIO 2008

vinum

NUESTRAS CATAS:
Vinos del Ebro, Sudáfrica
Soave, Verdicchio

Nº 66 Junio / Julio 2008 5 EUROS www.vinum.info

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Ríos de vino VI: el Ebro
Entrevista: Miguel Torres
Catas: las viñas que riega el Ebro, Sudáfrica, Soave y Verdicchio

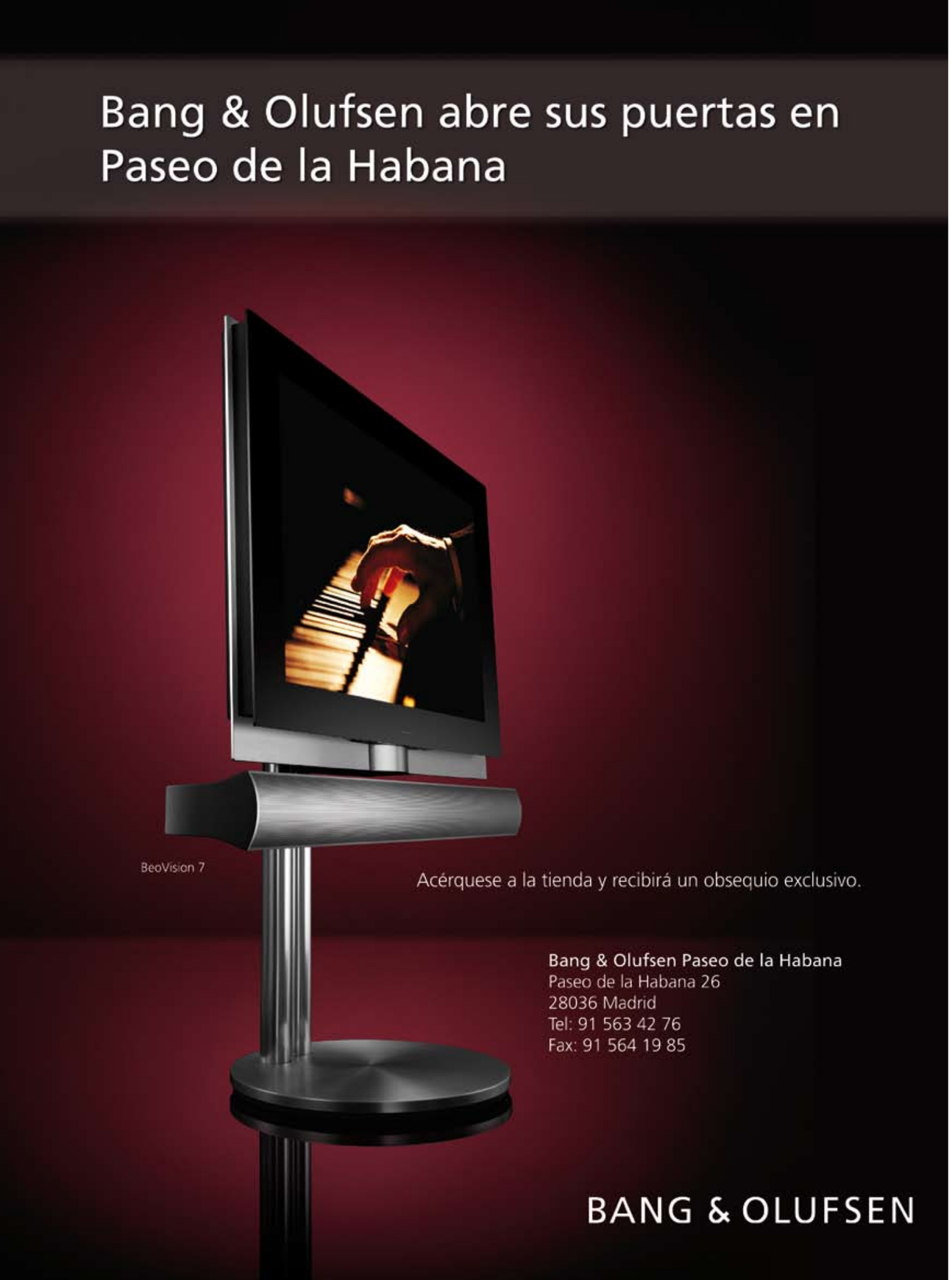
FÉLIX TEJADA
El constructor de los toros de Osborne

SUDÁFRICA:
Nueva generación, nuevos vinos

ENTREVISTA
Miguel Torres: empresa familiar

Río Ebro, río ebrio

Un caudal de grandes vinos



Río de todos los ríos del vino

FOTO DEL MES

Los ríos no sólo son la savia que alimenta los viñedos. En sus riberas crecen huertas feraces que enriquecen la gastronomía de la zona, fiel compañera de cada vino. Pág. 18.

Cuando en la escuela nos enseñan que el Ebro es el río más caudaloso de España no cuentan que el padre Ebro significa mucho más que una considerable corriente de agua. En su armonioso fluir riega y alimenta tierras de seis comunidades autónomas hasta formar ese maravilloso espacio natural que es el delta. A la riqueza de sus riberas le atribuyen la bondad de las famosas huertas riojanas, navarras o aragonesas, y a su constante aporte de limo y otras sustancias, la fertilidad de su delta y, por consiguiente, la contrastada calidad de los productos que allí crecen, entre ellos sus acreditados arrozales. Es fundamental para la vida de las diversas tierras que atraviesa y sostiene (no hay más que fijarse en la enorme polémica que sus aguas suscitan en épocas de escasez), repitiendo el antiguo milagro de trocar el agua en vino. Sobre su variado territorio, aprovechando sus diferentes microclimas, se asienta la más poderosa industria vinícola española. Su extraordinaria cuenca ampara más de 139.000 hectáreas de viña, acogidas a distintas denominaciones de origen, propiedad de unos 40.000 viticultores. Y su materia prima es procesada, elaborada y comercializada por ¡más de mil doscientas bodegas! Cifras sobrecogedoras que crecerían todavía más si entre ellas contásemos las de las D. O. Cava y Catalunya, amén de unos cuantos "Vinos de la Tierra". Sus poderes están representados por doce denominaciones de origen, rubricadas por las de Rioja y Priorat, las dos únicas de España que ostentan el ilustre apellido de "Calificada". Pero no se trata sólo de cantidad, ni tampoco de la dimensión tan grande de mano de obra que todo este engranaje requiere para funcionar; lo mejor es que de sus tierras emergen buena parte de los grandes vinos que España aporta al mundo. El río Ebro nos ofrece un caudal de vinos, cuya fama traspasa territorios y fronteras, con la calidad como bandera. Y desde luego mucho menos conflictivo.

Navegantes por el Ebro

Bartolomé Sánchez y Ana Lorente, recorrieron los viñedos y bodegas de las seis comunidades que baña el Ebro, el río vinícola más grande de España.

Heinz Hebeisen, fotógrafo de Vinum, experto en fotografía de viajes, durmió con un ojo abierto para captar la hora mágica de amaneceres y puestas de sol. Pág.

Ríos de vino: el Ebro. Pág.18

Sudáfrica: nueva generación de viticultores. Pág.44

Félix Tejada, el constructor de los toros de Osborne. Pág. 74

Entrevista con Miguel Torres Maczassek. Pág. 54

ACTUALIDAD

6 CARTAS DE LOS LECTORES
Comprar vino en Internet

8 INTERNACIONAL
Burdeos, la inflación de châteaux

10 NACIONAL
Vinagres de Montilla-Moriles con D.O.

12 NACIONAL
Premios Baco 2007

MAGAZIN

18 RÍOS DE VINO (VI)
El Ebro

44 SUDÁFRICA
Los nuevos viticultores

54 ENTREVISTA
Miguel Torres Maczassek

74 SEMBLANZAS
Félix Tejada

77 EXPERIENCIAS
¿El mejor blanco es un tinto?

GUÍA

58 CATA EBRO
Un caudal inagotable de vino

66 CATA SUDÁFRICA
Vinos con futuro prometedor

70 CATA DE SOAVE
Perla blanca de Venecia

71 CATA DE VERDICCHIO
Frescos y crujientes

72 NOVEDADES
Lo último del mercado

SERVICIOS

3 EDITORIAL

78 CONOCER

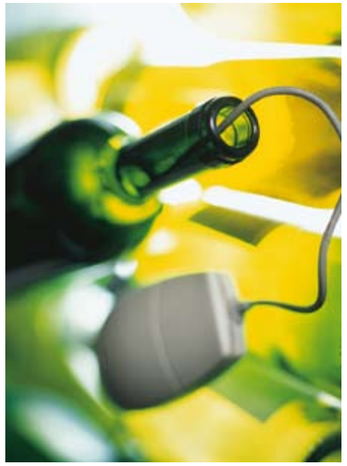
81 AGENDA

82 QUIENES SOMOS

Foto portada:
Heinz Hebeisen.

Como de costumbre, nuestro reportaje de portada sobre los Ríos de Vino puede ser consultado en la página http://www.vinum.info/es/detalle_riosdevino.jsp Allí encontrará un enlace para ver más fotos y la posibilidad de ver su ubicación exacta en Google Earth.

Comprar vino en Internet



La compra de vino por Internet se ha convertido en una canal de comercialización con futuro.

Desde hace tiempo, Internet es un medio muy interesante para el aficionado al vino. En la Red se pueden comprar prácticamente todos los vinos del mundo. Lo que considero más arriesgado es la compra en sí, la seguridad a la hora de seleccionar unos vinos sin saber en qué condiciones de conservación están, las garantías de privacidad en el pago, los plazos de entrega... Porque existen infinidad de tiendas en la Red y es difícil saber elegir ¿Qué normas básicas debería seguir para que mi compra no sea un fracaso?
Fidel Lafuente, Mojácar (Almería)

Comprar en Internet es muy cómodo y seguro si se tienen en cuenta una serie de consideraciones genéricas o valoraciones preliminares para evitar problemas y ahorrar tanto en dinero como en disgustos. Son muchas las webs dedicadas a esta actividad, unas con contrastada experiencia y otras de nuevo cuño que se han sumado a la lista de empresas que aprovechan el tirón y éxito de este tipo de ventas. Como consejos básicos, valdrían los siguientes:

- No compre sin antes comparar el precio del producto en varias webs.
- Los contenidos deben estar actualizados. Una tienda de confianza renueva constantemente su oferta y está al día de las novedades del mercado.
- Asegúrese de que la página ofrece varias opciones de pago y de que sean seguras. Es muy importante que los datos personales se trasmitan bajo conexión segura.
- Hay que tener cuidado con el precio final, ya que existen páginas que para atraer la atención de los clientes ofrecen los precios sin IVA.
- Antes de confirmar la transacción, lea las políticas de cancelación, reembolso, cambios, devoluciones, etc...
- Asegúrese de que haya alguien en el país donde reside que pueda responder en caso de incidencia.
- La cantidad de unidades disponibles del producto es clave. No es buena señal que la página no lo especifique.
- Los plazos de entrega deben quedar también especificados.
- Asegúrese de cuál es el coste de los gastos de envío y de si hay posibilidad de recoger el producto en algún local de la empresa.
- Debe haber un apartado en el que se le pregunte si autoriza a la empresa el envío de publicidad e información comercial.

Online

Acceso gratuito a www.vinum.info [válido hasta el 15 de septiembre] Usuario: ebro. Password: ebrio

Catador para gente corriente

winelibrarytv.com

Catas originales y divertidas para cambiar el mundo del vino.

Hace ruido al sorber, escupe enérgicamente, imita voces y realiza todo tipo de aspavientos y sacudidas con el cuerpo, especialmente los viernes, cuando la cata tiene lugar en el sofá: así es el programa "Wine Library TV", que se puede ver en www.winelibrarytv.com, el blog de catas en vídeo de Gary Vaynerchuk. Este comerciante de vinos en Nueva Jersey, de 33 años y origen ruso, se ha propuesto con su podcast diario nada menos que transformar el mundo del vino: "Changing the Wine World". Su idea es que cualquier consumidor pueda disfrutar sin complejos, comprar, probar, hablar del vino, describirlo y valorarlo. El vocabulario de cata de Vaynerchuk no se detiene ante nada. Recientemente describió dos ejemplares de Malbec empleando expresiones como "pasta de dientes de fresa", "zumo de sardina", "arcén de autopista" y "alta mar", entre otras. Legendaria es también su aparición en el programa nocturno de Conan O'Brian en la televisión estadounidense, durante el que intentó explicar a su anfitrión los aromas del vino ayudándose de piedras mojadas, hierba recién cortada y sus propios calcetines (el vídeo también está incluido en la página web). Aunque el blog de Gary Vaynerchuk está en inglés, no hace falta dominar este idioma a la perfección para divertirse.

Vino elaborado por ciegos

¿En qué consiste el método de elaboración sensorial utilizado por enólogos ciegos?
Amalia Navarro, Madrid

Antonio Palacios, Gonzalo Gonzalo y Francisco Peña, enólogos, idearon hace tiempo una nueva metodología de cata: un innovador método de elaboración sensorial por enólogos ciegos, creado en colaboración con la Universidad de La Rioja, que cuenta con una Licenciatura en Enología. Este método es aplicado por personas que, tras recibir formación con vinos modificados con compuestos provenientes del metabolismo microbiano, han desarrollado umbrales ultrabajos de sensibilidad. Se trabaja con personas ciegas por su alta agudeza en los sentidos del olfato y el gusto.
En la vinificación industrial se realizan análisis y en función de los resultados se toman decisiones enológicas, pero gracias al método de elaboración sensorial estas decisiones se pueden tomar antes de que el problema sea detectable por métodos de ensayo químico. El método se adapta a cada tipo de vino, que es catado continuamente por ciegos para detectar los compuestos del metabolismo microbiano y posteriormente trabajar sobre temperatura de fermentación, grado de aireación, tiempo de maceración, valoración de la calidad de las lías, tiempo y tipo de barrica a utilizar... A través de este método nació la bodega Lazaruswine, que cuenta con una variedad de vinos apta para todo tipo de públicos basada en la especial sensibilidad de las personas con discapacidad visual.

Seguros para catadores

Me sorprende que cada vez más famosos aseguren partes de su cuerpo por auténticas millonadas ¿En el mundo del vino los catadores o enólogos pueden asegurarse los sentidos? Pienso principalmente en el olfato o el gusto.
Reyes Tirado, San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)

Son muchos los famosos que aseguran partes de su cuerpo fundamentales para el desarrollo de su actividad. Son los denominados «seguros extraordinarios». Por ejemplo, algunos cantantes tienen aseguradas sus cuerdas vocales. Pero no sólo los famosos tienen acceso a estas pólizas; cada vez son más los profesionales (cirujanos, enólogos, músicos...) que suscriben seguros especiales para «blindar» aquellos elementos que consideran fundamentales para su trabajo.
En el mundo del vino, el caso más sonado es del bodeguero y catador holandés Ilja Gort, propietario del Château de la Garde (Burdeos), que ha asegurado la pérdida de su nariz o su sentido del olfato por cinco millones de euros en la aseguradora londinense Lloyd's. Lo hizo tras enterarse de que un hombre había perdido el sentido del olfato en un accidente automovilístico. El contrato incluye una singular lista de cláusulas: no puede conducir una moto ni ser boxeador, asistente de lanzador de cuchillos o tragafuegos.

Siguiendo el ejemplo de los jugadores de fúbtol y de las estrellas de Hollywood, los catadores famosos ya empiezan a asegurarse, con contratos millonarios, el sentido del olfato.

Pregunta del mes

¿Se logran vinos superiores con cepas en "arbusto"?

Claro que sí. Muchos crus superiores, como los del valle del Ródano, el Priorat, el valle del Douro o La Rioja, se vinifican con cepas cultivadas en arbusto (cultivo de poda en vaso o sistema Gobelet, en el lenguaje especializado), método que ya se usaba en la antigua Roma. Como el cultivo en espaldera (sistema Guyot) no se ha impuesto en el sur de Europa hasta estos últimos 50 años, las viñas viejas a menudo están plantadas mediante la poda en vaso. Y como las viejas viñas ("vieilles vignes") suelen producir una cosecha escasa por naturaleza, las antiguas plantaciones en Gobelet son consideradas garantía de calidad para vinos superiores. Vinos de culto como el Ermita de Álvaro Palacios (Priorat) y el Batuta de Dirk van der Niepoort (Douro) proceden de cepas de hasta cien años de edad.
En el caso del cultivo en vaso, la densidad de plantación (entre 1.500 y 3.000 cepas por hectárea) es menor que con el sistema Guyot (hasta 10.000 cepas). Además, el trabajo en el viñedo de cultivo en vaso suele ser manual y el empleo de maquinaria está muy limitado. Por eso, el sistema Gobelet es sinónimo de viticultura extensiva y muy laboriosa. Mientras que con el cultivo en espaldera los racimos cuelgan a cierta distancia del suelo y en la zona de los racimos se pueden podar las hojas antes de la vendimia, con la poda en vaso, que asemeja la cepa a un arbusto, los racimos crecen en el interior del follaje y más cerca del suelo, debido a lo cual las uvas tardan más en secarse en caso de lluvia.

Foto: Heinz Hebeisen

Viñas viejas cultivadas mediante poda en vaso.

Hong Kong, centro comercial

Hong Kong ha suprimido su impuesto del 40 por ciento sobre el vino. La meta de esta metrópoli es convertirse en una nueva plataforma del comercio del vino, junto con Londres y Nueva York. Actualmente, hasta el cuarenta por ciento de todos los vinos con los que se comercia en Londres están destinados a clientes en Hong Kong. Éste es el sector del mercado que la ciudad pretende conquistar para el futuro.

Arnold hace publicidad

Arnold Schwarzenegger hace publicidad de los tesoros culinarios del estado de California (EE. UU.). Aparece junto a su mujer, Maria Shriver, en un anuncio de la campaña "California – The Land of Wine & Food" (www.landofwineandfood.com) de la Oficina de Turismo y del Instituto del Vino de California. El anuncio muestra al gobernador y su esposa disfrutando de una cena romántica en un restaurante de la costa californiana.

Ventas récord

25 millones de euros por una finca vinícola con una producción anual inferior a cien mil botellas es lo que supuestamente ha pagado el consorcio francés de artículos de lujo LVMH por la pequeña bodega Numanthia-Termes en la D.O. Toro. La razón de lo elevado de la suma es el vino Termanthia, que se vinifica con cepas de pie franco de la variedad Tinta de Toro en una edición de 4.000 botellas y que en la añada de 2004 logró 100 puntos Parker.

Chianti por SMS

En la región de Chianti Classico se toman muy en serio la palabra "transparencia". El consumidor puede recibir en su móvil información sobre la botella de Chianti Classico (a partir de la cosecha de 2004) que disfrute en ese momento. Enviando al número de teléfono +39 366 333 3606 el formato de la botella y el número de serie indicado en la banderola, recibirá por mensaje de texto datos sobre el contenido.

Foto Château: Werner M./pixelio.de/Montaje: VINUM

Demasiados Châteaux en Burdeos que no tienen castillo.

BURDEOS

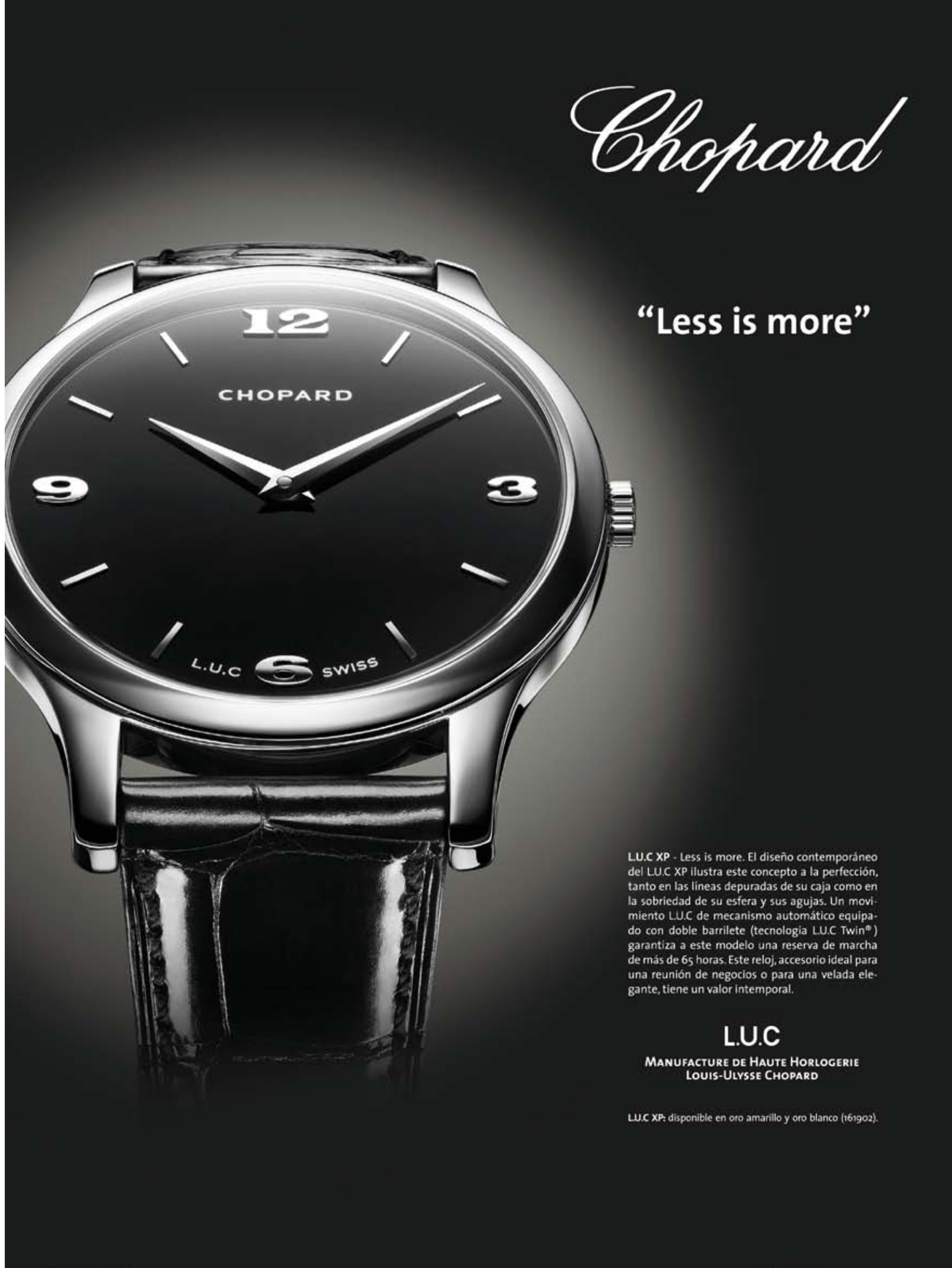
La inflación de «châteaux» llega a su fin

En Burdeos debe de haber más castillos que arena en el desierto... Al menos ésa es la impresión que podría dar el gran número de botellas en las que figura la palabra "château". Pero la realidad no es tan romántica: los productores de Burdeos que vinifican y embotellan pueden usar el nombre "château" aunque el vino se haga en un cobertizo destartalado. Más aún: entre los 6.400 vinicultores sacan al mercado 12.600 nombres de "châteaux", pues muchos ponen en sus botellas etiquetas diferentes según el canal de distribución al que estén destinadas (hostelería, comercio especializado, etc.). Ya en 1993 se rogó a los vinicultores de Burdeos que prescindieran de las denominaciones superfluas. La regla determinaba que cada productor utilizara sólo un nombre; se toleraba un segundo nombre, si éste estaba ya en uso antes de 1983. Durante mucho tiempo esta norma no se siguió con mucho entusiasmo, y la asociación CIVB de Burdeos ha decidido poner orden: el 31 de enero de 2008 finalizó el plazo de gracia. Así, a partir de la añada de 2008, en Burdeos no debería haber más de nueve o diez mil "châteaux". Todos los demás vinos pueden embotellarse bajo el nombre que se desee, siempre que no incluya la palabra "château".

Entre el Este y el Oeste

Foto Schiff: Bernd Sterzi/pixelio.de/Montaje: VINUM

Ahora que cada vez más productores de vinos de Occidente invierten en el lejano Oriente, también los asiáticos comienzan a interesarse por Europa. Así, recientemente, Japón ha exportado su primer vino al mercado europeo. Shizen se llama este vino blanco, elaborado con uvas de la variedad autóctona Koshu y vinificado por Asagiri Wine Company, asesorada por el consultor bordelés Denis Dubourdieu. El restaurante japonés "Umu", que posee una estrella Michelin, tiene en su carta de vinos la exclusiva de Shizen en Londres. Además, por primera vez se ha vendido una finca de Burdeos a manos chinas: la compañía Longhai International Trading Company es la nueva propietaria de Château Latour Laguens y sus 30 hectáreas de viña en Entre-deux-Mers. La producción anual es de 160.000 botellas, sobre todo de tinto, que en su mayor parte será transportado a Qindao, sede principal del grupo y, curiosamente, bastión chino de la cerveza.



Fax

Rioja patrimonio mundial
La Consejería de Turismo y Medio Ambiente de La Rioja presentará la candidatura «Paisajes del vino de la Rioja» ante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) para optar a ser reconocida como patrimonio mundial. Se trata de la primera vez que una región española realiza una propuesta relacionada con los viñedos para ser incluida en esta categoría.

Observatorio del vino
Ha quedado constituida la Fundación «Observatorio Español del Mercado del Vino». Su principal tarea será elaborar estudios de mercado para conocer en profundidad el escenario nacional e internacional, además de los productos vinícolas en todos sus ámbitos, incluyendo especificidades relativas a la distribución y los consumidores para, posteriormente, definir unas adecuadas estrategias de comercialización.

El cava reacciona
Como respuesta al estancamiento en el mercado interno del cava, el sector desea potenciar el prestigio del producto mediante la eliminación de los precios excesivamente bajos. Se trata de afrontar las consecuencias de la larga guerra comercial entre los dos grandes grupos del cava que ha arrastrado los precios a la baja en los últimos años. Este fenómeno, junto con la generalización de marcas blancas de grandes superficies a precios muy ajustados, ha provocado la caída del valor medio de la botella de cava.

El Mundial a Valencia
Valencia acogerá la próxima edición del Concurso Mundial de Bruselas (25-27 de abril de 2009), uno de los eventos mundiales más importantes del sector. Es la primera vez que este concurso, itinerante desde el año 2006, se celebra en España, «lo que supone un hito, ya que Valencia se convertirá en la capital mundial del vino», han afirmado los organizadores. Además, el Mundial coincidirá con Vinoélite, la Feria de los Grandes Vinos.

Vinagres de Montilla-Moriles con D.O.

El delegado provincial de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en Córdoba, Francisco Zurera, afirmó en rueda de prensa que "para septiembre u octubre estaremos envasando vinagre con la D.O. Montilla-Moriles», con lo que los vinagres cordobeses serán los terceros de España y los cuartos de la Unión Europea (UE) en contar con la D.O. tras los de Jerez, Condado de Huelva y Módena (Italia). El presidente del Consejo Regulador de la D.O. Montilla-Moriles, Manuel Pimentel, señaló que la autorización para usar el distintivo D.O. es «una buena noticia para el sector y para la provincia de Córdoba», y recordó que la publicación en el B.O.E. del plazo de exposición pública significa que «ya se han superado todos los requerimientos técnicos para proceder a la aprobación definitiva». Los vinagres, que pueden ser de vinos finos, olorosos, amontillados, Pedro Ximénez y Auténtica Miel de Uva, se podrán envejecer por el sistema de criaderas y soleras o por el de añada, y también es posible realizar un «copax» combinando vinagres procedentes de ambos sistemas. En la actualidad, ocho bodegas del marco elaboran unos dos millones de litros de vinagre, de los que se exportan cerca del 80 por ciento, principalmente a la UE y a Estados Unidos.

De izquierda a derecha, Enrique Garrido, Manuel Pimentel, gerente y presidente de la D.O. Montilla-Moriles, respectivamente; el delegado provincial de Agricultura de la Junta de Andalucía en Córdoba, Francisco Zurera, y la directora del IFAPA de Cabra (Córdoba), Isabel López.

LA, oro puro de oliva

Los aceites La Amarilla de Ronda (LA) se presentan en sociedad. Tienen su origen en pleno corazón de Andalucía y se caracterizan por ser aceites de oliva extraecológicos de calidad superior. La materia prima proviene de cultivos ecológicos certificados procedentes de los diferentes «Pagos Asociados» a LA -que han sido rigurosamente seleccionados- y además cuenta con los parabienes de uno de los enólogos más reconocidos a nivel mundial: Michel Rolland. Su envase también se ha cuidado al detalle, pensado no sólo para proteger y conservar la calidad, aroma y sabor de los aceites, sino para el deleite visual por su imagen vanguardista. Por ello LA eligió al afamado diseñador Philippe Starck como creador del mejor «traje» posible. LA elabora dos aceites: el Suave, indicado para pescados, verduras y productos de delicadas texturas, y el Intenso, de potente carácter y con un ligero punto picante, perfecto para resaltar el sabor de ensaladas y recetas tradicionales.

Fax

Málaga con arte
«Málaga Conarte» es un proyecto que une a diez bodegas y diez pintores malagueños para promocionar una selección de 10 vinos de la provincia: los tradicionales dulces y los tintos y blancos de las Sierras de Málaga. La calidad y tradición de los vinos y el talento y proyección de los pintores son los principales motivos por los que se ha desarrollado esta acción. La colección se presentará el próximo mes de septiembre.

Levaduras del CSIC
Un grupo de investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha patentado dos cepas de levaduras vínicas, BM58 y BM60, que mejoran la composición del vino a través de la selección de los microorganismos naturales responsables de la fermentación (producen un aumento de la concentración de glicerol natural). Se trata de levaduras no modificadas genéticamente que contribuyen a la mejora del sabor, el cuerpo y el aroma del vino, como han demostrado las pruebas realizadas en el sistema de catas de Bodegas Murviedro.

Uvas con menos grado
Los viticultores de Murcia, ante las perspectivas del calentamiento global, se las han ingeniado para elaborar una fórmula que permite a sus viñedos producir una uva que conserva las características del vino clásico pero con un contenido alcohólico mucho más bajo (del 6,5%, comparado con el 14% típico de los vinos españoles). Pedro José Martínez, desde la bodega Casa de la Ermita, es el principal impulsor del proyecto: los viñedos se están trasladando al norte para evitar el calor, se realiza una irrigación controlada que hace que la uva no contenga tanta azúcar y, en consecuencia, tenga un bajo nivel de alcohol. Además, el vino es procesado con conos rotatorios que separan las moléculas de alcohol.

Premios Baco 2007
La frescura de la añada más reciente

Pionero en su género, el Concurso Nacional de Vinos Jóvenes alcanza su vigesimosegundo aniversario con un objetivo marcado: ser el mayor banco de pruebas para los vinos de nuestro país nacidos en la cosecha 2007. Los Premios Baco, como es popularmente conocido este certamen y oficialmente reconocido por el antiguo Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se han consolidado como el certamen con mayor longevidad de los existentes en el calendario nacional de concursos, longevidad justificada en la apuesta que la Unión Española de Catadores (UEC) viene realizando por nuestros vinos jóvenes. Los Baco volverán a abrir su abanico de participación ya no sólo a los «clásicos» vinos blancos, rosados y tintos elaborados con y sin contacto con madera, sino que también acogerá a vinos más «especiales», a cuyo impulso contribuye la UEC desde el año 2006 con la inclusión de las dos más recientes incorporaciones, la de los vinos elaborados con uvas procedentes de agricultura ecológica y la dedicada a los vinos dulces y semidulces. El 1 de julio se entregarán los premios durante una gala convertida en la gran fiesta del vino joven español.

PREMIOS BACO 2007

Advinum forma a los sumilleres

La tienda madrileña Advinum (C/ Lérida, 5) acaba de lanzar un servicio de formación para sumilleres que se desarrollará mediante catas especializadas durante el año. Este nuevo servicio será en su primer año gratuito e intentará llegar al máximo número posible de restaurantes. El objetivo de estas catas no es otro que reforzar la formación de los profesionales de la restauración con la finalidad de que se ofrezca al cliente una información sencilla y práctica. Los cursos formativos se realizarán una vez al mes y en cada uno de ellos se tratarán temáticas de actualidad. Las catas previstas para el próximo trimestre abarcarán temas como: «Zonas reconocidas vs. zonas emergentes», «Rioja vs. Ribera del Duero» y «Variedades autóctonas vs. Variedades foráneas».

El Grifo cambia de variedad

Bodegas El Grifo ha llevado a cabo un proyecto de gran envergadura: la sustitución de la variedad Listán Negro por la Malvasía. Los injertos fueron destinados únicamente a los viticultores de la firma. Cerca de 50 fincas de Lanzarote se beneficiaron de esta acción. En total se injertaron más de 5.000 parras. El Grifo ha sido la primera bodega de Lanzarote en realizar este tipo de acción. Con este proyecto se pretende ayudar al viticultor y solucionar el problema que se ha tenido en años pasados con el exceso de uva tinta en la isla.

BODEGAS
LUIS ALEGRE

Experiencia en roble

Alejandro Simó, Director Gerente de Bodegas Luis Alegre, llegó a la bodega desde el sector tonelero al que dedicó nueve años de vida profesional, y gracias a eso la bodega inaugura un sistema pionero a nivel europeo en el cuidado de las maderas de Roble empleadas para la crianza de sus vinos.

En primer lugar, compran la madera directamente al pie de cuatro aserraderos ubicados en Centro de Francia y Alsacia (Selva Negra), Lebanon (Missouri) y Hungría, frontera con Croacia. Se seleccionaron por las características de sus bosques, tomando en cuenta, sobre todo, variedad de roble, climatología, suelos y tecnología en la obtención de las duelas (los listones de madera que, moldeados, conforman la barrica). Una vez seleccionada la materia prima, se transporta al Parque de Secado localizado en las inmediaciones de la propia bodega. Allí comienza el proceso de maduración y secado de la madera, que viene a durar entre 18 y 30 meses. Durante este tiempo el roble se analiza regularmente para definir el momento en que alcanza unos parámetros físicos (humedad) y químicos (taninos, aldehídos fenólicos y fenoles volátiles) adecuados para convertirse en barrica.

Al igual que ocurre con la uva, las maderas evolucionan y maduran de forma diferente entre sí (por su procedencia, variedad, suelo donde han desarrollado su vida) y por tanto cada lote de madera presenta características organolépticas distintas. El trabajo en Luis Alegre consiste en conocer mediante pruebas analíticas dichas características, y así destinar a cada uno de sus vinos la madera que más ayudará a realzar sus características primarias óptimas.

