

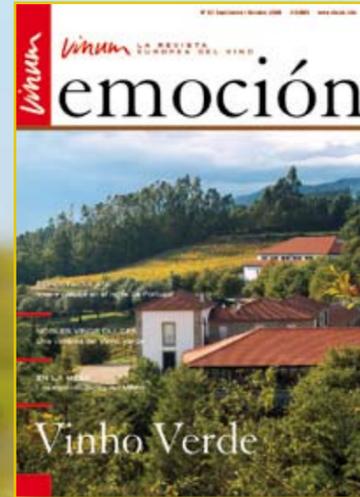
E - 67 SEPTIEMBRE / OCTUBRE 2008 *vinum*

*vinum*

**NUESTRAS CATAS:**  
Los vinos del Tajo  
Las vides de las islas

# vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO



**SEPARATA EXTRA  
EL VINHO VERDE**

**ISLAS:**

Las uvas que rodea el agua

**ENTREVISTA**

Noah Gordon:  
aventura en España

Ríos de vino VI: el Tajo    Entrevista: Noah Gordon    Catas: por las viñas del Tajo y los vinos de las Islas.

## Otra mirada al Tajo

Por viñas, desde Teruel a Lisboa

# Bang & Olufsen abre sus puertas en Paseo de la Habana



BeoVision 7

Acérquese a la tienda y recibirá un obsequio exclusivo.

**Bang & Olufsen Paseo de la Habana**  
 Paseo de la Habana 26  
 28036 Madrid  
 Tel: 91 563 42 76  
 Fax: 91 564 19 85

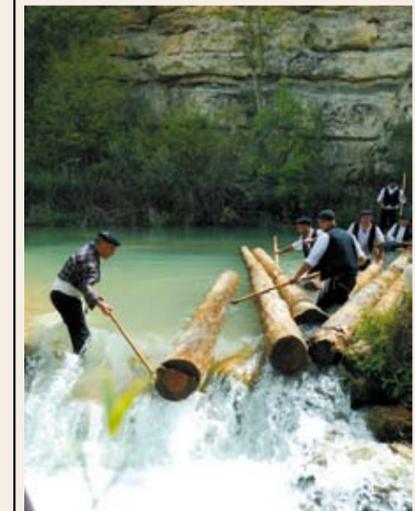
**BANG & OLUFSEN**

## Tajo: agua, cepa y piedra

Cuando se dice Tajo, nuestro río más largo, y uno de los más bellos, viene a la mente el mismo estereotipo: llanura, secano, nubes blancas en un horizonte azul y mucho calor. Eso en verano. En invierno, un frío tremendo que corta como el acero (toledano, naturalmente). Y vino, mucho vino. Porque aquí el viñedo se cubrió de desmesura, batió récords mundiales e impregnó el alma castellano-manchega. Pero la cuenca del río Tajo muestra caras bien diversas. Como los vinos a los que, de una u otra forma, influye y configura. Su cuenca recorre cinco comunidades autónomas, once provincias, y se asientan en ella cuatro capitales: Madrid, Toledo, Guadalajara y Cáceres. Para adentrarse después en Portugal y desembocar cerca de Lisboa. Lagunas, salinas, hayedos, carrizales, serranías, pinares, valles, estepas, cortados y cantiles... un caleidoscopio de paisajes y naturalezas bien alejado del estereotipo. El Tajo es río de muchas caras y muchos vinos, aunque tenga su gran almacén en Castilla-La Mancha.

Y del río al vino... de Madrid, que se mira en el Tajo desde el Jarama, su afluente. ¡Qué gran transformación la de estos vinos, hasta hace poco densos, alcohólicos y hoy tan modernos y elegantes! Por ejemplo, Arganda, donde hubo bodega por casa;

FOTO DEL MES

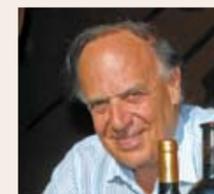


En los pueblos del Alto Tajo, en Guadalajara, se celebra la Fiesta de los Gancheros, homenaje a los hombres y mujeres de esta zona y al río Tajo que les sirvió de sustento. Pág. 18.

hoy tiene menos, pero mejores. O Aranjuez, huerta verdísima, un oasis del río Tajo entre secarrales. O los Colmenar, que Madrid tiene dos. Así, Tagonius, Regajal, Qubél, Viña Main, Manu, Grego, Divo, Tapón de Oro... ¡Qué vinos los de estos renovados bodegueros madrileños!

Volvamos al agua. Castilla-La Mancha juega al escondite con el Guadiana pero taja la piedra con el Tajo. Agua, cepa y piedra. Es la Mancha toledana, pueblos aplastados en la llanura que enfilan, rectos, el dedo índice de sus campanarios. Mérida, donde Finca Sandoval ha revitalizado una zona aletargada de gran porvenir. Malpica del Tajo, el feudo vitivinícola de Carlos Falcó, con el milagro de su Dominio de Valdepusa. Grandes vinos madrileños, manchegos, extremeños y portugueses para un viaje que termina en Lisboa de cara al océano Atlántico.

## Constructores de vinos



**Carlos Falcó, Marqués de Griñón,** apuesta por la calidad, la innovación y el respeto a la naturaleza desde Madrid y Castilla-La Mancha. Pág. 23.



**Francisco Uribes,** arquitecto antes que bodeguero, construyó a las afueras de Hueite (Cuenca) su propia bodega, un capricho que se asoma a la sierra. Pág. 20.



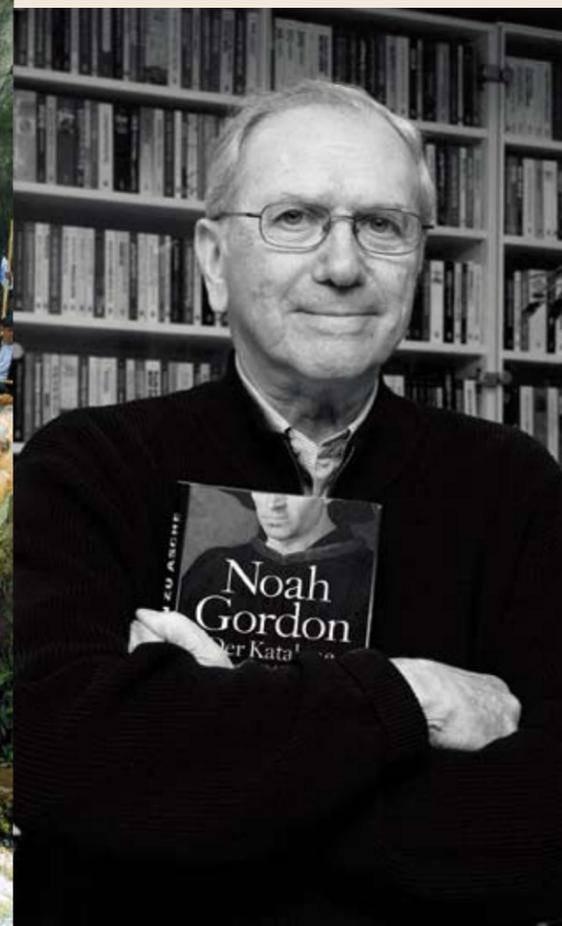
**Miguel Melo de Azevedo** se ha empeñado en trasladar el universo de los "châteaux" franceses a Portugal. Y lo está consiguiendo. Pág. 37.



Vinos de las Islas. Pág.42



Ríos de vino: el Tajo. Pág.16



Entrevista: Noah Gordon. Pág. 54



Separata EXTRA: El Vinho Verde.

## ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES  
*Como guardar los destilados*
- 8 INTERNACIONAL  
*40 años de supertoscanos*
- 10 INTERNACIONAL  
*Robert Mondavi, in memoriam*
- 12 NACIONAL  
*El diseño en Terras Gauda*
- 14 NACIONAL  
*Richard Smart en España*

## MAGAZIN

- 16 RÍOS DE VINO (VI)  
*El Tajo/Tejo*
- 42 VINOS ISLEÑOS  
*La influencia del mar*
- 54 ENTREVISTA  
*Noah Gordon*
- 69 EXPERIENCIAS  
*Art drinking in Xixón*

## GUÍA

- 58 CATA RÍO TAJO  
*Desde el Tajo al Tejo*
- 64 CATA VINOS ISLEÑOS  
*Vinos contra el calor*
- 72 NOVEDADES  
*Lo último del mercado*

## SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 70 CONOCER
- 73 AGENDA
- 74 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](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.

## Descubriendo el vino



Los cambios genéticos espontáneos pueden cambiar el aspecto y sabor de las uvas, como ocurrió con la Tempranillo Blanca.

Como reciente aficionada al vino, disfruto con cada descubrimiento, pero a veces creo que estoy descubriendo América, es decir, algo que todo el mundo conoce. Me ocurrió con la Garnacha Blanca, de la que no había oído hablar, y ahora he oído que también existe Tempranillo Blanca. ¡No deja una de aprender! **Miren Arrazola, San Sebastián**

La Garnacha Blanca es una uva tradicional, por ejemplo, de la D.O. catalana Terra Alta. La Tempranillo Blanca, sin embargo, es un "invento" muy moderno: apareció como mutación en un viñedo riojano y, aunque está en fase de experimentación, ha sido reconocida por el Registro de Variedades Comerciales. Sus paladines son, por supuesto, los bodegueros riojanos, que con ella ampliarían las variedades blancas admitidas por el Consejo Regulador (hasta ahora sólo tres, Viura, Malvasía y esa otra que usted acaba de descubrir, la Garnacha Blanca). En 1988, como fruto de una mutación natural debido a factores ambientales, apareció Tempranillo Blanco en una cepa de Tempranillo Tinto. El CIDA se hizo cargo de la plantación de este material y una vez que, en 1993, confirmó la estabilidad de los caracteres, se multiplicó su plantación hasta alcanzar la hectárea en 2000, en la Finca la Grajera. La homogeneidad de la variedad es completa, pues toda la producción procede, a través de la multiplicación vegetativa, de un único sarmiento, y las diferencias ampelográficas entre la variedad blanca y tinta son mínimas, lo que es un indicio de calidad.

## «Otro» Latour

Me han regalado un Château Latour de 1967, pero en la etiqueta de la botella no está representada la torre habitual en los Latour, sino un castillo. ¿Tiene una categoría distinta? ¿Qué valor tiene esta botella? **Miryam Mongiovi, Wolfsburgo, Alemania**

En la etiqueta del Grand Vin de Château Latour está representada la torre, pero en la etiqueta de la segunda marca, Les Forts de Latour, está el castillo. Los precios del Les Forts varían según la añada y el comercio. El precio de la botella de la cosecha de 2006, dependiendo de los países y zonas, puede oscilar entre 180 y 270 euros, aunque las añadas de 2003, 2000 y 1982 se sitúan claramente por encima de ese precio.

La cosecha de 1967 de Les Forts de Latour ya no está disponible en el mercado normal, por ello no es posible hacer una estimación concreta del precio. Dicha añada no fue considerada precisamente excelente, y muchos vinos ya habían alcanzado su madurez cuando salieron al mercado en 1970. Sólo los mejores de entre los grandes vinos, en buenas condiciones de guarda, se han conservado mucho más de diez años.