El resultado de estas meditadas experiencias se traduce en dos vinos especialmente mimados:

Tinto "Selección Especial" Luis Alegre
La uva procede de distintos Pagos propiedad de la bodega con una edad media de 60 años. 95% Tempranillo 5% Graciano y Mazuelo . La mesa de Selecciòn se trasladada al propio Viñedo para evitar, desde el primer momento, contacto entre uvas sanas y "enfermas" o simplemente "imperfectas". Vendimia Manual. Crianza exclusiva en barricas nuevas de Roble Francés y Europeo. (Quercus Sessilis). Producción: 35-40.000 botellas

La potencia y estructura de este vino lo hace ideal para Carnes Rojas (Buey, Vaca, Ternera), Caza, Cordero, Cochinillo etc.

Blanco Luis Alegre "Selecciòn de Robles Europeos" Fermentado en Barrica:
Uva procedente de un Pago propiedad de la bodega, 90% Viura y 10% Malvasía, de cepas que han cumplido unos 85 años, crecen a una altitud de unos 650 metros y dan unos limitadísimos rendimientos. Todo ello, junto a un minucioso trabajo en la Mesa de Selección, ha servido para elaborar uno de los blancos con más personalidad de Rioja. La temperatura es controlada (sin sobrepasar nunca los 16º C), barrica por barrica, con un sistema de frío que permite "trabajar" de forma independiente cada tonel. Producción limitada a 30-35 barricas por año, unas 8.000 botellas.

Por su crianza en barrica puede acompañar carnes blancas , arroces de todo tipo y pescados, desde ligeros hasta grasos.

Dos vinos, dos hitos que redondean la obra de una hermosa bodega, atalaya de Rioja y atracción de visitantes.

BODEGAS LUIS ALEGRE S.A.
Ctra. de Navaridas, s/n
01300 Laguardia (Álava)
Tel. 945 600 089 Fax. 945 600 729
luisalegre@bodegasluisalegre.com
www.bodegasluisalegre.com

Momento del la Inauguración de Vinoble, visto desde el Palacio de Villavicencio, en el recinto de El Alcázar de Jerez de la Frontera.

Vinoble 2008 (Jerez de la Frontera)

Un salón para soñar con el vino

Tokay de las tierras volcánicas de Hungría, Sauternes nacidos en las orillas del Garona, vinos de hielo de las frías madrugadas de Canadá, vinos centenarios de Jerez, Pedro Ximénez... Son sólo algunos de los vinos extraordinarios que han podido disfrutarse en la sexta edición de Vinoble, el Salón Internacional de los vinos nobles celebrado en Jerez del 25 al 28 de mayo.

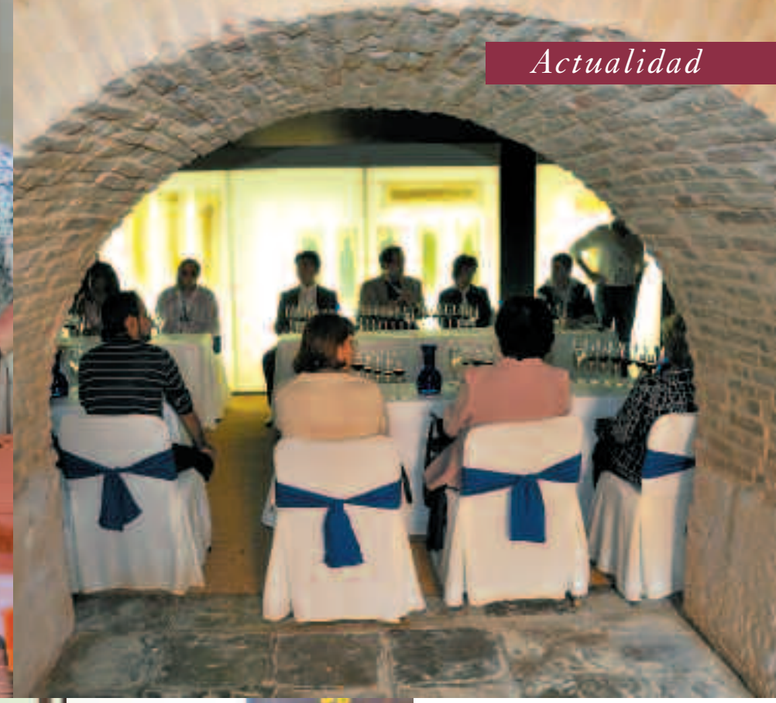
Cerca de 1.200 etiquetas de 23 países distintos compartieron durante cuatro días los jardines árabes del Alcázar jerezano y los hermosos salones del Palacio de Villavicencio. Una vez más, Vinoble convocó a los mejores vinos generosos, licorosos y dulces que se elaboran en los cinco continentes: vendimias tardías de Alemania, Argentina, Suiza o Chile; vinos botrytizados de Francia y Austria, fondillones de Alicante, moscateles de Samos, Italia, Málaga o Valencia; vinos dulces de California, Georgia o México; generosos del Condado de Huelva; y claro está, las Manzanillas y los Finos, Amontillados, Olorosos, Palo Cortado, Cream, Pale Cream, Pedro Ximénez y Moscateles de Jerez.

Plenamente consolidado, el Salón forma ya parte de la agenda anual de bodegueros, importadores y periodistas especializados de todo el mundo. Alrededor de 400 bodegas; distribuidores, importadores, tiendas especializadas... de 40 países; sumilleres de prestigiosos restaurantes y hoteles; medios especializados y de información general, de una treintena de países, han encontrado en los stands de Vinoble una excepcional oportunidad para intercambiar conocimientos, contrastar experiencias y realizar interesantes contactos comerciales.

Las catas comentadas y las presentaciones fueron de nuevo la mejor ocasión para aprender más sobre los vinos generosos, dulces y licorosos y sobre sus complejos procesos de elaboración. Profesionales y amantes del vino pudieron así acercarse en profundidad a los vinos de botrytis, late harvest, Pedro Ximénez, marsalas, malvasías, garnachas... y tuvieron el privilegio de disfrutar de los grandes Portos tawny y de los más viejos vinos de Jerez que se guardan como tesoros en las bodegas.

Los laboratorios del gusto -celebrados a la misma hora en todos los stands- y las Armonías Sublimes mostraron las potencialidades de estos grandes vinos en combinación con distintos preparados gastronómicos.

Son sólo algunos de los grandes momentos de la sexta edición de Vinoble.



Arriba a la izda., dos cocineros chinos, preparando una de las "armonías sublimes", ésta con Sauternes y Tokay. A su derecha, cata vertical de Aleatico d'Elba, en la Torre del Homenaje. A la izquierda, uno de los estand de Grecia, país invitado este año. A su derecha, representante de la India, país que participaba por primera vez.

Vinoble'08

Vinoble 2008 contó con una importante presencia de compradores de Asia y Europa del Este

Uno de los momentos estelares de esta edición fue la cata vertical de Château d'Yquem

Un momento de la cata en el patio interior de la Hacienda Benazuza (Sanlúcar la Mayor, Sevilla), a la que por primera vez acudieron los mejores vinos blancos de España. Los jardines y alrededores de la piscina ayudaron a la concentración del trabajo de cata de los participantes, algunos de ellos venidos de tierras tan lejanas como Malasia.

TOPWINE SPAIN

El encuentro de los grandes vinos españoles

El 23 de mayo, en el Hotel Hacienda Benazuza de Sanlúcar la Mayor (Sevilla), se celebró la Segunda Edición de la Muestra Internacional de Grandes Vinos Españoles (TopWineSpain), creada, promovida y organizada por OpusWine con el copatrocinio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Instituto Español de Comercio Exterior, que, a diferencia de las ferias vinícolas habituales, busca el contacto humano, la cata y la degustación reposadas en un entorno de gran belleza -una alquería árabe del siglo X transformada en un lujoso hotel- capaz de realzar la calidad de los vinos.

Blancos, por primera vez

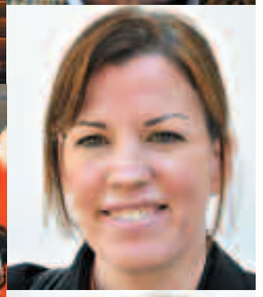
En esta segunda edición de la muestra, pequeña en cantidad por lo escogido y selecto de los vinos presentes, pero grande en calidad, dos fueron las grandes novedades. Por un lado, el significativo aumento en el número de bodegas participantes, y por otro, la presencia entre ellas, por primera vez, de elaboradoras de vinos blancos, que se pudieron degustar en el patio interior del recinto.

Entre los más de 200 asistentes, se encontraban compradores y responsables de cadenas de distribución de todo el mundo (con una fuerte presencia de firmas de Alemania, EE. UU. y China, y de nuevos y emergentes mercados como India, Malasia, Corea y Tailandia) para establecer relaciones comerciales con las bodegas participantes y contribuir a una mayor difusión de los grandes vinos españoles en el mundo, además de un gran número de destacados periodistas internacionales de los principales medios de comunicación especializados en el vino, a los que se unieron los prestigiosos sumilleres participantes en el I Encuentro Internacional de Sumilleres celebrado en Jerez de la Frontera (página 17), lo que potenciará el conocimiento de nuestros vinos en los mejores restaurantes de todo el mundo.

El acto de clausura de esta Segunda Edición de la Muestra Internacional de Grandes Vinos Españoles, presidido por Manuel Rey Moreno, Director Gerente del Consorcio Turismo de Sevilla, se celebró en Los Reales Alcázares de Sevilla, donde además los participantes pudieron disfrutar de un paseo nocturno en un marco incomparable.

Bodegas participantes:

- Abadía Retuerta
- Adegas Galegas
- Aurum
- Avgvstvs Forum
- Bodegas y Viñedos El Chantre
- Castillo de Monjardín
- Clos Mogador
- Enrique Mendoza
- Fernando Remírez de Ganuza
- Grupo Antevino
- Grupo Castaño
- Grupo CVNE
- Grupo Dominio de Tares
- Grupo Finca Allende
- Grupo Izadi
- Grupo Julián Chivite
- Grupo Martín Códax
- Grupo Matarromera
- Grupo Perelada
- Grupo Pesquera
- Grupo Ramón Bilbao
- Grupo Viñedos de Páganos
- Hermanos Sastre
- Huerta de Albalá
- José Pariente
- La Rioja Alta
- Luberri Monje Amestoy
- Miguel Torres
- Orben
- Ossian
- Otazu-Gabarbide
- Pago de los Capellanes
- Pazo de Señorans
- Portal de Montsant
- Vinos Herederos Marqués de Riscal
- Viña Costeira
- Viña Magaña
- Viña Meín
- Viñas del Vero



A la izquierda, cartel anunciador del encuentro de Sumiller's en la Sala Compañía de Jerez de la Frontera, la inauguración del evento, a cargo del comisario Carlos Delgado y Francisco Lebrero -de la Delegación de Fomento Económico-, y un momento del almuerzo servido en el Centro Internacional de Flamenco.
Sobre estas líneas, los ponentes extranjeros: el alemán Guy Bonnefoit, April Kilpatrick, sumiller de Ruth's Chris Steak House de Toronto (Canadá), y la sumiller sueca Mischa Billing, Profesora de la Sommellery Orebro University.

I Encuentro Internacional de Sumilleres: Dignificar la profesión

Durante la última semana del mes de mayo, Jerez de la Frontera (Cádiz) no sólo fue el epicentro mundial de los vinos nobles, con la celebración de Vinoble 2008, sino que logró reunir a lo más granado de la sumillería mundial en el I Encuentro Internacional de Sumilleres, organizado por OpusWine. En la Sala Compañía se dieron cita casi 60 profesionales llegados de una veintena de países para debatir, en una intensa jornada de ponencias, sobre el presente y el futuro del sumiller.

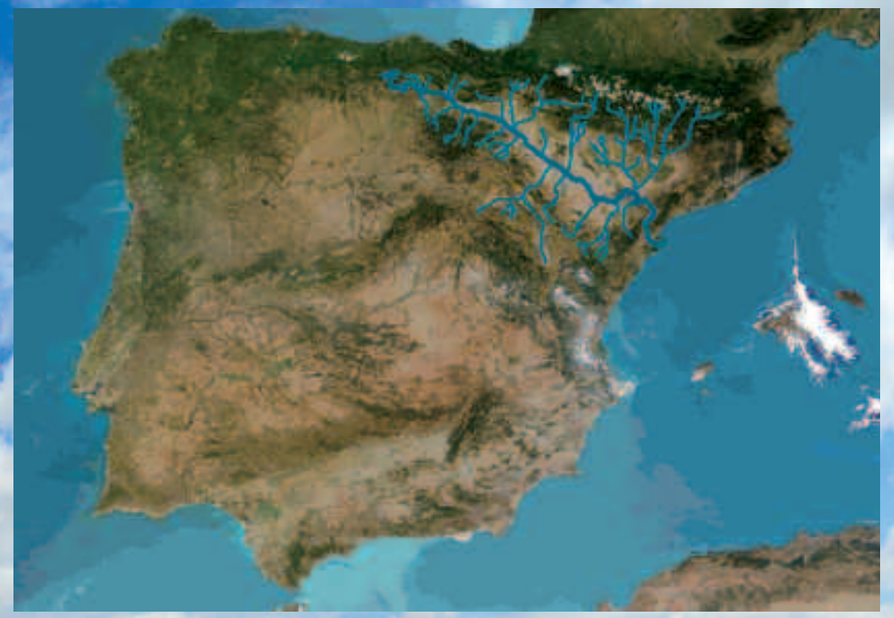
El Comisario de Vinoble y director de OpusWine, Carlos Delgado, acompañado de Francisco Lebrero, segundo Teniente de Alcalde y delegado de Fomento Económico de Jerez, fue el encargado de dar la bienvenida a los asistentes. Delgado afirmó, en el debate que inauguró el encuentro, que «un sumiller no es sólo el que abre las botellas de vino en los restaurantes». Son los diplomáticos de la gastronomía, el enlace entre el cliente y un buen vino y, ante todo, «expertos especializados cuyo objetivo se centra en tres cuestiones: aconsejar un buen vino para cada plato, informar de las distintas opciones según la carta y, por último, garantizar que ese vino se disfruta como debe ser, en la copa correcta y a la temperatura adecuada».

Se desarrollaron interesantes ponencias como «Introducción General a la Sumillería», impartida por April Kipatrick, sumiller del Ruth's Chris Steak House de Toronto (Canadá); «El sumiller y los vinos generosos», por Francisco del Castillo, profesor de Análisis Sensorial y director de cursos de sumilleres, quien dio pautas sobre la relación del sumiller con algunos vinos; Guy Bonnefoit, sumiller alemán y miembro del Consejo de la Unión Alemana de Sumilleres, habló de la independencia de los sumilleres frente a los grupos de presión. Se intercambiaron conocimientos y experiencias, y los sumilleres coincidieron en que su trabajo es «informar al cliente y dar consejos, sin caer en la pretenciosidad, pero huyendo de la humildad».

Sumilleres en Vinoble

El encuentro sirvió de prólogo al VI Salón Internacional de los Vinos Nobles, Vinoble 2008, al que acudieron los sumilleres para conocer en primera persona la rica y singular variedad de vinos nobles del planeta. La presencia de los sumilleres en este salón no es nueva, pues siempre han acudido, aunque de forma individual. En esta ocasión, explicó Carlos Delgado, lo que se ha pretendido es que «fueran uno de los puntales de la muestra, no sólo por dar prestigio al evento, sino por el simple hecho de que son los que llevan el vino a la mesa, los que sugieren lo que a la mayoría no se le ocurre y los que tienen en su mano el poder de decidir lo que la gente va a beber». Para Francisco Lebrero, con la celebración de este congreso previo, Vinoble «hace una apuesta decidida por el consumo y por la cultura enológica», pero también por reivindicar la labor de los sumilleres.

Sumiller's
FIRST PROFESSIONAL MEETING IN JEREZ DE LA FRONTERA



Ríos de Vino

V. EL EBRO

Texto: Ana Lorente y Bartolomé Sánchez
Fotos: Heinz Hebeisen

Desde Cantabria hasta el Mediterráneo, en Tarragona, el viaje del Ebro, que da nombre a Iberia, es variopinto, y en gran parte de su recorrido tan vinícola que merecería rebautizarse como río Ebrio. A su cuenca se asoman un chacolí incipiente, las tres Riojas, Navarra, Campo de Borja, Cariñena, Terra Alta, Priorat y Montsant.
Un símbolo de todo lo que la mano humana ha plantado en sus orillas, incluso antes de ser plenamente humana.

Un meandro del río Ebro abraza una gran extensión de viñedos, visto desde una colina de San Asensio (La Rioja). Al fondo, la Sierra de Cantabria.

Cascada que brota de la Cueva del Agua, en Orbaneja del Castillo (Burgos), en el cañón del río Ebro.

EBRO

El reflejo de Iberia

El Ebro es, después del Nilo, el mayor río mediterráneo y, como tal, ha sido puerta de entrada de pueblos y culturas. Su cauce discurre a lo largo de más de 900 kilómetros entre yacimientos de fósiles antediluvianos, ruinas mozárabes o pervivencias romanas, pespunteado por bosques cerrados, dramáticos cortados de roca, pueblos amenos, villas poderosas y sedientos desiertos de Cantabria, Castilla y León, La Rioja, Navarra, Aragón y Cataluña, además de regar dos capitales de provincia, Logroño y Zaragoza. El Ebro, vero padre de Iberia, es el referente de la memoria de ruinas olvidadas y batallas inolvidables.

Sin entrar en disquisiciones puntillosas sobre su origen o sobre la primacía del Híjar, repetimos de carrerilla, como la cantinela colegial, que el Ebro nace en Fontible, entre chopos que sombrean respetuosos, amables, su primer remanso, un poco descuidado, decadente, como si desde hace mucho nadie se preocupara de acicalarlo sino exclusivamente de los intereses que a diario lo convierten en noticia, en lucha de poder económico y político. Idéntico reflejo de Iberia desde tiempo inmemorial, agua que lava la sangre de algunos de los combates más cruentos de la historia de España, desde la llegada fluvial de normandos y romanos a la salvaje batalla del Ebro, en la que las tropas sublevadas arrasaron a los defensores republicanos aragoneses en 1938.

El caso es que allí mana, a dos pasos de Reinosa, venido de las nieves y arropado por un par de acogedoras casas rurales y un hermoso restaurante con dos geniales reproducciones de ese paisaje. En la mesa el cauce lleva desde el cocido montañés de aquí hasta el arroz con langostinos del delta, a través de truchas, cangrejos, patos y una panoplia de verduras. El cocido es de alubias blancas y berza, con todos sus sacramentos, y comparte mesa con terneras, novillas y estofado de corzos de caza.

En Fontibre, que es Campoo de Suso, una casita rodeada de verde sirve de Centro de Interpretación del Ebro, con una visita virtual que puede orientar, como aperitivo de lo que se encontrará en los 900 kilómetros de recorrido, la naturaleza, la historia, la economía, la vida...

Aún en plena infancia, el río se refrena en el Embalse del Ebro, que fue obra original y modelo para el mundo, un macropantano para compensar la irregularidad anual del mayor río mediterráneo después del Nilo. El proyecto es de 1913, pero no empezó a llenarse hasta 1948.

Ya mucho antes, el río fue protagonista de

Nacimiento “oficial” del río Ebro, en Fontibre, cercano a Reinosa.

Arriba a la izda., vista sobre los valles Híjar y Ebro, desde Alto Campoo. Sobre estas líneas, el río Ebro discurre bajo el suelo de cristal del Molino del Alto Ebro, en Polientes (Cantabria). Arriba a la derecha, iglesia semi sumergida en el pantano del Ebro, en Villanueva de las Rozas. A la derecha, desfiladero de Los Hocinos, en el pueblo de Valdenoceda (Burgos).

obras de transporte y regadío, navegable en la era antigua y represado en el medievo, la herencia romana y árabe deja en sus orillas acequias y canales.

La carretera que rodea el embalse, a pesar de ser casi impracticable por las obras, hay que recorrerla al detalle, con la misma placidez con que sobrevuelan las rapaces o la yegua amamanta a su potrillo en el pasto del margen. Con el silencio del campanario semihundido o, a lo sumo, con el ritmo entrañable del trenecito que llanea sobre el agua en Villanueva y las Rozas.

En Corconte, en Campoo de Yuso, el Centro de Interpretación del Embalse exhibe las maquetas originales de Lorenzo Pardo y muestras audiovisuales de la riqueza de flora y fauna que convive en sus márgenes. En un extremo, Reinosa bajo las alturas de Peña Labra y sobre la calzada romana que lleva a las ruinas y museo de Julióbriga.

Después de la presa, hacia los valles, el río se anima, somero pero alegre bajo la espadaña de Bustasur o junto a la carretera bordada de retamas hacia Aldea de Ebro. En la otra orilla, hasta donde alcanza la vista, un intrincado bosque salvaje permite olfatear, sin mucha imaginación, el rastro del oso. La GR 99, la gran ruta internacional de caminantes que va jugando con la histórica del Camino de Santiago, no se arriesga en el monte espesísimo, pero sigue la senda de las magnificas espadañas, de casas fechadas en el dintel de piedra.

A propósito, en La Puente del Valle se ha montado un revelador centro de interpretación de la piedra en seco. Un entrañable análisis de lo que ha sido la base universal de la construcción: las manos y las piedras, sin más ayuda ni argamasa. El centro reúne maquetas de los más espectaculares edificios creados con esa técnica en Galicia, La Mancha, aquí en Cantabria o Castilla y también en Francia o en Italia, desde los simples muros a refugios pastoriles o viviendas temporeras.

Polientes se asoma al agua con un parque hermoso, bien aprovechado, con represas cantarinas, islitas, espacios de picnic y reclamo para pescadores. En el pueblo se ha restaurado el Viejo Cuartelillo y en las afueras el Molino para convertirlos en cuidados alojamientos. En el molino se reúnen grupos activos , ya sea para estudiar español, hípica o cocina. En el centro, a pesar de las herméticas ventanas, el día despierta con el canto de las gallinas de Tudina, que en medio del pueblo cultiva una deliciosa huerta y cría flores en toneles de vino que le trae su hijo del trabajo, de una bodega en La Rioja.

Es la primera imagen del vino junto al río. La segunda será también espuria. En Montejo de San Miguel, cerca de Frías, ya en las Merindades burgalesas, Julio Alberto García, al frente de la Asociación de Amigos del Txacolí, lleva un par de años elaborando chacolí a base de unas viñas nuevas. Aún no se comercializa, mientras va mejorando en cada vendimia.

Entre ambos, un desfile de iglesias rupestres, desde el tétrico y sencillo zulo de Cadalso hasta las que se salpican por Valderredible, que cataloga y cuida entusiasta Don Bertín, cura de San Martín de Elines. En el pequeño claustro de su parroquia ha reunido media docena de pilas bautismales de los alrededores, de las más de 30 capillas románicas desperdigadas o abandonadas en la zona, para que no sean expoliadas. Sin duda la Colegiata de San Martín es la pieza principal, con un ábside perfecto por dentro y por fuera, una rica colección de canecillos, una airosa torre cilíndrica e iconos que milagrosamente conservan la policromía desde el siglo XII, aunque la construcción es anterior.

De allí a las cascadas de Orbaneja el río es un generoso vedado de pesca y de cangrejos , y en plena primavera un desfile de uniformes de pescador, monos hasta el pecho, botas hasta las ingles y en el cesto alguna preciada presa.

El paisaje en torno a Orbaneja es un alto farallón que parece haber sido horadado por brujas gigantes, un encaje de piedra que enmarca en sus orificios algodonosas nubes viajeras.

Desde allí la tierra se allana hasta Escalada con su humilde museo medieval y una amena zona de picnic junto al lavadero.

Aquí, antes de cruzar el puente de piedra, la GR se adentra por un camino imposible, con el río a un lado y el canal a otro hasta que, ágil, lo cruza en un milagroso acueducto de hierro que lleva el agua hasta la central hidroeléctrica, más adelante. Desde allí, aunque en teoría es camino de Pesquera, hay que seguir a pie, o regresar a buscar la carretera. A mitad de trayecto, el balneario de Valdelateja es refugio de relax, salud y estética. pero quien busque emociones más fuertes puede descender en rafting el impresionante cañón del Ebro con un alto para disfrutar en los restaurantes de los alrededores de las Jornadas Gastronómicas de las Merindades a base de truchas, caracoles y setas de primavera.

El agua se adivina muy abajo en el corte casi vertical de Montelarra. Sólo los buitres se aventuran. Hasta avistar Frías y su impresionante puente con una torre central de protección y peaje. El pueblo es precioso y cuidado, presidido por el castillo y la iglesia enclavados en dos riscos como nidos de águila.

Los alrededores son pueblos de repoblación como Quintana María, con sus tumbas talladas en piedra, o centrales eléctricas que el Ebro alimenta, como la de Quintana Martín, o refresca, como la nuclear de Santa María de Garoña. Y en el embalse de Sobrón dice adiós Castilla y por túneles que salvan la orilla de piedra llega Euskadi, la Rioja alavesa.

Puente gótico sobre el Ebro en Frías (Burgos).

JOSÉ LUIS ALONSO

LA CULTURA DEL AGUA

La Confederación Hidrográfica del Ebro (CHE), con sede en Zaragoza, es obra del ingeniero Gómez Pardo, que la definió como un laboratorio por ser la primera de España, en 1913, y un ejemplo para el mundo. Regula la provisión de las zonas externas, los montes nevados, hacia el secano central desde la misma cabecera del río, donde se proyectó el que fue primer hiperembalse del mundo, el del Ebro o de Lorenzo Pardo, capaz de guardar agua de años generosos para otros estiados.

La regulación aún parece estar en mantillas y en manos no de técnicos, sino de la política en sentido más amplio y más extenso geográficamente. Desde los gobiernos regionales a los ediles municipales, oposición, ecologistas, regantes, en fin, una maraña de intereses que tironean las decisiones de la CHE. Pero su presidente, José Luis Alonso, hombre tranquilo, sorprende con la afirmación de que las decisiones se toman por unanimidad. Rige el abastecimiento de 6.000 núcleos de población que no representan más que el 5% de la demanda agrícola y su reto es enfrentarse a la sequía, administrar la escasez. Y superar este verano seco, aunque se atreve a asegurar que no habrá desabastecimiento.

Alonso es una figura fundamental en la gestación de la EXPO 08 y tiene puestas grandes esperanzas. “No sólo en Zaragoza, sino en los 1.000 kilómetros de río, lo que esperamos de la Expo es que propicie un cambio de cultura, que los moradores se vuelvan hacia el río y lo cuiden. Que las administraciones y los usuarios sean conscientes del ciclo del río y de que ha de llegar al mar en condiciones óptimas”.

Viñedo junto al puente medieval sobre el Ebro, desde Briñas (La Rioja). Al fondo, la ciudad de Haro.

La Rioja, el Ebro huele a vino

Los ríos en España son accidentes. Unos porque sólo surgen dramática o erráticamente, otros porque fueron un obstáculo en el camino, donde lo importante, lo que cobra valor histórico, son los puentes, no el agua. Y otros más porque, sin agua o con escaso flujo, no se consideran sino raquíticas mangueras de riego o vergonzosos basureros, en todo caso, agua utilitaria, no fluido de amor y belleza, y por eso amados, cuidados, preservados.

En esta serie, en la que llevamos recorrida media docena de los cauces grandes, sacamos la conclusión de que los pueblos españoles viven de espaldas al agua. Lejos de la humedad y sus peligros. Sólo los molinos se acercan al curso, sin remedio.

Cuando el Ebro se adentra en La Rioja, por Las Conchas, comienza su trayecto vinícola. Lleva 200 kilómetros cuando nutre el balneario y parte en dos Miranda y se asoma a las canteras de balastro en Las Conchas. De ahí en adelante, hasta el mar, riega uvas variopintas y archifamosas de nueve Denominaciones de Origen, y cerca del cauce, cereales, fruta, pastos, arroz… Pero son pocas las villas, como Zaragoza, que asoman su plaza y sus monumentos a rendir pleitesía, a contemplarse en sus aguas.

Briñas, en La Rioja, es una de esas privilegiadas, y desde ahí emprendemos el camino por el Ebro vitivinícola, el río que merecería rebautizarse como Río Ebrio.

El amanecer en Briñas es de una placidez que no parece de este mundo. Sólo los patos ruidosos se desperezan, chapoteando, peinándose sobre la piedra del embarcadero frente a un banco de encaje de hierro, el mejor mirador, sólo superado por el campanario desde el que curiosean las cigüeñas. Muchas casas se restauran, al ejemplo del caserón que hace años se convirtió en la Hospedería de Briñas, con la espléndida terraza donde la nieve alcanza medio metro en invierno o donde la lluvia de otoño marca el ritmo del silencio, cuando las viñas ya vendimiadas lucen un rojo escandaloso.

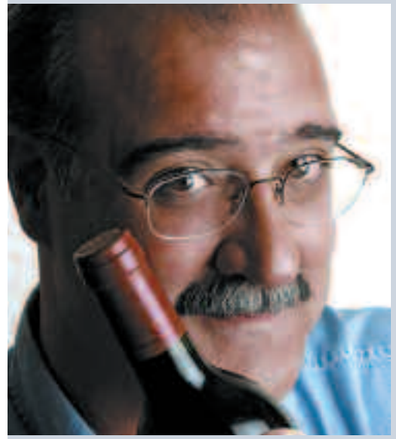
Camino de Haro la carretera nueva permite la perspectiva del puente medieval, aun en uso, que conduce al Camino de Carrabriñas y al primer espectacular meandro. Hasta allí el río corre fronterizo entre tierras de Castilla y de Álava, pero en cuanto se adentra en La Rioja y en el escaso desnivel que lo lleva a Logroño, se entretiene en vueltas y revueltas y dibuja llanos circulares, casi islas, como el que ocupa Viña Tondonia, que fue un intento de concentración para poner en pie el concepto de *château*. Al final la bodega está en Haro, en el archifamoso Barrio de la Estación porque el vino viajaba en tren, no por el río. Probablemente sea la única bodega que tiene en nómina a un antropólogo, como Luis Vicente Elías, y en su misión de conservadores de la memoria están reuniendo documentación sobre los lagares de piedra que siglos atrás jalonaron las riberas dentro de un proyecto más amplio, un atlas de cultivo del viñedo en España.

La imagen, el símbolo, de los tiempos dorados de la villa se conserva en forma de sólido edificio de piedra junto a la plaza rotulado como Banco de España. Sólo Haro y Sabadell, uno por el vino y otro por la riqueza de su industria textil, han sido sedes del banco emisor fuera de las capitales de provincia. Allí se apiñan las bodegas clásicas, aunque no inmutables. Rioja Alta ha estrenado nueva imagen, magníficos salones revestidos de madera, puntillosamente analizada para evitar cualquier contaminación a las barricas y en definitiva al vino que duerme al otro lado de las cristaleras. La tarjeta de visita es la tienda, muy original, gris y en sobrios tonos oscuros, alternando maderas, acero y cristal. La barra ondulante de vidrio luminoso reproduce la imagen histórica del logotipo de la bodega y sus etiquetas, dibujada en 1890, una curva del Oja, el afluente del Ebro que da nombre a La Rioja, flanqueado por cuatro arbolitos. Su pasado está también flanqueado por hitos pioneros. Hace 30 años inauguraron el concepto de Club de Cosecheros. Hace una década, importaron roble americano para nutrir su tonelería. Madera que se seca en el patio, sin prisas, como se cría el vino. La bodega ha extendido su experiencia a otras regiones y así, en un número anterior de Vinum, comentábamos la flamante Áster en la Ribera del Duero, junto a otra también riojana, Barón de Oña y los blancos de Rías Baixas en Lagar de Cervera. Son algo más que bodegas porque, con talante anfitrión, exquisito gusto y atención personal, las convirtieron en centro de reunión, de cata, de aprendizaje, y también en elegante alojamiento, con un comedor, junto a la rústica cocina. En fin, en experiencia vital inolvidable.

Como inolvidable será también, si el pro-

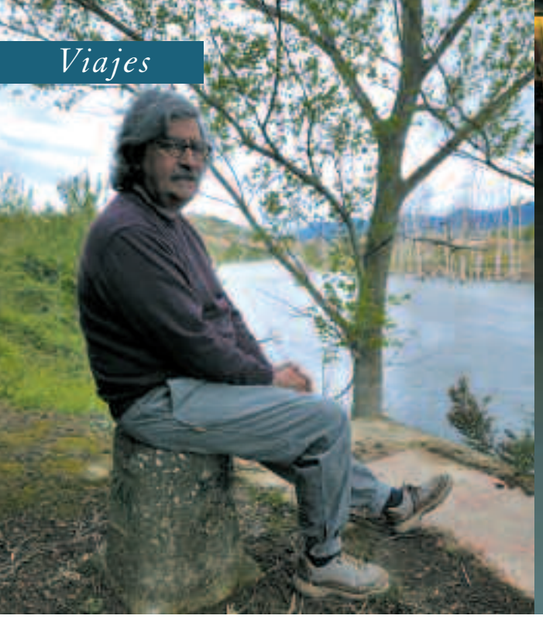
FERNANDO CHIVITE

TODO UN REFERENTE



Julián Chivite es todo un referente en Navarra. Posiblemente no haya otra en España con su antigüedad, pues esta empresa familiar lleva funcionando desde el siglo XVII, todo un prodigio de tenacidad y firmeza. La bodega se ubica en la localidad de Cintruénigo, en la comarca protegida por el influyente Ebro. Pero no sólo está vinculada al río padre por la situación de la bodega y las viñas, en plena subzona de la Ribera, también discurre por el centro de su apreciada joya -la finca Señorío de Arínzano (la bodega y viñedo de su propiedad nombrada recientemente "Vino de Pago")- el río Ega, tributario del Ebro. Y según un antiguo refrán navarro hasta esas alturas no es un río adulto: "El Ega, el Arga y el Aragón hacen al Ebro varón".

Fernando Chivite, director técnico de la empresa, ha sabido recoger la tradición de sus ancestros y también ha comprendido la obligación de evolucionar, de elaborar productos para el mundo actual. Pero ante todo es un enólogo atrevido, casi visionario, uno de esos personajes que se adelantan al futuro sin aparentar esfuerzo alguno. El amplio catálogo que ofrece la bodega recoge los gustos de cada consumidor. La relación calidad-precio de sus vinos es más que razonable. Son vinos diversos, pero cuando su imaginación se eleva a niveles estratosféricos es cuando diseña los de alta gama (apoyado en sus excelentes dotes de catador): los Chivite Colección 125. Son distintos, originales, tanto que su blanco de Chardonnay o su dulce de Moscatel se desvinculan de la zona para ofrecer un patrón más internacional. También los recién salidos al mercado, los vinos de Pago de Arínzano, son de parecidas características de elegancia y poderío, pero en tintos.