## Cambio de tendencias

En calidad de pequeño viticultor de Moldavia, estoy interesado en la evolución del mercado del vino. En un número anterior entendí que la tendencia de consumo cambia en Europa y EE. UU. ¿Es cierto que crece la demanda de blancos? Me interesa porque nuestra producción se compone sobre todo de Aligoté y Chardonnay.

**Vadim Vodolaszchi, Chissinau (Moldavia)**

Aunque el mercado no dispone de cifras globales, la percepción de los comerciantes va por ese lado. Su visión es que se invierte la actual ratio, donde priman los tintos (2/3 sobre 1/3 de blancos). Y hay razones sobradas. La incorporación de mercados emergentes, sin tradición vitivinícola, exige una educación de los bebedores. Y parece que el primer paso es el blanco, en general más delicado y versátil que el tinto. Los viveristas españoles han notado ese cambio y en este momento tienen agotadas algunas de las variedades blancas.

Desde la década de los noventa, la tendencia ha seguido sentidos opuestos: variedades comunes de uva blanca como Airén en La Mancha, Palomino, Pedro Ximénez y Zalema en Andalucía o Garnacha Blanca en Cataluña han reducido considerablemente su superficie, y variedades como Viura o Macabeo (Rioja, Cataluña, etc.), Listán Blanco (Canarias), Parellada y Xarello apenas han sufrido variaciones, mientras que variedades españolas como Verdejo en Castilla y León, Albariño, Treixadura y Godello en Galicia, o foráneas como Sauvignon Blanc y Chardonnay, incrementan espectacularmente su superficie. El aumento del consumo de blancos no sólo afecta a Europa y América, también a Asia, que tantas sorpresas reserva.



Una barrica enferma es mejor curarla... y utilizarla luego para criar un buen vinagre.

## Barrica enferma

Tengo una bota de roble que compré más o menos en octubre y que, después de lavarla, llené de vino tinto ya curado para que se fuese impregnado la madera. Ahora se me ha picado y no sé qué tengo que hacer con la bota para tratarla. ¿Me pueden ayudar?

**Lola G. (Sant Just Desvern)**

Nos encantaría ayudarle pero la única forma de neutralizar el ácido del vino «picado» en la madera sería con un producto básico muy fuerte, como la sosa cáustica. Pero sería una utilización peligrosa, pues daña las fibras de la madera y luego resulta casi imposible eliminar completamente sus residuos. En realidad, lo mejor que se puede hacer en estos casos es que comience la elaboración y crianza de la próxima vendimia en otra barrica, y deje ésta para criar un buen vinagre balsámico (o una bonita meceta).

## Online

Acceso gratuito a [www.vinum.info](http://www.vinum.info) [válido hasta el 15 de noviembre] Usuario: tajo. Password: tejo

## Blogueros unidos

El Museo Dinastía Vivanco acogió el pasado mes de agosto el primer encuentro de "blogueros" del vino, European Wine Blogger Conference 2008. Durante dos días se consiguió unir a diferentes voces de la "blogosfera" del vino con el fin de intercambiar impresiones y analizar la forma en que los "blogueros" pueden colaborar para mejorar su labor de difusión de la cultura del vino. Para más información: [ewbc2008.wineblogger.info](http://ewbc2008.wineblogger.info)

No se pierdan esta citas:

**Verema.com**

Dentro de esta web, con más de 16.000 internautas, se puede acceder a 10 blog, todos sobre el vino.

**Elmundovino.com**

El crítico vitivinícola de El Mundo, Víctor de la Serna, escribe sobre los temas más actuales del vino.

**www.vinustv.es**

Es la última revolución en la red. Se trata de un portal donde se emiten reportajes en video sobre vino.

**www.devinis.blogspot.com**

Dirigido por J. Gómez Pallares, tiene una extensa sección con los mejores blogs españoles, además de su opinión personal.

**www.yvinos.com**

Tiene los blogs distribuidos por categorías: bodegas, variedades, tipos de vinos, restaurantes, etc.

**20minutos.es/descorchevinos/**

La página de Paco Berciano, una ayuda inestimable para estar al día de las novedades.



Página de Paco Berciano en 20Minutos.es

## Pregunta del mes

## ¿Cuál es la mejor manera de guardar los destilados?

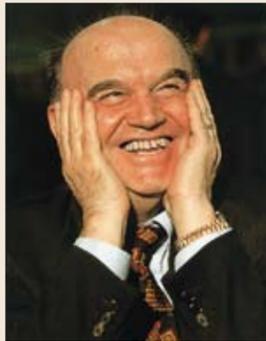
Las botellas de licores destilados llenas y sin abrir se conservan mejor de pie en un lugar fresco y oscuro. El espacio idóneo es un sótano o bodega. Los destilados de frutillos o bayas alcanzan su maduración óptima aproximadamente tres años después del embotellado, los de frutas de pepita a los cinco, y los de frutas con hueso, como los orujos, a los ocho como mínimo. Es evidente que los destilados en botellas abiertas sufren un proceso de oxidación. Pero los expertos no han lle-



Los destilados maduran pronto a la luz.

gado a concluir unánimemente a partir de cuánto tiempo la oxidación influye negativamente en el sabor. Mientras que los libros de texto de gastronomía generalmente recomiendan consumir las botellas de licores destilados en el transcurso de un mes después de abiertas, aficionados al Single Malt comentan que disfrutaron de sus elixires durante meses, o incluso años. Aceptan las variaciones de sabor como parte del "elevado disfrute espiritual". Una vez abierta una botella, es válida

la siguiente regla: cuanto más alcohol, mejor capacidad de guarda. Los destilados con un volumen de alcohol correspondiente a una larga maduración en barrica de madera se mantienen más tiempo que la frutal filigrana de los destilados de bayas. Las botellas deberán estar protegidas de la luz solar directa y de las excesivas oscilaciones de temperatura. Dentro del frigorífico, la mayoría de los destilados de alta calidad se conservan impecables durante muchos meses, incluso durante años.



**Ezio Rivella cumple 75 años**

Ezio Rivella, uno de los enólogos más famosos de Italia, ha celebrado esta primavera su cumpleaños. Portador del título de "Cavaliere al merito del lavoro" (Caballero del mérito al trabajo), narra su propia carrera en el libro "Io e Brunello" ("Brunello y yo", publicado en Baldini Castoldi Dalai). Su obra principal fue la construcción en Montalcino del imperio del vino Banfi. Ezio Rivella, procedente de una modesta familia de viticultores, actualmente asesora a algunas fincas vinícolas de Montalcino y está trabajando en el resurgimiento de la finca familiar Bel Sit.

**Burdeos Primeur 2007: ¿acabarán bajando los precios?**

A comienzos de verano ha salido al mercado el primero de los primeur de Burdeos, Château Margaux, que se vende en la finca a 200 euros, lo cual supone una bajada de precio del 25 por ciento (70 euros) con respecto al año anterior. Los primeros intermediarios ofrecen este vino a 280 euros más impuestos. Por lo general, los precios de los vinos tintos ofrecidos hasta ahora se sitúan entre un 5 y un 20 por ciento por debajo del año anterior; el descenso medio parece oscilar alrededor del 10 por ciento. Así, la cosecha de 2007 podría empezar a considerarse como una verdadera ganga, siempre y cuando se compre de manera muy selectiva y prudente.

# 40 años de supertoscanos

Entraron en combate para enfrentarse a los grandes vinos de Burdeos y California. Gracias a ellos, Italia hoy se encuentra entre los más importantes países vinícolas del mundo. En 2008, los supertoscanos, como se autodenominaron estos vinos de mesa de categoría superior, celebran sus cuarenta años de vida.

Foto: VINUM



Supertoscanos: 40 años brillando.

El primer supertoscano salió al mercado en 1968: se llamaba Vigorello, lo vinificaba la finca San Felice en Castelnuovo Berardenga y se componía de las variedades Sangiovese y Cabernet Sauvignon. Pronto le siguieron otros. Todos estos vinos demostraron, mucho antes de que los grandes vinos DOCG de la Toscana alcanzaran la fama, que en Italia existía un mundo más allá de la pizza y la garrafa, y que precisamente de la Toscana podían salir grandes vinos. Muchos viticultores no sólo apostaron por los vinos hechos con Cabernet o Merlot, sino también por los varietales de Sangiovese. Los supertoscanos celebraron su cuadragésimo aniversario con una cata por todo lo alto en la casa señorial de su antepasado en San Felice, en el sur de la Toscana. Dieciséis fincas de la región de Chianti Clas-

sico llevaron sus supertoscanos: cada una de ellas aportó una añada histórica de los ochenta y un vino del nuevo milenio, de la añada de 2001, para compararlos.

**Una nueva era**

Muchos de los vinos de los ochenta aún presentaban una sorprendente frutalidad y frescor. Pero la comparación con los vinos de la añada de 2001 puso de manifiesto el salto cualitativo de la viticultura toscana en los últimos veinte años. En el viñedo y en la bodega ha comenzado una nueva era.

**Nuestros favoritos**

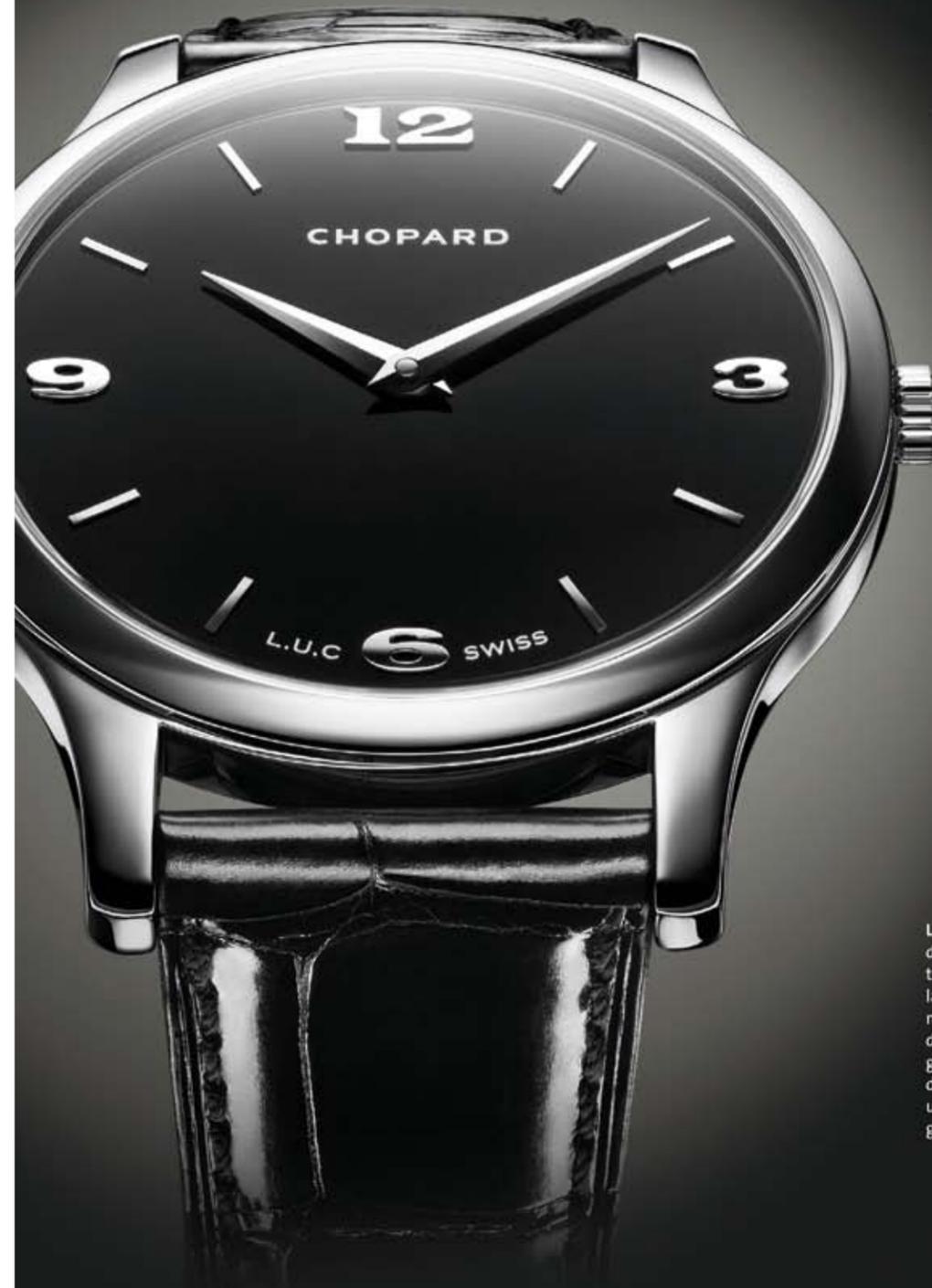
**Querciabella, Camartina 1981 (70 por ciento de Sangiovese, 30 por ciento de Cabernet Sauvignon)**  
Color brillante; notas de frutillas y praliné; en el paladar, vigoroso, acidez y taninos bien equilibrados.

**Castello di Querceto, La Corte 1985 (Cien por cien Sangiovese)**  
Aromática frutal sorprendentemente fresca; textura llena y jugosa; especiado final de tabaco.

**San Giusto a Rentennano, Percarlo 1985 (Cien por cien Sangiovese)**  
Seductoras notas de frambuesa; principio lleno y firme, y final delicadamente especiado. Lleno de elegancia.

**Felsina, Fontalloro 1986 (Cien por cien Sangiovese)**  
Notas de violeta y frambuesa; en el paladar, acidez con casta, mucho frescor y frutalidad.

**Riecine, La Gioia 1988 (Cien por cien Sangiovese)**  
Fresca nariz frutal y floral; posee casta, plenitud y un largo final.



Chopard

"Less is more"

L.U.C. XP - Less is more. El diseño contemporáneo del L.U.C. XP ilustra este concepto a la perfección, tanto en las líneas depuradas de su caja como en la sobriedad de su esfera y sus agujas. Un movimiento L.U.C. de mecanismo automático equipado con doble barrilete (tecnología L.U.C. Twin®) garantiza a este modelo una reserva de marcha de más de 65 horas. Este reloj, accesorio ideal para una reunión de negocios o para una velada elegante, tiene un valor intemporal.

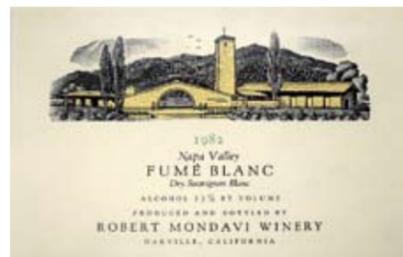
L.U.C.

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE  
LOUIS-ULYSSE CHOPARD

L.U.C. XP: disponible en oro amarillo y oro blanco (161902).

# Robert Mondavi, referente del Nuevo Mundo, fallece a los 94 años

El aura especial de este hombre salía a relucir siempre que visitaba, a una edad ya avanzada, "su" Robert Mondavi Winery en Oakville. Los visitantes se arremolinaban en torno a él. Encarnaba la leyenda americana, según la cual cualquiera puede lograr algo grande si "verdaderamente cree" en ello. Robert Mondavi demostró al mundo que producir vinos superiores no necesariamente ha de ser una prerrogativa europea por derecho divino. Así, se convirtió en el mascarón de proa de la viticultura del Nuevo Mundo. Y eso que su historia comenzó cuando ya tenía 52 años. En 1965, y tras una amarga disputa con su hermano menor Peter, Robert Mondavi abandonó la empresa familiar Charles Krug Winery. Un año después, inauguró la Robert Mondavi Winery, construida siguiendo el estilo arquitectónico tradicional de las misio-



Una etiqueta con el valor simbólico de un icono: la bodega Robert Mondavi Winery en Oakville.

nes. Fue la primera bodega importante de nueva construcción en Napa Valley tras la abolición de la Ley Seca. El resto es historia. Con Opus One (con el barón Philippe de Rothschild), Luce (con la familia Frescobaldi), Señá (con Eduardo Chatwick) y otros proyectos, Mondavi fue marcando tendencias cada vez más copiadas por otros y convirtiéndose en "global player".

Tras una costosa política de expansión y un mecenazgo más que generoso para

COPIA, The American Center of Wine, Food and the Arts (Centro Americano de Vino, Gastronomía y Arte) en Napa, y otro similar para el Robert Mondavi Institute for Wine and Food Science en la Universidad de California, la familia Mondavi perdió el control de su consorcio, que ya cotizaba en bolsa, y fue absorbido en 2004 por Constellation Brands.

El carisma personal de Robert Mondavi no sufrió bajo este fracaso. Hacia el final de su vida volvió a realizar un gesto de grandeza. En 2005, tras cuarenta años de discordia, Robert se reconcilió y volvió a asociarse con su hermano Peter. Juntos suministraron las uvas de sus viñedos familiares para una barrica de Cabernet Sauvignon que en la subasta de Napa Valley Wine Auction alcanzó los 401.000 dólares. El lote subastado se llamaba "Ancora Una Volta" (intentémoslo otra vez).



Foto: Heinz Hebeisen



Vendimia a mano, pisa tradicional, los vinos del Douro portugués son excelsas reliquias que, paradójicamente, permanecen vivas y se actualizan en cada añada.

## LOS VINOS DEL MUNDO

# Las dos caras del Douro

La selección de los De Graeve para su catálogo de Los Vinos del Mundo es siempre cuidadosa y descubridora. Con esta bodega del Douro portugués que preside uno de los paisajes vinícolas más bellos e importantes del mundo, se asoma a esos viñedos en pendiente que acrisolan lo mejor del sol, de la tierra y de uvas muy especiales pisadas tradicionalmente.

Casa de Santa Eufémia, fundada en 1894 por Bernardo Rodrigues de Calvalho, ocupa una privilegiada ladera a 300 metros de altitud cerca de Pinhao, en pleno corazón de un viñedo que es Patrimonio Universal, el Douro, tierra mágica, rica en historia, secretos e inconfundibles aromas que se convierten en potentes tintos del Douro o en clásicos Oportos. El 80% de sus uvas -Tinta Barroca, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cao y Tinta Amarela- se vendimian con máquina, mientras que las delicadas variedades blancas, la Malvazia fina, Malvazia Rei, Moscatel Galego y Cerceal, se cosechan según el sistema tradicional. La finca es muy hermosa, y la casa un exquisito palacete rural bien vestido que la familia de Pedro Carvalho la comparte como perfecta anfitriona para el enoturismo.

### DOC Douro, fruta y mineral

COMPOTA TOURIGA NACIONAL 2005  
Sus reflejos cardenalícos son realmente seductores. El perfume tiene una presencia floral (violetas, jazmín) importante, además de fruta roja (ciruelas) y notas minerales muy delicadas pero nítidas. Muy carnoso, de tac-

to tánico fino, envolvente, amargo y todo frutalidad en el final de boca.

### CSE GARAFEIRA 2001

Una línea más moderna pero clásica por su elegancia, con nítidos recuerdos de grosellas ácidas, acerola, petunias, pizarra y un roble especiado (jengibre). Frescor inesperado, con un recorrido elegante donde la fruta se expresa con nitidez. Final netamente mineral. CSE RESERVA 2003

Principio aromático cerrado como corresponde a un viñedo netamente mineral (exquisto). Hay frutos rojos (arándano) y mucha violeta con finos ecos del roble. Balance grasa-acidez espléndido, con un recorrido pleno de fruta y marcado carácter del terruño. Mejorará en botella, sin duda.

### DOC Porto, en blanco y negro

#### CSE SPECIAL RESERVE WHITE

A pesar de que los Oportos blancos suelen quedar en segundo plano, éste es una excepción. Su intenso perfume de turrón, orejones e incienso es penetrante y complejo. En boca peca de prudencia golosa, que la tiene, pero se crece en persistencia e inunda de frutos secos el paladar.

### TAWNY 10 AÑOS

Han sabido entender el 10 años, pues encontramos tanto recuerdos de fruta pasa (higos, orejones) como de frutos rojos (cerezas, fresa). Además se une su impecable complejidad de tabaco, miel y el delicioso fondo de bodega que aporta misterio al conjunto. Tan equilibrado que apenas se notan sus 19,5% vol., envolvente y realmente delicioso. Excelente para disfrutar de una buena sobremesa con puros o taquitos de queso.



LOS VINOS DEL MUNDO  
C/ Nil Fabra 34- En-2. 08012 Barcelona  
Tel. 93 486 42 42 Fax: 93 486 42 49  
www.losvinosdelmundo.com

**La D.O. Cigales en ruta**

La última aventura enoturística que propone la empresa Enovino-Enovaje es descubrir las tierras de la Denominación de Origen Cigales. La ruta incluye los rincones menos conocidos, las bodegas y los restaurantes de esta D.O. en un viaje cultural de grupos reducidos y con guía especializado. El programa incluye un curso de cata. Contratación e información, en: [www.enovino.es](http://www.enovino.es)

**Los mejores vinos españoles**

La revista "The Wine Advocate" de Robert Parket ha concedido su máxima puntuación a dos vinos españoles: un rioja, Contador 2005, de Benjamín Romeo; y un priorato, Clos Erasmus 2005. Con 99 puntos aparecen otros cuatro: Pérez Barquero PX 1905, Pingus 2005, Vega Sicilia Único Reserva Especial y un vino del Monsant, Espectacle 2004. Y 16 vinos más han conseguido la clasificación de 98 puntos. Entre ellos se encuentran Vega Sicilia Único 1998, Raúl Pérez Ultreia de Valtuille 2005, Raúl Pérez El Pecado 2005 y L'Ermita 2005.

**El Club gastronómico de CVNE**

La Alambique y CVNE han creado el club gastronómico Viña Real del Alambique. Un grupo abierto a todos los amantes del buen comer y beber que podrán disfrutar de privilegios como cursos de cata y de cocina, o servicios de viajes por La Rioja, entre otros. Información en: [www.vinarealdelalambique.com](http://www.vinarealdelalambique.com)

**González Byass compra Viñas del Vero**

El prestigioso grupo González Byass (con sede en Jerez) ha adquirido la bodega Viñas del Vero, de la Denominación de Origen Somontano. Viñas del Vero es la bodega pionera del Somontano moderno y una de las mejores de España en estos momentos. La otra noticia buena es que de momento seguirá toda la plantilla y, sobre todo, el conocido y excelente enólogo Pedro Aibar, artífice de unos cuantos vinos que son referencia de calidad y originalidad entre los conocedores.