A la izquierda, Luis Vicente Elías, de Viña Tondonia, el único antropólogo en plantilla de una bodega riojana. Al lado, Guillermo de Aranzábal, en la nueva tienda de la bodega La Rioja Alta, en el barrio La Estación, de Haro.

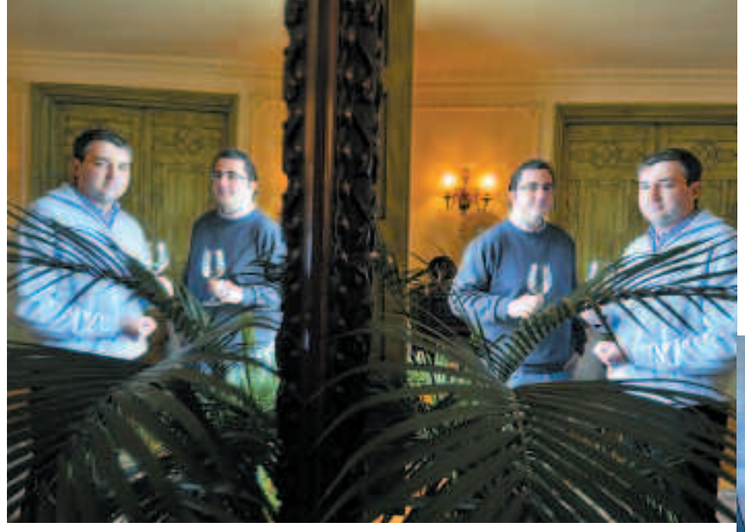
yecto, que está ya dentro del plan de dinamización turística de Haro, se pone en pie, recorrer desde aquí los meandros del Ebro hasta San Vicente. El primer embarcadero estará en la salida ribereña de un calado histórico de López de Heredia, de Viña Tondonia. El túnel flanqueado de barricas se prolonga 147 metros vaciados entre 1890 y 1892. Es una de las obras ciclópeas promovidas por Rafael López de Heredia, fundador de la empresa de comercio de vinos en 1877 y posteriormente de las viñas y la bodega familiar que ya cumplió su primer siglo como archivo vivo de la viticultura y la enología riojana y española.

La zona más antigua del inmenso botellero, con casi 3.500 metros, se conserva cubierta con ese esponjoso moho que se encuentra en las bodegas de Tokay, una mantita blanda y protectora capaz de absorber humedad y devolverla cuando llegan los días secos. Y aquí y allá se conservan los utensilios que han hecho trabajo e historia. María José, representante de la cuarta generación, inagotable y vivaz, se muestra más racional que sus antepasados y aún ve con recelo la "locura" del barco de La Rioja, aunque salga de la puerta de su casa. El tiempo dirá. Por ahora las visitas se acercan a admirar en el patio una original solución arquitectónica que conserva su histórico stand de la feria de Bruselas de 1910, de sedas, espejos venecianos y maderas nobles, bajo un fanal vanguardista diseñado por la famosa arquitecta iraquí Zaha Hadid, que así permite lucir la frágil estructura en el exterior, como tienda abierta al público (ver portada).

Otra familia que da nombre al vino del Barrio de la Estación son los vecinos Muga, desde cuya torre , inconfundible, emblema de la zona, se puede contemplar el cauce del río dibujado con tinta verde de chopos que en su día se tiñe de amarillo y refulgente luz. También ellos están a punto de estrenar

D.O. Ca. Rioja
Coloso del vino tinto

Aunque el nombre de La Rioja le fue prestado por otro río (el Oja, un pequeño tributario del Tirón), para que los vinos de la Denominación de Origen Calificada Rioja tengan ese carácter único, el Ebro es fundamental. Unos kilómetros más arriba de Haro, en el paraje llamado "Las Conchas de Haro", comienza esa grandiosa aventura del Ebro vinícola. El río actuará como suavizante térmico y remontará reminiscencias del clima mediterráneo hasta las frías tierras riojanas, vascas, navarras o castellanas. Las cifras de esta macrodenominación impresionan. Nada menos que 595 empresas gestionan la producción de más de 278.180.000 litros de vino, que pueden comercializarse con la contraetiqueta que emite el consejo regulador. Hay plantadas 63.371 hectáreas de viñedo con una producción media de 421.440.239 kg de uva. En 1991 se otorga el carácter de Calificada a la Denominación de Origen Rioja, que entre otras obligaciones deberá comercializar el 90% de sus vinos embotellados. Durante muchos años, la plantación de variedades foráneas ha sido un tema tabú. Invariablemente, el Consejo Regulador se ha mostrado intransigente a la hora de autorizar otras cepas tintas que no sean las suyas. La razón de peso es que con sus Garnacha, Graciano, Mazuelo y su estrella, la Tempranillo, que en estas tierras adquiere la condición de excelsa, debería ser suficiente para elaborar uno de los mejores vinos del mundo. Pero se ha abierto mucho más la mano con las cepas blancas: recientemente se aprobó incluir en su inventario las variedades francesas Chardonnay y Sauvignon Blanc, además de la castellana Verdejo, que refuerzan a las antiguas Viura, Garnacha Blanca y Malvasía.



A la izquierda, Jorge y Juan Muga, de Bodegas Muga. Abajo, preparación de la "clarificación" con clara de huevo, método tradicional de esta bodega.

tienda. Aún hay lámparas por desembalar y el aire huele, más que nunca, a madera reciente. Un olor bien característico en esta bodega que, haciendo oídos sordos a los cantos de sirena del acero, siempre ha seguido elaborando sus vinos en tinos de roble fabricados en su propia tonelería. Y así siguen. Para demostrarlo, un enorme camión descarga gigantescos tablones en el patio, que tendrán que curarse en este clima, lavarse con lluvia y secarse al sol hasta que hayan perdido los tonos vegetales y los taninos bordes, hasta que estén educados para ser barricas. Quizá se llenen con vino procedente de uno de los primeros viñedos que flanquean el Ebro, Baltracones, antes Bosque Pequeño. En realidad, la primera viña que mira el río, a este lado de los montes Obarenes, es Viña Paceta, de Bodegas Bilbaínas, y la segunda es la de los Muga, de tierra seca, una de las primeras de la casa.

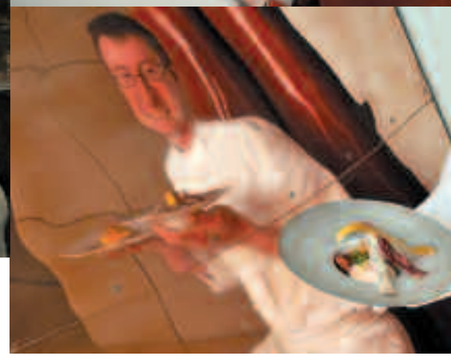
Jorge y Juan Muga son primos, los actuales representantes de las dos ramas de la bodega familiar. Torean al alimón, uno haciendo vinos, el otro en la brega comercial; uno defendiendo el tiempo en botella, el otro la moda americana de sacarlo pronto al mercado. Y desde siempre mantienen una entente ejemplar. Y enseñan su nuevo vino rosado o el de maceración carbónica con verdadero arrobo, como una pareja que presenta a su bebé robusto y guapetón. Y hablan de cómo se ha elegido el corcho de calidad y de lo que cuesta preservar lo que el pasado demostró como bueno, desde la imagen, la piedra, los oficios, las viejas viñas, la clarificación con huevo y la autenticidad de los sabores. Eso sí, en el catálogo, junto a las joyas de cada añada o los altos de gama que ahora reposan en una flamante sala de barricas de piedra siempre hay novedades, como ese potente rosado.

En La Rioja se llega al vino por muy distintos caminos. Esta Rioja histórica procede de la herencia del gusto francés y del accidente de la filoxera que arrasó su viñedo. Es La Rioja de los bodegueros. Pero buena parte de la innovación ha venido de la tierra, del

D.O. Navarra
Un panorama diverso

La Comunidad Foral posee una condición vitivinícola de privilegio. Sobre sus poco más de 10.000 kilómetros hay tanta diversidad de microclimas y de tierras que parece que se tratara de un continente en miniatura. Evidentemente con tanto cambio de clima, suelos y altitud, los vinos son muy distintos si proceden de una subzona u otra. Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja son las cinco subzonas que constituyen la Denominación de Origen Navarra. El Ebro sólo tiene clara influencia sobre dos de ellas, la Ribera Alta y la Ribera Baja, aunque realmente su cuenca abarca casi la totalidad de Navarra. Ambas comarcas presumen de una huerta sensacional que las aguas del Ebro se encargan de empapar, donde sus excelentes verduras adquieren el grado de inigualables. Pero como de lo que se trata es de hablar del vino, diremos que en ellas se encuentran bodegas de claro prestigio y tradición en Navarra, como Chivite o Magaña, entre otras. En la Denominación de Origen hay inscritas más de 18.000 hectáreas de viñedo. A pesar de que es uno de los lugares donde mejor se expresa la variedad Chardonnay, se producen mayoritariamente vinos tintos, pasada ya la moda de elaborar rosado de Garnacha. También es una de las denominaciones de origen españolas donde más bodegas trabajan, nada menos que 120. Con sus diferentes estilos y expresión, sus tintos se elaboran con Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Graciano, Merlot, Mazuelo y Tempranillo. Para los blancos se utilizan Chardonnay, Garnacha Blanca, Malvasía, Moscatel de grano menudo y Viura.

Puente del Voluntariado, popularmente conocido como "del pincho", con la basílica del Pilar al fondo, el día de su inauguración. Obra hecha expresamente para la Expo Zaragoza 2008



Arriba a la izquierda, Miguel Ángel de Gregorio, de Bodegas Finca Allende, y a su derecha, Rafael Vivanco, enólogo de las Bodegas Dinastía Vivanco, ambas de Briones. Debajo, el chef José Ramón Piñeiro, del Hotel Marqués de Riscal, en Elciego, presentando su "huevo de Gehry".

campo, del conocimiento y el mimo de la viña. La familia de Miguel Ángel de Gregorio llegó hace casi medio siglo de La Mancha a la bodega del Marqués de Murrieta, y él ha seguido ese camino, como Ingeniero Agrónomo y como curioso. Así se ha convertido en abanderado de la nueva Rioja y, aunque aún no ha puesto el punto final a la magnífica sede de su bodega, fundada en 1995, en Briones, sus vinos son la embajada de ese estilo, de la fuerza, la sutileza y las sorpresas extraídas de la uva, incluso el milagro que consigue con la Viura.

La bodega es un sueño de 20 años, la restauración del Palacio de los Ibarra, fuera de las murallas. Una obra de ingeniero, más que de decorador, y eso se expresa en el rigor con que funde funcionalidad, ecología, estética y respeto a lo que fue, aunque parta de una pura ruina. Son 2.600 metros bajo el castillo que fuera la primera defensa de Castilla, presidiendo otro de los espectaculares meandros poblados de viña.

Pero no defiende elaboraciones apabullantes, sino la filosofía del buen bebedor: "El vino es la más noble de las bebidas refrescantes, si pierde esa función, se equivoca".

Joyas para enoturismo

Al otro lado del pueblo está la mayor atracción turística riojana, el Museo del Vino, y también la bodega Dinastía Vivanco, un proyecto en el que corren paralelas las actividades y los fondos culturales con una novísima bodega en evolución a cargo de Rafael Vivanco. Y ambas, espectaculares. El padre, Pedro Vivanco, es un entusiasta del vino y un amante apasionado de su tierra. Mientras desarrollaba sus tareas de discretísimo comerciante vinícola, secreto desfacedor de entuertos en las bodegas de la región, encontró las tierras privilegiadas donde hoy se asientan y fue reuniendo miles de piezas relacionadas con el vino, desde libros y documentos hasta prensas, sacacorchos, vasos, aperos, objetos etnográficos o decorativos y valiosas obras de arte. En los años noventa empezó a poner en pie su sueño en un vistoso edificio asomado a las más hermosas tierras altas de La Rioja. En el interior, vanguardista, se reúnen más de 10.000 piezas en un viaje por la historia, el arte y cada una de las labores relacionadas con el vino, de las más antiguas culturas a la actualidad. Cada espacio desvela un momento del vino: "Nacer, crecer, madurar", "Guardar las esencias", "La bodega: el sueño", "El vino: arte y símbolo", "Abrir, servir y beber". Es decir, de la vid a la barrica, a las botellas, los corchos, las copas, su servicio, la cata, el disfrute y la inspiración que el vino ha supuesto en diferentes épocas del mundo que muestran hasta qué punto la vid y el vino han servido de inspiración hasta la magnífica colección de artistas como Sorolla y Picasso. Y todo ello sobre una bodega concebida para funcionar por gravedad y guardar en las mejores condiciones vinos que ya van por el mundo cosechando premios, como un personalísimo Graciano o el Cuatro Variedades.

La carretera salta de Álava a La Rioja como en el juego de la Oca. Al fin y al cabo es el juego que refleja simbólicamente el Camino de Santiago, que atraviesa y ha dejado huella en esta zona.

El ayuntamiento no permitió que superara la altura de la iglesia, pero la imagen de Riscal, la *esculturarquitectura* del canadiense Ephraim Goldberg, más conocido como Frank Gehry, se ha convertido en el faro que conduce a Elciego desde los más remotos puntos del horizonte.

La bodega Marqués de Riscal es una de las más antiguas de La Rioja. Nacida en 1883, resulta aún más sorprendente el contraste con la vanguardista Ciudad del Vino que ha construido a su alrededor. Conserva sus reliquias, pero ha renovado su interior en busca de la máxima funcionalidad o, lo que es lo mismo, del mejor vino. Y a un costado, con la panorámica del pueblo, nació el hotel de lujo y el balneario que gestiona la empresa creadora de los Spa de Vino, la francesa Caudalie. Y un restaurante, en realidad dos – gastronómico y tradicional– que dirige un riojano de alcurnia, Francis Paniego, galardonado con una estrella Michelin en su casa familiar de Ezcaray, más cerca de la montaña que del río.

Al frente, a diario, están dos entusiastas, Josep, en la sala, y el chef José Ramón Piñeiro, formado en el Echaurren y campeón de cocineros de La Rioja, que borda platos epatantes como el famoso huevo de Gehry o la cuajada de foie con caviar de

A la izquierda, Íñigo y María Asunción Sáenz de Santamaría, de Bodegas Ostatu, en Samaniego, Rioja Alavesa. Arriba, el enólogo Jesús Luis Mendoza, de Bodegas Remírez de Ganuza, del mismo pueblo.

vino tinto. Al lado de la histórica bodega cubierta de gloria y titanio, pequeños bodegueros como Florentino Martínez elaboran sus vinos tan acertadamente que todos los años se le acumulan los premios. Si el hotel está lleno no hay mas que acercarse a dos pasos, a Navaridas, para conocer una versión diferente de bodega enoturística. Es la casa rural Carpe Díem que regentan Elvira y Javier, de la bodega Guzmán Aldazábal. Media docena de habitaciones con diferente decoración, sencillas, encantadoras, con los balcones abiertos a las tejas y al canto de los mirlos. Entre sus vinos destaca un explosivo Graciano del que hacen sólo se 8.000 botellas a base de agricultura integrada y de mucho trabajo, de vendimias que se prolongan hasta mitad de noviembre para la malvasía tardía. El desayuno permite catar el aceite de su marca regando pan de pueblo, pues en los últimos tiempos ha revivido un horno. Sabrosa energía para subir a la iglesia, al espléndido panorama de los montes y las viñas.

Desde Laguardia no se ve el río, pero como capital del vino y plaza fuerte medieval, encaramada en uno de los mejores oteros de La Rioja, es visita obligada, sea al Centro Temático del Vino Villa Lucía, al hotel bodega de Cosme Palacios, al restaurante del Castillo El Collado o, por supuesto, al pórtico de Santa María de los Reyes y alguna

D.O. Campo de Borja
Reserva de la vieja Garnacha

El viñedo en el Campo de Borja se aleja prudentemente del Ebro para refugiarse en las faldas y aledaños del Moncayo, principal vigía de la cordillera Ibérica, tan ligada al río. En aquellos peñascales todavía quedan cientos de hectáreas plantadas de Garnacha centenaria, que en estas comarcas se expresa con elegancia y estructura desconocidas en otros lares. La comarca se conecta con el río gracias a afluentes como el Huecha, uno de los pocos que recibe desde su margen derecha. Gracias a su situación, disfruta de unas condiciones muy especiales para obtener vinos aromáticos y finos: la influencia del clima atlántico invernal cuando sopla el viento del Moncayo y los contrastes térmicos día-noche, aunque es una tierra dura con pocas precipitaciones, que no regala nada al viticultor, que debe aportar su enorme esfuerzo. Las principales bodegas son cooperativas transformadas en sociedades anónimas, y sus vinos han adquirido un prestigio que no tienen las pequeñas, excepto las de reciente aparición. Como Bodegas Aragonesas (con sedes en Magallón y Fuendejalón), que reúnen a 2.000 viticultores y trabajan más de 3.500 hectáreas. Junto con Borsao y la Cooperativa Santo Cristo de Ainzón, son las mayores empresas, y producen más de 15 millones de botellas.

En la actualidad hay unas 6.270 hectáreas de viñedo, la mayoría plantado en vaso. Las variedades tintas autorizadas son Garnacha, Mazuelo, Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Las blancas cuentan con escasa presencia, a pesar de que pueden producir también cava. Además, sólo la Macabeo y la Moscatel comparten la nómina para hacer blancos secos y dulces. La producción anual se encuentra entre 20 y 25 millones de kilos de uva.

Bodegas Juan Alcorta, en Logoño. Terraza con vistas al viñedo.

de las bodegas subterráneas del centro, como la que homenajea a su hijo genial, el fabulista Samaniego.

Para buscar sus orígenes, la villa de Samaniego, el camino es ameno y al final flanqueado por la novísima y cristalina Baigorri a un lado y la clásica Ostatu al otro, en torno a un patio de esa característica piedra amarillenta y dulce. María Asun y su hermano Iñigo Sáenz de Samaniego, el enólogo, han pasado de hacer exclusivamente un vino de maceración carbónica a pulir los altos de gama en barrica de buen roble y a mimar las elaboraciones más exquisitas en un pequeño tino de 4.000 litros. Las uvas de sus 33 hectáreas cubren el 80% de su producción y se descargan desde el patio a cada depósito, sin bombas ni manejos, para respetar la esencia, la delicadeza, de la viña vieja.

Así lo hace también en el centro del pueblo, al son del repique del vecino campanario, Remírez de Ganuza, un revolucionario que a base sus ingenios, como la prensa de bolsa de agua o maceraciones muy cuidadas, ha logrado situar su joven bodega en el podio de lo mejor de La Rioja. Claro que cuenta con inmejorables viñedos centenarios.

Desde el patio se alcanza a ver la nieve que queda en Ezcaray, pero nuestro camino sigue al río, hacia Baños de Ebro, donde al pie del pueblo y a pesar de que el agua no tiene mucha caída, se está construyendo una inmensa central hidroeléctrica.

El sol transforma el paisaje en esta primavera plenamente primaveral, loca y excitante. En Assa, mas allá de Laguardia, la carretera deja arriba el tino de Cune y lleva a Contino, muy cerca de la orilla del río, donde funciona la pequeña central eléctrica de El Cortijo, que ya viene a ser casi un barrio periférico a dos pasos de Logroño.

Una de las viñas lleva el nombre de Lentisco, aunque sólo queda una mata de esa especia en extinción, y Jesús Madrazo, que es quien la cuida, explica como están realizando la labor de quitar los brotes que no van a dar fruto y roban vigor a la planta. Dejan dos yemas ciegas por si aún hiela –alguna vez ha helado hasta mediados de mayo– y hubiera que recuperar la planta. A la vez, y a lo largo de años, se marcan con cinta azul entre estas viejas cepas las más sanas, las más perfectas, para reproducirlas. Jesús, heredero de la sabiduría de su padre y de la experiencia en CVNE, es un enólogo curioso, experimentado, que actualmente se esmera en buscar un blanco con personalidad y calidad, con catas permanentes.

Camino de La Ribera

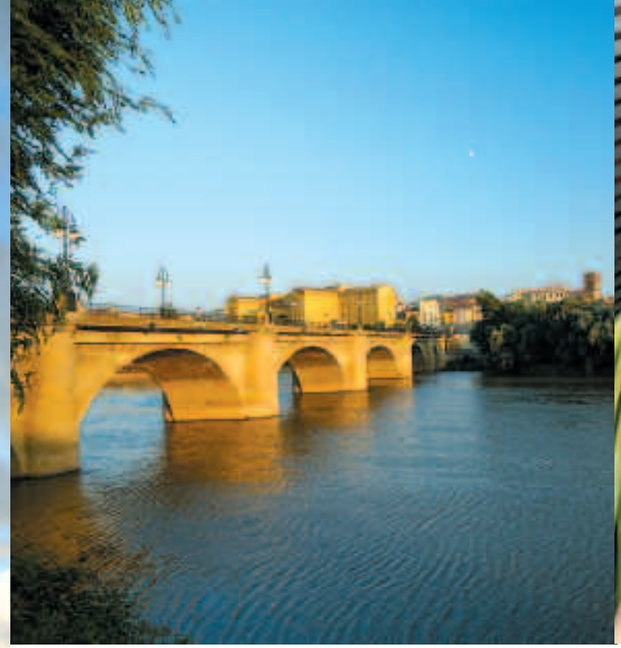
Pero aquí el campo, al cruzar la frontera, se convierte en ciudad, en Logroño, y uno de los mejores miradores para contemplarla es la bodega Juan Alcorta, sobre un cerro que domina los cuatro puntos cardinales y con una arquitectura que permite asomarse al paisaje, no sólo desde el comedor panorámico, sino incluso desde la espectacular sala de barricas.

Logroño está regada por el agua del Ebro y

JESÚS MADRAZO
EL GUARDIÁN DE LA GRACIANO

La variedad Graciano es una rareza incluso en su tierra. Por ello no suele ser plato de gusto de viticultores: siempre ha sido esa cepa cuyo nombre aparece invariablemente en las contraetiquetas pero que rara vez se encuentra en la viña. Sin embargo, también cuenta con defensores tan cabales como Jesús Madrazo. Bajo su protección han crecido en la finca del Contino hasta seis clones diferentes sometidos a controles muy rigurosos. Este gran profesional comenzó a trabajar en la finca El Contino en 1995, perteneciente a C.V.N.E., empeñada en levantar un "château" en La Rioja. Luego se hizo cargo de la dirección de la empresa (en 1999), y desde entonces nos sigue deleitando con sus gracianos de personalidad y pureza. Sus trabajos (entre los que destaca su estudio sobre la variedad) le han valido el respeto de sus colegas, ya que sin duda ha sido uno de los responsables de que la Graciano se haya puesto de moda en estos tiempos. Su fama se ha extendido gracias a sus excelentes cualidades para climas de secano, soleados y su aporte de acidez y color. Sus rojizos sarmientos ya se pueden localizar en los viñedos españoles más dispares, desde la serranía de Ronda a la meseta manchega, pero Contino fue la primera empresa en sacar en España un vino monovarietal de este vidueño. Jesús Madrazo siempre ha mantenido que "el graciano es un vino exigente con el catador, sumamente difícil, por sus originales aromas y por su profunda acidez". Y admite Madrazo que no sólo el especialista sufre la enorme personalidad de este varietal, pues asegura que también "entre el consumidor provoca grandes antagonismos: gusta o no gusta. Pero a nadie deja indiferente".

Ricardo Gil, chef y propietario del restaurante El Treintaitrés, de Tudela, en un cercano campo de alcahofas de las que se surte para su cocina.



De izquierda a derecha: puente de piedra sobre el río Ebro, en Logroño; Ventura Martínez, del restaurante Chef Nino, de Calahorra; bar Juan y Pinchamé, en la calle Laurel de Logroño.

casi más por el vino. Las ordenanzas del siglo XVI limitaban la circulación de carros para no perturbar el vino de las más de cien bodegas subterráneas. Hoy, por esas calles en torno a Portales y Laurel, lo que circula es la llamada Senda de los Elefantes, uno de los mejores recorridos de tapeo de España, que es mucho decir.

Logroño es ciudad animada, y no sólo en las fiestas de la vendimia o a la hora del aperitivo, sino cada mañana, en el mercado, donde cuelgan tentadoras chacinas curadas artesanalmente en sal o en pimentón.

Se asoma el río a un parque ameno y lo contempla desde dos puentes que son hitos de la evolución histórica, el de Piedra y el de Hierro, a ambos extremos de Ruavieja, que es Camino de Santiago.

Quien busque dormir en una bodega la encontrará a sólo 15 kilómetros, en Casa del Cofrade de Albelda, donde Vinícola Real hace su 200 Monges y cuida 18 confortables habitaciones que le han valido importantes reconocimientos turísticos.

Es primavera, tiempo de verduras en sazón, y a estas alturas el Ebro riega –literalmente– algunas de las mejores alcachofas, espárragos, acelgas, repollos… Las fiestas de la Verdura se celebran simultáneamente en dos villas emblemáticas de ese territorio indiferenciado de La Rioja y Navarra, con personalidad propia, La Ribera.

En Calahorra, Chef Nino y su hijo Ventura celebran la XII edición, aligeran con ellas la contundencia de las tradicionales migas y, como guinda, las coronan con un meloso huevo elaborado a baja temperatura. Es sólo una muestra del menú gastronómico, 10 platos a cual mejor. Aunque para comer espárragos en todo su esplendor es mejor apuntarse al menú clásico, más reducido y también impecable. Esa combinación de clasicismo y vanguardia ha hecho de Ventura un campeón de helados en el reñido concurso italiano de Rímini, donde estrenó uno de pimientos a la altura del delicioso de remolacha que sirve de postre.

En Tudela Ricardo Gil, de El Treintaitrés, inauguró estas Jornadas de Exaltación de la Verdura que ya cumplen 14 años promovidas por la Cofradía del Volatín. Al principio, los vecinos lo tachaban de chiflado si pensaba que alguien iba a comer puras verduras en un menú; hoy intentan reservar con un mes de antelación y, aun así, no hay plazas. Y es que las láminas de patata confitadas con aceite de codillo, con tallos de borraja y sus cremitas, merecen visita y loa, y son sólo un ejemplo de menú ejemplar.

Las alcachofas las cultiva a las afueras Enrique Castell Ruiz, que es la más antigua empresa verdulera de la zona. Se queja de que los precios han bajado este año a la mitad para el agricultor, de un euro a 50 céntimos, y él necesita todo el año una gran plantilla para alternar alcachofa, guisante, brócoli y coliflor. La competencia viene de Ecuador, Perú, China..., pero las alcachofas de aquí son mucho mejores, crecen lentamente en 10 o 12 días y se hacen apretaditas, "todo corazón". Enrique también parece todo corazón cuando defiende desde aquí el controvertido trasvase del Ebro pero, dentro de la comunidad de regantes, lo hace por lógica y razón, porque aquí llegan ahora 180 metros cúbicos por segundo, y el agua hay que aprovecharla.

A lomos del río, a Navarra

La aprovecha como juego personal un bodeguero imparable, Amador Escudero, que heredó de su padre, Benito, el arte del cava, el Dioro, y el amor a las viñas viejas de Grávalos. Ahora divide, o multiplica, su tiempo entre tres bodegas más o menos ribereñas –Escudero, Valsacro, en Pradejón, y Logos, en Navarra– y el placer de chapotear en el Cantares o el Alhama con su caballo. "En el Ebro no, es muy traicionero incluso en los remansos". Las madres prohibían a los chiquillos acercarse a la orilla, y se respeta.

El padre ha dejado su huella también, literalmente, en la cápsula del vino más preciado, el Arvum, que significa "campo sembrado" y se expresa complejo como tal, como la explosión salvaje de la fruta que refrena, con buen manejo de la rienda, la mano y el conocimiento de Amador.

Ya en Navarra están los dominios de Chivite, bodegueros desde 1647, según un documento en la entrada de la segunda gran bodega, La Cascajera, inaugurada en 1872, donde nace el Gran Feudo.

La obra más reciente es la preciosa bodega

Sobre estas líneas, el bodeguero Amador Escudero, en el río Alhama, afluente del Ebro, en Fitero. A la derecha, Juan Pío Magaña con su hijo Diego, en Barillas, (Navarra). Debajo, Javier García Burgos, en su finca La Cantera, en Murchante (Navarra).

D.O. Costers del Segre

El río Segre es uno de los mayores tributarios del Ebro. Costers del Segre es una Denominación de Origen desigual, disgregada, que aporta un aspecto algo "francés" al mapa. Se trata de pequeñas comarcas muy desiguales entre sí (por ejemplo, la subzona de Pallars Jussá y la de Raïmat). Además, pertenecen también a la D.O. Costers del Segre las comarcas de Artesa de Segre, Valls de Riucorb, Segriá y Les Garrigues. Surgió con gran fuerza gracias al poderío de la firma Raïmat y luego se asentó gracias a pequeñas bodegas que elaboraron magníficos vinos. Los varietales acogidos son muy diversos: Macabeo, Parellada, Chardonnay, Xarel.lo, pero también rarezas para esa zona como Albariño, Riesling, Merlot, Sauvignon Blanc, Garnacha, Trepat, Tempranillo, Cabernet, Monastrell, Samsó, Pinot Noir y hasta Tempranillo. Todas en un territorio que apenas ocupa 4.200 hectáreas y pertenece a las provincias de Lleida y Tarragona.

de Arínzano, donde se elaboran el Colección 125 y los vinos de pago. Si ésta de Cintruénigo es un hito urbano, como la torre de la iglesia, la otra es un *château* soñado, cuidadoso con el entorno, respetuoso con el paisaje según el diseño del arquitecto navarro Rafael Moneo. Pero entre las bodegas de la familia Chivite, la que besa el Ebro, la que se asoma al agua desde la sala de cata, es la riojana Viña Salceda, encaramada al lado del puente de Elciego y con vinos de reconocible clasicismo y aire actual.

Bien pueden alternar ambos en esta tierra, sobre la mesa del comedor del flamante hotel Villa de Marcilla, un milagroso encanto de estética, confort, atención y paz a dos pasos de un nudo de comunicaciones. Porque aquí todo parece estar a dos pasos, y el paisaje se anima constantemente por villas llanas, campos de labor y, por supuesto, por viñas y bodegas.

La de Juan Pío Magaña y su hijo Diego era de Castillo de Barillas. La compraron construida y moderna, pero Moneo le añadió un cubo con una claraboya en el centro del tejado de teja azul vidriada, un sencillo capricho. Así, en un edificio sólo se elabora y en los otros se guarda, en espléndida madera nueva que padre e hijo comparan con curiosidad, conocimiento y pasión al elegir toneles para cada elaboración o cada pago, para el Calcetas, Torca o el Merlot, variedad que ellos estrenaron en España.

La bodega del Jardín de los Guelbenzu, en Cascante, es muy diferente. Es su casa familiar, de estilo colonial, de cuento de hadas en rosa y blanco, con un delicioso jardín salvaje en el centro de la villa. El capricho de algún indiano que en sus 22 dormitorios ha visto crecer la saga familiar. Ricardo y su hermana Inés, arqueóloga, llevan la bodega, pero los ocho hermanos dejan en ella la impronta de su vena artística como pintores o escritores. La herencia librepensadora se nota incluso en el bautizo de los vinos: Lombana, Lantus, Evo.. y en el logotipo que reproducen las etiquetas, un característico triángulo masónico que el abuelo convirtió en piedra para sellar las litografías y que se conserva, entre otras muchas piezas históricas, en los muros de esta casa museo.

Pero aún más de museo y de remoto tiene el territorio donde se asientan sus viñas, el único tramo del valle del Ebro que se conserva del periodo terciario, es decir, algo que el río no ha podido arrastrar y permanece allí desde hace 22 millones de años.

El aprecio por la historia llevó a Ricardo a estudiar el pasado de la saga, el monopolio de una empresa de fósforos que forjó su fortuna y también su cultura, su amor al saber, plasmado ahora en estos vinos navarros y en otros de una nueva finca de Aragón, La Lombana, en Vierlas.

Javier García Burgos tiene en Murchante una historia más breve pero entrañable. Heredero de un cuidadoso viticultor, su padre le hizo jurar en el lecho de muerte que nunca pondría bodega. Años mas tarde, en el centro de la viña La Cantera, en una planicie en lo más alto de las tierras blanquecinas del Monte del las Viñas, se crían 35.000 botellas del potente Lola García. Está dedicado a su tía, la anciana que lo liberó de la promesa y dio alas a su sueño, con la garantía de convencer a su hermano -el padre de Javier- en el más allá. Y en eso deben de estar, con la eternidad por delante, con el mismo sentido del tiempo que le hace a Javier criar en barrica cuanto sea menester, sin mirar el calendario. Uvas sin riego, refrescadas por el cierzo del Moncayo y madera nueva dan un sorprendente y complejo resultado.

Con otro acento, Aragón

El primer hito al otro lado de la frontera: en Novillas, el lenguaje cambia, casi como una parodia del aragonés rural. El pueblo queda desierto a las 6 de la mañana, cuando todos emigran a trabajar lejos. Sólo en fin de semana y con esfuerzo cuidan sus pequeñas huertas familiares, que no dan para vivir. El río no es más que riego que pasa a sus espaldas, o agua encajonada en el Canal de Imperial y el de Lodosa y que, a menudo, se cuela traidora por debajo de las puertas. La inundación nuestra de cada temporada, cuando el cauce se ensancha hasta dos kilómetros y siembra limo inútil en los zaguanes de pueblos casi isleños que flanquean el río hasta Zaragoza: Alcalá del Ebro, Cabañas del Ebro...

Allí sí, en palabras del alcalde, Juan Alberto Belloch, el proyecto urbano que redondea las obras de la magna Expo Zaragoza 2008 está pensado para convertir el Ebro en la "Calle Mayor de Zaragoza".

Para demostrarlo acudió junto al presidente de la Confederación Hidrográfica del Ebro y cientos de voluntarios vestidos de azul a inaugurar la Pasarela del Voluntariado, apodada por razones evidentes –aunque al alcalde le pese– como la del Pincho, un paso peatonal diseñado por Javier Manterola como un alarde de ingeniería que supone un hito en el plan de recuperación de riberas del Parque de la Almozara y la Playa de los Ángeles y que no sólo une los barrios, sino que es una invitación para el paseo y una atalaya para la contemplación de la ciudad, desde el Pilar a la Expo. Un plan cifrado en más de 12 millones de euros, de los que la mitad se ha llevado la ligera y espectacular pasarela que, mediante hilos de luz, parece unir las aguas con los cielos. Si el alcalde no cabe en sí de gozo con lo que supone la Expo aún le superan los voluntarios, unos 30.000 inscritos entre 1 y 103 años de edad. Durante el montaje les toca vestir con su pulcro azul agua el fondo de cada acto oficial, casi a diario. Y en el momento de la Expo harán de guías, guardias, administrativos y lo que se tercie, al menos durante una semana. Es su compromiso.