**El diseño y el vino en Terras Gauda**

Con motivo de la presentación del VII Concurso Internacional de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón, Bodegas Terras Gaudas reunió en Madrid a más de 300 personalidades del mundo del arte, la cultura, la política, la diplomacia y la empresa.

El acto, que fue presentado por el periodista Fernando Ónega, tuvo lugar en una de las salas del emblemático Hotel Ritz, rodeados por las obras finalistas y premiadas en la última convocatoria. Entre los asistentes se encontraban José Blanco, secretario de Organización del PSOE; Francisco Caamaño, secretario de Estado de Relaciones con las Cortes; el senador Manuel Fraga Iribarne; la escritora Carmen Rigalt, la actriz Ángeles Martín y la embajadora de Finlandia, entre otros.

Este año, más de 60.000 artistas gráficos, estudios de diseño y universidades de 178 países de todo el mundo participarán en el prestigioso concurso, que cierra su plazo de admisión de obras el día 30 de este mes de septiembre.

En esta convocatoria, Bodegas Terras Gauda ha incrementado la cuantificación económica de los premios en 5.000 euros. De este modo, la obra ganadora recibirá un premio de 10.000 euros y dos carteles finalistas podrán optar al accésit de 2.000 euros cada uno. El fallo del jurado se hará público antes del 31 de diciembre de 2008. Para más información en [www.terrasgauda.com](http://www.terrasgauda.com) o en [www.franciscomantecon.com](http://www.franciscomantecon.com)



El periodista Fernando Ónega, durante la presentación en el Hotel Ritz de Madrid.

**Una enoteca en casa**



Lo último en diseño dentro del mundo del vino lleva el nombre de SOWINE y acaba de ser galardonado en Francia con el premio Trophée de la Maison 2008 (Trofeo del Hogar 2008). Se trata de una nueva e ingeniosa cava pensada para uso casero, diseñada por el prestigioso grupo internacional Eurocave. Durante diez años, se ha estado analizando e investigando sobre el desarrollo de un utensilio que estuviera sujeto a las necesidades actuales del consumo del vino, tales como consumir menos pero con mejor calidad. Así nació SOWINE.

El nuevo cachivache vinícola, de diseño sobrio y moderno, permite guardar dos botellas de vino (blanco o tinto) a la temperatura ideal de degustación y conservarlas al vacío hasta diez días una vez descorchadas. La cava cuenta

con dos compartimentos totalmente independientes cuya temperatura se ajusta perfectamente al tipo de vino almacenado. Además, su sistema automatizado de conservación al vacío preserva el vino de la oxidación. Es así como SOWINE permite gozar del placer de un vino intacto, consumirlo a su ritmo, durante varios días y siempre a la temperatura idónea. Más información en las páginas de Internet [www.eurocave.com](http://www.eurocave.com) y [www.sowine-bar.com](http://www.sowine-bar.com)



ESTE TINTO ES EXCELENTE

ÉSTE, SOBERBIO

PERO ÉSTE ESTÁ DE LUJO



LA CALIDAD ANDALUZA ESTÁ DE LUJO

Elige CALIDAD CERTIFICADA, el sello que distingue nuestros alimentos de mayor calidad.



JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Andalucía al máximo

**La D.O. en la PDA**

Con sólo meter el código de barras una botella cualquiera en el portal [avanzavino.com](http://avanzavino.com) es posible obtener toda la información de la bodega y la D.O. a la que pertenece. Éste es un nuevo proyecto del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo con el que se pretende difundir la cultura del vino ya sea a través de Internet, teléfono móvil o PDA. Tan sólo hay que entrar en la web [www.avanzavino.mobi](http://www.avanzavino.mobi).

**El 'móvil-guía' del Somontano**

Acaba de salir la primera guía de rutas por el Somontano que sólo funciona con el teléfono móvil. Para poder utilizarla hay varias opciones: meterse en la web de la Ruta del Vino ([ruta-delvinosomontano.com](http://ruta-delvinosomontano.com)) e introducir el teléfono móvil para registrarse; o bien mandar un mensaje de texto al número 5013 con la palabra 'RUTA', entonces se recibirá un link que permitirá descargar la aplicación. El precio de la móvil guía es de un euro (consultar tarifas en la web) y permite recibir información sobre las bodegas de la Denominación de Origen los hoteles, restaurantes y posibles rutas vinícolas por la zona.

**Centro Cultural del Vino**

Barcelona ha sido el lugar escogido para abrir el primer Centro Cultural del Vino en España, Monvínic. Cuenta con 500 metros cuadrados, destinados a la divulgación vinícola, y alberga más de 4.000 vinos, wine bar, sala de catas y conferencias, y biblioteca especializada. Además, el Centro Cultural tiene un restaurante donde degustar cocina tradicional catalana. Monvínic está en la calle Diputació 249, de Barcelona. Tel: 93 272 61 87.

**Enoturismo en Chile**

Nace en Chile la primera empresa de enoturismo, TurisVino. A través de su página web ([www.turisvino.com](http://www.turisvino.com)), se pueden seleccionar y contratar las rutas que se quieren hacer por los caminos vinícolas del país. El proyecto no sólo permite escoger la bodega que se desea visitar, sino también obtener información adicional sobre sus restaurantes, spas actividades o juegos para niños, etc.

**El 'doctor viña' visita España**

El australiano Richard Smart, experto en viticultura conocido como el 'doctor viña', ha estado de ruta por diferentes bodegas y viñas españolas. En el mes de abril, participó en el VI Foro Mundial del Vino, celebrado en Logroño (La Rioja), con una conferencia titulada "Influencia del suelo en la tipicidad y la calidad del vino". Y días más tarde, se acercó a Bodegas Covilor, en las Cuevas de Utiel, donde se interesó por la variedad autóctona de la zona, la Bobal.

En julio, se presentó con una veintena de enólogos y bodegueros australianos en las instalaciones de Félix Solís en Valdepeñas. La visita fue guiada por el Director de Exportación, Félix Solís Ramos, y el Director Técnico, Antolín González, quienes hicieron un recorrido por la que se considera una de las tres bodegas más importantes del mundo desde el punto de vista tecnológico y de la comercialización. La visita concluyó con una cata-degustación de algunos de los vinos de la bodega de la familia más conocidos en Australia, como Viña Albali. En 2008, Richard Smart ha entrado a formar parte del profesorado de la Cátedra de la Viña y el Vino de la Universidad Politécnica de Valencia. Y se sabe que está colaborando en el rescate de viñas poco productivas en España.



El experto en viticultura Richard Smart (a la izquierda), junto a Félix Solís Ramos, Director de Exportación, durante la visita a las instalaciones de Félix Solís, en Valdepeñas.

**'Báilame el vino'**

Bodegas Bilbaínas acaba de sacar el primer vino que armoniza con música. Lleva el nombre de Viña Zaco y se ha descubierto que potencia sus aromas y sabores a ritmo de clásicos del pop de los ochenta y noventa como "Just Can't Get Enough" (Depeche Mode), "Guns of Brixton" (The Clash) o "Veneno en la piel" (Radio Futura).

Para llegar a esta conclusión se han realizado estudios de Psicología Aplicada en la Universidad de Edimburgo en los que se han descubierto los efectos que la música produce en la percepción del vino, la cual se asocia a la teoría de detonantes cognitivos, que sostiene que la música prepara al cerebro para que responda de una forma determinada ante el sabor de un vino. La música

activa estos y otros tipos de conocimiento, de forma que un determinado tema musical se asocia a una unidad de información correspondiente a una experiencia personal vivida anteriormente; y esta relación cognitiva entre la música y las experiencias personales potencian la percepción de los aromas y sabores del vino.

Aplicado a Viña Zaco, se ha determinado que la música para acompañarlo debe ser una melodía fresca, ligera; contemporánea y sorprendente; "cool", de armonía simple, ritmo fluido y rápido, tono bajo y timbre apacible:

música y vino han de ser disfrutados en un "lounge" o en un ambiente muy relajado. Más información: [www.vinazaco.com](http://www.vinazaco.com)



CHATEAU  
LA MISSION HAUT-BRION



*“Apenas amanece te me apareces posada sobre el Tajo, como una ciudad que navega”. Así, desde el esplendor de Lisboa cantado por Cardoso Pires, habría que remontar los mil kilómetros del cauce más largo de la Península. Aunque sería demasiado amargo ver cómo se va encogiendo en el seco, en la Estremadura portuguesa y la Extremadura española, cómo se ensancha embalsado ahogando la memoria de los pueblos, corre salvaje por los Parques Naturales bajo la aguda mirada de los buitres, saciando la sed de las ciervas escapadas de un verso, cómo atraviesa puentes de historia antigua, huye en caudaloso canal hasta el Mediterráneo y cómo nace, apenas un goteo espasmódico, en las alturas agrestes de Albarracín.*

# Ríos de Vino

## VI. EL TAJO

Textos: Ana Lorente y Javier Pulido  
Fotos: Heinz Hebeisen

Vista de Toledo desde El Cigarral de Santa María. Viñedos de Pago del Ama, junto al Tajo.



Fiesta de Los Gancharos, en el pueblo de Zaorejas. "Maderada" sobre el Tajo, frente al puente de San Pedro.

## TAJO/TEJO

# El río que nos lleva

*El Tajo ha escrito muchas páginas de la historia de España y Portugal, ha reflejado la dulzura de Aranjuez, el poder de la imperial Toledo, el cruce de caminos de Alcántara y la puerta abierta al mundo conocido y por conocer en Lisboa. En nuestro largo recorrido vinícola, riega la revolución que se gesta en novísimos viñedos, donde las más nobles variedades del globo se acomodan a los terrenos más variopintos que fueron huertas o arenas, islas fluviales, dehesas o rudas calizas, antes de vestir el fresco verdor mudable de los pámpanos.*

Una vez más es el principio de un milagro, una gota temblorosa, raquílica, de verano y sed, que desde Casas de Fuente García (en Teruel), por los Montes de Albarracín, a 1.500 m de altura, ha de recorrer más de mil kilómetros hasta reflejar la grandeza de Lisboa.

Una escultura descomunal y un mapa metálico señalan el lugar, pero el Alto Tajo no es "el río que nos lleva", el cauce violento que descendían los gancharos tambaleándose en los troncos de saca abocados en Peralejo de las Truchas. Hasta las truchas han dicho adiós y no saltan alegres La Escaleruela.

Salvaje y dramático, el proyecto de Parque del Alto Tajo es reducto de caminantes. Sólo así se pueden encontrar cuevas paleolíticas o avistar buitres en Zaorejas o, siguiendo el cauce, acercarse a otra agua azulada, la de la laguna de Taravilla. La visión más espectacular del río, cuando baja crecido, es desde la pasarela de Poveda, y el pueblo ribereño mejor conservado, Peñalen, desde donde se organizan excursiones a pie o a caballo, más desarrollado para turismo que su vecino medieval Villar de Cobeta.

El Hundido de Armallones, un paraje rocoso de los más agrestes del Alto Tajo, se formó por el desplome del monte sobre el cauce, producido por el mismo terremoto que en el S. XVII destruyó Lisboa. Principio y cabo del río, unidos en la debacle y, en uno

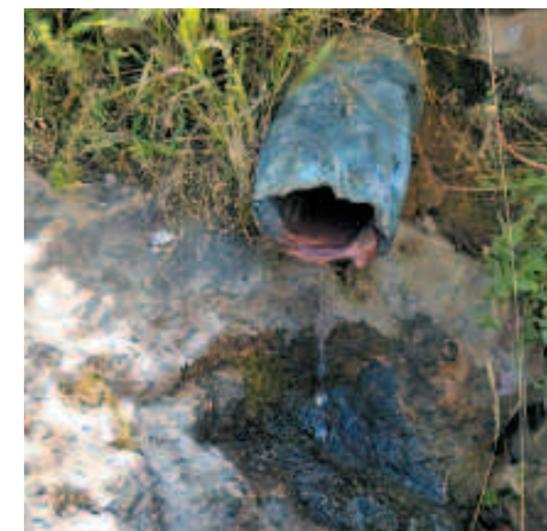
y otro extremo, con un resultado maravilloso: aquí saltos y remansos deliciosos, allí la deslumbrante ciudad pombalina.

Los puntos monumentales son Valtablado del Río, con su puente y algunas piedras del castillo, y Chequilla, regado por el río Cabrillas que enseguida se vierte en el Tajo, un bodoque verde sobre el que se yerguen moles de arenisca roja que en un punto enmarcan un espacio circular que se utilizó como plaza de toros.

Las Hoces se remansan en Trillo, en la alcarria de Guadalajara. El Tajo se desploma alegre en cascadas por el centro del pueblo, junto a un ameno merendero, y a poco, sumado a un puñado de corrientes, se embalsa en el pantano de Entrepeñas. De allí sale el canal que deriva las aguas a Murcia, al Segura, mientras los restos del río escapan de La Mancha a regar vinos de Madrid y de Toledo, de Colmenar de Oreja, donde Jesús Díaz hace un cuarto de siglo se atrevió a renovar la viña y embotellar, o al de Noblejas.

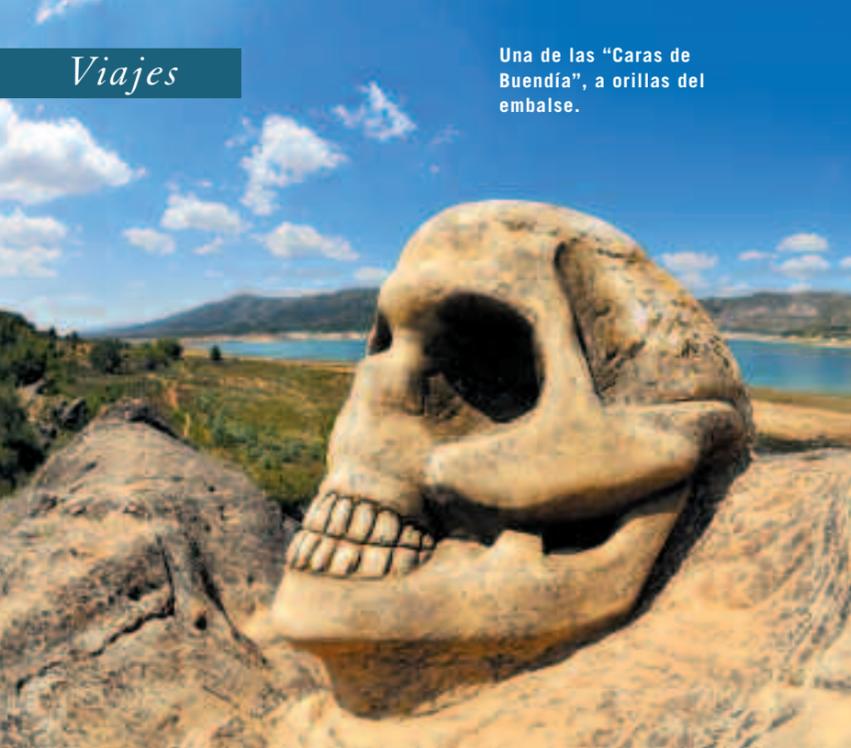
### Las huellas de la sequía

Los pantanos están bajos, tanto Entrepeñas como su vecino Buendía, donde los pasos llevan a las sorprendentes Caras de Piedra, un mundo pétreo donde rostros monstruosos de inspiración india y precolumbina, esculpidos en paredes rocosas, crean un ambiente místico entre pinares y rocas milenarias. Junto al agua, un pastor

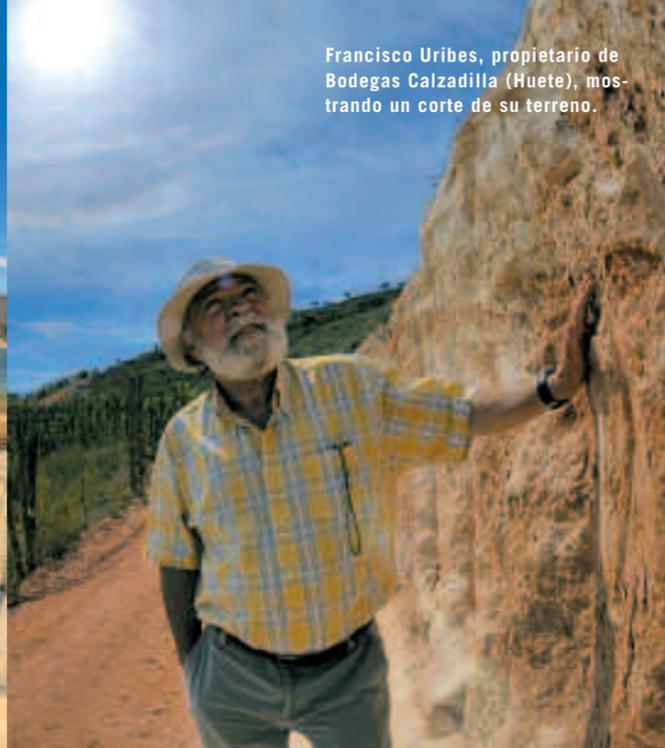


Escultura del mapa de la península, con el recorrido del Tajo, desde Fuente García (Teruel) a Lisboa. Arriba, las primeras gotas del Tajo en su nacimiento oficial.

Una de las "Caras de Buendía", a orillas del embalse.



Francisco Uribes, propietario de Bodegas Calzadilla (Huete), mostrando un corte de su terreno.



A la izquierda, Becker Gilces, nos enseña en la viña la mariposa logotipo de El Regajal (Aranjuez). Arriba, Lucio, del restaurante "El rana verde", a orillas del Tajo a su paso por Aranjuez, mostrando un plato tradicional de ancas de rana.

ADOLFO MUÑOZ  
NO SIN MI FAMILIA



Ha levantado todo un imperio en Toledo: tres restaurantes (Adolfo, La Perdiz y Adolfo Colección 1924), el delicioso Cigarral dedicado a banquetes, una Escuela de Hostelería, un Hotel de cinco estrellas, elabora aceite y su propio vino. Sabe que sin su familia nada sería posible. Durante una tertulia matutina, acompañada de un sustancioso desayuno, dimos buena cuenta de lo involucrada que estaba. El vino, creado en 2001, comenzó como un juego. Los clientes fueron, en cierto modo, los culpables de que el ensayo llegase a más. Con la elaboración se han dado cuenta de dos cosas: que el agricultor no gana dinero y su vino tiene un costo de 21 euros, según su filosofía. Al ser una bodega pequeña los precios se disparan, aunque lo venden a 30 euros. Lo sorprendente de todo es que cuando Adolfo o su hijo Javier preguntan en las mesas de sus clientes, ¿qué tal la comida? todos alaban el vino y añaden la coletilla: "la comida también, buena". Sus vinos nacen de un viñedo de 9.600 cepas. Un día pidió consejo al célebre experto en viticultura Claude Bourguignon, sobre si debería hacer un estudio del suelo: "si el primer año haces buen vino- le contestó-, el segundo se repite, el cuarto, y el quinto... no tienes por qué preocuparte". Aún así, tomaron un puñado de tierra, la infundieron con agua mineral durante diez minutos, la filtraron y olieron esa deliciosa fragancia mineral. Comprobaron cómo sus vinos narraban la misma historia. Pero ahí no quedó la cosa. En el año 2004 tomaron un mosto al azar y lo fermentaron en dos depósitos. Uno con levaduras seleccionadas y el otro con las naturales. Los cataron a ciegas. Ganó el natural demostrando ser más individual, expresivo y fresco en boca. Sin embargo, necesita de un mayor cuidado durante toda la fermentación, según nos comentan. Merece la pena (solo 4.500 botellas de media), y damos fe de ello.

con ovejas y cabras que arrastran sus ubres, sin ordeñar, porque con el calor ya no fabrica queso. Y en la orilla, en una cueva, mesa y mantel en Las Médicas.

Desde el puente, que estuvo sumergido en su día, ahora ni siquiera se ve el agua. Juan Penalba, del Ayuntamiento de Huete, recuerda, con una memoria prodigiosa, detalles de pueblos que ha conocido cubiertos y vuelven a aflorar. Huete está regada por el río Mayor, que también va a parar a Buendía. Juan cuida, entre otras maravillas de este municipio rico en cultura, el museo etnográfico, en los sótanos del Ayuntamiento, donde se ha reunido la historia cotidiana, con la escuela, la sala de cine, la barbería...

La joya es el museo de arte contemporáneo con una ingente colección que incluye los grabados de Dalí para la Divina Comedia. Con el museo de arte sacro y el de La Fragua se completa una merecida visita. Quien la ha disfrutado especialmente es la tropa que se reunió aquí el 19 del julio, cuando, para las fiestas, el Ayuntamiento tuvo la humorada de convocar a gentes repartidas por toda España que llevan el apellido Huete. No es la única acertada ocurrencia; por ejemplo, en el centro de mayores han impartido un cursillo de guías turísticos para que quienes conocen el pueblo al dedillo y desde antiguo, quienes han vivido la división entre el barrio moro y el judío que aun perdura, tengan la ocasión de contárselo a los visitantes. Se llaman los VolOptenses, es

decir, los guías voluntarios de Opta, que es el nombre latino de Huete.

A las afueras está la bodega Calzadilla, persiguiendo el Vino de Pago. Junto a sus viñas crecieron Segóbriga y Harcavica, alrededor de las minas de *lapis specularis*, un cuarzo cristalizado en láminas que se enviaban a Roma para cubrir las ventanas de los grandes palacios.

#### Arquitecto y bodeguero

La bodega es una hermosa casona en la que vive la memoria de ese pasado. Y se nota, con discreción y eficacia, la mano de un arquitecto. Francisco Uribes lo fue antes que bodeguero, y eso imprime carácter. Aprendió a hacer bodegas construyendo la saga de Rumasa, de modo que ésta, su casa, ha sido un juguete caprichoso donde la vanguardista sala de embotellado, que se asoma a la sierra por un muro de cristal, contrasta con las galerías de botellero que nacen al fondo y se prolongan jalonadas por nombres de diosas.