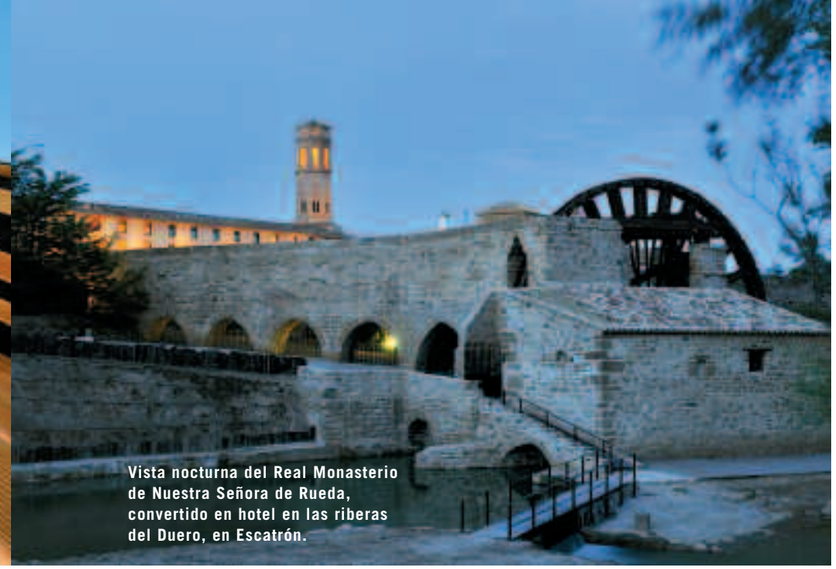
La Expo se celebra del 14 de junio al 14 de septiembre. Abre sus puertas desde las 9 de la mañana a las 3 de la madrugada y reu-

Ricardo Guelbenzu, delante de la casa familiar, en Cascante. Su bodega pertenece a la región vinícola Ribera del Queiles.

D.O. Terra Alta
Resucitando un pasado esplendoroso

En la Terra Alta el Ebro se recrea. El paisaje se diversifica y, para llevar la contraria al nombre de la comarca, discurre entre campos ubérrimos y llanos o fluye entre montes tan estrechamente ligados que lo obligan a sortearlos con pequeños rodeos o, en algunos tramos, acelerando el paso. Se siente tan identificado con sus llanuras que realiza pequeños escarceos fuera de su cauce, arrinconando entre los ojos de sus puentes lo que encuentra a su paso. Pero la viña no lo teme y se acerca a sus riberas. La principal localidad es Gandesa, sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Terra Alta, en la que se inscriben más de 9.000 hectáreas que sostienen a un verdadero aluvión de variedades: Garnacha Blanca, Macabeo, Chardonnay, Moscatel de Frontignan, Moscatel de Alejandría, Chenin Blanc, Pedro Ximénez, Sauvignon Blanc Viognier, Roussane y Verdejo, todas blancas. El batallón de las tintas lo conforman Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc, Garnacha Tintorera, Garnacha Negra, Garnacha Peluda, Samsó (Carinyena), Morenillo, Marselanne, Caladoc y Petit Verdot. La producción media se acerca a los ocho millones de botellas. Algunas localidades de estas tierras aún muestran con orgullo los bellos edificios de las cooperativas de comienzos del siglo pasado, auténticas catedrales del vino levantadas por discípulos de Gaudí, como el de El Pinell de Braï, el de Gandesa (los dos diseñados por Cèsar Martinell i Brunet). Y algunos más, donde hoy apenas si se transforma la uva en vino, pero que muestran las huellas inequívocas de un pasado esplendoroso y, para la época, cargado de alta tecnología.

Miguel Ángel, de Bodega Almau, en "El Tubo" de Zaragoza (izquierda) y el pabellón de España de la Expo Zaragoza 2008, inspirada en un bosque ribereño.



Vista nocturna del Real Monasterio de Nuestra Señora de Rueda, convertido en hotel en las riberas del Duero, en Escatrón.

nirá a más de 100 países, unos como expositores y otros subvencionados, porque la Expo siente que su voz en torno a un tema cada vez más acuciante, "Agua y desarrollo sostenible", es necesaria. Eso supone no sólo un interesante estudio comparativo, también un escenario de la diversidad cultural que ya se hace notar ahora, en los últimos toques de la magna obra.

Resulta un acierto su situación céntrica, de modo que forma parte de la ciudad, perfectamente comunicada, y también ha servido para desarrollar en su entorno parques fluviales, actividades relacionadas con el agua y en definitiva un hermoso espacio perdurable y próximo que puede servir de ejemplo a otras villas ribereñas.

Las obras temporales incluyen imágenes tan fantásticas como el pabellón puente diseñado por la iraquí Zaha Hadid o las columnas de cerámica del pabellón español junto a fabulosos edificios de barro y paja para acoger a las ONG, además del mayor acuario de agua dulce del mundo, exposiciones de arte, técnica o reflexión, muestras temáticas en cinco plazas y un programa de más de 3.000 espectáculos a toda hora. Y, por supuesto, un sustento de hoteles y gastronomía de diferentes niveles y procedencias.

Aunque seguramente eso no restará carácter a El Tubo como la tradicional zona de tapeo en pleno centro. Como insignia, allí está desde hace 138 años y cuatro generaciones Almau, una barra tentadora y una deslumbrante bodega con carta diaria y excelsos vinos por copas, sin miedo y sin escatimar, pues la botella se apura en pocos minutos. Miguel Ángel, joven, entusiasta y rebosante de ideas e intereses, no se limita a mantener la preciosa casa modernista, sino que organiza conciertos, exposiciones, concursos de diseño… como el que sirvió para elegir el simpático logotipo del bar que lucen en las camisetas, una amalgama de vino y anchoa, los puntales de la casa.

La Ribera Baja recorre otro puñado de pueblos apellidados "de Ebro": El Burgo, Nuez, Oseba, Aguilar, Pina, Velilla..., un valle fértil que el río dibuja con islitas arboladas frente a alguna abandonada estación y montecillos rojos. Queda memoria del apego romano al Iberus en la colonia de La Celsia, fundada 44 años antes de Cristo por Marcus Emilius Lepidus y que reunió a 3.500 habitantes. Muestra de la Via Augusta, del camino a Cesaraugusta, es decir, Zaragoza. En la Domus Los Delfines hay un museo dedicado a la vida cotidiana de los romanizadores del valle del Ebro.

Hasta Amposta, desde Zaragoza, una sucesión de fortines flanquea el río y sirve de telégrafo óptico en esta tierra de huertas, alabastro y alegres saltos de agua.

Así se llega al Monasterio de Rueda, reino del silencio, donde bajo un cielo tachonado de estrellas cantan los grillos y en el claustro se puede oír incluso la pisada de un gato tricolor que al pasar sobre los focos empotrados en el suelo se convierte, sobre el muro en penumbra, en un monstruo gigantesco que quiere alcanzar la luna.

El monasterio fue una de las más hermosas sedes del Císter, fundado en 1152 y desarrollado durante siglos hasta reunir excelsas muestras de románico y gótico, hasta el encaje flamígero. Hoy, restaurado desde el suelo, es una hermosa hospedería promovida por el Gobierno de Aragón, un hotel de 4 estrellas con capacidad para 70 personas y encomendada a la cadena Arturo.

El nombre de Rueda le viene de una monumental noria que rebasa los muros del patio y asoma encima del campanario. Una pieza magnífica que guarda memoria de los tiempos dorados del río y sus moradores.

El modernismo de Terra Alta

Desde Pina a Mequinenza se demora en meandros, besa los pies de Escatrón, adonde se llega por una refrescante y recoleta avenida de pinos y cipreses, y bordea Caspe, donde se refleja el mejor Aragón mudéjar después de la presa del pantano. En la primera rotonda saludan ingenuos un carrillo rústico y la imagen del Camino de Santiago. Es zona de melocotones y olivos punteados por algunas viñas nuevas.

Hasta Mequinenza la carretera general sigue al río que incluso antes de recibir el abrazo del Cinca y el Segre, sus mejores aliados, se va ensanchando y convirtiendo en uno de los pantanos más grandes de España. Allí, en el fondo, quedó el viejo pueblo de Mequinenza. Es éste una mudanza de nuevo cuño, famosa por sus aceites, desde donde sale una carreterita que se asoma a la ermita de san Jorge -santo que comparten, como todo en esta tierra fronteriza, Aragón y Cataluña- y llega a Fayón (bello pueblo junto a Matarrañas), al embalse de Riba Roja y a Flix, de donde se aboca a Mora y Terra Alta.

Terrra Alta significa "meseta" y es esa geografía la que determina el recorrido del río y su entrada en las tierras secas, escarpadas, hacia el milagro aislado, imposible que es el entorno del Montsant y el Priorat.

En Terra Alta se concentran cooperativas modernistas que dan idea del esfuerzo y la fe de los vecinos, y alguna bodega independiente como la de Barbara Forés, donde la propietaria, Carmen, ha recuperado la bodega original según los planos del registro oficial. Ahora es una bella casona en el centro del pueblo donde se apiñan las barricas. Una muestra del pasado y el futuro.

Entre las cooperativas, la estrella cerca del río es la de Pinell de Braí, vestida con los inconfundibles mosaicos de cerámica tan-

D.O. Montsant
El croissant del Priorat

La Denominación de Origen Montsant puede considerarse una recién nacida. En realidad es la subzona de Falset escindida de la D.O. Tarragona, y en realidad poco tiene que ver con su antigua alineación y sí mucho en común con su vecina, el Priorat, que se enrosca a su alrededor como si se tratase de un "croissant". De hecho hay elaboradores que tienen bodegas en ambas denominaciones. Posee unas características edafológicas similares en algunos puntos y, sobre todo, se encuentra en su área natural, es decir, forma parte administrativa de la comarca prioratеña en su mayor parte (la capital del Priorat es Falset, sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montsant). Sus más de 1.800 hectáreas acogidas se sitúan en una orografía muy accidentada y con distintas altitudes, desde los 200 hasta los 700 metros sobre el nivel de mar. Las variedades principales son una pareja que abunda en la zona, Garnacha y Cariñena, aunque también se trabajan "Ull de Llebre" (Tempranillo), Syrah (en su suelo se plantó una de las primeras viñas en España de esta cepa) Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Garnacha Peluda y Picapoll Negre. Las blancas más utilizadas son Garnacha y Macabeo, pero también se usan Chardonnay, Moscatel, Parellada y Trobat. En la actualidad trabajan en la D.O. unas 40 bodegas, emprendedores que ya embotellan el 70% de una producción de casi 64.000 hectolitros, cosa difícil en denominaciones con mucha más experiencia.

LLUÍS LLACH
LA VOZ DE LO AUTÉNTICO

El Ebro queda a trasmano de Porrera. Sólo pasa el Cortiella, que a modo de pequeño tentáculo del gran río llega hasta el profundo valle pizarroso. Lluís Llach ha crecido familiarizado con él: "El riachuelo era uno más de nosotros, un juguete. Nunca fue peligroso, servía de bañera para críos de dos o tres años y de pesquera para los mayores". En medio de esta charla en el jardín luminoso y salvaje, suena la sardana desde la torre. Llach se arma de paciencia, calla y escucha que mañana llega un camión con fruta y verdura. Porque aquí apenas hay más tiendas que las de vinos.

"Mi bodega será rentable a largo plazo, a pesar de que queremos hacer todo a mano. Nos lo hemos podido permitir porque el capital que aportamos venía de otras actividades, pero eso, si bien sirve para quemar etapas, no es imprescindible. Se puede hacer vitivinicultura artesanal y de calidad partiendo simplemente de la voluntad o el empeño, aunque sea más lento".

Tiene el celler 40 hectáreas en producción, diseminadas en 27 piezas, aunque aquí se cuenta por plantas: se necesitan siete cepas para llenar una botella. Vall Llach ha reunido 122.000, de las que 24.000 han cumplido entre 60 y 100 añitos. Junto a algunas controladas por viejos viticultores, elaboran cada año unos 160.000 kilos mediante el trabajo de cada parcela por separado. Algunos fundos son siempre los pilares de la calidad y, probablemente, dentro de poco no se hablará del Priorat, sino, al igual que los mínimos "crus" franceses, de esas parcelas, esos viñedos excelsos con nombre propio, dentro del Priorat. En el lado opuesto está la descalificación de algunos viñedos nuevos por parte del consejo regulador porque no han seguido las directrices marcadas desde 2002.

A la izquierda, detalle modernista del Celler del Sindicat Agrícola del Pinell de Braï, en Terra Alta. Arriba, Carme Escoda, de Celler Bárbara Fores, de Gandesa, Terra Alta.

tas veces reproducidos. Es la mejor obra de las 44 que el modernista Martinell i Brunetlevantó en la región de la que era arquitecto oficial y, sin duda, la obra magna del sindicalismo catalán. Ahora la gestionan tres chicas, con Tere Roselló al frente, dedicada a la enología y entusiasta guía de los visitantes.

La bodega nació para elaborar el blanco "brisat" característico de la Terra Alta, pero esta catedral laica ha sobrevivido al abandono de la viña, que fue sustituida por avellanos en el entorno, de modo que de los 170 socios sólo quedan 10 viticultores.

La perfección del diseño de la bodega se percibe desde la alegría de los ligeros arcos que se elevan como palmeras en un encaje milagroso hasta la frescura del botellero o el ingenio de las barandillas formadas por las tuberías que conducen el agua. En sus inicios no se criaba el vino, sólo había barricas para el testimonial Vi Ranci, pero ahora están intentando alguna experiencia.

Montsant y Priorat, más que vino

Los pliegues de la tierra se marcan más profundamente y el agua pasa a ser Riu Ebre. Desde Mora entramos en los dominios del Siurana, en el Priorat y Montsant, y en cada claro brilla el verde fresco de los pámpanos de primavera. Se lucen aún más en las grandes viñas, como la de Torres, donde nacen Salmos y Perpetual, Garnacha y Mazuelo que se extienden por cerros orientados a los cuatro puntos cardinales en torno a una cruz que es mirador privilegiado sobre la viña en vertiginosas terracitas de dos filas de cepas reforzadas con muros de piedra levantados a mano.

Las uvas nacen en el término de Porrera y la bodega recién estrenada está en El Lloar, encaramada en una cuesta en las afueras de modo que concita panorama y eficacia. Para ello han tenido que dibujar una amplia entrada que asciende, espectacular, hasta el sencillo edificio de hormigón.

El corazón de esta recóndita comarca tarraconense es Falset, y los amantes del vino harán bien en parar a comer en el Celler de l'Aspic, en los dominios de Toni Bru, el presidente de los sumilleres catalanes, y que, más que un restaurante, tiene una vinoteca con platos, construido caja a caja, en vez de ladrillo a ladrillo. Entre los platos destacan los arroces, su herencia del Delta del Ebro, de donde es originario y que en este viaje es un aperitivo.

En Porrera, bodeguero ilustre es Lluís Llach, que ha aprendido de Salus Álvarez, el alcalde y enólogo, los secretos y los placeres del vino. En la plaza, que ocupa los tres lados que deja el río, una tienda de vinos, Vinum & Co, tiene puesta su música como fondo y reclamo constante, precisamente el disco que dedicó a Porrera, a esta villa donde ha recuperado la calma y ha descubierto otra vida plena. La bodega de Llach es una casa restaurada cerca de la plaza, al otro lado del puente de piedra, que veían caer desde hacía muchos años, con tristeza, hasta encontrarle esta incontestable utilidad. Los tres pisos, climatizados, desde las caballerizas al sobrado, se han convertido en sala de elaboración y cuartos de guarda, de arriba abajo, poblados apenas con dos alturas de espléndidas barricas nuevas. Un espacio artesanal y mimado. Lluis está convencido de que, después de todas las vicisitudes de su larga historia, después de tanto aislamiento y dificultades, Priorat sólo sobrevivirá así, con la misma calidad en las bodegas nuevas que en las antiguas familiares. Por ejemplo, en Porrera, donde hay 10 históricas de un total de 14.

Una de ellas, en plena plaza, es la casona de Sangenis Vaque, donde Pere y recientemente su hija María, convertida en enóloga, ponen todo su esfuerzo en el vino, en una bodeguita de juguete que planean ampliar con habitaciones para enoturismo, pues la casa es amplia y bella.

Otra visión del Priorato es Mas Garrian, en la confluencia de Ciurana y Montsant, donde Joseph Garriga está a punto de tirar la toalla todos los días en la lucha contra la implacable sequía que está esquilmando su viña de ocho hectáreas, de 25.000 plantas reunidas a lo largo de tres décadas de trabajo ecológico y biodinámico, aunque no estricto. La escasez de agua le impide desarrollar el resto de la finca, 40 hectáreas.

El muestrario de la zona se completa en Darmós, con la bodega de Joan d'Anguera que desde su muerte rigen con excelente criterio sus hijos Joan y Josep. Ellos hacen todo, desde el minucioso trabajo del campo hasta la administración o la atención a las visitas, siempre bienvenidas a la bodega. Y, por supuesto, el vino, tres etiquetas, en el que se incluye un Syrah, uva de la que fueron pioneros en España, junto con sus vecinos de Raïmat.

La bodega ha crecido, desde la última calle del pueblo a las afueras, mirando hacia donde estuvo el antiguo lavadero, sobre el río, que da nombre a su mejor vino, El Burgader. Allí está la entrada principal, amplia y

A la izquierda, nueva bodega del grupo Torres, en El Lloar, perteneciente a la D.O.Q. Priorat. Arriba, bodegas Joan d'Anguera, en Darmós, de la D.O. Montsant. Debajo, Antoni Bru, chef de El Celler de l'Aspic, en Falset.

D.O.Q. Priorat
La pujanza de la pizarra

El Ebro se aleja un buen trecho del macizo montañoso reseco y enigmático que da nombre a la zona y recibe el tributo de sus ríos, pedregosos y de poco caudal. Es tierra de vinos y como tal ejerce. Pero por mucho que se visite esta Denominación de Origen, por mucho que se patee, se recorra o se sufra su difícil orografía, nunca se acostumbrará el viajero a esos caminos de cabras, a esos "costers" (laderas) tan impresionantes, donde la cepa se acostumbra al difícil equilibrio de sobrevivir en la pizarra y en numerosos casos incluso con buena parte de las raíces fuera de la tierra. El mundo enológico se hubiese perdido uno de los vinos con más carácter si no llega a surgir el movimiento de los nuevos bodegueros de los años ochenta. A partir de entonces el Priorat comienza la expansión, a la llamada de su creciente fama acuden los enólogos ansiosos de hacer cosas nuevas, los pequeños viticultores se tornan en bodegueros y las grandes empresas ponen sus ojos en los perdidos bancales pizarrosos. De sólo unas 300 hectáreas de entonces se pasa a las 1.662 de la actualidad, cuidadas por 620 viticultores. De unas cuantas bodegas que habían sobrevivido con dificultades antes de llegar las cuatro nuevas se pasa a las más de cien que ahora tienen derecho a colocar sus contraetiquetas en la botella.

Las variedades cambian con la nueva viticultura, se introducen famosas cepas foráneas y, a juzgar por los resultados, parece que han estado en la región toda la vida. Las variedades tintas autorizadas son la Garnacha, la Cariñena, la Cabernet Sauvignon, la Merlot, la Syrah y algunas desperdigadas por los bancales de escasa incidencia. Las blancas son la Garnacha, la Pedro Ximénez, la Viognier y también otras variedades de exigua cantidad. El Priorat ya produce más de cuatro millones de kilos de uva y en el año 2006 se convirtió en la segunda Denominación de Origen española en obtener la categoría de "qualificat" (calificada). Además, uno de sus vinos más famosos, el Clos Mogador, ya puede presentarse como "Vino de Pago". Todo un triunfo en pocos años.

D.O. Tarragona
La abundante

La provincia de Tarragona era pura viña a principios del pasado siglo. Nada menos que el 57% de su territorio estaba poblado de viñedos. Por diversas circunstancias, se bajó drásticamente esa superpoblación. Aun así, es la provincia española peninsular que más denominaciones acoge. Nada menos que ocho (contando D.O. Cataluña, D.O. Cava, y D.O. Costers del Segre) La Denominación de Origen Tarragona es una de las más extensas de Cataluña, Posee dos subzonas bien diferenciadas, El Camp y la Ribera del Ebro, la única que lleva el nombre del río de todas las que recorre. Las variedades son las que se usan en toda la zona: las tintas Garnacha, Cariñena, Ull de Llebre, (Tempranillo) Cabernet Sauvignon y Merlot. Y las blancas Macabeo, Garnacha Blanca y Pedro Ximénez.

El pueblo de Miravet (Tarragona), coronado por el castillo templario, uno de los lugares más hermosos a lo largo del curso del Ebro.

generosa en un edificio moderno y eficaz que conserva algunos antiguos muros de piedra y ha añadido toques de coquetería, como unas ventanas imposibles en la sala de cata y degustación

Según algunos estudios, el vino llegó aquí con los templarios que se acomodaron en Miravet. En el camino, Mora d'Ebre organiza unas jornadas gastronómicas en torno el bocado más popular, rústica joya de payeses de Ribera del Ebro, la clocha, una hogaza de pan de payés a la que se retira gran parte de la miga y se rellena con tomates escalibados, aceite, ajo, cebolla y sardinas saladas, llamadas arenques o "de cuba" no por la procedencia, sino por el recipiente en que se menudeaban, un tonel chato de madera, una pequeña cuba. Desde hace unos años, en Mora la Nueva, Flix y otra media docena de pueblos de la comarca, restaurantes y bares ofrecen fórmulas tradicionales o más originales de clocha desde el 11 de febrero hasta el 1 de mayo.

La cuenca del Ebro por Mora es un paraíso para caminantes y amantes de la naturaleza, un espectacular cañón que se inicia en Villaescusa, hábitat perfecto para la colonia de buitres leonados que anida en los farallones rocosos. Por sus montes aún corretean el corzo, el jabalí o el zorro, por los páramos desiertos campea el lobo. En los bosquecillos se combinan los hayedos de clima atlántico con el roble albar, los encinares y carrascales propios del dominio mediterráneo, junto a hileras de chopos, álamos o sauces de la ribera del Ebro.

El milagro del Delta

Miravet, sobre el río, es una primorosa combinación de naturaleza y geografía humana. Un prodigioso urbanismo trepando por la ladera cortada, desde agua al castillo, dibujado con la recóndita armonía, la magia y el arcano saber de los templarios.

En la orilla menudean grafitis contra el trasvase, una larga secuencia que da idea del tiempo que se viene arrastrando el problema. El río, ajeno al debate, vive su mejor época, verde, rumoroso y plácido, flanqueado por huertas y canales, animado por pueblos ribereños, Tiveny, Xarta, hasta el final de la tierra firme y la entrada al delta del Ebro, en Tortosa. Los robledillos y el bosque mediterráneo dan paso al verde intenso de los naranjos y la imagen tropical de las palmeras. En Amposta, una rotonda con una escultura de viguetas anudadas enhiestas es otro canto al río, al agua sin más frontera, sin más cauce que el que dicte su naturaleza. El camino conduce a Deltebre, el corazón de este territorio creado por el agua con sus aluviones. Vale la pena, desde allí, y tras haber probado los arroces de El Racó del Riu, recorrer en barco los 14 kilómetros hasta que el Ebro se entregue al mar abierto. Ha recorrido 910 kilómetros desde Fontibre, no lleva más de dos metros de profundidad y, últimamente, con su caudal mermado, fluye apenas un palmo de agua dulce sobre el agua salada, de modo que se mezclan peces de los dos medios: percas, doradas, salmones, anguilas...

La vida y las labores del delta hay que vivirlas por dentro, por ejemplo en Mas del Tancat, donde Inma y su marido Tomás han restaurado la barraca de labor para convertirla en cómoda casa rural y donde triscan dos burritas que ya no tienen labor, convertidas en mascotas, Palmera y Perleta. Una imagen idílica alrededor del álamo de ribera que da sombra al jardín.

En los pueblecitos, los merenderos ofrecen la inmensa riqueza y variedad de este mar tan particular. En San Carlos de la Rápita se celebra la Diada de la Galera, que es ese marisco de cáscara pinchosa henchido de sabor, pero los reyes del estero son los langostinos y cobran un nuevo valor en el taller de Cuina Carmen Guillemot, en manos de Carmen y Philippe. Han restaurado a capricho, con gusto de artistas, la casa familiar, un edificio burgués de centro de Alcanar, y hacen por ejemplo una fideuá con hilos de calamar a la plancha y crema de galeras o una versión del típico arroz con langostinos en la que el langostino va encima y a la plancha para que no pierda un ápice de ese pleno gusto entre dulce y salado que es el sabor del delta.

Al adentrarse, hasta donde la vista llega, una inundación de campos de arroz para plantar en primavera, y el paisaje parece objeto de un capricho de Photoshop o de una varita mágica. Es el encanto del delta, consolidado limo llano donde la máxima altura apenas alcanza los 7.000 ¡milímetros!, como dicen con sorna los lugareños, y que a lo largo del año pasa del ocre arcilloso del invierno al azul reflejo del cielo en primavera u al jugoso verde de los tallos de arroz en verano. Es un entorno muy frágil, donde cualquier desequilibrio puede dar al traste con un encaje tejido con precisión, conocimiento y respeto a la naturaleza. ■

MIQUEL FÁBREGAS

LOS COLORES DEL DELTA

Sus ojos se acostumbraron a distinguir el cambio de estación más que por el clima, siempre benigno, por el color del Delta, por el momento de los campos de arroz, siena tierra cuando se secan, azul cielo cuando se inundan y verde tierno a lo largo del verano hasta la cosecha.

Los cultivadores del delta se distribuyen en dos empresas. Ésta, la de Montsiá, se fundó con fines sociales en 1927 y reúne a 800 productores de arroz y 3.500 socios. La dedicación al arroz es relativamente reciente, de 1960, antes fueron salinas o Salicornia para hacer jabón. Procesan 40 millones de kilos de arroz que producen unos 30 millones de euros anuales, y venden con su marca, Montsiá, o marcas blancas. "El delta se formó con los sedimentos que el río arrastra al mar, pero ya no es una albufera insalubre donde los desgraciados habitantes caían victimas del paludismo. Ni siquiera plantamos chapoteando en los campos como Anna Magnani en 'Arroz amargo' sino con tractores e incluso con helicóptero", dice Fábregas.

El tamaño aquí se mide en "jornales", una curiosa unidad que equivale a 2.190 metros cuadrados. Los campos se parcelan en una especie de balsas que se cubren con hasta 15 centímetros de agua. No porque el arroz sea planta acuática, pues podría vivir con riegos simples, sino para evitar que el agua salada penetre por debajo de la tierra y destruya las raíces. "Al bajar el caudal, en la desembocadura hay apenas un palmo de agua dulce sobre la salada. Por eso traemos el agua de riego de más arriba, por el canal de la derecha, concebido para navegar. Así llega a una compleja red de canales, entra en los campos por una compuerta y sale hacia el mar por otra. Y promovemos un cultivo cada vez más ecológico".

ACTIVIDADES ENOTURÍSTICAS

Museo Vivanco de la Cultura del Vino
Ctra. N-232, Km.442
26330 Briones (La Rioja)
Tel.: 902 320 001
www.dinastiavivanco.com

Balneario de Vino Marqués de Riscal- Caudalíe
Torrea, 1
01340 Elciego (Álava)
Tel.: 945 180 880
www.caudalie.com

ACTIVIDADES DIVERSAS

Colegiata Románica
San Martín de Elines (Cantabria)
Claustro y Museo

Centros de Interpretación
Rio Ebro (Fontibre- Campoo de Suso)
Embalse del Ebro (Corconte- Campoo de Yuso)
Piedra en seco (La Puente del Valle, Valderredible)

Rafting, descenso de cañones
Arroyo (Cantabria)
Pesquera de Ebro (Burgos)
Frías (Burgos)
www.ebronautas.com

Balneario de Valdelateja
Carr. 623 Km 55
09145 Valdelateja (Burgos)
Tel. 947 150 220
www.relaistermal.com

EXPO Zaragoza 2008-05-20
Del 14 de junio al 14 de septiembre
Entrada adulto, de 27 a 35 euros.

Abecedario de la Libertad
Monumento contra la guerra en
los espacios de la Batalla del Ebro
Corbera de Ebro (Tarragona)

Paseo fluvial por el Delta del Ebro
Barco restaurante Santa Susana
Deltebre (Tarragona)
Tel. 629 204 117

Turismo rural Mas del Tancat, en pleno Delta del Ebro, cerca de Amposta.

COMER

Fontebro
Fontibre (Cantabria)
Tel. 942 779 772
www.restaurantefuentebro.com

El Rincón del Noble
Martínez Lacuesta, 11
26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 941 312 932 – elrincondelnoble@haronet.es

Las Duelas
Pl. Monseñor Florentino Rodríguez, s/n
26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 941 304 463 – restaurante@lasduelas.com

Carmen Gil y Philippe Guillemot, ante su restaurante Taller de Cuina, en el pueblo de Alcanar.

La Vieja Bodega
Avda. de La Rioja, 17
26230 Casalarreina (La Rioja)
Tel.: 941 324 254 – viejabodega@inicia.es

Marqués de Riscal
Torrea, 1
01340 Elciego (Álava)
Tel.: 945 180 880
www.luxurycollection.com/marquesderiscal

Casa Toni
Zumalacárregui, 27
26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
Tel.: 941 334 001

Cachetero
Laurel 3
26010 Logroño
Tel.: 941 228 463
www.cachetero.com – restaurante@cachetero.com

Bodegas Chef Nino
Padre Lucas, 2
26500 Calahorra (La Rioja)
Tel.: 941 133 104 – www.chefnino.com

Restaurante Treintaitrés
Capuchinos, 7
31500 Tudela (Navarra)
Tel.: 948 827 606 – www.restaurante33.com

Almau
Estébanes, 10 – El Tubo
50003 Zaragoza
Tel.: 976 299 834 – www.bodegasalmau.es

El Cachirulo
Autovía de Logroño, km 1,5
Zaragoza
Tel.: 976 460 146 – elcachirulo@teleline.es

El Celler de l'Aspic
Miquel Barceló, 31
Falset (Tarragona)
Tel.: 977 831 246

Cal Ilop
Carrer de Dalt, 21
43737 Gratallops (Tarragona)
Tel.: 977 839 502
www.cal-llop.com– waldo@cal-llop.com

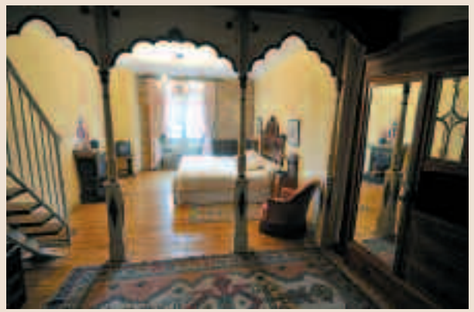
Taller de Cuina Carmen Guillemot
Colón, 26
43530 Alcanar (Tarragona)
Tel.:977 730 323 – guillermot90@hotmail.com

DORMIR

Hospedería Señorío de Briñas
Travesía de la Calle Real, 3
26290 Briñas, Haro (La Rioja)
Tel. 941 30 42 24
www.hotelesconencantodelarioja.com

Naci-ebro, Posada Rural
Carr. CA 183 Alto Campoo, Km.5
39212 Fontibre (Cantabria)
Rel. 942 779 788
www.posadanaciebro.es

Molino del Alto Ebro
Carr. De Rocamundo s/n
39220 Polientes (Cantabria)
Tel. 607 116 862
www.molinodelaltoebro.com



Hospedería Señorío de Briñas, en el pueblo de Briñas.

Elciego, visto desde el Hotel Marqués de Riscal, obra del arquitecto Frank O. Gehry.

El Abuelo Casa Rural
C/ El Caño, 10
Tel. 947 571 464
09145 Orbaneja del Castillo (Burgos)

Agroturismo Carpe Diem
Enrique Privado, 7
01309 Navaridas (Álava)
Tel.: 945 605 172 – 618 574 659

Hotel Marqués de Riscal
Torrea, 1
01340 Elciego (Álava)
Tel.: 945 180 880
www.luxurycollection.com/marquesderiscal

Monasterio de Rueda
Ctra. Sástago a Escatrón, km 9
50780 Sástago (Zaragoza)
Tel.: 976 170 016

Hotel Cal Ilop
Carrer de Dalt, 21
43737 Gratallops (Tarragona)
Tel.: 977 839 502
www.cal-llop.com

Hotel Villa Marcilla
Ctra. Estación, s/n
31340 Marcilla (Navarra)
Tel.: 948 708 287 – info@hotelvillamarcilla.com
www.hotelvillamarcilla.com

Los Agustinos
San Agustín, 2
26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 941 311 308
losagustinos@aranzazu-hoteles.com

Palafox
Casa Jiménez, s/n
Zaragoza
Tel.: 976 237 700 – hotelpalafox@palafoxhoteles.com

Mas del Tancat
Camí dels Panissos – Ctra. Amposta-St. Jaume, Km 3,2
43870 Amposta (Tarragona)
Tel.: 656 901 014 – masdeltancat@hotmail.com
www.ebreguia.com/masdeltancat

Tiempo de cambio en la idílica Franschhoek: los nuevos vinos y los locales de moda son un soplo de aire fresco

SUDÁFRICA

Próxima generación

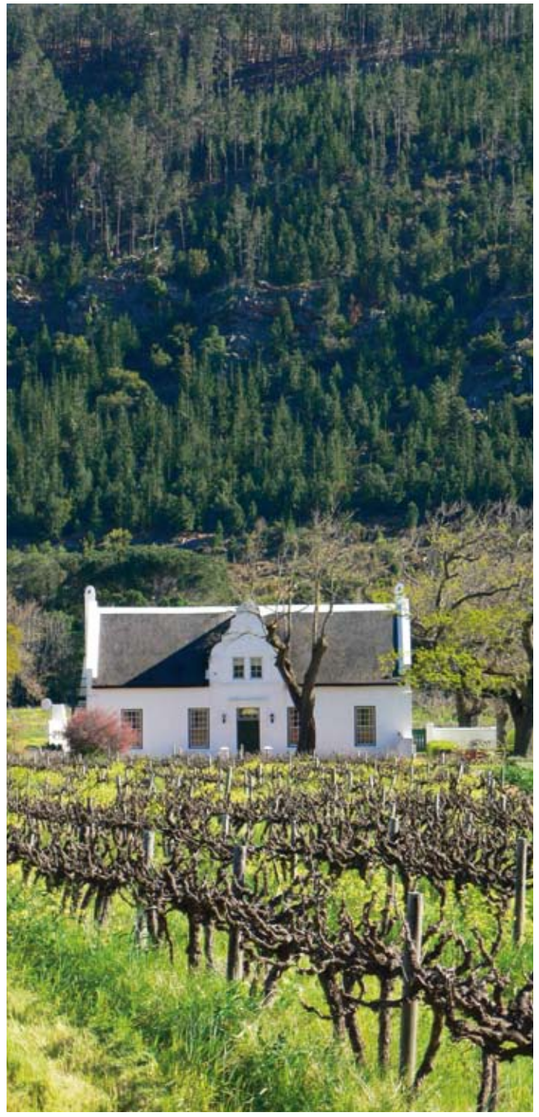
Vinicultores punk, bodegas de garaje, vinos achocolatados: la joven generación de los vinicultores superiores en el Cabo está formada por "inadaptados". Y su empuje es contagioso.