Y del subterráneo a las alturas. A Francisco le gusta trepar con su 4x4 al punto donde domina sus dominios, y señalar: allí la Syrah, allí la Cabernet, más allá la primera garnacha que planté hace 30 años... El suelo en este lunar de la Alcarria es calizo y pobre, huele a monte bajo y suena a abejas que liban en los tomillos y los romeros. La plantación nueva da una imagen fantástica, con palos en cruz invertida que soportan cada uno una sola planta. Un trabajo

improbable pero de excelente resultado, como le gusta al enólogo, Alfonso Torrente. A su lado, en cuanto acabe la formación en Nueva Zelanda, se incorporará la nueva generación, Paula, como lo hizo su madre Celia, que ahora aplica aquí *full time* sus conocimientos expertos de bioquímica y farmacéutica.

La uva llega a la terraza, que es el punto más alto de la casa, se desbroza allí en la mesa de selección, y de esa forma sólo entra lo limpio a la moderna sala de elaboración, a los depósitos cuadrados de diseño propio, con doble recipiente. Se cría en tinos y barricas de 300 y 500 l., en la sala en penumbra, bajo un friso rotulado en bajorrelieve con las variedades de todo el mundo. 250 barricas que cambian cada tres años, donde reposan por separado variedades y terruños hasta el ensamblaje final, sea para la D.O. Uclés o para su vino de pago, el que crece en la zona más alta y avara. El más característico es el Syrah que, conforme ha crecido la viña, ha pasado de 3.000 a 75.000 botellas, mientras del Opta hacen 100.000.

#### El oasis de Aranjuez

Más al norte, el Tajo ha llegado a su primera estación primorosa, Aranjuez, a regar las huertas de fresas y espárragos, y los jardines del Palacio. La tierra fértil ha construido aquí un vergel, un oasis entre secarrales y dorada paja de cereal. El río ha cincelado aquí la historia, el arte, la arquitectura la sociedad y la cultura del Real Sitio. Los me-

renderos llamados "gangos" vienen siendo refrescante y típica escapada urbana, junto a los paseos en barca, el deporte en el Club Escuela de Piragüismo y las fiestas lúdicas, como el divertido Descenso Pirata del Tajo. La parada obligada, desde hace 150 años, es la terraza de El Rana Verde, junto al puente y frente al Palacio, donde Lucio ofrece las eternas ancas de rana, aunque ahora llegan de remotas latitudes.

En la ribera conviven infinidad de especies de flora y fauna: los Carrizales de Villamejor, los últimos sotos de ribera, y bosquecillos donde sobrevuelan garzas, martinetes, torcaces, perdices, codornices y aguiluchos, donde flotan ánades y patos, y nadan galápagos o corren liebres y conejos. La fauna más original y rica revolotea en la reserva del Regajal, enclave protegido de mariposas, un paraíso para los entomólogos y aficionados, donde se han datado 70 especies diurnas y 400 nocturnas, y se estudian orugas desconocidas hasta ahora, en una cabaña protegida con redes.

#### El efecto mariposa

Por eso los vinos de El Regajal recuerdan en su etiqueta una falsa mariposa, una sugerente mancha de vino, tal como las formas simétricas del test de Rochard. La finca son más de 400 has. que hacen frontera con Castilla La Mancha, suaves cuevas de monte bajo entre 500 y 600 m. de altitud, entre graveras polvorientas, donde crece el olivo, una enorme plantación nueva de en-

cinar, y, por supuesto, la vid.

Quien rige la viticultura es Ignacio de Miguel, quien la vigila in situ, el enólogo Daniel García Pita, y quien vive la finca a diario es Becker Gilces, un ecuatoriano que hace gala de origen campesino y conoce cada otero donde contemplarla, cada charca donde refrescarse y la distribución de la Tempranillo, Merlot, Sirah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot que se combinan en el elegante tinto de la casa, uno de los más reconocidos de la D.O. Madrid. La bodega es subterránea y bien dotada. Cubierta públicamente por el jardín, encierra una cámara frigorífica donde la uva hace noche y se refresca antes de ponerse al servicio del vino. Se cría 13 meses en 100 barricas de roble francés.

#### Y llegamos a Toledo

Otra de las joyas que refleja el Tajo es sin duda Toledo. Corre abajo, al fondo de un tajo sembrado de leyendas. Para disfrutarlo, el Ayuntamiento acaba de poner en marcha una ruta del agua, un paseo peatonal de ribera por donde cada primero de mayo, en la fiesta de la Virgen del Valle, una barca cruza, como antaño, a la altura del Parador. Recientemente se han encontrado en buen estado de conservación las cubetas de una gran tenería que está en proceso de declararse Bien de Interés Cultural. Son 54 cubetas de piedra, 18 tinajas de cerámica, varios hornos y pasillos interiores, un conjunto de arquitectura industrial con las



Vista de Toledo, en la hora mágica, abrazado por el río Tajo



El conocido restaurador de Toledo, Adolfo Muñoz Martín (a la izquierda), con su hijo Javier, encargado de la bodega El Cigarral de Santa María.

evidencias de las diferentes fases del curtido y tinte de las pieles.

De lo que no quedan vestigios, sino solo documentación, es del fantástico aparato del relojero y matemático italiano Giovanni Torriani (conocido como Juanelo Turriano), un genio renacentista que llegó de la mano de Carlos I a Toledo, por entonces capital del imperio español. En 1565 se le encargó la construcción de una máquina para subir el agua desde el río hasta los depósitos de El Alcázar, superando un desnivel de unos cien metros y logrando que el mecanismo subiera más de 12.400 litros diarios. Hasta entonces el suministro se realizaba en cántaros a lomos de asnos. El triste final de la historia es que no le pagaron y se arruinó, mientras el aparato dio servicio hasta mediados del siglo XVII. Recientemente, la Universidad de Sevilla lo ha reconstruido con la ayuda de la informática. Los toledanos maduritos recuerdan cómo hasta los años 60 se bañaban bajo el Alcázar, pero actualmente la visita a Toledo transcurre por las calles empedradas y alfombradas de leyenda, como la mano ensangrentada, la fuente misteriosa, la cueva de Hércules, el beso..., por los monumentos, herencia de tres culturas, por la mezquita, la sinagoga, la catedral, la casa del Greco, las puertas de piedra y los airosos puentes. Un recorrido sorprendente es el paseo nocturno que organiza Toledopaisajes.

#### En manos de Adolfo

Para contemplar la ciudad a vista de pájaro hay que trepar a los Cigarrales, algu-

no tan privilegiado como el de Santa María, donde vive y recibe en su gran restaurante el hostelero más famoso de Toledo, Adolfo Muñoz, o simplemente Adolfo. Aquí también nace su vino, el novísimo Pago del Ama, en un jardín soleado de cepas que crecen en fosos tallados en roca, con apenas 15 cms. de tierra, y de manos de su hijo Javier, un enólogo que combina sentido y sensibilidad. La naturaleza hace el resto del milagro en este cerro junto a un hospital que, por su buen aire, fue sanatorio de tuberculosos. No hay más que probar, por ejemplo, la añada de 2006, de la que se conservan apenas 900 botellas.

En la finca en torno al complejo hostelero se han conservado las encinas, como la gigantesca que daba sombra al Ama que recuerda el vino, y han plantado otras encinas truferas, para regalo a sus nietos o biznietos, a los que alcancen a disfrutarlas. Porque el ritmo quieto del tiempo en Toledo es otro milagro.

#### Entre olivos

En la región, la D.O. histórica es Mérida, y de allí sale el Arrayán, de la finca La Verdosa, de 12.000 has. el encinar más grande de Europa. Está en Santa Cruz del Retamar, atravesada por el Alberche, y la compró hace 20 años José María Entrecanales, el creador de Acciona y potentado de la construcción y obras públicas, recientemente fallecido. La finca original, del Marqués de Comillas, era mucho mayor, y en esta parte, entre caminitos de tierra blanca, caben caballos, caza de todo

## CARLOS FALCÓ DEVOCIÓN POR LA TIERRA



Propietario de dos bodegas: Dominio de Valdepusa, en Toledo, que tiene la mención de Pago, y El Rincón, cerca de Aldea del Fresno, en Madrid. También es partícipe de Grandes Pagos de España, una idea un tanto desconocida aquí, a excepción de Vega Sicilia, que aglutina un puñado de excelentes bodegas, y acaba de recibir una invitación del "gurú" francés Michael Bettane para participar en una prestigiosa cata en París. Sabe que hacer bien las cosas tiene su recompensa. Por eso, en su bodega de Malpica de Tajo ha desarrollado un nuevo proyecto: un viñedo de Graciano con planteamiento biodinámico, con la asesoría de Claude Bourguignon, un revolucionario que acusó a los viticultores de Borgoña de estar envenenando el suelo. Hace años que busca más frescura en sus vinos, y lo está consiguiendo. El secreto, si es que lo hay, es un sistema de dendrómetros en la viña, para conseguir pH más bajos en los vinos, entre 3,6 y 3,7. Otro proyecto, a corto plazo, es un vino nuevo muy especial, con lo mejor de sus 1.500 barricas. Quiere seleccionar las 10 mejores y embotellarlo con el nombre de Dominio de Valdepusa 3A, un homenaje a sus tres hijas: Alejandra, Tamara y la más pequeña, Aldara. La historia de su bodega madrileña empieza con la herencia de una casa, una antigua bodega del siglo XIX, donde plantó ocho hectáreas de Syrah y una de Garnacha. En 2003 lanzó su primer vino, con un éxito inesperado. Los bodegueros madrileños decían que "Madrid es una capital muy abierta y nada nacionalista. Pero encontré a otros que afirmaban lo contrario, que vender en Alemania era más fácil que aquí". Él no ha tenido ese problema, y su vino es abiertamente respaldado por sumilleres y críticos. Sin olvidar su aceite, una apuesta por la calidad con un nuevo sistema que reduce la oxidación y que extrae más polifenoles. El resultado es verdaderamente sorprendente.



Naves de bodega de Bodegas Arrayán; y Álvaro García de Oteiza, en el viñedo de la Finca la Verdosa en el pueblo de Santa Cruz de Retamar (D.O. Méntrida).

## D.O. UCLÉS Un futuro prometedor



La joven D.O. Uclés surgió en 2003 con un claro deseo de diferenciación con respecto a la vasta extensión de La Mancha. La componen ocho bodegas con gran tradición y experiencia en la zona: Bodegas y Viñedos Fontana, Viñedos y Crianzas, La Defensa, Nuestra Señora de la Soledad, Uribes Madero, El Remedio, Bodegas y Viñedos Palomar Sánchez y La Vid y La Espiga. Cuenta con unas 175.000 hectáreas, de las que hay plantadas más de 1.500, en la Meseta Sur, al oeste de la provincia de Cuenca y al noroeste de la provincia de Toledo. Presenta una altitud de entre 500 y 800 metros en la parte occidental y de entre 600 y 1.200 en la mitad oriental, ambas divididas por la sierra de Altomira. Realmente las uvas de la parte alta que se cultivan tienen un equilibrio y elegancia especiales. El suelo es muy variado, con terrenos arenosos y francoarenosos, profundos y poco fértiles, aunque en las proximidades de los ríos Riánsares y Bedija hay texturas francoarcillosas. Las variedades contempladas, todas tintas en los orígenes de la Denominación de Origen, son: Cencibel, de las más extendidas, Garnacha, Cabernet Sauvignon, sorprendente en la parte de Cuenca, Syrah, con muy buenos resultados, en general, y Merlot. Las uvas blancas, aprobadas el 14 de diciembre de 2007, son: Verdejo, Chardonnay, Moscatel, Sauvignon Blanc y Macabeo. Con estas variedades se permite tanto la elaboración de vinos blancos como la de espumosos. Una de las características exigidas por la denominación con el objetivo de evitar vinos mediocres es que sólo se pueden elaborar vinos con viñas con un mínimo de seis años. Así, encontramos cuatro categorías: joven, con barrica, crianza y reserva. Las condiciones y la política de la zona son muy prometedoras, pues está dirigida por bodegueros. Sin embargo, falta el gran vino, aunque es cierto que la calidad media es bastante aceptable.

pelaje que hay que controlar porque no tiene depredadores y el lujo de una playa fluvial y un campo de golf.