Texto y fotos: Thomas Vaterlaus

Reuben's se llama el lugar, un restaurante situado en la hermosa Franschhoek. ¿La decoración? En blanco y negro, naturalmente. ¿Los camareros? Juveniles, multiculturales. Para acompañar el cordero asado con especias orientales, mousse de patata y yogur de cilantro, el experto sumiller (de raza negra, con rastas) nos recomienda The Chocolate Block de 2004, de la finca Boekenhoutskloof. ¡Qué espléndido vino! Con todo su 14,5 por ciento de alcohol, en el paladar es ligero como una pluma. Potente fruta combinada con fresca acidez. Y en la nariz, efectivamente, aromas de chocolate negro. Si en algunos restaurantes actualmente sirven el cordero envuelto en costra de chocolate amargo, aquí el chocolate llega por separado, en la copa, y la combinación con el cordero es un auténtico acierto.
The Chocolate Block es un ensamblaje de Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault y Viognier. Por eso, este vino pertenece a la emergente categoría de las cuvées del Cabo que se inspiran en los vinos tradicionales del sur del Ródano, el Languedoc y la Provenza. Este enfoque sobre el sur de Francia ha dado a los vinicultores ambiciosos el impulso exacto que esperaba el mundo del vino. Entre los pioneros de este estilo está la finca Boekenhoutskloof en Franschhoek, dirigida por Marc Carter Kent, un jefe lleno de empuje juvenil y afán de experimentación. Se ha rodeado de un equipo al que llama sencillamente The Magicians, los hechiceros. Y con razón.

El Pinotage es el pasado

Puede que sean unos cinco mil vinicultores los que viven en el Cabo, pero sólo un máximo de 100 bodegas están firmemente comprometidas con la vinicultura de calidad. No hay que olvidar que la vinicultura moderna aún es tremendamente joven en Sudáfrica. La nueva era empezó con la desintegración del apartheid en 1990. Cuando se levantaron las sanciones internacionales y los mercados de exportación se abrieron de la noche a la mañana como las inmensas compuertas de una presa, las pocas bodegas privadas existentes sencillamente no daban abasto. Pero a partir de 1995, una vez calmado el ambiente tras el éxito repentino de los vinos sudafricanos, empezaron a aparecer problemas de calidad. Muchas de las bodegas de bandera, en rápido crecimiento y cegadas por la euforia de los inicios, se habían ocupado más de desarrollar el marketing y responder a la demanda que de la calidad en el viñedo. Hasta estos últimos años, impulsada por una nueva generación de empresas pequeñas pero exquisitas como De Toren, De Trafford, Sadie Family o Boekenhoutskloof, Sudáfrica no había mostrado su verdadero



**"Pequeño, pero exquisito" es el lema de Albie Koch, de la bodega De Toren Private Cellar (arriba).
En un rincón escondido de Helderberg, David Trafford ha creado su propio paraíso del vino (izquierda).
Típicas, pero cada vez más desplazadas por los edificios inteligentes: las casas holandesas del Cabo (derecha).**

Los vinicultores sudafricanos han encontrado su camino. Y éste discurre asombrosamente cerca de la tradición europea.

potencial. En esta evolución desempeña un papel especialmente relevante la finca de 100 hectáreas Vergelegen, con su tan personal enólogo André van Rensburg.
"En el escenario del boom del tinto de los años noventa, inicialmente llevaban la voz cantante los vinos pseudoaustralianos, que eran sobreextraídos y verdosos al mismo tiempo. Siguió una fase al estilo de los vinos del Nuevo Mundo, con un alud de vinos especiados e intensamente frutales. Ahora el péndulo vuelve a inclinarse hacia los vinos bien estructurados y, eso sí, fisiológicamente maduros", asegura Albie Koch, bodeguero jefe de De Toren Private Cellar. Con su Fusion V, demuestra que el concepto del burdeos, cuando se aplica minuciosamente hasta sus últimas consecuencias, puede producir vinos verdaderamente fantásticos en el Cabo. Porque tampoco en lo que respecta a la elección de las variedades Sudáfrica ha encontrado su camino hasta hace algunos años. El entusiasmo inicial por la Pinotage, por ejemplo, ya hace mucho que se ha desvanecido. Hasta los más acérrimos defensores de esta variedad reconocen que no es probable que llegue a ser algo más que una especialidad. Sí, la Pinotage se ha visto adelantada incluso por la Chenin Blanc, durante largo tiempo descuidada, pero que ahora está empezando a ser un triunfo de los vinicultores del Cabo. También en el ámbito de los vinos espumosos (por ejemplo el Vintage Blanc de Blancs de Graham Beck) y los vinos de postre (una recomendación: L.B.V. de Bredell's) se están produciendo cosas asombrosas. No obstante, el actor de más peso está resultando ser el Syrah varietal, sobre todo en el caso de los blends concebidos siguiendo el estilo de Burdeos o del sur de Francia.

Con la mirada puesta en Europa

l escenario de los vinos de Sudáfrica nunca fue tan multicolor. En un pequeño valle lateral de Helderberg, el antes arquitecto David Trafford vinifica esencias fascinantes en su winery de garaje, por ejemplo con Merlot y Syrah, mientras su mujer pinta cuadros que recuerdan a los de Frida Kahlo. Y al norte de Ciudad del Cabo, en la hermosa región de colinas onduladas de Swartland, Eben Sadie, surfista, punk, enamorado del terruño y fiestero, está volviendo del revés el mundo del vino sudafricano. ¿Qué habrían hecho hace tres décadas los señores granjeros blancos con un anarquista y provocador como Sadie? Probablemente lo habrían metido en un campo de reeducación o le habrían administrado electroshock para inducirlo a seguir el camino correcto. Hoy alaban su inconformismo, le dan palmadas en el hombro y no escatiman esfuerzos para conseguir su Columella (una selección vinificada con cepas Syrah y Mourvèdre de secano).
Pero lo mejor es que el empuje de estos jóvenes salvajes parece contagioso. La finca tradicional Springfield en Robertson convence con un espíritu nuevo para sus antiguos métodos. Eikendal Vineyards está experimentando un renacimiento con su enóloga Lizelle Gerber. Meerlust y Glen Carlou mantienen su alto nivel, como Saxenburg y Laibach. Incluso la vieja marca Fleur du Cape, una de las pocas conocidas a nivel internacional en tiempos del apartheid, se muestra más activa que nunca. Por ejemplo, con la muy recomendable Unfiltered Collection.
Pero aún no se han superado todos los problemas del Cabo. Sobre todo el trabajo en el viñedo, no siempre meticuloso durante los turbulentos años noventa, y el problema de virus que esto acarreó plantean muchas más dificultades de las que los vinicultores suelen confesar. Pero en lo que respecta al vino, los vinicultores sudafricanos han encontrado su camino. Y éste discurre asombrosamente cerca de la tradición europea. Quién sabe, quizá dentro de algunos años los italianos y los franceses peregrinen al Cabo de Buena Esperanza para volver a aprender cómo se hacen vinos para beber.

Foto: Armin Faber

Rumbo al vino

En ninguna otra región del mundo, ni siquiera en California, encontrará el viajero un turismo enológico tan desarrollado como en el triángulo que forman Paarl, Stellenbosch y Franschhoek. En los últimos años ha surgido allí toda una serie de vinotecas, lounges y restaurantes marcados por una decoración que aúna elementos africanos con la moderna sencillez de las formas. Cuatro recomendaciones:

Reuben's Restaurante y Bar
No. 19 Huguenot Road
ZA-Franschhoek 7690
Tel. +27 (0)21 876 37 72
reubens@mweb.co.za
En el centro de Franschhoek, decoración cuidada, a la moda, buena cocina.

Belthazar
Grill, Wine&Seafood
Victoria Basin
V&A Waterfront
ZA-Cape Town 8000
Tel. +27 (0)21 421 47 53
www.belthazar.co.za
Excelente, la mejor parrilla de carne de Sudáfrica y la mayor oferta de vinos por copas (Wine-by-the-Glass) del mundo.

Tokara Restaurant
An der R310 zwischen Stellenbosch und Franschhoek
ZA-Uniedal 7612
Tel. +27 (0)21 808 59 59
www.tokararestaurant.co.za
Arquitectura moderna, impresionante chimenea, buena cocina, vinos excelentes de producción propia.

The Aubergine Restaurant
3, Barnet Street Gardens
ZA-Cape Town 8000
Tel. +27 (0)21 465 49 09
www.aubergine.co.za
Restaurante exquisito, su decoración es una mezcla perfecta de elementos africanos y modernos. El responsable de los platos más sofisticados es el jefe de cocina Harald Bresselschmidt.

Músculos fuertes con paladar delicado

La hermosa Stellenbosch siempre ha sido el centro de la vinicultura y el rugby. Jan "Boland" Coetzee y Beyers Truter, dos antiguos jugadores, ahora también se han convertido en vinicultores.

El Springbok más célebre de los vinicultores: Jan "Boland" Coetzee.

Foto Ball: Tim Reinhart – PIXELIO

Texto y fotos: Thomas Vaterlaus

Así es la felicidad absoluta de un vinicultor ex jugador de rugby: unos sólidos rescoldos en el hogar, sobre ellos un buen pedazo de carne de gacela saltarina, el antílope emblemático de la región, allí llamado *springbok*, haciéndose a la parrilla. Buen vino de la propia bodega. Una gran pantalla de televisión en la que otros quince musculosos *antílopes*, vistiendo la sagrada camiseta verde del equipo nacional de rugby, intentan barrer al equipo contrario, algo que suelen lograr en la mayoría de los casos. Como ocurrió el domingo 21 de octubre de 2007 en el Stade de France, en París, ante 70.000 espectadores, cuando los Boks batieron a los ingleses en los Mundiales por 15-6 y se convirtieron en campeones del mundo por segunda vez, tras el éxito de 1995. En esos momentos de felicidad, este vinicultor y ex jugador de rugby sabe lo que hay que hacer: bajar a la bodega, descorchar la mejor de todas las botellas y entregarse de lleno a la *bokmanía*. Y quizá recordar que hace años era él quien estaba en el campo. Por cierto, este vinicultor ex jugador nunca ve solo un partido importante. Sus mejores amigos siempre tienen que acompañarlo. Jan "Boland" Coetzee, que hoy tiene 62 años, creció en una familia de granjeros que desde siempre había hecho vino para consumo propio, para los vecinos y para los jornaleros. Cuando llegó a la Universidad de Stellenbosch en los años sesenta, vivía en el Dagbreek, la célebre residencia de estudiantes reservada a la élite blanca, entre ellos futuros políticos, artistas y, sobre todo, jugadores de rugby. En la universidad, para esos fuertes hijos de granjeros, la combinación de agronomía y rugby era casi obligada. Y todos tenían el mismo ídolo: Danie Craven, que en los años treinta había sido un jugador famoso y después de la Segunda Guerra Mundial se había convertido en el entrenador más exitoso de la historia del rugby sudafricano. Enseñó a innumerables jóvenes que este juego no sólo se basa en la fuerza física, sino también, y de igual modo, en el espíritu de equipo, la táctica, el juego limpio, la disciplina y la honradez.

Jan "Boland" Coetzee fue uno de sus mejores discípulos. En los años setenta dio el salto al equipo nacional. Como Springbok disfrutó entonces en la Sudáfrica blanca de una popularidad similar a la de Gento o Luis Suárez en España. Pero antes aún, en 1967, había iniciado su carrera de bodeguero en la conocida finca Kanonkop. Su propia historia del vino empezó en 1980, cuando pudo comprar Vriesenhof en Paradyskloof Valley con el dinero que había ganado como semiprofesional. Su sucesor en Kanonkop fue Beyers Truter, otro jugador de rugby de la escuela de "Doc" Craven, como se le conocía.

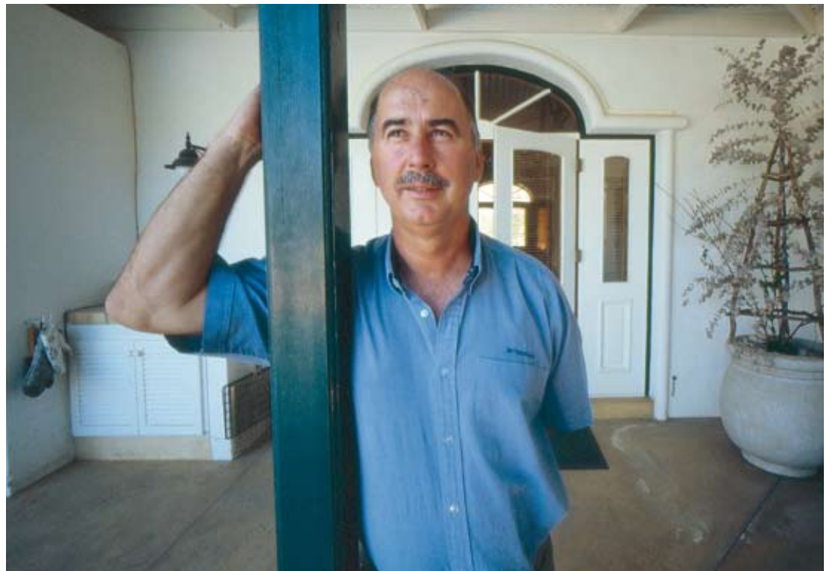
Por una Sudáfrica con más color

El destino del rugby y de la vinicultura durante los años setenta y ochenta fue igualmente duro para ambos. Muy afectados por las sanciones contra el régimen racista apartheid, los contactos internacionales del país se fueron reduciendo. Los Springboks ya no encontraban ningún equipo nacional dispuesto a enfrentarse a ellos. Y los vinicultores de Sudáfrica tuvieron que quedarse mirando cómo el resto del mundo del vino se unía en un frente común y se iniciaba un dinámico proceso de modernización. El boicot en estos dos ámbitos, que durante generaciones habían marcado el concepto de sí misma de la clase blanca, no dejó de tener su efecto: Danie Craven, que entonces ya llevaba más de treinta años a la cabeza del rugby nacional de Sudáfrica, buscó una salida y en 1988 tuvo un encuentro con representantes del African National Congress (ANC) de Nelson Mandela para estudiar las posibilidades de crear un único equipo nacional. Por ello, la línea dura blanca acusó de traición al legendario jugador. Pero el apartheid se iba resquebrajando y cayó definitivamente en 1990 con la liberación de Mandela.

Hoy, 18 años después, los Springboks dominan el panorama internacional del rugby y los vinicultores del Cabo, con sus vinos limpiamente estructurados, prácticamente han encontrado el dorado punto medio entre el Viejo Mundo y el Nuevo Mundo del vino. Beyers Truter, como "Rey del Pinotage", y Jan "Boland" Coetzee, como defensor acérrimo de un Pinot Noir al estilo borgoñón, han participado decisivamente en el desarrollo de esta evolución. Además, han alentado a numerosos vinicultores a aprovechar la nueva libertad y hacer vinos propios. Ambos están comprometidos con proyectos sociales, pues saben que la industria del vino tiene que lograr una mejor integración de las personas de raza negra mediante tareas de responsabilidad y relevancia. Beyers Truter, por ejemplo, fue el impulsor del Proyecto Bouwland: esta bodega, que cultiva viñas en 56 hectáreas, pertenece mayoritariamente a los trabajadores del campo negros. Este proyecto ofrece ingresos seguros y atractivas perspectivas de futuro a más de cuarenta familias.

Como jugadores de rugby y vinicultores, tanto Jan "Boland" Coetzee como Beyers Truter procedían de una Sudáfrica tan blanca como se pueda imaginar. Hoy su mundo tiene más colores, en todos los sentidos. Y si por ellos fuera, aún podría tener muchos más.

El emblema de Sudáfrica y de su equipo nacional de rugby: la gacela saltarina.



Dio al Pinotage "Raubein" más frutalidad y plenitud: Beyers Truter está considerado el gran renovador de esta variedad del Cabo.

Tejado vegetal africano y barricas francesas: Glen Carlou.

GLEN CARLOU

Érase una vez en África

En la bodega de Glen Carlou, cerca de Paarl, el visitante puede apreciar los vinos superiores en un contexto más extenso. Allí se ponen en escena con discreción y estética las complejas facetas del presente sudafricano.

Texto y fotos: Thomas Vaterlaus

En el año 2006 llegaron zulúes de la provincia de Natal y ocuparon la granja vinícola de Tortoise Hill, nombre de la curiosa formación rocosa que, efectivamente, tiene la forma de una enorme tortuga. Pero no se asusten, no era una revuelta y mucho menos una revolución. La ocupación fue temporal y enteramente pacífica. Los zulúes habían ido a construir el tejado de la nueva bodega Glen Carlou Winery a la manera tradicional, con vigas redondas de madera sin tratar y esterillas de paja. Así ha surgido un espacio casi sagrado cuya calidez telúrica se transmite al visitante. Bajo el tejado se siente una energía positiva que se echa en falta en más de una iglesia europea, con su fría piedra maciza.

Tales pensamientos acuden allí a la mente mientras en la barra de degustación se catan crus como Quartz Stone Chardonnay o Gravel Quarry Cabernet. Son vinos que llevan la firma reconocible del enólogo David Finlayson, poseen elegancia y una estructura clara, además de una expresión compleja y mucho potencial de maduración. Con estos dos vinos ante mí y ese tejado sobre mi cabeza, me pregunto si este lugar puede adscribirse realmente al Nuevo Mundo del Vino. La intuición dice que no, pues lo que se percibe con los sentidos es más auténtico y más próximo a la tierra que la mayoría de las fincas vinícolas de Europa. Por ello, en este momento quiero proponer que, en lo sucesivo, se pueda decidir individualmente si una finca vinícola, independientemente del continente o del país donde esté, pertenece al Viejo o al Nuevo Mundo. Estoy seguro de que habría más de una sorpresa.

Simon Beerstecher, el arquitecto de este centro de visitantes espiritual, tiene una interesante historia que contar. En los tradicionales *umuzis*, como se llaman los asentamientos, similares a aldeas, de los zulúes de la provincia de Natal, las chozas habitadas no tienen chimenea. El humo del fuego para la cocina sale lentamente por el tejado de paja, ejerciendo una función desinfectante y desinsectante (mata piojos y otros parásitos).

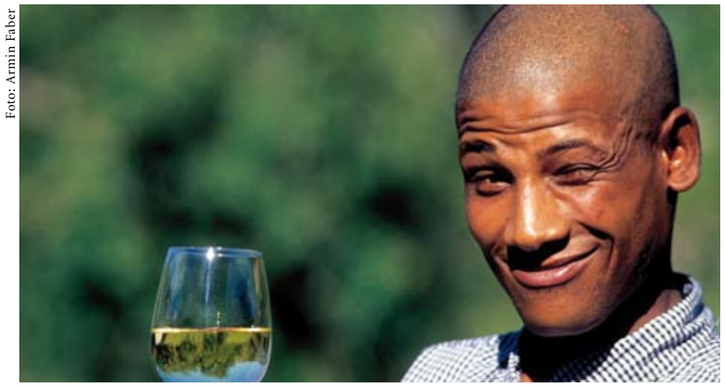
Cuando la chapa ondulada, un "invento blanco", fue sustituyendo progresivamente a la paja, no sólo las chozas se calentaban insoportablemente en verano, sino que también resultaron ser muy peligrosas. Porque los zulúes no querían prescindir del fuego en sus chozas. Como el humo apenas se disipaba a través de la chapa ondulada, se produjeron intoxicaciones por monóxido de carbono.

La iluminación artifical engrandece la calidez espiritual del tejado:

Glen Carlou Vineyards
PO Box 23
Simondium Road
ZA-Klapmuts 7625
Tel. +27 (0)21 875 55 28
www.glencarlou.co.za

Foto: Armin Faber

Foto: Armin Faber



Durante mucho tiempo, el vino en el Cabo era "blanco". Glen Carlou muestra una Sudáfrica en la que el vino se integra con credibilidad en el contexto social y cultural.

Con frecuencia, la arquitectura y el arte se unen al vino de un modo superficial para dotarlo de un valor añadido. No es el caso de Glen Carlou, donde todo resulta meditado y consecuente.

El Hess Art Museum, con su colección de arte contemporáneo sudafricano, está abierto al público.

Arte político

Detrás del *tasting-room* y del restaurante con terraza *zen*, desde donde se puede disfrutar de una admirable y amplia vista sobre los viñedos y las colinas de Paarl, empieza el controvertido tema de la identidad sudafricana. En el Hess Art Museum (Glen Carlou pertenece al grupo suizo Hess), las obras del artista sudafricano Deryck Healey (1937-2004) ocupan un lugar central. Healey empleó todo el variado lenguaje de las formas del siglo XX. En Glenashley (Durban), recogió objetos encontrados en la playa y los transformó en instalaciones, muy consciente de que cada zapato o cada jirón de plástico depositado en la orilla por la marea es, en última instancia, un fragmento de una historia desconocida.

Pero en Glen Carlou hallamos sobre todo al personaje políticamente activo que es Deryck Healey. La instalación *Are Black Heads White?* muestra retratos de negros cuyas cabezas están sobrepintadas de tal modo que parecen huellas dactilares de pulgares. Una alusión a las primeras elecciones tras el apartheid, en las que los negros estaban obligados a firmar su documentación electoral con la huella del pulgar en lugar de con su nombre.

En el mundo del vino, con demasiada frecuencia la arquitectura y el arte se instrumentalizan de modo superficial, supuestamente para insuflar al vino un valor añadido. No así en Glen Carlou. Allí todo resulta consecuente y meditado. En el Cabo de Buena Esperanza el vino está integrado con credibilidad en el contexto social y cultural. Por ello no podemos evitar, en el caso de Glen Carlou, citar el tan reiterado concepto de la obra de arte integral. Porque este lugar posee las más variadas condiciones para ello, los sentidos se estimulan y se reta al intelecto. A un nivel elevado, pero nunca aleccionador ni elitista.

Miguel Torres

¿Las empresas familiares tienen viabilidad?

Miguel Torres, de 32 años, pertenece a la quinta generación de la bodega centenaria Torres. Como director de Marketing, quiere dar a la empresa una nueva imagen y, al mismo tiempo, conservar los valores clásicos de la tradición familiar.

Entrevista: Thomas Vaterlaus
Fotos: Heinz Hebeisen

Miguel Torres, desde que Mondavi fue absorbido por el *global player* Constellation Brands, algunos exponentes del mundo del vino se cuestionan si la estructura familiar realmente es el mejor modo de gestión para un consorcio internacional del vino...
Creo que cada casa de vinos tiene su propia historia individual y, por lo tanto, también necesita una estrategia individual de cara al futuro. Por eso las comparaciones no son muy útiles. Pero estoy convencido de que Torres está bien pertrechada para el futuro como empresa familiar.

Llamándose Miguel Torres, probablemente se sintió obligado a formar parte de la empresa familiar, ¿no es así?
Mi afinidad con el vino y el interés por nuestra empresa se remontan a mi infancia. Pero no es que me tuvieran reservado un puesto en la casa Torres ni nada por el estilo.

¿Quiere eso decir que tuvo que postularse para el puesto?
En la casa Torres hemos elaborado un protocolo que regula con precisión las condiciones que ha de cumplir un miembro de la familia para llegar a trabajar dentro de la estructura de la empresa.

¿Podría usted describir cuáles son esas condiciones?
En primer lugar, se exige un título universitario; en segundo lugar, el aspirante debe haber demostrado su valía en otra empresa y haber ascendido allí a una posición relevante. Además, en la casa Torres debe estar libre el puesto correspondiente. No se crean puestos para miembros de la familia.

Entonces, ¿quizá habría sido más fácil para usted encontrar trabajo en otra empresa?
(Sonríe.) Es posible.

Como director de Marketing, usted ha influido decisivamente en la salida a escena de Salmos, el nuevo vino del Priorato de Bodegas Torres. ¿Qué idea ha animado la creación de este vino?
Internet y los mundos virtuales como *Second Life* nos abren caminos enteramente nuevos para comunicar nuestros vinos. Cuando estábamos preparando el lanzamiento de Salmos, nuestro vino del Priorato, decidimos aprovechar estas posibilidades.

¿Cómo es exactamente el *marketing* de Salmos?
El Priorato es un paisaje de montañas tan misterioso como lo describiera Umberto Eco, por ejemplo, en su novela *El nombre de la rosa*. En el siglo XII, los monjes cartujos fundaron en el Priorato el convento de Scala Dei, "escalera de Dios". Por ello, junto con Javier Sierra, escritor español que ha obtenido grandes éxitos con sus novelas históricas de misterio, hemos creado un viaje virtual al Priorato y su pasado místico. En la página web www.secretsalmos.es, los amantes del

MIGUEL TORRES MACZASSEK

Tiene 32 años y es director de Marketing de Bodegas Torres. Junto con su hermana Mirela, directora técnica y enóloga jefe, y su primo Arnaldo, responsable del departamento de Relaciones Públicas, constituye la quinta generación que dirigirá la casa Torres. La bodega fue fundada en 1870 por Don Jaime Torres en Vilafranca del Penedès, donde sigue teniendo su sede principal. Torres produce vinos en el Penedès, el Priorat, Conca de Barberà y en la Ribera del Duero. Posee otras bodegas en California y Chile. Además del vino, Torres también se cuenta entre los principales productores de brandy español.

Miguel Torres, director de Marketing de Bodegas Torres, también es el responsable de Jean Leon, marca independiente aunque forme parte de la empresa.

«Cada casa de vinos tiene su historia y, por tanto, necesita una estrategia individual para el futuro.»

Posee una sólida formación y adquirió experiencia en otras empresas: Miguel Torres Maczassek.

vino pueden disfrutar de una especie de búsqueda del tesoro. En un entorno 3D, que se sitúa entre el cómic histórico, los relatos fantásticos y el cine documental clásico, el visitante ha de resolver una serie de acertijos. El viaje, que comienza en Barcelona y termina en el Priorato, dura todo un día y se precisan bastantes conocimientos para alcanzar la meta. Es como una yincana intelectual, informativa y aventurera a la vez.

Queda esperar que tales historias virtuales relacionadas con el vino no lleguen a ser más importantes, en el futuro, que el contenido de las botellas...
Precisamente en el caso de Salmos, ese temor es infundado. Para el lanzamiento de nuevos vinos, Bodegas Torres sigue una estrategia a largo plazo. Ya el Grans Muralles, basado en antiguas variedades catalanas, se apoya en un trabajo de investigación y desarrollo de muchos años. Para nuestro proyecto en el Priorato, mi padre compró las primeras tierras en 1996. Y la primera añada que se ha lanzado es la cosecha de 2005.

Una estrategia semejante requiere una inversión fuerte.
Cierto, pero por suerte tenemos la posibilidad de planificar a largo plazo. La base de ello es que nuestra empresa es propiedad de la familia al cien por cien, y cada año reinvertimos el 95 por ciento de los beneficios. El alto grado de autofinanciación nos permite iniciar proyectos como Salmos. Contamos con un periodo de tiempo de entre quince y veinte años para amortizar las inversiones.

¿Eso quiere decir que quien no disponga de una base económica respetable no tiene futuro en vinicultura?
No necesariamente ha de ser así. Si quien trabaja un viñedo pequeño es prudente, empieza a vinificar su propio vino con cautela y a embotellarlo y distribuirlo él mismo, sigue pudiendo hacerlo sin disponer de mucho capital. Pero es evidente que tales proyectos tienen una dimensión muy distinta para los que, como Torres, están presentes en el mercado internacional y pretenden suministrar a los canales de distribución correspondientes. Y no sólo desde el punto de vista cuantitativo, sino también en lo que respecta a la calidad, estamos permanentemente sometidos a una fuerte presión en cuanto a lo que se espera de nosotros.

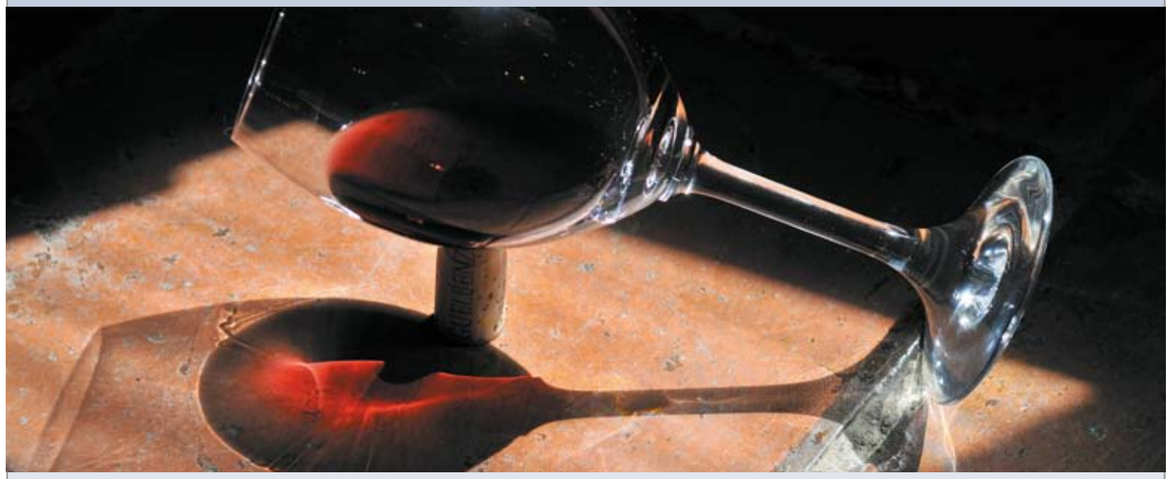
Fuera de España, Torres actúa en California y en Chile. ¿Habrá más inversiones en otros países, en el futuro?
Torres es una bodega española. Y España todavía nos ofrece suficientes regiones interesantes para realizar otros proyectos. Nuestras actividades en California y Chile ocupan una posición importante, pero más bien complementaria.
Frente al calentamiento del planeta, quizá sería interesante invertir en el Norte, por ejemplo en Alemania, donde su familia también tiene raíces. ¿Le preocupa el futuro de España como país vinícola?
Estamos muy comprometidos con la situación del clima y la ecología. En nuestra empresa hacemos lo que podemos. Nuestros coches tienen motores híbridos y nos autoabastecemos de la energía necesaria en un 20 por ciento... Y llegamos al 70 por ciento para el agua caliente.

Muy loable, pero eso no aliviará el problema del cambio climático ni la escasez de agua en el sur de España.
Cada uno debe hacer lo que esté en su mano. Nosotros, por ejemplo, hemos llegado a la conclusión de que plantar árboles, que transforman el dióxido de carbono en biomasa, sigue siendo un método muy efectivo para luchar contra el cambio climático. Por eso, nuestra familia cuida unas dos mil hectáreas de bosques en España. Y hemos iniciado un fondo que apoya con un 50 por ciento de los costes cualquier iniciativa para la plantación de árboles, tanto si proceden de personas particulares, empresas o instituciones. Invertimos hasta cinco millones de euros anuales en esta iniciativa.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

El río Ebro forma parte de la quinta entrega de nuestra serie "Ríos de Vino". Riega seis comunidades autónomas, que acogen buena parte de las más prestigiosas denominaciones de origen españolas. Presentamos una de las catas más exhaustivas que se han hecho sobre la zona. A continuación traemos una cata de vinos sudafricanos, vinos cada día con mayores puntuaciones en las catas internacionales. Continuamos viaje a Italia con dos catas de Soave y Verdicchio. Y, como siempre, finalizamos nuerstro recorrido con las novedades llegadas almercado español.



Navarra

17,5 **Julián Chivite**
Chivite Colección 125
Reserva 2002
En Navarra se elaboran buenos vinos, pero faltan bodegas que sigan la estela de los Colección 125, de Chivite. Sin duda este reserva de 2002 es, por ahora, el mejor vino navarro. Fino en su perfume, complejo, con grosellas, especias dulces, cedro, cuero... que susurran en un recuerdo infinito. Su trago se construye desde el primer momento: grasa, acidez y volumen de fruta casi tridimensional con un final de boca grandioso, largo y personal.

Sudáfrica

17,5 **De Toren**
Fusion V 2005
En las cuvées sudafricanas domina la Cabernet Sauvignon, con añadidos de Merlot y Cabernet Franc,. Este Fusion es un compendio de frutas maduras, también secadas y cocidas, todo ello tejido con hermosos aromas de madera y acentos minerales. Un estilo de vino moderno que apuesta por la plenitud jugosa, el vigor y el encanto. Frutalidad magnífica (zarzamora), unida a las maderas nobles.

Verdicchio

16,5 **Zaccagnini**
Maestro di Staffolo
Classico Riserva 200
El Riesling es al Rin lo que el Verdicchio es a la costa del Adriático en el centro de Italia: el vino blanco más importante de la región de las Marcas. La cepa blanca Verdicchio produce en esta zona vinos asombrosamente frescos. Este Maestro di Staffolo atesora romas de cítricos frescos y flores; un paladar compacto y de acidez perfectamente integrada, de largo y jugoso final.

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	●●●●●

Río Ebro

EL CURSO DEL VINO

El Ebro más que un río es una garganta que engulle gran parte de los viñedos más importantes de España. Así, encontramos un cóctel espléndido de diversidad y variedad en todo su curso. En La Rioja, por ejemplo, hemos seleccionado la añada de 2005, que el Consejo Regulador ha calificado de Excelente. Cada década es normal que salgan dos o tres añadas con esta distinción. Por ahora, la cata no revela excelencia debido a la constante calidez de muchos de los vinos catados. A favor diremos que los vinos están más vestidos de color, con más fruta. Quizá no será una añada, en la mayoría de los casos, para guardar durante muchos años, aunque creemos que poco importa pues casi todo se bebe antes de poder llegar a comprobarlo. Vemos que hay muchas bodegas que han recuperado, afortunadamente, su estilo elegante en detrimento de los vinos sobreextraídos que enmascaraban la esencia del terruño. Y esto mismo se puede aplicar a otras zonas. Tanta extracción, tanta madera moderna sin la correcta mesura no hacen sino esconder las bondades de la uva. La otra cara de nuestro viaje ha revelado, en las denominaciones de origen, una alocada búsqueda de uvas autóctonas o de recuperación del patrimonio vitícola. Es lo más gratificante para un país con una cultura en vinos y viña antiquísima. Es posible que las foráneas queden el día de mañana para apoyar y dar riqueza aromática y gustativa a los varietales autóctonos. Porque de algo sí que podemos estar seguros: la globalización -que tanto daño ha hecho a frutas y verduras, entre otros- no ha encontrado su refugio en las bodegas españolas.