Álvaro García de Oteiza ha puesto en marcha el capricho del vino de calidad, y desde 1999, con el asesoramiento de Richard Smart, plantó cuatro variedades pioneras en la zona, Sirah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Merlot, que hoy cubren 26 has. Las elabora Miguel Ángel de Gregorio, quien ya en 2002, con las uvas de cepas de apenas año y medio, empezó a cosechar premios. Se bautizaron como el árbol favorito del propietario, el mirto, que los árabes llaman *al-riyan* (el aromático), y así se revela, incluso en variedades tan complicadas como la Petit Verdot, redondo, complejo y con futuro.

Los ciervos y gamos que se diezman van a parar al pueblo, donde se elaboran con ellos embutidos sabrosos. Para probarlos hay que acudir a Las Esparteras, un bar de carretera, siempre eclipsado por enormes camiones que hacen parada y fonda, pero que en su bodega climatizada reúne todos los lujos que un amante del vino pueda soñar, desde el surtido de los mejores vinos del contorno hasta un Romanée Conti o magnums de Château d' Yquem.



Uno de los hitos a lo largo del río: el Castillo de Almourol, construido en 1171 por el maestro templario Gualdim Pais, que se alza sobre un islote en medio del Tago.



Puente de piedra medieval sobre el Tajo, a su paso por Talavera de la Reina.



Entrada a Bodegas Osborne en Malpica de Tajo. El toro, símbolo de la bodega, recibe al visitante.

### Talavera, artesanía de cerámica

En Talavera de la Reina el Tajo es ya un río guapo, y a poco se le suma el Alberche, lo que determina la urbe y un fértil valle que propició su ocupación desde épocas remotas. Los pueblos célticos han dejado huella arqueológica de la cultura de los Dólmenes, la de los Verracos, cinco esculturas en su término municipal, influencias de la Edad del Hierro en el yacimiento del arroyo Manzanas o la posterior romanización como Cesaróbriga. La Talabyra musulmana legó sus impresionantes murallas y, desde la reconquista por Alfonso VI, iglesias, conventos, los puentes que la convirtieron en eje de comunicaciones, y un mercado ganadero del que queda memoria en el folklore. La fiesta de Las Mondas, con el carro de hierbas aromáticas tirado por dos carneros, es muy anterior, de raíces paganas. Es una ofrenda a Ceres que se celebra el domingo siguiente a Pascua.

Dos paseos imprescindibles son la Ruta del Agua, desde el Centro de Interpretación del Tajo, y la Ruta de la Cerámica, la artesanía más famosa de la villa, que recorre, desde un alfar al museo de Ruiz de Luna, con espléndidas piezas reunidas desde el S. XVI hasta la actualidad. Y en las afueras, Ciudad de Vascos, una inesperada ruina árabe del S. X, misteriosa, enmarcada en el embalse, el Tajo y el Huso. Encontrarlo es difícil; visitarlo, endiablado, porque está en una finca privada que abre a las visitas un par de horas semanales; pero vale la pena.

### El bodeguero marqués

Para ver bodegas volvemos, río arriba, a Malpica, a los dominios del Marqués de Griñón, Dominio de Valdepusa, donde “descubrió” las posibilidades de la Sirah en

España, y donde se inauguró el concepto de Vino de Pago. Un camino de tierra blanquecina conduce a la Casa de Vacas. A la izquierda, Petit Verdot, a la derecha Cabernet Sauvignon con piedras en los surcos protegiendo el suelo y las raíces de cada cepa, guardando la escasa humedad de un riego avaro, medido por los primeros dendrómetros y sondas que se instalaron en viñas de este país. Carlos Falcó ha sido siempre una avanzadilla. Con sus conocimientos como Ingeniero Agrónomo se ha permitido osadías que después se generalizan en la transformación vitivinícola del país, y aún disfruta sobre todo recorriendo el campo, vigilando la viña, y con su hija Sandra, los olivos y la producción de aceite. Como enólogo colabora desde el año 1995 Julio Mourelle que, como coruñés, siente en carne propia el estrés de la nueva plantación de Graciano en este clima seco y duro, donde el viento se hace ardiente a lo largo de la mañana y casi hace crujir los pámpanos. En el comedor, al fondo de la escalera, el descansillo muestra tras un cristal el corte original del terreno, padre de todas las uvas. Se abre a la sala de barricas donde se apilan 1.500, espaciadas y apiladas con listones a dos alturas. El sistema dificulta el trasiego, pero Julio prefiere dejarlas tranquilas, giradas de modo que la boca quede ladeada, las mermas sean menores y el espacio superior se llene de vapores de alcohol que garantizan el espacio estéril.

### También los jerezanos

Frente a la Casa de Vacas, la de los toros. Osborne, la histórica bodega jerezana fechada en 1772, promotora de la publicidad más emblemática de este país, con la silueta monumental de los toros que pueblan el

## JESÚS CANTARERO CON ESTILO PROPIO



El apellido Cantarero es ya sinónimo de calidad, de buen trabajo en el viñedo. El de un visionario que irrumpió en La Mancha con su Fontal. Y después, por si había quien aún tuviera dudas del potencial manchego, llegó Quercus. Ahora, su proyecto más ambicioso se centra en la D.O. Uclés. El capricho de seccionar la vasta extensión manchega en pequeñas denominaciones es, según Cantarero, necesario: quien conoce La Mancha sabe que ni toda es plana ni existe el mismo climao o variedades de suelo. La D.O. Uclés es muy singular, con pendientes que van desde los 700 a los 900 metros, un índice de pluviometría por encima de lo normal en la región manchega, diversidad del terreno, etc. La D.O. es joven, sólo dos añadas de rodaje, y una directiva formada por los propios bodegueros. Y con las ideas y metas muy claras: elaborar vinos de calidad. Además, no quieren ceñirse a los reglamentos estrictos de las denominaciones de origen al uso. Para él, palabras como crianza o reserva son menciones un tanto obsoletas. La filosofía de la zona, y cree que los bodegueros lo tienen claro, es hacer marca desde el principio inamovible de la calidad, con vinos que puedan demostrar un estilo propio. Los escépticos deberían saber que la añada 2005 de Quercus se incorporará a la D.O. Uclés en breve, y que dejará de pertenecer al genérico Vinos de la Tierra, pues considera que se saca poco provecho estando “en tierra de nadie”. Y lo mismo pasará con el resto de vinos que elabora, con la excepción de la marca Fontal, que seguirá llevando la contraetiqueta de D.O. La Mancha, pues sus clientes así lo demandan. “Al final -nos comenta-, la D.O. es un arma de comercialización, y así es como hay que tratarla. Bastante difícil está el mercado como para no tener posibilidades de vender lo que se está demandando”.



Quinta do Casal da Coelheira, en la D.O. Ribatejo. Azulejos clásicos con motivos de las labores de elaboración del vino.

paisaje, cultiva una finca enorme que las visitas comparan con Falcon Crest. No van desencaminados porque el proyecto consiste en diseñar vinos del Nuevo Mundo, variedades de nuevas uvas apoyados por la Cencibel, la local Tempanillo.

Empezaron a plantar en el año 2.000, y han reunido 736 has. en una sola finca. Comenzaron con una "prueba" de 20 has. para ver el resultado del terreno -arcilla, arena y benditas piedras, cantos rodados que ha dejado el Tajo- con 8 injertos, y así seleccionaron las actuales 9 marcas: Solaz, Malpica, Tagus... La reina es la Sirah pero el jardín experimental de 30 variedades tintas, frente a la casona, sigue ofreciendo sorpresas incluso para María Hernández, que es quien se ocupa del campo y de la fascinante tecnología de control que traduce en métodos tan naturales como plantar avena entre las líneas de cepas para regular la humedad en invierno y, convertida en paja, la evaporación en verano.

El otro punto fuerte de la bodega es la comunicación, en un espacio capaz de acoger eventos para 600 invitados. El equipo de Carolina, María y un puñado de guías activas enseñan con pasión a unos 45.000 visitantes al año la flamante Galería donde contemplan, a un lado, paneles explicativos del proceso de la uva y el vino, desde la tierra a la madera o el corcho, y al otro, tras los cristales, la realidad viva del trabajo de bodega, la sala de elaboración, las barricas apiladas a 10 alturas, el botellero en rasca-cielos de cajones de madera...

#### Castillo en ruinas

Siguiendo el cauce asoma sobre el embalse de Valdecañas el castillo de Belvis. Se sube desde la picota de la plaza por la Cuesta del Lagar. Dos mastines que podrían ser aterradores ladran desganados por la pereza de la siesta y se resisten a abandonar la mezquina sombra del castillo. Las ventanas miran al cielo azul purísimo, huecos informes como bocas desdentadas que sonríen, siniestras, recordando la destrucción, o contemplando el penoso cartel municipal: Peligro, Castillo en ruinas.

El otero descubre plantíos bajo plástico y huertos solares hasta el río, el pantano, las esferas de la central nuclear de Almaraz y, más allá, en la ladera, los amenos pueblos de La Vera, al pie de Sierra de Gredos.

En el pueblo, Jose Andrés Pamo ha construido un poblado rural en el terreno fa-

Avistamiento de aves en el mirador de La Higuera (Parque Nacional de Monfragüe) sobre el Tiétar, antes de desembocar en el Tajo.



miliar, con media docena de casitas y un restaurante donde sirve cordero al estilo de la abuela, caracoles, y esos deliciosos quesos de la región, el de Los Ibore. La terraza contempla un circo de cereal despeinado, poblado de encinas donde se sanean sus 20 ovejas con las crías recién paridas. El centro es un majestuoso ejemplar que da nombre al conjunto: la Cerca del Alcornoque.

Encinas y alcornoques se prolongan hasta su paraíso, el Parque de Monfragüe. Cualquiera puede disfrutar la magnificencia del paisaje, los nudos de agua que se entrelazan, las cumbres que se suceden, las aves que sobrevuelan y dibujan su sombra sobre el de la dehesa. Pero para descubrir los detalles hace falta que alguien avezado te sitúe frente a la pared donde anidan los alimochoes, te señale la oscura silueta de una familia de buitres recortada en el cielo sobre una peña, te enseñe el nombre de un árbol o la diferencia entre las laderas norte y sur, o te cuente la leyenda de un paraje. Para eso está el equipo de Monfragüe vivo, Raúl, su hermana María Eugenia, el entusiasta Valentín... Llevan 5 años dedicados a turismo activo, a deportes de naturaleza. Los vehículos son cómodos y potentes para subir caminejos imposibles, sus catalejos desvelan los puntos más recónditos y, lo que es muy importante, su ritmo es respetuoso, el que requiere la placidez de

un territorio quieto, calmo, silencioso, intocado. Son 100.000 has. de reserva de la biosfera y 18.000 propiamente Parque, que se avista hasta el horizonte desde el Castillo, un edén lleno de vida donde contemplar, conteniendo la respiración, cómo un ciervo cruza nadando el río, o cómo asoma una nutria en la superficie del agua, o cómo el puente del Arzobispo duerme en el fondo, o cómo trabajan los tres habitantes que quedan en San Carlos, junto al Centro de interpretación. O cómo, al caer el sol, el agua plana se anima y se puebla de lunares plateados, en ondas, cuando los peces asoman a cenar mosquitos y una cierva con su cría los mira desde los matorrales de la orilla.