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

D.O. CAMPO DE BORJA

La variedad tinta garnacha ha sido su sustento como vino sencillo, pero la viña ha envejecido y tiene todo lo que un buen elaborador desea. Algunos se han lanzado en busca de fama y fortuna -enviando muestras de vinos a EE. UU., principalmente- y el resultado ha sido meritorio. Ahora queda hacerlo en su tierra.

14,5
Borsao
Borsao Crianza 2005
Un escaparate frutal atractivo donde conviven los frutillos rojos (fresa), las notas lácteas y un discreto fondo de hojarasca. Entrada golosa, grasa con un tacto algo rudo, por ahora, y cálido final. 2008 a 2010.

14,5
Bordejé
Pago de Romeroso Reserva 2001
Estilo clásico con mezcla de aromas a frutos rojos en sazón y también de cuero, humo, caza. Trago suave, con equilibrio gustativo y taninos algo toscos todavía. 2008 a 2011.

15
Crianzas y Viñedos Santo Cristo
Terrazas del Moncayo 2006
Fragancia potente y con personalidad donde coexisten los frutos rojos en sazón y las violetas con un toque de retama. Trago voluptuoso, con taninos firmes y un desarrollo frutal comedido aunque persistente en aromas. 2009 a 2012.

15,5
Aragonesas
Fagus Garnacha 2005
Infusión de casis, regaliz rojo y lirios con la fina caricia del roble. La virtud del vino es su estructura justa para llenar la boca, con bondades táctiles trabajadas, jugoso y delicado en su perfume final. 2008 a 2012.

15,5
Pagos del Moncayo
Pagos del Moncayo Garnacha 2006
Detrás de un inicio cerrado, hay cerezas, violetas marchitas que envuelven una madera algo tosca. Taninos frutales magníficos, envolvente, cautivador con un final algo cálido y lleno de recuerdos a chocolate negro y ciruela. Con una mejor madera sería un gran vino. 2009 a 2012

17
Alto Moncayo
Aquilón Garnacha 2005
Sorprendente, estilizado en su gran recorrido aromático (cerezas, monte bajo, trufa, sándalo), con profundidad y referente de máxima expresión varietal. Carnoso y especialmente trabajado en su tacto. Para tener muy en cuenta. 2008 a 2014.

D.O. CARIÑENA

De todas las zonas de Aragón es la que más posibilidades tiene, pero sigue viviendo de sus rentas, del vino entrañable que es. El problema es que todavía no han sabido explotarlas. Afortunadamente, ya hay grupos de inversores con inquietudes por elaborar buenos vinos en tierras de Cariñena.

14
Bodegas Añadas
Care Syrah-Garnacha-Cabernet Sauvignon 2005
Expresión jovial de frutos negros, humo, pimienta con pinceladas de hierba. Bien resuelto en boca, carnoso, envolvente, cálido. 2008 a 2009.

14
Manuel Moneva
Viña Vadina Garnacha 2007
Garncha concentrada con un punto de maduración arriesgada que ha resultado bien. Granada, arándanos y notas florales bien definidas. Su trago es goloso, fresco y con ligera rugosidad que refuerza su estructura. Buen trabajo. 2008 a 2009.

14,5
Grandes Vinos y Viñedos
Corona de Aragón Disparates Cariñena 2006
Varietal de concepto moderno, con buenas dosis de frutos negros (moras), especias (clavo y pimienta) y leves toque minerales. Sencillo pero bien formado en boca con la estructura justa. 2008 a 2011.

14,5
Virgen del Águila
El Jabalí de Paniza 2007
La botella tiene tapón de rosca y así sus aromas se mantienen potentes, casi como en bodega, con recuerdos de moras, granada y un elegante toque de jazmín y lirios. Golosidad notable. 2008 a 2009.

14,5
Tosos Ecológica
Lágrima Virgen Crianza 2002
Para disfrutarlo ahora. Fino recuerdo de cerezas, higos, cedro y canela. Su trago sería perfecto si no fuera por un leve tacto seco de la madera. Aun así, es muy suculento. 2008 a 2008.

14,5
Solar de Urbezo
Urbezo Garnacha V.V. 2007
Garnacha madura con rasgos frescos en su aroma (hierba, cardamomo). Trago carnoso, con buen balance acidez-cuerpo. 2008 a 2010.

Gran Víu 2002: carnoso.

15
Viñedos y Bodegas Pablo
Gran Víu "Garnacha del Terreno" 2004
Un punto de maduración arriesgado, nítido en la descripción de sus aromas: cerezas, pedernal, violetas, pólvora y un toque de retama. Carnoso en boca, envolvente, graso con un final cálido. Largo. 2009 a 2011.

15
Covinca
Terrai V 2004
Madurez al límite, con fondo mineral (tiza) y de cedro bien hilvanado. Trago sabroso, con estructura, notable acento ácido y buen tacto que augura un gran futuro. 2009 a 2011.

16
Victoria
Longus 2005
Concentrado en color, aromas y envolvente en su juego tonelero. Menos fruta confitada que en años pasados, fino roble (cedro, jengibre) y ecos minerales (grafito). Golosidad comedida, taninos jugosos bien formados, un conjunto voluptuoso todavía sin desarrollar. 2009 a 2012.

16
Bioenos
Pulchrum Cespiello 2003
Ahora le intimida el roble, pero la fuerza frutal (grosellas frescas, hojas de morera) es capaz de imponerse, acompañada de intensas notas minerales (grafito) y violetas secas. En boca, tacto granuloso, pleno de sensaciones y recuerdos frutales. 2009 a 2012.

16
Señorío de Ayles
Tres de 3.000 2006
Que Cabernet y Merlot, dos de sus variedades, estén maduras es ya elogiable, pero que además nos obsequien con gran cantidad de aromas (ciruelas, incienso, humus, cedro, pedernal) es para nota. Su trago, con nervio pero sin agresividad, se desliza con soltura, suave, graso y persistente. 2009 a 2013.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Esta zona es el sueño dorado de muchos bodegueros, se permiten casi todas las uvas y elaboraciones. Sin embargo, para el consumidor es difícil de entender su falta de identidad. No obstante, hay dos tendencias. Los que buscan vinos comerciales -con calidad e imagen- y aquellos que apuestan por una mayor profundidad.

14,5
Costers del Sió
Costers del Sió Maceración Carbónica 2007
Nos cautiva con su enérgica fragancia de golosinas rojas y violetas, y un vestido, también en avenencia, de cedro y notas tostadas. Goloso y con cuerpo, fresco y amplio en recuerdos frutales impolutos. 2008 a 2009.

14,5
Raïmat
Raïmat Chardonnay Brut
Sin ser potente expresa perfectamente notas de fruta blanca, almendro y pomelo, así como recuerdos finos de crianza (miga de pan y bollería). En boca, fresco, carbónico, cremoso y final complejo en su justa medida. 2008 a 2008.

15,5
Cérvoles
Cérvoles 2004
Juego aromático seductor en el que confluyen los frutillos negros (moras, arándanos) y las notas exquisitas de roble con un fondo orgánico que aumenta su profundidad. Trago depurado, sin arista aunque vivo, graso y con deleitoso final. 2008 a 2012.

15,5
Celler Cercavins
Egom 2005
Varietal de Merlot con elegantes trazas aromáticas (frambuesa, cerezas), minerales (pizarra), flor marchita (peonia) que arropan un roble poderoso. Su trago es enérgico, graso, inunda la boca sin ángulos, con final cálido y gustoso. 2008 a 2012.

15,5
L'Olivera
Eixaders Fb. 2006
Esta bodega es especialista en blancos. Así, apreciamos un vigoroso perfume inicial, rico en notas de fruta blanca (manzana-pera), mantequilla, humo, corteza de cítricos. En boca, despliega una estructura perfecta: grasa, fruta, acidez. Muy buen Chardonnay. 2008 a 2010.

Les Terrases: ecos del terruño.

15,5
Castell del Remei
Oda 2004
Mezcla de variedades en armonía, con aroma elegante de frutos rojos (fresón, arándanos), especias dulces (canela, vainilla) y bella expresión mineral de fondo. Su trago, de estructura y taninos por depurarse, inunda la boca con un final con mucha riqueza de aromas. 2008 a 2011.

16
Tomàs Cusiné
Geol 2005
La virtud del vino reside en que, pese al punto confitado que tiene, es capaz de describir, con nitidez, los deliciosos recuerdos de cereza, casis, hiedra, pólvora y un hechicero espectro del terreno (hierro-arcilla). Trago refinado que nos deja un buen sabor de boca. 2009 a 2013.

D.O. MONTSANT

Algunos la consideran el hermano pequeño del Priorat y no es verdad. Nació, hace unos siete años, con la intención de ser mejor que el Priorat. Cierto es que hay zonas limítrofes entre ambas con similitudes de suelos, variedades y clima. Pero también se encuentran diferencias que refuerzan su personalidad en los vinos elaborados.

14,5
Agrícola Falset-Marçà
Ètim Old Vines Grenache 2004
Pujante en aromas y moderno en el estilo. Garnacha bien extraída con esencias de arándanos en confitura y tostados poderosos. Carnoso y con cuerpo, tacto algo tosco y final candente. 2009 a 2011.

16
Portal del Montsant
Brunus Blend 2006
Perfume de frutos rojos sazonados (ciruela, arándanos) muy intenso. Acompaña también la presencia de tostados, que se transformarán en cacao. Buen trabajo de boca, refinado, carnoso, de tacto granuloso envidiable con un final aún por desarrollar completamente. 2009 a 2013.

16
Mas Perinet
Clos María 2006
Toda una sorpresa de vino blanco fino, con mucha expresividad aromática: espliego, hierba, hinojo, pomelo... que se funden en su vena mineral. Trago con deliciosa acidez, grasa justa y final armónico largo. 2008 a 2010.

Mas de Masos: mineral.

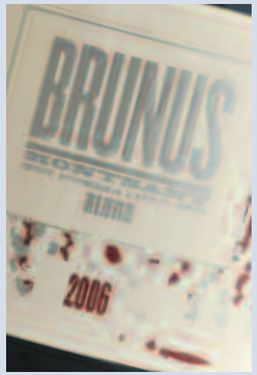
16
Celler Capafons-Ossó
Masía Esplanes 2004
Conviene decantarlo. Emociona su compromiso aromático de cerezas pasas, incienso, cedro, hongos y un leve toque de retama. Su trago mantiene nervio, carnosidad y una última etapa creciente. 2009 a 2012.

16
Vinyes Domènech
Teixar 2005
Cerrado, pero sincero en sus tímidos aromas de grosellas tanto ácidas como maduras con un trabajo de crianza impecable. Muy mineral en su conjunto, por eso está cerrado. Así, su tacto en boca deja un remanso de bondades, grano fino, carnosidad, plenitud y un buqué por desarrollar. 2009 a 2012.

16
Órbita Venus La Universal
Venus 2004
Intensas notas a humo, tostados de la madera que adornan un paisaje frutal (moras) lleno de carácter y secuelas minerales (pizarra). Trago suculento, envolvente, graso, cálido y dilatado en el final. 2009 a 2012.

16,5
Celler de Capçanes
Cabrida 2005
Varietal de Garnacha con una expresión frutal muy fina y elegante donde habitan las notas de cereza, violetas, trufa blanca, sándalo y los ecos minerales bien definidos. Así, su trago es sabroso, con volumen frutal y un delicioso tacto granuloso. No defrauda. 2009 a 2012.

16,5
El Masroig
Les Sorts Vinyes Velles 2004
Si no se abre una o dos horas antes, no se le hace justicia. Ya oxigenado, encontramos notas de ciruelas maduras, clavo, pólvora que convergen en un fondo orgánico muy hermoso que acrecienta el buqué. Carnoso y goloso, con tacto vigoroso (tanino aún por afinarse) y final frutoso dilatado. 2009 a 2012.



Brunus 2006: refinado.

17
Joan D'anguera
Bugader 2004
Con la intensidad mineral y el carácter de un gran Montsant. Perfume de frutos negros, trufa, cuero, tinta china y finas hierbas que, nuevamente, se recrean en boca con un tacto granuloso delicado, firme, muy carnoso y bien hilvanado. Excelente trabajo. 2009 a 2013.

D.O. NAVARRA

Hace unos años en Navarra despertaron de su letargo y comenzaron a elaborar grandes vinos. Parece que el entusiasmo ha remitido e incluso la búsqueda de identidad: ¿blanco o tinto? Se elaboran buenos vinos, pero faltan bodegas que sigan la estela de los Colección 125, de Chivite. Y, sobre todo, una renovación de imagen en los vinos de alta calidad. Los elaboradores mediocres no hacen sino restar proyección a una zona que por condiciones, tradición, calidad y diferencia de terrenos ya tenía que haber despegado como merece.

14
Vinícola Navarra
Castillo de Javier Reserva 1999
Ya manifiesta evolución: la fruta seca (dátiles), la canela o las notas balsámicas (vainilla). Así su paladar agrada por su suavidad y buqué final. 2008 a 2008.

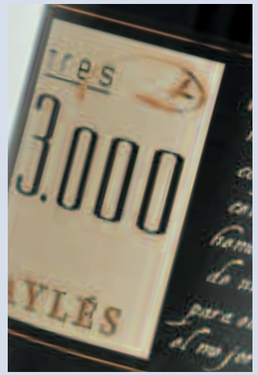
14,5
Valcarlos
Fortius Tempranillo 2005
Guiños a la teja, en el color, que vaticinan un buqué complejo (cuero, tabaco, higos) bien desarrollado. Trago equilibrado, con la fruta justa para un final feliz. 2008 a 2011.

14,5
Pago de San Gabriel
Zubiola 2005
Momento en el que se aprecia un buen equilibrio aromático entre los recuerdos de frutos negros y las notas de evolución (cuero, caza). Trago carnoso, envolvente con un tacto todavía algo rudo. 2009 a 2011.

15
Bodegas Alconde
Alconde Reserva 2003
Proyecto muy loable. Han sabido trabajar las maceraciones sin excesos, fruta fina y expresiva (grosella, arándanos), con el elegante siseo de la madera. Delicioso tacto granuloso, envolvente acidez y fruta que ofrece un final pleno. 2008 a 2010.

15
Castillo de Monjardín
Deyo Merlot 2005
Merlot con gran personalidad aromática. Su buena madurez nos hace disfrutar del perfume a ciruela, casis, cacao, pólvora o fina canela en justa armonía con el roble. Aunque el conjunto es cálido, es inmenso en peso frutal y carnosidad. Tómelo fresco y se sorprenderá. 2008 a 2010.

El Puntido 2005: muy personal.



Tres de 3000: suave y persistente.

15
Campos de Enanzo Sociedad Cooperativa
Enanzo Chardonnay Fb. 2007
Sorprendente. El primer golpe ofrece una oleada de fruta exótica (lichis, maracuyá), de bergamota en conjunción con la madera (mantequilla, cedro). Grasa-acidez magníficos -su mejor baza-, con huella frutal nítida y duradera. 2008 a 2010.

15
Bodegas Lezaun
Lezaun Reserva 2004
En nariz, se atreve a mostrar aromas animales (civet), muy delicados, también de trufa y humo, que no distorsiona una madera poco tostada; goloso, aunque de tacto rudo. 2008 a 2009.

15
Ochoa
Ochoa Vendimia Seleccionada 2000
Aroma de frutilla roja y negra, mineral y trufa negra con un roble que aporta una leve pátina de vainilla. Oleada de sabor, con final de regaliz que envuelve su aspereza carnosa y madura. Con futuro. 2008 a 2011.

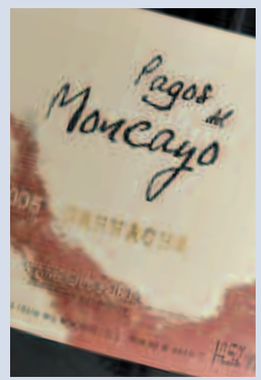
15
Palacio de la Vega
Palacio de la Vega Fb. 2006
Potencia frutal (pomelo, lichis), floral (madreselva) y mineral (granito), de fina y expresiva delicadeza. La madera, en segundo plano, excelente. Grasa-acidez en equilibrio, final algo cálido. 2008 a 2008.

15
Bodega de Sarría
Señorío de Sarría Reserva Especial 2004
El delicioso despliegue frutal (casis, moras) y la madera (pólvora, cedro) forman un matrimonio aromático intachable. Su trago muestra frescura, frutosidad y calidad táctil sin complejos. No defrauda, pero aún debe mejorar. 2008 a 2010.

15,5
Finca Albret
Albret "La Viña de mi Madre" Reserva 2002
Realmente profundo, lleno de intrigantes aromas a hiedra, musgo, boletus y bayas negras en conjunción con el roble. Golosidad-amargor en alianza con la frescura, buen tacto y mejor final. 2008 a 2011.

15,5
Bodegas y Viñedos Alzania
Alzania 21 del 10 2005
Efluvios de dulce fruta roja (mermelada de arándanos), minerales y humo en perfecta fusión. Carnoso y con una frescura magnífica que engrandece el conjunto. Largo en frutosidad. 2008 a 2011.

15,5
Domino Lasierpe
Flor de Lasierpe Garnacha V.V. 2005
Madurez impecable, muy seductora, no sólo por su desparpajo frutal (moras en sazón) y su discretísima madera, también por la dimensión, frescura y huella que deja en boca. Excelente garnacha. 2008 a 2011.



Pagos del Moncayo: cautivador.

Trasnocho 2005: tanino refinado.

15,5
García Burgos
Lola García 2004
Merlot maduro que ha sabido rescatar la esencia del terreno (arcilla, limos), notas orgánicas y un remanso de frutos rojos (ciruelas) y chocolate muy seductores. Su tacto jugoso y fino llena la boca acompañado de buenas dosis de fruta. 2008 a 2013.

15,5
Pago de Cirsus de Iñaki Núñez
Pago de Cirsus Tempranillo V.V. 2003
Maderas (humo, cedro), que ahora destacan pero que casan bien con la fisonomía frutal (moras, ciruelas en sazón). Boca muy trabajada, grasa, fresca y con magnífico tacto granuloso. 2008 a 2011.

15,5
Pago de Larrainzar
Pago de Larrainzar 2005
Magnífica apuesta que exhibe gran concentración de fruta madura (moras), monte bajo, minerales y tostados bien integrados. Sabroso, amplio, goloso con una aspereza jugosa que aporta carnosidad. 2008 a 2011.

15,5
Palacio de Muruzábal
Palacio de Muruzábal Gran Reserva 1998
Tiene la virtud de crear una atmósfera aromática, además de compleja, bien conjuntada. Encontramos notas de tabaco, cacao, cedro, humo, clavo y ciruela pasa. Su boca, de elegante estructura, magnifica aún más el conjunto. 2008 a 2010.

15,5
Señorío de Andión
Señorío de Andión 2001
Necesita oxígeno (decantado) para apreciar su abanico aromático de fruta negra (casis), especias (pimienta negra y clavo) y humo que fluyen con refinamiento. Estructura y aspereza bien aliñados para un futuro sobresaliente. Guardar. 2008 a 2012.

15,5
Señorío de Otazu
Señorío de Otazu Altar 2001
Cabernet Sauvignon que regala profundidad mineral (arcilla), grosella silvestre y tinta china con un discreto fondo de hoja de violetas. Se magnifica en boca, golosidad-frescura en armonía, voluptuoso y de gran recorrido. Mejorará. 2008 a 2011.

16
Bodegas y Viñedos Nekeas
El Chaparral de Vegasindoa 2006
Elegante, su aroma se transforma en un perfume delicadísimo de grosellas, salvia, con una sutil vena mineral (tiza) y acertado roble. Su paso, en apariencia ligero, describe perfectamente todas sus virtudes: fresco, frutal y con temperamento. 2008 a 2012.

16
Logos
Logos I Selección 2001
Todo un ejemplo de buen hacer, limpieza y nitidez frutal (fresón, cerezas). Notas balsámicas (vainilla), de especias (nuez moscada) y madera que dibujan un bello diseño aromático. Mantiene nervio en boca, pero es todo sabrosura. 2008 a 2011.

16
Quaderna Via
Quaderna Via 2005
Lo mejor de la bodega y entre nuestros elegidos. Perfil diferente, aderezado por un halo fresco, tanto en su fruta (grosella, frambuesa) como en la crianza (jengibre, incienso). Elegante en su trago, fresco, de granulosidad finísima y delicada. Gran trabajo. 2008 a 2011.

16
La Cordillera
Torcas 2004
Fruta madura (arándanos) en un fresco torbellino de especias (coriandro, jengibre), cacao y fino roble. Redondo y sabroso. 2008 a 2012.

17,5
Julián Chivite
Chivite Colección 125 Reserva 2002
Por ahora, el mejor vino de Navarra. Fino en su perfume, complejo, con grosellas, especias dulces, cedro, cuero... que susurran en un recuerdo infinito. Su trago se construye desde el primer momento: grasa, acidez y volumen de fruta casi tridimensional con un final de boca grandioso, largo y personal. 2008 a 2014.

D.O. CA. RIOJA

Es el motor y el espejo de muchas otras denominaciones españolas. Se imponen los vinos de terruño, con personalidad, pero también se buscan otras variedades que aporten frescura a una agotada Tempranillo. Los estilos modernos, donde predomina la extracción, no casan con la imagen de Rioja, en la que ha prevalecido la elegancia por encima de las modas.

14
Juan Alcorta
Alcorta Crianza 2005
Comienzo frutal, de notas especiadas y vainilla de intensidad comedida. Carnoso en su trago, cálido y con recuerdos finales de granada. 2008 a 2010.

14
Juan Alcorta
Campo Viejo Crianza 2005
Sobre el fondo de fruta roja madura (fresón) se esconden recuerdos de boletus, hoja seca y fuerte especiado de la madera. En boca, volumen complaciente. 2008 a 2010.

14
Age
Siglo Crianza 2005
Sencillo en expresión frutal, acompañado de notas de vainilla, pólvora y humo, heredados del estilo de crianza. Suave y fresco en boca. 2008 a 2010.

MC 2005: color arrebatado.

14,5
Olarra
Añares Crianza 2005
Al estilo habitual se añade un poco más de color, de frutillos rojos con el lazo del roble (vainilla). Equilibrado paso de boca, ligeramente fresco, que se agradece. 2008 a 2010.

14,5
Baigorri
Baigorri Crianza 2005
Crianza, por el momento, subida (cedro, cacao) con una expresión nítida de frutos rojos (fresón) de tintes balsámicos. En boca, algo más difuminado de lo esperado aunque mantiene estructura y atractivo. 2009 a 2011.

14,5
Beronia
Beronia Crianza 2005
Un cambio hacia la elegancia y expresión frutal que lo honra con recuerdos de grosella ácida, de pólvora, cedro. Así, su paso es equilibrado, con la estructura justa. Menos madera hubiese sido mejor. 2008 a 2010.

14,5
Finca Valpiedra
Cantos de Valpiedra 2005
Conviven, en el mismo plano, las notas de grosella en sazón y los recuerdos de higos, hojas secas o vainilla. En boca, equilibrado en la entrada con un final delicado en estructura. 2008 a 2010.

14,5
Castillo de Sajazarra
Castillo de Sajazarra 2005
Su perfume, en copa, aún está algo disperso. Sin embargo, en boca, se aprecia más frutosidad y expresión, con un tacto suave, algo cálido y con la tanicidad justa para beber o guardar. 2008 a 2011.

14,5
CVNE
Cune Crianza 2005
Fondo de cereza, con un punto de violetas secas y el fino aderezo del roble (vainilla). Carnoso y de tacto algo rudo que tendrá que afinar. 2009 a 2011.

14,5
Larchago
Larchago crianza 2005
Fruta expresiva (cerezas, fresas), con buen trabajo del roble en la línea comercial (vainilla, cacao). Trago equilibrado, ajustado en estructura y buqué. Agradable. 2008 a 2010.

14,5
Domecq Rioja
Marqués de Arienzo Crianza 2005
Extracto frutal que recuerda la ciruela y algún toque de pera bajo la imposición del roble (canela, pólvora). Estructura justa, con frescura en el conjunto que enaltece la carga frutal. 2008 a 2010.

14,5
Riojanas
Monte Real Crianza 2005
Fiel a su condición con notas de fruta pasa (higos), cedro o trufa con un paso de boca carnoso, estructurado, fresco y con la longitud acorde al estilo. 2008 a 2010.

14,5
Rioja Vega
Rioja Vega Crianza 2005
Notas de Garnacha muy interesantes que envuelven el conjunto y frenan la euforia de la crianza (vainilla, cacao). Su trago es gustoso, con acidez-grasa equilibrada. Está en un buen momento. 2008 a 2011.

14,5
Montecillo
Viña Monty Crianza 2005
Envuelto en un halo de fina vainilla que arropa su frutos rojos maduros (moras, granadas), cacao y el eterno fondo de regaliz. Boca por formarse, carnoso, envolvente con acidez algo ruda. 2008 a 2011.

14,5
Bilbaínas
Viña Zaco 2005
Perfil frutoso claro, con notas de granada y fresón sin imposición de la crianza. Carnoso y jugoso en su trago, con un tanino que afinará en unos seis meses. 2008 a 2011.

15
Juan Alcorta
Azpilicueta Crianza 2005
En esta añada demuestra más volumen de lo habitual, carnosidad y un final frutoso con los habituales recuerdos de vainilla, pimienta negra y fresón en sazón. 2008 a 2011.

15
Finca Egomei
Egomei 2005
Las uvas utilizadas sin duda tienen personalidad (cerezas, ciruelas, cacao, humus), aunque el punto de cálido que envuelve el conjunto le resta algo de elegancia. Así, su trago goloso, intenso en sensaciones, resulta mejor servido a 13º C. 2009 a 2012.

Mirto 2005: tacto refinado.

15
Lan
Lan Crianza 2005
Reúne todo lo que esperamos de un crianza: fruta madura, notas de vainilla, cacao, clavo... en su justa medida. Su trago, jugoso y equilibrado, de tacto delicado, deja un final feliz. 2008 a 2011.

15
Bretón Criadores
Loriñon 2005
Precioso color rojo púrpura teñido que da paso a un perfume lácteo, de vainilla y fresón en sazón con mesura en su crianza. Paladar trabajado, con más cuerpo de lo habitual y gustoso final. 2008 a 2011.

15
Viñedos y Bodegas de la Marquesa
Valserrano 2005
Expresión tímida de la fruta, no así del terreno (arcilla-hojas secas). Elección acertada de las barricas, que sin embargo se imponen. Buen trabajo del paladar, equilibrado con una tanicidad fina y jugosa. 2009 a 2012.

15
Viña Salceda
Viña Salceda Crianza 2005
Dotado de gran profusión frutal (fresón, cerezas) en armonía con su crianza (fina vainilla, cacao y clavo). Su trago rinde homenaje a la prudencia, con equilibrio y atractivo buqué final. 2008 a 2011.

15,5
Bodegas Palacio
Cosme Palacio 2005
Guiños de buena evolución (cuero, tabaco de pipa) y de frutos rojos (cereza) con buen ensamblaje del roble. Paladar suave, trabajado (grasa-acidez) con un buqué final muy bien rematado. 2008 a 2012.

15,5
Castillo de Sajazarra
Digma 2005
Por ahora retraído, aunque claro en su recorrido frutal (fresón) y floral (lirios) con el roble (vainilla) en segundo lugar. Trago mucho más frutal y carnoso de lo que esperábamos, sin interferencias toneleras. Muy sabroso. 2009 a 2012.

15,5
Dinastía Vivanco
Dinastía Vivanco Garnacha 2005
Seductor en sensaciones de frutos rojos y negros sazonados (moras, ciruela) con guiños de cacao y sándalo. Trago goloso y lleno de carga frutal concentrada con final cálido. 2009 a 2012.

15,5
Viña Ijalba
Dionisio Ruiz Ijalba Maturana Tinta 2005
Dosis de crianza (tostados) y maduración que dificulta la expresión de la uva. No así su paso de boca, donde brilla por su jugosa frescura, delicada fruta y tacto fundente aunque vivo. 2010 a 2013.

15,5
El Coto
El Coto 2005
Demuestra mucha seducción en sus aromas: toffe, higos, trufa, fina vainilla, incienso que fluyen con elegancia. Su trago es ya sedoso, aunque mantiene nervio con un buqué espléndido. 2008 a 2011.

15,5
Landaluce
Elle de Landaluce 2005
Un ejemplo de mesura en la crianza. Frutosidad nítida (sandía, fresón, violetas) recreándose en pureza y expresividad. Sólo en boca la madera aporta estructura, grasa para una carga frutal jugosa que hubiésemos agradecido con más peso. 2009 a 2012.

Fagus Garnacha 2005: estructura justa.

15,5
Faustino
Faustino Crianza 2005
Color granate profundo que transmite cambios. Su perfume está cerrado, buena señal. Maderas nuevas bien dosificadas con un paso de boca muy carnoso, sin estridencias, de tacto fino y final frutal. Equilibrado. 2009 a 2012.

15,5
Valdemar
Inspiración 2005
Concepto moderno que desvela gran riqueza en frutos negros (moras), mineral, tostados y notas balsámicas de la madera. Por ahora, poco expresivo, como tiene que ser. En boca demuestra un tacto delicioso, grasa-acidez en armonía con un volumen justo. 2008 a 2012.

15,5
Berceo
Los Dominios de Berceo 2005
Desarrolla un lado mineral (grafito-tiza) interesante, que se complementa con notas de cerezas y un ligero fondo anisado. Falta afinarse en boca, pero disfruta de estructura y refinamiento. 2009 a 2012.

15,5
Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal
Marqués de Riscal Reserva 2005
Añada de fruta más sazonada que describe pinceladas del terruño, finas especias, cacao, todo en armonía y sin distorsiones. Echamos de menos más volumen de fruta aunque el final es gustoso. 2008 a 2012.

15,5
Ostatu
Ostatu 2005
Gran concentración de fruta roja y negra, del terruño, con crianza notable en su perfume de cedro y tostados aún por integrar. Moderno en aromas y, sin embargo, más refinado en boca, graso, carnoso con leve calidez al final. 2009 a 2012.

Ijalba 2005: jugosa frescura.

15,5
Vallobera
Vallobera Crianza 2005
Su perfume despierta interés por la concentración de frutos negros y rojos, eucalipto, humo, mineral y tinta china. Aunque su trago es cálido, recupera la fuerza a la que nos tenía acostumbrados. 2009 a 2012.

15,5
CVNE
Viña Real Crianza 2005
Fragancia compleja con notas de frutillos rojos en sazón, delicada crianza estilizada (cedro, incienso) que se funde en el conjunto. Paso, por ahora, vigoroso pero bien trabajado y con futuro. 2009 a 2012.

16
Viñedos de Páganos
El Puntido 2005
Envuelto en golosinas rojas (moras, regaliz), notas lácteas, cacao, incienso, trufa... muy completo en este estadio. Trago fresco al inicio, carnoso, de tacto fino y cálido al final. Tiene mucha personalidad. Para tener en cuenta. 2008 a 2012.

16
Luis Cañas
Hiru 3 Racimos 2005
Describe vapores toneleros frescos (sándalo, incienso, cacao) con buena carga de frutos rojos en sazón (moras, frambuesas). A pesar de su concentración demuestra frescura integrada, disfrazando su calidez con maestría. Final de fruta glorioso. 2010 a 2014.

16
Luberri Monje Amestoy
Luberri Cepas Viejas 2005
En un estado difícil, cerrado, como era de esperar. Su trago revela refinamiento en la magnitud de la uva, grasa-acidez-frutosidad en armonía, con un tacto rugoso (de la madera) por afinar e intenso final de regaliz y especias. Buen futuro. 2010 a 2014.

16
Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas
Marqués de Vargas Reserva Privada 2005
Aroma revelador entre las grosellas ácidas, notas de pólvora, arcilla, trufa blanca y sándalo en un conjunto lozano pero maduro. Presenta un acento ácido que desviste su fruta y le falta ligarse al conjunto. Necesitará más tiempo para afinarse que el resto. 2010 a 2014.

16
Marqués de Cáceres
MC 2005
Un MC concentrado sólo en color, con claras notas de acerola, frambuesa, cedro, vainilla, tiza sin altibajos. Ha cambiado y lo agradecemos, pues su paso disfruta de un buen balance fruta-acidez aunque mejoraría más si hubiera un mejor tacto del tanino. 2010 a 2013.

16
Ramón Bilbao
Mirto 2005
Buen trabajo en la búsqueda de la frescura frutal con la misma expresión de otros años (guindas, cacao, laurel). Sigue mostrando gran pureza en boca, tacto refinado y un extracto que resta importancia a su calidez final. 2008 a 2012.

16
Granja Nuestra Señora de Remelluri
Remelluri Reserva 2005
Excelente color rojo picota muy cubierto que da paso a un fondo de fruta roja y negra concentrada, minerales, hongos, incienso... sin distorsiones de la madera. Su trago, de grano fino y con cuerpo, se desarrolla en armonía, pero habrá que esperar a que se forme. 2009 a 2013.

16
Señorío de San Vicente
San Vicente 2005
Hay que abstraerse de la madera balsámica, especiada, para ver la profundidad de la uva y su terreno (arcilla, limos). Su tacto en boca suave, de leve golosidad y volumen, es magnífico, dejando un delicioso final aromático lleno de magnetismo frutal. 2009 a 2013.

16
Óscar Tobía López
Tobía Selección 2005
Un punto de maduración frutal arriesgado que, si se hace bien, como es el caso, describe una concentración y mineralidad espléndidos. La madera acompaña. Así, su trago carnoso e intenso deja un final cargado de sensaciones. 2008 a 2012.

16,5
Muga
Torre Muga 2005
Gran concentración de frutos negros (moras) con un vena balsámica de madera bien integrada, tinta china y cacao. Y, sorprendentemente, frescura bien hilvandada a pesar del volumen que demuestra, muy fino en el tacto. Muy buen trabajo, como era de esperar de una gran bodega. 2010 a 2013.

16,5
Escudero
Arvum 2005
Aún sin formar en aromas, su futuro es prometedor. En boca muestra un volumen casi tridimensional de fruta, tacto graso delicioso, taninos refinados, goloso y un delicioso fondo de moras y cacao. 2009 a 2014.

Cantos de Valpiedra: equilibrado.

16,5
Viñedos del Contino
Contino Viña del Olivo 2005
Añada con leve tenor cálido aunque no distorsiona su perfecto desarrollo aromático de grosellas en sazón y notas minerales-ferruginosas, con una crianza prudente. Su trago es de los más finos de la cata, jugoso, amplio con un impresionante sello frutal. 2009 a 2014.

16,5
Barón de Ley
Finca Monasterio 2005
Exhibe grosellas ácidas, cardamomo incienso, cedro y un atisbo mineral muy logrado. También su trago se recrea en la frescura, con un tacto fino y un final netamente frutoso. 2009 a 2014.

16,5
Viña Ijalba
Ijalba Graciano 2005
Conjunto aromático fresco, aunque tiene madurez, con recuerdos de grosellas ácidas, cítricos, lías finas, mineral, lilas y una acertada dosis de crianza. Gran dimensión fruta-acidez, muy fino en su tacto y con magnífico futuro. 2009 a 2013.

16,5
Roda
Roda I 2005
Pirma la prudencia en su crianza (tostado, cedro) con la fruta (frambuesa) en primer plano seguida de un interesante toque orgánico y de regaliz. Muy elegante en su trago, excelso en fruta con un final delicioso de fresas y cacao. 2010 a 2014.

17
Granja Nuestra Señora de Remelluri
Colección Jaime Rodríguez 2005
Perfume realmente primoroso, con un balance fruta-madera espléndido que, aunque aún no está totalmente formado, deja ver su calidad frutal (grosella), fondo mineral (grafito), floral (lirios) y pinceladas de regaliz rojo. En boca, fino, intenso y fresco en todo su recorrido con un final todavía por escribir. 2010 a 2015.

17
Fernando Remírez de Ganuza
Trasnocho 2005
Perfecta simbiosis fruta-madera que forma un cuerpo lleno de elegantes aromas a cerezas, cedro, humo, incienso y hechizo del terruño. Desde su trago inicial se ven hechuras, grasa-acidez-fruta colosales, así como su refinado, aunque vigoroso tanino, que culmina en un final inacabable. 2010 a 2014.

D.O. TERRA ALTA

Tan desconocida como sus vinos. Aquí domina la Garnacha Blanca, que exhibe gran concentración y plenitud de aromas. En la actualidad parece estar de moda plantarla. Los tintos están por descubrir, pero no hay duda de que con perseverancia todo se puede conseguir, pues la zona acompaña.

15
Agrícola Fuster
Dardel Garnacha & Viognier 2006
Aguanta perfectamente la crianza en botella. La Viognier es el complemento perfecto para la Garnacha Blanca, tanto aromáticamente (pera, hierba, miel) como gustativamente, donde regala excelentes dosis de frutosidad, comedida frescura y sutileza en el recuerdo. 2008 a 2009.

15,5
Bàrbara Forés
Coma d´En Pou 2002
Desarrolla, con destreza, notas de cuero, caza, trufa en armonía con recuerdos de fruta (ciruela y fresón) y cedro. Excelente momento para tomarlo, pues su trago es refinado, suave, largo y frutal. 2008 a 2010.

15,5
Vinos Piñol
Mather Teresina Selección Vinyes Velles
Aúna las añadas de 2004 y 2005. Está cerrado, como era de esperar. Concentrado en color, en el sazonado de su fruta (cerezas, ciruelas), el fino roble y las especias que se reproducen en boca mucho más debido al leve punto cálido, sin llegar a molestar. 2009 a 2012.

16
Celler Clua
Mil.lennium Crianza 2005
Inicio y final llenos de aromas frescos a fresones, grosellas, sándalo, pólvora. Boca que acompaña, aunque domina el roble, jugoso, penetrante y personal. 2009 a 2012

D.O.Q. PRIORAT

La parte del río Ebro que baña esta zona es más propensa a la elaboración de vinos sencillos, con producciones en el viñedo más altas y sin muchas pretensiones. En el interior, en sus escarpadas terrazas, se dan cobijo viñedos viejos que exigen un cuidado casi artesanal. Así, encontramos vinos que disfrutan de las mejores puntuaciones tanto nacionales como internacionales. La revolución más inmediata se centra en la búsqueda de la frescura, el argumento que aporte equilibrio a sus vinos, que en sus inicios demostraban un acento cálido que no terminaba de convencer al público.

14,5
De Muller
De Muller Crianza 2003
Complejo, con un desarrollo pleno de notas a higos, fina canela, clavo y humo. Paladar suave, equilibrado y largo en su recuerdo. En su mejor momento. 2008 a 2011.

15
Rotllán Torra
Amadis 2004
Un carácter balsámico que envuelve el conjunto frutal (ciruelas, acerolas) y de especias (clavo, vainilla) con los ecos aldehídicos característicos. Acidez acentuada que envuelve su carga frutal y mineral con un elegante amargor final. 2009 a 2012.

15
Cellers Scala Dei
Cartoixa Scala Dei 2004
Aromas de frutillos, espliego, guiños especiados, todo en un conjunto sutil. Un tanino maduro y envolvente le confiere elegancia y suavidad. 2008 a 2011.

Care 2005: carnoso.

15
Celler Fuentes
Finca El Puig 2002
Ya relata con soltura su complejo buqué, tabaco, hojas secas, confitura de arándanos, tostados de madera nueva. Su trago es carnoso y estructurado, así como su balance acidez-tanino. 2008 a 2010.

15
Celler Mas Garrian
Mas del Camperol 2001
Domina la madera, le falta algo de botella. Trago suave, con el marcado carácter del Priorat (pizarra-balsámico) y una buena estructura frutal que acompaña. 2008 a 2010.

15,5
Mas den'Gil
Coma Vella 2005
Buen abanico de aromas: fruta madura y notas balsámicas elegantes. Cálido y con estructura, taninos maduros trabajados con un final mineral conseguido. 2008 a 2012.

15,5
Álvaro Palacios
Les Terrases 2005
Capaz de reproducir una calidad frutal, fresca, sin distorsiones toneleras, espléndida (granada, cerezas y un toque floral interesante) con el fino eco del terruño. Su trago es vivo y prometedor. 2009 a 2012.

15,5
Mas Martinet Viticultors
Martinet Bru 2005
Sobresalen los aromas de frutillos negros y especias sin complicaciones. Un paso de boca de golosidad justa, tacto depurado, envolvente y complejo son su carta de presentación. 2008 a 2012.

15,5
Meritxell Pallejà
Nita 2005
Un trabajo loable en la formación aromática, donde se distinguen finas notas de frutillos negros (ciruela, arándanos), tinta china y pólvora con un paso de boca trabajado, sin aristas o excesos de calidez y taninos. 2008 a 2012.

15,5
Miguel Torres
Salmos 2005
Envuelto en un remanso de frutillos negros con pinceladas discretas de tiza, pimienta, tinta china y cedro que conforman un trabajado buqué. Trago redondo, de taninos gustosos y persistente final. 2008 a 2011.

15,5
Trío Infernal (Combier-Fischer-Gerin)
Trío Infernal Nº 1/3 2004
Por su delicadeza, se aleja de las versiones demasiado extraídas, tan de moda. Su nariz sondea los recuerdos florales, de frutos rojos sazonados con un paso de boca equilibrado, sin aristas, que envuelve el paladar sin agredirlo. 2008 a 2011.

15,5
Costers del Siurana
Usatges 2004
De su limpio buqué sobresalen aromas de frutillos negros (cerezas en licor) y un toque especiado (nuez moscada y pimienta). Trago sabroso, agradable en su tacto granuloso, fundente y todavía con futuro. Para tomar o guardar. 2008 a 2012.

16
Celler Vall Llach
Idus de Vall Llach 2005
Perfume revelador que narra como pocos la esencia del terreno (pizarra). Además, fruta negra (cereza) con adornos de trufa, pólvora y flores (mimosas). Su trago, pese al 15,5% de alcohol, es fresco, refinado y abundante en recuerdos. Final ligeramente cálido. 2009 a 2012.

16
Clos Mogador
Manyetes 2005
Una representación frutal (ciruelas) magnífica, con guiños florales (lilas) y minerales (grafito). Tacto rugoso todavía, pero lleno de bondades, de recuerdo frutal amplio. 2009 a 2013.

16
Celler de l´Encastell
Marge 2005
Además de la clara expresión frutal, acompañada de especias (pimienta) y notas minerales (pizarra), posee un buen equilibrio (justa acidez) y desarrollo en boca: tacto, cuerpo, longitud. 2009 a 2013.

16
Viticultors del Priorat
Morlanda 2004
Su perfume frutal se decanta por el casis, las notas de hiedra o el dulce susurro de la barrica nueva. Sin embargo, su trago es menos robusto, más fino y conjuntado de lo esperado. Buen trabajo. 2009 a 2012.

16
Vinícola del Priorat
Onix Evolució 2004
Un desarrollo de la gama terciaria muy completo, desde los frutillos rojos confitados al terreno (pizarra), monte bajo, vainilla... Con cuerpo, tanino maduro y expresivo que desemboca en un delicioso final de regaliz. 2008 a 2012.

17
Cellers Capafons-Ossó
Mas de Masos 2001
Vino para escépticos. Su color muy vivo todavía desvela toda su fuerza. Así, su paleta aromática da leves indicios de evolución (cuero, caza) todavía por desarrollar. Y su trago, algo cálido al final, está lleno de fruta, grasa, dimensión y longitud mineral. Muy elegante. 2009 a 2014

Teixar 2005: muy mineral.

Sudáfrica

FUTURO PROMETEDOR

Hasta nosotros llegan cada día vinos de todas partes. De comarcas prestigiosas o de países de gran tradición enológica o que ahora relanzan sus productos al mercado mundial. Pero nos sorprende la escalada en el mercado de las bodegas del llamado "nuevo mundo", con un desparpajo y una agresividad en su disposición mercantil que parece no existir en otros lares. Uno de esos países en alza es Sudáfrica, con algunas zonas ya bien reconocidas como Stellenbosch, Paarl o Constantia y una enología muy moderna que elabora vinos que merece la pena descubrir. Esta cata confirma el gran auge con las excelentes puntuaciones que han obtenido. Hay bastantes vinos que se pueden encontrar en el mercado español. Variedades insólitas en nuestros viñedos (como la Pinotage o la Chenin Blanc) u otras tratadas de forma muy diferente, como sus Cabernet, Merlot, Shiraz... Podemos hallar Beaumont, bodega que elabora muchos tipos de vinos; Kanoncoop, con un Pinotage que lleva mucho tiempo en los comercios, o Luddite, con un poderoso Shiraz elaborado por Niels, uno de los enólogos sudafricanos más prestigiosos. Entre las bodegas de reciente implantación sobresalen De Trafford o Anwinka. La cata demuestra que son vinos muy gratos, fáciles de entender para todos los paladares, desde el consumidor con poca experiencia hasta el buen aficionado. Y otra cosa buena es su recomendable precio.

VINOS BLANCOS: LUCES Y SOMBRAS

La mejor cara de los blancos sudafricanos la muestra lo diverso de la oferta varietal. Desde la bordelesa Semillon a la Chenin Blanc hay todo un recorrido por las cepas blancas de todo el mundo (incluidas las Pedro Ximénez y la Palomino). La cruz es que aún falta personalidad y estructura a buena parte de ellos.

15
Beaumont
Chenin Blanc 2004
Walker Bay
Un fondo de aromas tropicales atenuados por las notas especiadas de una madera bien integrada. Maduro, amplio y estructurado, seguirá creciendo en un par de años. 2008 a 2011.

15
Morgenhof
Chenin Blanc 2006
Stellenbosch
Nariz sugerente, notas de cítricos, frutas de hueso (melocotón) y recuerdos de hierba. Es bastante amplio, con un paso de boca muy agradable y de gran frescura.

15
Warwick
Sauvignon Blanc 2006
Stellenbosch
Las buenas sensaciones de este sauvignon se aprecian por el entretejido de sus aromas de fruta tropical, la suavidad de la esencia floral y sus tonos de hierba fresca. Gusta su frescura y la intensidad del paso de boca, final agradable. 2008 a 2010.

15,5
Beaumont
Goutte d'Or 2004
Walker Bay
La excelente visión sudafricana de la botrytis sin tener que pagar una fortuna. Es un semillon muy bien trabajado, con recuerdos de melocotón, miel, notas azahar y toffe. En la boca es armonioso, con un dulzor bien equilibrado y un posgusto refrescante y amplio. 2008 a 2012

16
Bouchard Finlayson
Chardonnay Sans Barrique 2006
Walker Bay
Hierbas aromáticas y almendras caracoleando en el aroma; un vino tremendamente vivaz y estimulante con delicado nervio y buen paso de boca. Espléndido sin necesidad de barrica. 2008 a 2012.

16
Klein Constantia
Sauvignon Blanc 2007
Constantia
Esta finca tradicional, en estado ruinoso desde hacía 25 años, vuelve a erguirse magnífica, tal y como demuestra este excelente vino blanco. Ya el aroma, con tanta delicada grosella, es puro Sauvignon. En el paladar, especiado prolongado y una hermosa acidez muy bien integrada. 2008 a 2012.

16
Saxenburg
Private Collection Sauvignon Blanc 2006
Stellenbosch
Tanta personalidad como sofisticación: en el buqué, aromas que recuerdan a la madera de pino, notas ahumadas y tostadas, cítricos y hierbas aromáticas, terruño. Estructura fresca y con casta, también gracias a una pequeña dosis de carbónico. Un vino que polariza, pero que seguro nunca aburrirá. 2008 a 2010.

16
Vergelegen
Chardonnay Reserve 2006
Stellenbosch
Aromas de cítricos y especiados, pomelo, manzana, caramelos refrescantes; debajo, un sutil recuerdo de madera. En el paladar, voluminoso y crujiente con un final fresco. Buen acompañante para las comidas. 2008 a 2010.

Luddite 2004: carnoso y de taninos maduros

Anwilka 2006: de un equilibrio justo y elegante.

16,5
Jordan
Blanc Fumé 2005
Stellenbosch
Gary Jordan terminó sus estudios de enología en California en 1990, y seguramente por ello emplea esta denominación, habitual en Estados Unidos, para el Sauvignon Blanc que ha estado en contacto con roble nuevo. Pero en el aroma apenas es perceptible (delicado perfume de pimentón). Y en el paladar, la madera está muy bien integrada. El vino tiene casta, brillo y una frutalidad vibrante y agradable. Es un verdadero placer, también por su precio. 2008 a 2011.

16,5
Mulderbosch
Sauvignon Blanc 2006
Stellenbosch
Una empresa fundada a principios de la década de 1990, cuya juventud no ha sido óbice para haberse convertido ya en un clásico del Sauvignon Blanc. También el vino pone de manifiesto este papel pionero: discretos y delicados aromas de pimentón; en el paladar, especiado enorme y a la vez delicado, un vino complejo, jugoso, elegante y persistente. 2008 a 2012.

17
Springfield
Chardonnay Méthode Ancienne 2002
Robertson
Un vino fermentado espontáneamente, lo que ha requerido varios meses. Luego ha reposado sobre las levaduras y se ha embotellado sin filtrar. El resultado es una joya internacional: finas hierbas aromáticas; materialidad aún juvenil, jugoso, especiado, elegante, madera bien integrada. Tiene potencial para madurar algunos años. 2008 a 2011.

SHIRAZ: EL GUSTO DE SIEMPRE

La Shiraz emerge en Sudáfrica. Ya está en el segundo puesto entre las cepas tintas, tras la Cabernet Sauvignon, y sigue en auge.

16
De Trafford
Blueprint 2004
Stellenbosch
Aromática oscura de humo y madera, frutillos negros, algo de brea; principio redondeado y suave, muy voluminoso. Parece musculoso y bien entrenado, pero es a la vez armoniosamente proporcionado. 2008 a 2010.

16
Helderzicht by JP Bredell Wines
Vineyard Collection 2004
Stellenbosch
Hechuras macizas, concentrado y rico en tanino con adecuada estructura ácida. En el final, algo de regaliz; la nariz aporta hermosas notas frutales (entreveradas por la madera), flores silvestres y acentos minerales. 2009 a 2013.

16
Saxenburg
Private Collection 2003
Stellenbosch
Shiraz pleno con casta, jugoso, sólido tanino, largo en su final ligeramente secante. Los aromas revelan un desarrollo considerable: cerezas y maderas exóticas con recuerdos minerales y notas de brea. 2008 a 2009.

Kaapzicht Steytler Vision 2003: maduro en boca y divertido.

17
Boekenhoutskloof
Syrah 2005
Franschhoek
En la estación cálida, los vientos del sureste aportan el frescor necesario para hacer grandes tintos con finura y no sólo vigor. Huele a hoguera y hojas de pino, con algo de ciruela; en el paladar, denso, complejo, con delicada frutalidad de bayas. Final francamente largo. 2008 a 2015.

17
Glen Carlou
Syrah 2005
Paarl
Aroma atractivo, fruta intensa, especias apoyadas en una sutil madera (caramelo). En boca, equilibrado, jugoso, lleno. Taninos y acidez bien dosificados. Espléndido. 2008 a 2012.

17
Mike Dobrovic
Sanctum 2003
Western Cape
Mike Dobrovic, de padre croata y madre inglesa, se dio a conocer en Mulderbosch como "Mr. Sauvignon Blanc". Desde 2002 produce por su cuenta un tinto inmenso: mucho eucalipto y una pizca de albahaca en el aroma, en el paladar, vigor elegante y contenido, mucha profundidad. Volumen de producción: unas 3.000 botellas. 2008 a 2015.

17
Luddite
Luddite 2004
Walker Bay
La complejidad es su fuerte. De tímidos aromas balsámicos, notas especiadas, frutillos de bosque y un toque mineral. Pero esa profundidad no le resta fuerza en el paladar por su buena estructura, es carnoso y sus taninos son muy maduros, envuelven el paladar con elegancia. 2008 a 2014.

17,5
Boekenhoutskloof
Syrah 2004
Franschhoek
Nariz frutal y especiada con casta y notas de terruño, fresco, alegre y juguetón. Un vino fiable y clásico, buena casta, potente, largo, hermoso final de madera. 2008 a 2010.

PINOTAGE: AGRADABLE SORPRESA

Este cruce de Pinot Noir y Cinsault ha cambiado mucho: llevado a cabo en 1925 por el profesor Abraham Perold, antes producía con frecuencia vinos poco satisfactorios con un molesto aroma y tonos amargos. Pero ahora el Pinotage es ya un "auténtico sudafricano" con personalidad propia.

15
Beaumont
Jakals River Pinotage 2002
Walker Bay
Destaca su fruta negra en un entorno especiado, sin los molestos tonos de brea que suelen acompañar a los vinos de esta variedad. de paso suave gracias a su excelente tanino, ideal para beber ahora

16
De Waal
Pinotage 2005
Stellenbosch
Un tipo de vino moderno, muy oscuro. En la nariz, juvenil con recuerdos de frutillos, aún contenido. También el característico especiado de cuero y cierta mineralidad. En el paladar agradan el principio firme y la consistencia, sólo entonces se percibe la madera nueva mezclada con pimienta y frutas negras. Pesan los taninos algo granulosos, el cuerpo es macizo y sólido. Fogoso y con potencial. 2009 a 2012.

16
Simonsig
Redhill 2005
Stellenbosch
Higos y chocolate amargo en el buqué; un vino especiado, vigoroso y terso con notas minerales. Personalidad y longitud. 2008 a 2015.

16
Vriesenhof
Paradyskloof 2003
Stellenbosch
El legendario jugador de rugby sudafricano Jan «Boland» Coetzee es el responsable de este vino, que en su estilo no recuerda en nada a ese deporte: fruta delicada y picante en la nariz; complejo, elegante, delicadamente especiado, aún posee mucho potencial. 2008 a 2014.

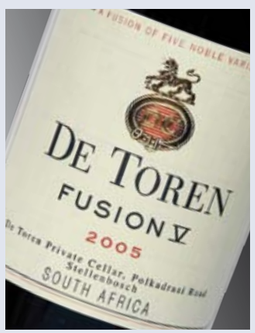
16,5
Laibach
Pinotage 2006
Stellenbosch
Propiedad alemana, vinicultor alemán, pero categoría sudafricana. Invade la copa negro como la noche; en el aroma, mucha ciruela y frutas maceradas en ron; opulento, especiado, taninos maduros. Ya está bastante abierto. 2008 a 2015.

16,5
Spier
Private Collection 2005
Stellenbosch
Chocolate amargo y almendras en el aroma; complejo y definido, con taninos maduros, que juega con sus músculos, pero también posee variados matices y buena longitud en el final. 2008 a 2015.

CUVÉES: BUENOS ENSAMBLAJES

En las cuvées sudafricanas domina la Cabernet Sauvignon. A ella se añaden con frecuencia Merlot y Cabernet Franc, en ocasiones también Pinotage. Esta mezcla suele producir acordes armoniosos.

16
Boekenhoutskloof
Chocolate Block 2006
Franschhoek
La botella pesa en la mano y se puede utilizar para entrenar musculación. Aunque el vino también tiene mucho músculo, presenta taninos blandos y una agradable y delicada fruta, y ya es muy accesible. En el aroma caracolean higos y ciruelas. 2008 a 2015.



De Toren Fusion V 2005: elegante, aterciopelado.

16
Joostenberg
Bakemat 2004
Paarl
Esta finca de 33 hectáreas propiedad de la quinta generación de la familia Myburgh es una de las productoras más pequeñas de Sudáfrica. Tyrell Myburgh ha desarrollado una gran habilidad para Cabernet Sauvignon (60 por ciento), Merlot y algo de Syrah: aroma claro y especiado; en el paladar, fogoso, especiado, mucha nuez y almendra, también delicada estructura y una gran profundidad. 2008 a 2014.

16
Laibach
Ladybird 2006
Stellenbosch
En el buqué, indicios de madurez, nuez fresca y caramelizada, higos, notas minerales. Principio elegante y denso. El conjunto de taninos, aún algo verde, se redondeará al madurar. 2008 a 2011.

16
Mont du Toit
Mont du Toit 2003
Paarl
Ésta es una empresa aún joven de la familia Du Toit, construida en los años noventa con respaldo alemán (Bernhard Breuer, Bernd Philippi y después también Oliver Haag). Su 70 por ciento de Cabernet Sauvignon es bien perceptible en claras notas de pimiento en el aroma. Un vino complejo y especiado que se presenta muy vigoroso. 2008 a 2014.

16
Raka
Quinary 2003
Walker Bay
De impresión madura, junto a notas de frutas y caramelo, en el buqué hay también aromas vegetales, sin duda los responsables de la calificación dispar (14, 15, 16,5 y 18 puntos) que ha recibido. Hechuras firmes con materialidad y mucha potencia, espléndida presencia en el paladar. 2008 a 2011.

16
Vergelegen
V 2003
Stellenbosch
Esta cuvée agradará a los que menos problemas tengan con las marcadas notas de madera nueva, mucho aroma tostado y especias. Estructura tersa y seca, sin que la maduración lo haya redondeado aún. 2009 a 2011.

16
Warwick
Three Cape Ladies 2003
Stellenbosch
Las tres "ladies" de su nombre quizás se refieran a sus tres variedades: Cabernet Sauvignon, Pinotage y Merlot. Durante mucho tiempo fue otra Lady, Norma Ratcliffe, la fuerza motriz de Warwick, hasta que hace años fichó a una enóloga. El vino está hecho con mucho tacto: aromas de hierbas y almendras; terso, especiado, denso, una buena personalidad propia, recuerda a los grandes de Burdeos. 2008 a 2014.

17
Anwinka
Anwilka 2006
Stellenbosch
Muy cubierto, aromas intensos de frutillos negros, una madera remarcada y un toque mineral. Es un vino con profundidad y juega muy bien con la acidez y el sutil tanino, se espera (después de su impresionante exhibición en color y nariz) mucha más densidad, pero aparece con un equilibrio justo y elegante

16
Warwick
Three Cape Ladies 2003
Stellenbosch
Las tres "Ladies" de su nombre quizás se refieran a sus tres variedades: Cabernet Sauvignon, Pinotage y Merlot. Durante mucho tiempo fue otra Lady, Norma Ratcliffe, la fuerza motriz de Warwick, hasta que hace algunos años fichó a una enóloga. Se percibe que el vino está hecho con mucho tacto: aromas de hierbas y almendras; terso, especiado, denso, una buena personalidad propia, recuerda a los muy buenos vinos de Burdeos. 2008 a 2014.

16,5
Capaia
Capaia 2006
Philadelphia (El Cabo)
El nombre de la finca (propiedad del alemán Alexander von Essen) también designa al vino. Se reconoce la impronta de Stephan von Neipperg, que se hizo cargo de la asesoría enológica cuando el húngaro Tibor Gál sufrió un accidente. Delicado aroma de frutillos, higos y ciruelas; pleno, denso, poderoso, pero muy equilibrado, transportado por unos taninos bien desarrollados. 2008 a 2015.

16,5
De Toren
Fusion V 2004
Stellenbosch
Mezcla de cinco variedades (60 por ciento de Cabernet Sauvignon, además Merlot, Malbec, Cabernet Franc y Petit Verdot) que combinan extraordinariamente bien: delicado perfume de frutillos del bosque; elegante, suave, parece como un terciopelo muy pesado, taninos blandos, largo. 2008 a 2015.

16,5
Glen Carlou
Grand Classique 2003
Paarl
Un vino que se presenta intenso, aunque todavía está al principio de su desarrollo; fruta, madera y terruño forman un emocionante triángulo. En el paladar jugoso, consistencia muy apetitosa, elegante. 2008 a 2011.

16,5
Havana Hills
Lime Road No. 1481 2005
West Coast
Este blend obtuvo calificaciones dispares. Para algunos, el intenso complejo frutal y especiado resultaba atractivo, otros venteaban olores animales. Aun así, hubo unanimidad sobre la sustancia: opulento y rico, equilibrado, un vino para masticarlo con una ligera y apetitosa nota amarga en el final. 2008 a 2011.

16,5
Lammershoek
Roulette Rouge 2004
Swartland
Aromática de frutas dulces con componentes de uvas pasas y dátiles, infusión de hierbas y miel. Fácil de beber, equilibrado, transparente. 2008 a 2009.

16,5
Veenwouden
Classic 2003
Paarl
A este vino hay que concederle un tiempo de aireación, porque al principio dominan los componentes reductivos, como pedernal y cacahuete; después se le suman frutas con hueso y acentos de ahumado. Buen principio, exterior brillante, concentrado en el núcleo, termina sobre aromas tostados. 2008 a 2010.

17
Havana Hills
Kobus 2005
West Coast
Picotas negras, perfume de madera, ceniza, una pizca de brea, aunque aún resulta poco desarrollado. Agradable en boca, hechuras apretadas, en ellas un brillo elegante, estructura tánica sana y compacta. Tiene potencial. En este momento daríamos 16 puntos a este vino, pero le otorgamos más con vistas al futuro. 2009 a 2013.

17
Kaapzicht
Steytler Vision 2003
Stellenbosch
Magnífica aromática enteramente presente en el vino: aromas de frutas con hueso y compota, delicadas notas de madera, una pizca de mineralidad; blanda carnosidad inmensamente profunda y jugosa. Tampoco le falta fuerza ni temperamento. Listo para disfrutarlo, pues en este momento posee ya un gran factor de deleite. 2008 a 2009.

17
Laibach
Friedrich Laibach 2003
Stellenbosch
Muy bueno en esta fase de su evolución, un vino con profundidad; delicados aromas de cereza y especias. En el paladar denso, homogéneo y elegante, en el núcleo una sólida estructura tánica. 2008 a 2011.

17
Meerlust
Rubicon 2003
Stellenbosch
Simpático aroma con notas de cerezas, flores, pimienta roja, también componentes especiados de madera. Un vino que fluye sereno y equilibrado, contornos elegantes, denso, seco en su interior. 2008 a 2010.

17
Vergelegen
Vergelegen 2003
Stellenbosch
Un vino que juega con mucha mineralidad; frutas negras, discretamente floral y especiado de roble. Hechuras tersas, aromas de caza y frutas silvestres en retronasal; una consistencia como para masticar y excelente frescor. Un vino monumental con futuro. 2008 a 2012.

17
Warwick
Trilogy 2003
Stellenbosch
Hierbas y almendras en el aroma; especiado, complejo, enorme densidad, finamente estructurado y largo. Excelente relación calidad-precio para un vino de categoría, hecho con algo más del 50 por ciento de Cabernet Sauvignon (ensamblado con Cabernet Franc y Merlot). 2008 a 2015.

17
Warwick
Trilogy 2001
Stellenbosch
Hierbas y almendras en el aroma; especiado, complejo, enorme densidad, finamente estructurado y largo. Excelente relación calidad-precio para un vino de categoría, hecho con algo más del 50 por ciento de Cabernet Sauvignon (ensamblado con Cabernet Franc y Merlot). 2008 a 2015

17,5
De Toren
Fusion V 2005
Stellenbosch
Aromática golosa, frutas maduras, también secadas y cocidas, todo ello tejido con hermosos aromas de madera y acentos minerales. Un estilo de vino moderno que apuesta enteramente por la plenitud jugosa, el vigor y el encanto. La frutalidad que aparece en el paladar es magnífica (zarzamora) y, unida a las maderas nobles, compone algo verdaderamente grande. 2008 a 2012.

OTROS TINTOS: MUCHA VARIEDAD

En Sudáfrica hay tintos varietales desde moderadamente atractivos hasta "outstanding" excelentes. .

16
De Trafford
Cabernet Sauvignon 2003
Stellenbosch
Vino con elegancia y poderío: compacto volumen. Por un lado, bastante pulido; por otro, materialidad secante. En nariz, mineral y ligeramente animal, notas de desarrollo, confitura de frambuesa, agradable y sutil madera. 2008 a 2011.

Havana Hills Kobus 2005: con mucho potencial.

16
Glen Carlou
Zinfandel 2005
Paarl
Tipicidad varietal sorprendente. Resultan familiares los aromas de frutas maduras y las secas: tabaco, hierbas aromáticas, cera y finas notas tostadas. Buen cuerpo fresco, carnoso, transparente, equilibrado. 2008 a 2010.

16
Saxenburg
Cabernet Sauvignon Private Collection 2004
Stellenbosch
Claros y prometedores aromas tostados; denso, complejo, especiado y profundo, taninos maduros, impresión juvenil. 2008 a 2014.

16
Springfield
Cabernet Sauvignon Méthode Ancienne 2001
Robertson
Aromas claros, hierbas aromáticas, comino, pimiento; denso, especiado, fogoso, complejo, aún tiene buen potencial, ya que no presenta signos de maduración. 2008 a 2012.

16
Springfield
Cabernet Sauvignon Méthode Ancienne 1999
Robertson
Nariz clara con pimiento y cedro; elegante, jugoso y estructurado. Materialidad juvenil y taninos maduros. Fresco, quizá por no estar filtrado, como allí es habitual. 2008 a 2011.

16
Glen Carlou
Gravel Quarry Cabernet Sauvignon 2005
Paarl
Discreta y hermosa nariz de cereza, maderas nobles, apetitoso; todo él exhala su gran categoría, buenas hechuras sin floriturasuperfluas, fiable. 2008 a 2011.

16,5
Hamilton Russel
Pinot Noir 2005
Walker Bay
Elegantemente contenido, pero muy prometedor; en el aroma casis, un vino de impresión fresca al estilo de la Borgoña, finamente estructurado, mucha grandeza, fruta picante y una pizca de sofisticación. No en balde esta casa está considerada como la especialista en Borgoña. 2008 a 2015.

16,5
Vergelegen
Cabernet Sauvignon 2004
Stellenbosch
Aromas que parecen algo "estridentes": hierbas aromáticas y hojas, curry, ahumados y notas de terruño. En el paladar, compacto, denso y secante, la materia aún resulta un tanto tosca, pero promete. 2009 a 2012.

17
Kanonkop
Cabernet Sauvignon 2003
Stellenbosch
Interesante frutalidad en la que se perciben frutas con hueso, acentos de terruño y exóticas notas especiadas. Hermosas hechuras, suavidad, materialidad y frescor. En su mejor momento para beber. 2008 a 2010.

17,5
Boekenhoutskloof
Cabernet Sauvignon 2004
Franschhoek
Cabernet de tipo clásico, fruta madura y madera en equilibrio, atractivas notas de caramelo, vainilla y tostado. Principio en boca elegante, fresco, lleno de finura. 2008 a 2010.

Soave

PERLA BLANCA DE VENECIA

En la región de Soave DOC hay 6.600 hectáreas de viña y se producen 50 millones de botellas. Pero en el este de Verona no hay sólo cantidad: de esta región de colinas procede un gran número de vinos blancos elegantes y frutales, marcados por los suelos volcánicos y calizos, y por la influencia de los Alpes y el mar. El consorcio Soave trabaja en una delimitación de las zonas de cultivo para profundizar en las características de cada terruño. La región está prácticamente en manos de una sola variedad: la Garganega blanca. El vino ha de contener al menos un 70 por ciento de esta uva delicadamente aromática, que constituye la parte principal del Soave, aunque se permiten también Trebbiano di Soave, Pinot Bianco y Chardonnay.

Cata realizada por Christian Eder.

SOAVE DOC

Abarca los valles de Alpone, Tramigna, Illasi y Mezzane. Las añadas de 2006 y 2005 produjeron vinos armónicos y equilibrados.

16
Portinari
Santo Stefano 2003
Interesante aromática con notas de lichi y frutas exóticas; en el paladar, recio, firme, buena evolución hasta su largo final sobre notas de miel y plátano. Dulce y suave. 2008 a 2009.

16
Tenuta Sant'Antonio
Monte Ceriani 2006
Aromas herbáceos en nariz; paladar compacto, acidez crujiente. Largo final de manzana y melocotón. Convence por su elegancia. 2008 a 2009.

CLASSICO DOC

La zona del Soave Classico abarca las colinas de las comarcas de Soave y Monteforte d'Alpone, al pie de los Alpes. Allí maduran algunos de los mejores y más conocidos vinos de un solo viñedo de esta región.

16
Coffele
Alzari 2005
Hermosa nariz con delicadas notas balsámicas; textura llena pero suave, acidez bien integrada. Sabroso y largo final sobre notas de manzana y kiwi. 2008 a 2010.

16
Gini
Froscà 2006
Aromas de manzana y melocotón definen la nariz; en boca, compacto, recio, acidez bien equilibrada. Final largo sobre notas de saúco. Convence por sus delicados componentes minerales. Un vino elegante que aún puede madurar. 2009 a 2011.

16
Inama
Vigneto Du Lot 2006
Seductores aromas frutales en nariz; acidez con casta, bien equilibrada por la plenitud y la frutalidad. Termina sobre notas de frutas con hueso maduras. Convence por su carácter y su suavidad. 2008 a 2010.

160
Monte Tondo
Casette Foscarin 2005
Aromas de hierba fresca y melocotón; en el paladar, jugoso y lleno. Final largo sobre notas de frutas con hueso maduras y componentes exóticos. Agrada por su suavidad. 2008 a 2009.

16
Prà
Monte Grande 2006
Rotunda aromática de saúco; en el paladar es jugoso y lleno, acidez bien integrada. En el final, sabrosas notas de frutas maduras. 2008.

16
Suavia
Le Rive 2004
Notas de saúco, aromas de madera; principio recio, acidez muy sabrosa. Final largo sobre notas de cítricos y delicadas notas balsámicas. 2008 a 2009.

16,5
Gini
Salvarenza 2005
Notas balsámicas, aromas de peras maduras; principio recio y jugoso, acidez bien equilibrada. Final largo y frutal. Seduce por su plenitud, su elegancia y su brillo. 2008 a 2010.

16,5
Suavia
Monte Carbonare 2005
Nariz llena y especiada, aromas de peras y lichi; principio compacto y acidez con casta. Final largo y seductor de menta y melocotón. Lograda interpretación de la uva Garganega. 2008 a 2010.

SUPERIORE DOCG

DOCG fundada hace tan sólo algunos años con la que se pretendían poner de relieve los vinos superiores de viñedos especiales. Los vinos han de madurar un año antes de salir al mercado.

16
Le Mandolare
Monte Sella 2005
Aromática especiada, notas de frutas exóticas; paladar armónico, acidez bien integrada, mucho brillo y final largo sobre aromas de miel, peras y heno. Logrado. 2008 a 2010.

16,5
Monte Tondo
Foscarin Slavinus 2005
Aromas herbáceos, también notas de lichi; paladar jugoso, acidez bien integrada, posee gran plenitud y frescor, y un opulento final sobre notas de frutas exóticas. Seduce por su elegancia. 2008 a 2010.

VENETO BIANCO

Hasta hace algunos años, Roberto Anselmi producía Soave en Monteforte d'Alpone. Aunque sus vinos aún pueden figurar como DOC, él prefiere la denominación IGT Veneto Bianco.

16
Anselmi
Capitel Foscarino 2005
Intensos aromas de heno y peras maduras; el principio recio, posee acidez con casta. Equilibrado hasta su largo final mineral. Elegante, pero debería madurar un poco. 2008 a 2010.

Tenuta Sant'Antonio, Monte Ceriani 2006: überzeugt mit seiner Eleganz.

Verdicchio

FRESCO Y CRUJIENTE

El Riesling es al Rin lo que el Verdicchio es a la costa del Adriático en el centro de Italia: el vino blanco más importante de la región de las Marcas, que se extiende 200 kilómetros hacia el sur de Rímini. Esta región tiene un paisaje variado de montañas, colinas fértiles y playas de arena. La cepa blanca Verdicchio encuentra en esa zona unas condiciones excelentes para producir vinos asombrosamente frescos y crujientes (y también recios Passiti y vinos espumosos, pero eso es otra historia).

Hay dos zonas vinícolas en la región: 25 comarcas alrededor de Jesi, al norte de Ancona, conforman la región DOC de los Castelli di Jesi. Frente a ellas nos encontramos con una docena de vinicultores al oeste de la región, el lugar donde se vinifica el Verdicchio di Matelica.

El Verdicchio es tradicionalmente un vino fresco para beber joven, pero cada vez más vinicultores están apostando por una cierta capacidad de maduración de la uva y vinifican reservas y vinos superiores, en parte criados en barrica.

De una cata de más de cien Verdicchio, mostramos a continuación los mejores de Castelli di Jesi.

Cata realizada por Christian Eder.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

Unas 2.700 hectáreas están plantadas de Verdicchio en la región que rodea a la ciudad de Jesi.

16
Barone Pizzini
San Paolo Pievalta Classico Riserva 2004
En nariz, manzana, plátano y mango; en el paladar, lleno, sabrosa acidez con casta. Final sobre notas de frutas exóticas. 2008 a 2010.

16
Cantine Marconi
Classico Superiore Etichetta bianca 2006
Aromas muy golosos de flores, melocotones y manzanas frescas; principio compacto, acidez bien integrada. Sabroso final frutal y mineral. 2008 a 2009.

16
Cológnola
San Michele della Ghiffa Classico Superiore 2005
Aromática de madera, también notas de mandarina; principio recio y jugoso, acidez bien integrada. Largo final de lichi. Agrada por su elegancia y su frutalidad. 2008 a 2010.

16
Colonnara
Cuprese Classico Superiore 2006
Aromática de albaricoque; en el paladar jugoso, posee una acidez elegante y bien cincelada, termina sobre notas de manzanas y peras, también sabrosos acentos minerales. Aún debería madurar. 2009 a 2012.

16
Garofoli
Serra Fiorese Classico Riserva 2004
Aromas de mandarinas y miel; el principio es compacto y equilibrado, posee mucho brillo, termina sobre notas de lichi y albaricoque. Madera muy bien integrada. 2008 a 2010.

16
Monte Schiavo
Le Giuncare Classico Riserva 2004
Rotundos aromas de saúco; en el paladar, vigoroso, textura jugosa, acidez con casta. Agrada por su elegancia. 2008 a 2010.

16
Santa Barbara
Tardivo Ma Non Tardo Classico 2004
Vendimia tardía con aromas de flor de tilo y frutas exóticas; en el paladar, apetitosamente jugoso, también agradablemente dulce. Final complejo. 2008 a 2011.

16
Zaccagnini
Pier delle Vigne Classico Superiore 2003
Aromas de madera, también notas de frutas exóticas; el principio jugoso, lleno, firme, equilibrado hasta su largo final. Marcado por la madera, pero un buen vino. 2008 a 2010.

16,5
Bucci
Villa Bucci Classico Riserva 2004
Fruta seductoramente exótica; en el paladar, compacto, sabroso, recia acidez, largo final con notas de mandarina y lichi. Muy logrado. 2009 a 2012.

16,5
Garofoli
Podium Classico Superiore 2005
Aromas intensos de flores y melocotón; el principio, compacto, posee mucho brillo y suavidad, la crujiente acidez es vitalizante. Largo final de albaricoque. 2008 a 2011.

16,5
Umani Ronchi
Plenio Classico Riserva 2004
Aromática de lichi, albaricoque y saúco; textura jugosa con acidez vigorosa, mucha plenitud y casta. Final largo sobre notas de melocotón y manzana. 2008 a 2010.

16,5
Zaccagnini
Maestro di Staffolo Classico Riserva 2005
Aromas de cítricos frescos y flores; en el paladar, compacto, acidez perfectamente integrada, largo y jugoso final. Convence por su deslumbrante brillo y su longitud. 2008 a 2011.

Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

Guiguan

Guiguan Seco 2007

D.O. Lanzarote. Tipo: Blanco.

Alcohol: 12%. Variedad: Malvasía.

Pequeña bodega familiar que nace en Tinajo sobre suelo volcánico. Trabaja las variedades Malvasía, Listán Negro y Moscatel.

Expresión muy fina, sin excesos de maduración, con notas claras de níspero y heno en un conjunto lozano. Lo mejor, su boca, un juego entre grasa y acidez muy conseguido. 2008 a 2008. 4 euros.

14,5

Urabaín

Prado de Chica Selec. Espe. 2006

D.O. Navarra. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 14,5%. Variedad: Merlot.

Bodega familiar con 17 hectáreas de viñedo (Merlot, Cabernet, Tempranillo y Chardonnay) que también compra uva. Su objetivo es hacer vinos de calidad a precios competitivos.

Perfil aromático no del todo construido con notas lácteas, hiedra y helecho en tierno aderezo con los recuerdos de moras y grafito. Goloso y con cuerpo en el final de boca. 2008 a 2009. 8 euros.

15

Emilio Valero-Laderas de Montejurra

Viñas de Amburza 2005

D.O. Navarra. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 13%. Variedad: Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha y Graciano.

Elaborado por la técnica biodinámica, transmite profundidad. Hace creer que hay algo especial en esta polémica forma de elaborar.

Perfume complejo, sin ataduras, con una descripción abundante de fruta (granada), especias (clavo), terciarias (cuero) y ecos del terruño. Trago fresco, de taninos finos aunque crudos, con un final largo. 2008 a 2011. 15 euros.

15

Winery Arts

Exclusive Numbernine 2005

V.T. Ribera del Queiles. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 14,5%. Variedad: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.

El nombre hace referencia al número nueve como signo de buenaventura. Vintae Luxury Wine Specialists, la empresa, controla otras bodegas y realiza asesoramientos de calidad.

Diversidad aromática (grosella, pólvora, humo) bajo el influjo de un roble elegante. Entrada en boca fresca y final cálido. 2008 a 2011. 14 euros.

15,5

Álvarez Nölting

Álvarez Nölting 2005

D.O. Utiel-Requena. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 13%. Variedad: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Juanma, Fernando y Óscar crearon un proyecto ambicioso que dio al traste cuando una enfermedad se llevó a Juanma. En su memoria bautizaron la bodega con sus apellidos.

Comienzo aromático lácteo que se transforma en notas de hiedra, minerales y cedro. Crianza comedida. Trago jugoso, de taninos vigorosos con expresión frutal. 2008 a 2012. 15 euros.

15,5

Dominio del Bendito

Antojo Rubio

V.T. Castilla y León. Tipo: Dulce.

Alcohol: 13,5%. Variedad: Verdejo, Albillo, Malvasía, Macabeo, Palomino y Moscatel.

Tiene instinto Anthoni, su creador. Basándose en los "vinos de paja" franceses ha creado un dulce muy interesante con 18 meses en roble.

Perfume potente, complejo de maracuyá, jengibre, pomelo, tiza y sándalo. Comedido en frescura con un gran final aromático. 2008 a 2011. 25 euros.

15,5

De Bardos

Ars Suprema 2005

D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 14,5%. Variedad: Tinta del País.

Ambicioso proyecto que apuesta por los vinos de autor, con viñedos de calidad y una norma: vinos que sólo saldrán en grandes añadas. Supervisado por el equipo de www.vintae.es.

Color muy teñido y vistoso. Fruta con personalidad del terruño, fina, delicada y, por ahora, custodiada por su crianza (robles complejos). Jugoso y trabajado en boca con un final largo y cálido. 2008 a 2012. 46,35 euros.

15,5

Viñedos del Ternero

Selección de su Merced Rva. 2004

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 13,5%. Variedad: Tempranillo y Mazuelo.

Con este vino, la bodega trata de transmitir todo el potencial de las dos variedades respetando al máximo todos sus procesos.

La muestra de cata es una botella Magnum con el color muy entero todavía. Expresión frutal nítida (grosella, regaliz), pero la madera trata de imponerse. Trago fino, fresco. 2008 a 2011. 58 euros.

16

Orben

Malpuesto 2005

D.O. Rioja Calificada. Tipo: Tinto con madera.

Alcohol: 14,5%. Variedad: Tempranillo.

Es el segundo vino que saca el grupo Artevino (Izadi, Vetus, Villacreces y Orben).

Lo mejor del vino, además del concierto de frutos rojos maduros (ciruelas, arándanos), cacao, lácteos, cedro... es su paso de boca, con gran carga frutal y sin embargo jugoso. Un buen trabajo. 2008 a 2013. 22 euros.

BARON DE LEY
RIOJA

Sobran
las palabras

www.barondeley.com
Visitas a bodega. Tel: 948694303

Félix Tejada Prieto, herrero, ganadero, aficionado a los toros y cantaor flamenco.

Bailando con toros

Más de cincuenta años lleva Félix Tejada Prieto construyendo los toros negros que acompañan a los viajeros por las carreteras españolas. Lo que se convirtió en un icono publicitario para el productor de brandy Osborne y en un símbolo nacional para los españoles, para Félix Tejada es una loca pasión.

Texto y Fotos: Thomas Vaterlaus

Son exactamente 93 los toros que Félix Tejada Prieto, que pronto cumplirá los 80 años, y sus tres hijos han cortado, fresado, remachado, soldado y montado por toda España. Es un rebaño que da muchos quehaceres a sus creadores. Hace poco que volvió a atacar "El Loco": un "demente" que maltrata a esos potentes toros de 14 metros de alto, pintándoles pendientes "putescos", labios de carmesí y ligueros blancos. Por añadidura, ayer se recibió una llamada desde Mallorca: junto a la pequeña localidad de Algaida, alguien había escrito con pintura blanca "Mallorca is not Spain" sobre el trasero del toro allí situado. Además están los problemas de siempre: la brisa marina ha vuelto a oxidar el toro de Cádiz, que allí vigila la entrada de la autovía a la ciudad. En Castilla, una vaca ha estado restregando su trasero contra el rabo de metal de uno de los toros, hasta que se ha partido. Y, por supuesto, no paran de robar los órganos más íntimos del animal, los testículos. Cuidar de 93 toros supone mucho trabajo.

24.000 kilos de cemento

El taller de Félix Tejada es extremadamente difícil de encontrar. En el polígono industrial bastante destartalado de la ciudad gaditana del Puerto de Santa María, el GPS busca en vano su pequeña calle. Pero los vecinos conocen bien a este herrero, ganadero, aficionado a los toros y cantaor flamenco. Su taller huele a hierro recién soldado, polvo de metal y grasa de maquinaria. Por todas partes retozan toros de diversos tamaños. Y en un rincón descansa (¿a quién le extrañaría?) una pequeña barrica de vino de Jerez de la casa Osborne.

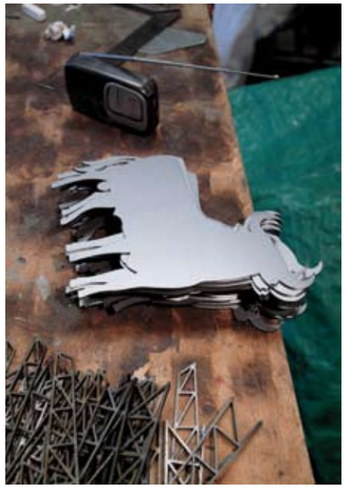
Tejada aún recuerda perfectamente cómo en el año 1956 su tío, el conocido artista y dibujante Manolo Prieto, diseñó la silueta del toro por encargo de Osborne. Los primeros toros se hicieron de madera. Desde 1961 se componen de 58 chapas de metal que los constructores pueden transportar fácilmente en su camión. Estos animales

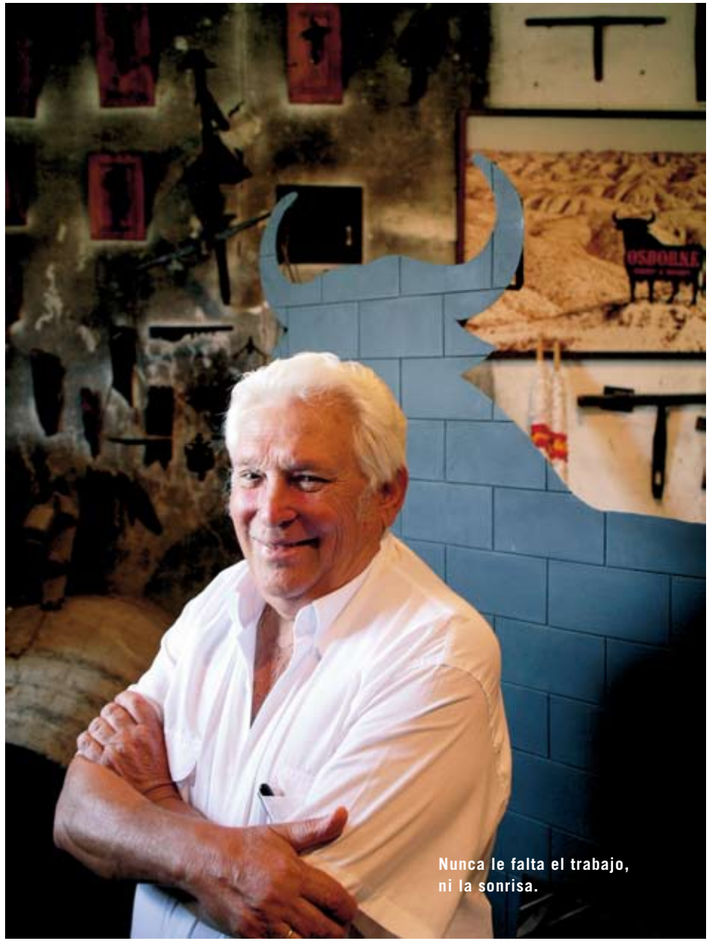
de 150 metros cuadrados se montan sobre un armazón anclado en el suelo con 24.000 kilos de cemento. Al fin y al cabo, estos toros deben soportar de pie vientos huracanados de hasta 120 kilómetros por hora.

El toro es tu amigo

"En la plaza, el toro ataca inmediatamente. Pero nuestro toro, aunque es negro azabache y bien proporcionado, es pacífico. Es un amigo. Orgulloso, pero nunca altanero, vigila desde las colinas para proteger al viajero...", comenta Tejada, filosofando. Durante los trabajos de mantenimiento nunca está mucho tiempo solo. Los pastores cuentan que se echan la siesta a la sombra del toro. Las abuelas se acuerdan de sus primeros besos de jovencitas junto a sus patas traseras. Ningún otro logotipo comercial ha logrado en todo el mundo lo que ha conseguido el toro de Osborne: alcanzar un significado que trasciende ampliamente su mensaje original.

En 1988 se demostró el gran cariño que las gentes profesan a este toro. Entonces, la nueva ley de circulación vial decretó la retirada de todas las vallas publicitarias visibles desde las carreteras nacionales. Políticos, artistas, periodistas, incluso comarcas y regiones enteras lucharon por la conservación de los toros. Y el patrono de la firma, Thomas Osborne, declaró que mandaría sobrepintar la inscripción publicitaria. Así que Félix Tejada y su hijos se pusieron en camino con cientos de litros de pintura negra. Poco tiempo después, una sentencia del Tribunal Supremo otorgó a los toros la categoría de "patrimonio cultural y artístico de los pueblos y campos de España".





Nunca le falta el trabajo, ni la sonrisa.

Una lágrima de emoción

Ha pasado más tiempo de su vida con el toro que con su mujer. Y nunca se ha aburrido. Durante una recepción en Madrid, la entonces Ministra de Cultura dejó plantadas a las autoridades, alegando: "El hombre que construye nuestros toros está aquí. Necesito conocerlo." Pero su recuerdo más hermoso tuvo lugar en Francia. En un hotel se encontró casualmente con un señor de cierta edad que iba camino de España con sus tres nietos. Félix Tejada le preguntó por el destino de su viaje. El hombre le enseñó una amarillenta foto de sus vacaciones treinta años atrás. En ella se le veía a él con sus hijos, posando juntos bajo un toro de Osborne en Extremadura. El francés le contó que su intención era volver a encontrar ese toro y hacerse otra vez la misma foto, pero esta vez con sus nietos. Félix Tejada no pudo evitar que le brotara una lágrima de emoción.

La elección de un vino... en el Santiago Bernabéu

¿El mejor *blanco* es un tinto?

Un pequeño tiento a la bodega del Real Café Bernabéu, repleta de excelentes añadas de grandes vinos.

Texto: Sara Cucala

El paseo de la Castellana de Madrid, cortado por una nube de personas vestidas de blanco, con sus caras tatuadas a rayas y sus bocas redondeadas intentado sacarle al diafragma un "oé, oé, oé" en clave de sol. Si hay algo que una al mundo es el fútbol. Da igual en la parte del planeta en la que te encuentres, el Barça o el Real Madrid siempre son temas recurrentes, como la climatología en un ascensor… algo parecido.

Para los que no entendemos esa extrema pasión que siente algunos por el *deporte rey*, el que un día cualquiera el tiempo se paralice porque un equipo de fútbol gane una liga o simplemente porque en la televisión retransmitan un partido, es algo que nos cuesta encajar. Sin embargo, cuando eso ocurre, al menos en la capital de España las principales calles se atascan durante la hora previa al evento, luego la ciudad se ve imbuida por un milagroso silencio que solo se rompe con algún 'gol' al unísono, procedente de quién sabe dónde.

Este año, una vez más, el Real Madrid ganó la liga y a mí me pilló en medio de la plaza de Cibeles con la sana intención de tomarme un día de relax en el Retiro. Imposible salvar las olas blancas, conglomerados de aficionados, botando sin cesar en menos de un metro cuadrado y vociferando onomatopeyas intraducibles. Nadar a contracorriente tiene mal paradero. Así que decidí unirme a la masa. Con mi cestita de pic-nic a la espalda, dando saltitos con los brazos en alto y gritando "campeones, campeones". El mar de aficionados se fue animando, saliendo de la Cibeles dirección al templo de los templos, el Santiago Bernabéu, a ritmo de dos por dos por toda la Castellana. Y yo entre ellos, incluso hasta emocionada.

Real Madrid, Real Café

Pero a una le tira la letra pequeña o al menos, la que ante tanta multitud parece minúscula. Fue así que al llegar al campo de fútbol, sobre las cabezas cubiertas con turbantes de bufandas blancas, atisbo un oasis que anuncia Real Café Bernabéu. Necesitaba un trago y ése era el objetivo.

Buceando entre cuerpos exaltados consigo llegar a la puerta 30, empujo con dificultad la acristalada entrada y pronto salgo de la multitud y me sumerjo en un remanso de calma distribuido entre tres alturas: un bar en la parte de abajo, una tienda de *merchandising* blanco en el subsuelo y un restaurante en lo alto. Asciendo a la parte de arriba (nunca he conseguido descender hacia arriba) y me encuentro con unas mesitas y una balconada situada en una grada del fondo sur, desde donde se tienen las mejores vistas del campo del Real Madrid. La visión, hasta para los que no nos entusiasma el fútbol, es impresionante.

Pero sin duda mucho más impactante fue encontrar, a un lado de ese salón con vistas, una bodega acristalada que permitía ver la gran joya de la corona del lugar, el vino.

Pedí la carta y comenzaron a desfilar por mis ojos añadas de lujo. Pero lo que más reclamó mi atención fue una frase: "Un maestro me enseñó que los grandes vinos están regados por grandes ríos". Entonces, en la carta comienzan a fluir las añadas del río Oja (Sierra Cantabria 05, Contino Reserva 03, Finca Allende 04, San Vicente 04…), del Duero (Pintia 05, Numanthia 05, Pétalos del Bierzo 06…), por el Ebro (Olvena 04 Pago de la Libélula, Hache 05…), los vinos del Júcar, del Tajo, del Guadiana e incluso aquellos grandes vinos del Mediterráneo como el amoroso Enrique Mendoza Shiraz 05 que fue mi trago elegido para aliviar el estrés de una tarde de campeones.

REAL CAFÉ BERNABÉU
Av. Concha Espina, 1
Santiago Bernabéu, puerta 30
91 458 36 67
Precio: a la carta, desde 20 euros
www.realcafebernabeu.es.

Dulce

De los cuatro sabores básicos que podemos percibir sobre todo en la lengua, puede que el dulce sea el más bienvenido. Para la mayoría de la gente, dulce es sinónimo de placer.

Texto: Rudolf Knoll

El borde de la lengua es el primer punto en registrar el sabor dulce, antes incluso de que pueda extenderse por toda la boca. El profesor Dr. Jürgen Mai, de Dusseldorf, que investiga sobre el tema de los sentidos "Del gusto y el olfato" destaca el hecho de que el sabor dulce se suele asociar a alimentos ricos en calorías e hidratos de carbono, y a muchas personas es la única cualidad gustativa que les produce una intensa sensación de placer (estamos hablando del sentido del gusto, bien entendido). Este placer es, según las investigaciones científicas, innato al hombre y se intensifica durante la infancia. No es extraño, pues, que el sabor dulce sea muy relevante en la industria moderna de la alimentación, también porque en la dosis adecuada mejora el sabor de productos insípidos. Es evidente que, de este modo, la percepción propia de los sabores vaya embotándose. Por eso es importante volver una y otra vez a lo que es dulce naturalmente para no caer en la trampa del "dulzor químico". En el caso del vino, se trata del añadido de mosto natural antes del embotellado ("Süssreserve"), responsable de una nota que recuerda claramente al mosto y da la impresión de añadida.Por el contrario, el abocado de la fruta que se consigue con la interrupción de la fermentación tiene un sabor mucho más fino e intenso. Y como se trata de fructosa, incluso los diabéticos pueden disfrutar de estos vinos, mientras que la glucosa del mosto dulce es peligrosa para ellos.

Se puede constatar hasta qué punto tienen peso estas diferencias comparando otros productos alimenticios, como por ejemplo el chocolate barato frente al de una manufactura de calidad, o bien las mermeladas de oferta de los supermercados en comparación con las de la abuela o las elaboradas con productos de cultivo biológico.

A propósito del chocolate. Se ha convertido en un tema importante relacionado con el vino. Los productores a menudo trabajan con vinicultores y combinan chocolates de Bolivia, Cuba, Ecuador y Tanzania con vinos de su propia región, bien bajo la forma de bombones rellenos, bien por medio de degustaciones simultáneas de vinos y chocolates. En opinión del maestro chocolatero Eberhard Schell, de la región alemana de Gundelsheim, en Suabia, esto puede "llevar a una explosión de fuegos artificiales de sabor cuando se combinan en el paladar". Por esta misma razón están teniendo tanto éxito últimamente los seminarios con el tema "Chocolate y vino". "Es que cada vez hay más vinófilos chocolatólicos", bromea Astrid Stentz, de Landau-Mörzheim, en el Palatinado, que dialoga junto a su amiga Nicole Graeber con un grupo de aficionados (www.edelundsuess.com).

Pero igual que el chocolate no ha de ser dulce por principio, en estos actos no sólo se catan vinos dulces. Como tampoco hay por qué circunscribir estos vinos a los platos frutales, postres o especialidades navideñas. Los vinos dulces blancos más bien maduros (!), por ejemplo, combinan muy bien con los platos de caza y sus salsas (a menudo preparadas con canela, especias, arándanos, o con vinos de Oporto o de Madeira).

Foto Biene: Verena N./pixelio.de/Bildkombination: VINUM

¿Qué maridar con los vinos dulces?

Un Riesling-Auslese maduro con un ligero deje amargo de botritis es el compañero ideal de un solomillo de buey muy especiado. Un Champagne semiseco se puede servir sin problema para acompañar el lenguado con hierbas al vapor y salsa ligeramente espumosa. Y si se pinta de miel un solomillo de cerdo, el acompañante ideal puede ser un Sauternes. En cualquier caso resulta interesante experimentar con los nuevos maridajes recomendados para los vinos dulces y no atenerse sólo a los convencionales (como el hígado de oca y el queso azul).

En general, los dulces más bien maduros combinan mejor que los jóvenes con los alimentos. Además, también algunos vinos secos pueden dar una impresión de dulzor y, por ello, combinan con algunos platos teóricamente insospechados. Porque el vino contiene glicerina, un alcohol de tres carbonos que se percibe como cremosidad fundente.

¿El vino se aromatiza?

Foto: VINUM

Tabú: añadir al vino sustancias aromatizantes.

Texto: Alain Bramaz

Es posible que algún que otro amante del vino se haya hecho esta pregunta alguna vez, posiblemente con una copa de Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda intensamente aromático o un Muscat del sur de Francia en la mano. Añadir sustancias aromáticas, tanto naturales como artificiales, está terminantemente prohibido (aunque sólo oficialmente no se hace "nunca"). Pero no siempre ha sido así. En la Edad Media, los vinos solían aromatizarse mucho, algunos incluso con sustancias malsanas, según se sabe actualmente.

En nuestra época, lo que más se acerca a una "aromatización" (o enriquecimiento aromático) legal, naturalmente, es la crianza en barrica. El interior de una barrica tostada sobre el fuego confiere numerosas sustancias aromáticas al vino durante la crianza que luego determinan su buqué como características notas de barrica: vainilla, clavo, café, tabaco, humo, etc. Una de las sustancias más importantes es la vanilina, que también puede proceder de las controvertidas virutas de roble. Pero la influencia de estas virutas de roble ni por asomo tiene comparación con el efecto que produce la crianza que se lleva a cabo en auténticas barricas de roble.

Levaduras aromatizantes

Cuando se habla del aroma en el vino, el concepto de "levaduras aromatizantes" casi siempre está presente. Se refiere a levaduras seleccionadas puras, que originariamente se aislaron de los vinos típicos de una determinada región (por ejemplo, la tan extendida *Wädenswiler W27*, que procede de una Blauburgunder de la comarca de Jenins, en el cantón suizo de los Grisones). Muchos productores de vino fermentan sus mostos con estas levaduras varietales puras secadas y congeladas. Hay una gran oferta de variedades especiales. En casi todas las regiones vinícolas de renombre se pueden adquirir varias selecciones de levaduras, y los productores de levaduras, evidentemente, elogian los perfiles aromáticos que resultan de su empleo, porque según ellos se corresponden con los de los grandes vinos modélicos. Pero cualquier vinicultor experimentado sabe que la formación calculada de aromas, gestionada por una levadura seleccionada concreta, se suele sobreestimar.

En los vinos que han de beberse muy jóvenes, sobre todo en los blancos, la influencia de las levaduras aromatizantes es perceptible mucho más claramente que en los vinos de crianza. En el transcurso de la maduración, los juveniles y frutales aromas de la fermentación se van perdiendo y ceden su lugar a los aromas característicos de la variedad y de la elaboración y guarda. Lo importante es que los mostos fermenten con seguridad, lo cual resulta más fácil si se emplean levaduras seleccionadas.

A pesar de estas ventajas, cada vez más productores de vino se inclinan por la fermentación con las levaduras que se hallan en la piel de las uvas (fermentación espontánea). Los vinos fermentados de esta forma suelen presentar una complejidad aromática algo más amplia, pero requieren más atención durante todo este proceso para poder paliar a tiempo la formación de posibles aromas no deseados.

MÁS DE 600.000 LECTORES EN TRES CONTINENTES

CUANDO EL VINO ES EL MENSAJE

EDICIÓN ESPAÑOLA
11 números al año, 100.000 ejemplares de tirada.

EDICIÓN MEXICANA
6 números al año, 20.000 ejemplares de tirada.

EDICIÓN JAPONESA
3 números al año, 15.000 ejemplares de tirada

UNA PUBLICACIÓN DE
OPUSWINE
C/Teruel, 7. 28223 Pozuelo. Madrid. España.
Tel. 915120768 Fax 915183783
opuswine@opuswine.es

Agenda JULIO/AGOSTO 2008

3/6 JUL.
Córdoba

DELICATESSEN & VINOS
En su sexta edición, el evento más importante del sector gourmet del interior argentino renueva su apuesta y suma lo mejor de cada país en gastronomía «premium».
Centro de Convenciones del hotel Sheraton Córdoba, Córdoba (Argentina).
www.delicatessenyvinos.com.ar

15/17 AGO.
Trabanca

SALÓN INTERNACIONAL DEL VINO Y SU CULTURA EN EL PARQUE NATURAL DE ARRIBES DEL DUERO
Se trata de una feria comercial donde se darán cita empresas del sector vinícola de Castilla y León, resto de España y Portugal. Es un escaparate ideal para la promoción y venta de sus productos.
Parque Natural Arribes del Duero, Trabanca (Salamanca).
www.saloninternacionaldelvino.com

22/24 AGO.
Sierre

LE MONDIAL DU PINOT NOIR
Este certamen es el único concurso internacional que se centra y premia a los vinos elaborados con esta singular variedad. Está avalado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (O.I.V.) y la Union Internationale des Oenologues.
Sierre (Suiza).
www.mondial-du-pinot-noir.com

26/29 AGO.
Graz

WORLD SAUVIGNON CONGRESS
Congreso en el que destacados científicos y profesionales de esta variedad analizarán los hallazgos más recientes ocurridos sobre ella y el potencial que tiene esta cepa desde el punto de vista del viñedo, la bodega, la publicidad y los mercados.
Steiermark, Graz (Austria).
www.worldsauvignon.com

29/31 AGO.
Briones

I CONFERENCIA EUROPEA DE BLOGGERS DE VINO
La conferencia surge como un primer intento de reunir a diferentes voces de la «blogosfera» del vino de toda Europa y el resto del mundo, para «beber, comer y discutir». El programa incluye tres mesas redondas sobre tecnología, la escritura en los blogs y la estandarización y mercantilización de estas vías de expresión vinícola.
Museo Dinastía Vivanco, Briones (La Rioja).
www.ewbc2008.wineblogger.info

VIJAZZ PENEDÈS
4/6 JULIO
Vilafranca del Penedès

Tras el espectacular éxito de la primera edición, la Academia Tastavins del Penedès Sant Humbert mantiene la original fórmula de un evento innovador que une la cultura del vino y el jazz. Esta feria se celebra conjuntamente con un festival de jazz con conciertos gratuitos de artistas de primer nivel mundial.

Rambla de Nuestra Señora, Vilafranca del Penedés (Barcelona).
Tel.: 93 890 35 81
www.vijazzpenedes.com
E-mail: info@vijazzpenedes.com

COQ

Distribuidor Oficial para Asturias

COQ-Distribuciones y Representaciones del Norte, S.A.

COQ DISTRIBUIDOR DE VINOS DE CALIDAD

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

Fecha ___ / ___ / _____

Firma del titular:

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

Suscríbase

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

Puede suscribirse llamando al **teléfono** 918 907 120
O por **e-mail**:
suscripciones@vinum.info
O enviar el boletín de suscripción al **fax**:
918 903 321
O enviarlo por **correo postal** a:
AES José de Andrés, 11
Col. San José, Bloque 3, bajo.
28280 El Escorial (Madrid)

La deportividad te lleva a escenarios inesperados.

Nueva Clase C Estate. Agilidad Inteligente.

Todos los escenarios parecen nuevos en la nueva Clase C Estate de Mercedes-Benz, la nueva forma de la deportividad. Equipada con nuevos motores más potentes y Agility Control de serie, un sistema de amortiguación selectivo que se adapta a las condiciones de la calzada para que disfrutes de una conducción más deportiva si lo deseas. Y además, maletero de hasta 1500 litros de capacidad para que no te falte de nada. Ven a conocer la nueva Clase C Estate, la nueva forma de la deportividad. Descúbrelo por ti mismo. Desde 34.200 *€. **www.mercedes-benz.es**

* C200 CDI (136 CV). IVA, impuesto de matriculación y transporte incluidos. Consumo medio desde 6,0 hasta 13,7 (l/100 km) y emisiones de CO_2 desde 157 hasta 326 (g/km).
Vehículo visualizado no corresponde con modelo ofertado.

mecha

Concesionario Oficial Mercedes-Benz

SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES
Avda. de Somosierra, 4. (N-I, Salida 19).
Tel.: 91 651 41 00 (Ventas) 91 651 05 00 (Taller).

MADRID
C/ Coslada, 11 y 13 (Junto Avda. de América).
Tel.: 91 356 18 03 (Taller/Ventas).

www.motormecha.mercedes-benz.es