Hace un año, lo que fuera Parque Natural ha conseguido la protección de Parque Nacional, entre otras razones, por ser la mayor reserva de buitre negro y águila imperial del mundo. Su problema es que está poblado, y es un medio de vida para sus habitantes. De ahí que se hayan dictado normas rígidas para controlar, por ejemplo, los muladares de ganado, para que sus enfermedades - como el de las *vacas locas*- no infecten a las aves carroñeras ni se propaguen por los cauces de agua.

En el corazón de Monfragüe, en Torrejón el Rubio, parada y fonda es la Hospedería moderna y confortable de la serie promovida por la Junta de Extremadura.



A la izquierda, venta de especialidades dulces a través del torno de las monjas de clausura de las Jerónimas. Arriba, puente romano de Alconétar, de tiempos de Trajano (siglo II). Al fondo, el pantano de Alcántara.

### Puentes y acueductos

Camino de Cáceres, donde acaba el parque está Serradilla. Huele dulce, a azahar, las calles se adornan con naranjos que suavizan la visión de la picota en la plaza, donde el escudo de cuatro lobos recuerda la soledad que vivieron estas dehesas. En la iglesia, un altar barroco de columnas salomónicas, ornadas con racimos de uva, rodea la escalofriante imagen de un Cristo de tamaño natural rodeada de espejos, como en la famosa escena de Ciudadano Kane.

En el hermoso Garrovilla las llaves de la iglesia las guarda Angelines, porque las Jerónimas son de clausura y sólo una hermana se asoma al torno para exhibir la dulcería conventual. El pueblo blanco se salpica con la piedra oscura del arco que se abre a la judería y, en la ancha plaza, el palacio de los condes de Ala y Liste, convertido en hospedería.

En la cabecera del pantano de Alcántara, los restos del puente romano, piedra seca y prodigiosa altura, como la del acueducto de Segovia. Pero el puente famoso, el del pueblo ha resistido destrucciones bélicas y sigue tan pimpante, junto a la calzada romana.

### En tierras portuguesas

Más allá, tras el sobrio verde y el secano aparecen las flores. Es Portugal.

Vila Velha de Ródão se asoma al río desde las dos orillas, en un club náutico abandonado o en el mirador del complejo turístico frente a la ladera, como a un *patchwork* de verdes contrastados y jardines multicolores.

Abrantes en la montaña. Abajo, el Tajo ya es un señor río con playa a ambas orillas, paseos fluviales y un ligero puente *eifeliano* por donde pasa el tren.

## D.O. VINOS DE MADRID

### Espíritu de lucha

Madrid es un claro ejemplo de superación, de lucha contra las leyendas urbanas, de inquietud y ahora de apuestas de entusiastas inversores. ¡Quién lo iba a pensar hace unos años! Aun así, todavía quedan muchos madrileños que no saben que allí se hace vino, y además del bueno. La Denominación de Origen Vinos de Madrid se crea en 1990 con cinco bodegas, y ya son más de cuarenta. Tiene una gran variedad de suelos, condiciones climáticas y uvas que se concentran en tres subzonas: Navarcarnero, San Martín de Valdeiglesias y Arganda, la más extensa y concurrida de todas. La variedad más abundante es la Tempranillo (que muchos tachan de ser un mal clon), seguida de Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah (se autorizó en 2003). En uvas blancas, Malvar ocupa el primer lugar, por delante de Albillo, Airén, Torrontés, Parellada, Viura y Moscatel de Grano Menudo. Se elaboran vinos jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas, además de vino espumoso y un vino especial denominado "sobremadre", blanco o tinto, con gas natural procedente de su propia fermentación con las madres (uva despalillada y estrujada). La subzona de Arganda, con sus 22 bodegas, es la que más volumen elabora, unos 20 millones de litros anuales, el 60% del total. Navarcarnero ha experimentado un gran reconocimiento entre los consumidores. No debemos olvidar que el vino más caro de Madrid, Divo, de bodegas Ricardo Benito, tiene su origen aquí. La zona de San Martín de Valdeiglesias es la más pequeña de las tres, aunque con ciertos privilegios como su bello paisaje que dibujan dehesas, montes y pinares y un clima más templado. Tanto en Navarcarnero como en San Martín de Valdeiglesias dominan Garnacha en tintas y Albillo en blancas. Si Madrid no triunfa, no será por ganas.



Esto es Ribatejo, el país de los caballos y de los toros, el fértil valle central, poblado desde la más remota antigüedad y que provee buena mesa, un universo de tomates y melones, pesca, anguilas y lampreas en temporada, caza menor y cepas como ubres generosas.

Es donde las viñas de Tamagal se asoman al agua. Nuno Falcão y su padre son el exponente de la actual revolución vinícola portuguesa. Rigen la bodega que compraron en 1986 junto a una finca de 300 has. con una viña mala y pequeña que explotaban para hacer vino a granel. Allí pusieron maíz, y empezaron a plantar, más arriba, la Chardonnay, la Cabernet Sauvignon y la blanca local, la Fernán Pires, en el suelo de arena que fue lecho del río.

Por primera vez nos hablan de lo que se convertirá en el leit motiv de la viticultura de la zona, la confusa diferenciación ente Vinho da Terra y DOC, es decir, entre el genérico y el controlado por Denominación de Origen. La confusión surge porque la DO ha defendido la tipicidad histórica, y con ella una rígida limitación de castas de enorme producción, mientras como Vinho Região los productores pueden elaborar variedades nobles plantadas más recientemente con los requerimientos de la moderna viticultura, es decir, podas rigurosas y producción limitada. El resultado es que en muchos casos el catálogo de Vinos Região es de mayor calidad y más caro que los que regulan los Consejos. Ahora han abierto la mano y modifican los reglamentos, pero ya es tarde para cambiar la imagen que tienen los consumidores.

Tamagal se convierte en una isla cuando crece el río, un promontorio de 7 has. donde crecen la Touriga, la Aragonés... La finca se llama Coelheira, y no precisamente por sus abundantes perdices, sino por los conejos (coelhos) un peligro constante para los tallos jóvenes. Pero, por lo que cuentan, mayor peligro encierran los proyectos de embalsar el Tajo para producir electricidad, con lo que se anegarían dos tercios de su viñedo. En la bodega respetaron la estética con los omnipresentes azulejos y los depósitos de cemento, que recubrieron con epoxi, y en la nueva nave de elaboración flamante acero incluso en el depósito de pisa a pie, como los lagares tradicionales. Empezaron a criar en madera y ahora proyectan ampliar la cava para sus dos vinos de altura, Mytos y el Reserva, que aquí no tie-



ne el sentido tradicional de tiempo de guarda sino el de calidad contrastada, una búsqueda en la que padre e hijo coinciden, casi con complicidad..

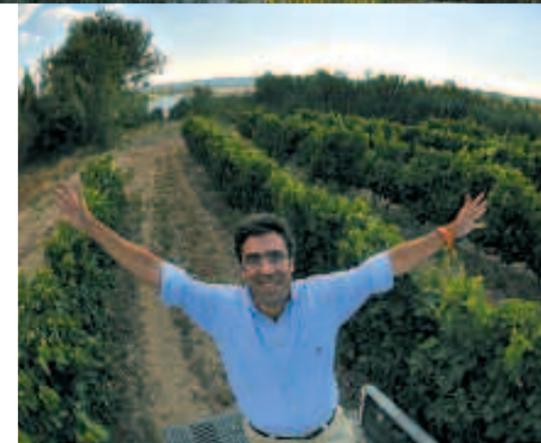
### Llegando a Santarem

Constanza fue el exilio de Camões desde 1546 al 48. Bendito exilio que hoy deseáramos "padecer". Se descubre desde la orilla izquierda, y maravilla verla acercarse a lo largo de un estrecho puente de hierro, blanca, pulcra, salpicada de verde, encaramada en la colina. El jardín mayor lo plantó él, con especies exóticas y como una muestra botánica que sigue sorprendiendo 500 años después.

Río abajo, en una isleta de la orilla, se alza el castillo de Amourim (pág. 25), una imagen de cuento, espléndidamente conservado, con su torre de homenaje cuadrada y sólida y sus amables almenas de piedra dorada que vira al rosa al caer el sol. Envuelto en chumberas y robedillos exige una barca para cruzar los escasos diez metros porque la corriente es viva.

La capital de la región es Santarém, sobre el río y el valle. Presume de su Torre de las Calabazas cuando podría hacerlo de cada rincón, de las portadas de iglesia, de las plazuelas recoletas, del mercado vestido de azulejos antiguos, del parque Portas do Sol con dos torreones que son el mejor mirador sobre el Tajo... La visita ideal es de noche, por las calles perfectamente iluminadas y silenciosas, cuando el tráfico, endiablado por las constantes cuestas, duerme en paz.

Por allí pasa el Camino de Santiago portugués, precisamente junto a la muralla árabe que enmarca la Casa de Alcáçoba,



Arriba, confluencia de los ríos Zêzere y Tajo, en la villa de Constância. Sobre estas líneas, Nuno Falcão Rodrigues, en el viñedo de la Quinta do Casal da Coelheira, en el pueblo de Tramagal (D.O.C. Ribatejo).

donde Claudia y Sergio actúan de anfitriones en su hermosa mansión vestida con lujo y gusto que se asoma por una inmensa terraza al Tajo En el jardín conserva nada menos que los restos bien conservados de un templo romano..

### Entre copas

A Almeirim se entra por un puente enorme sobre el cauce extenso y las orillas plantadas con todo lo imaginable. El pasado vinícola de la zona se refleja en Cartaxo, en el Museo rural do Vinho, donde disfrutar de una cata de vino al estilo "entre copas".

La Quinta de Alorna pertenece desde hace cinco generaciones a la familia Lopu de Carvalho. Alorna es el marquesado que la monarquía concedió al propietario en 1723 por conquistar una fortaleza en sus colonias de Goa. Al regreso han visto crecer en el patio un centenario Bela Som-



Arriba, viñedo de la Quinta do Monte d'Oiro, en Freixial de Cima (D.O. Alenquer). A su derecha, vista desde el balcón de la Casa Museo dos Patudos (Alpiarça). Sobre estas líneas, caballos lusitanos en la Quinta da Lagoalva, en el pueblo de Alpiarça.



bra, de nombre merecido, y han criado maíz, pinos para buenos piñones que ahora compiten con los insípidos chinos y, por supuesto, vino, sobre todo blanco, que vendían a granel a las colonias africanas. Nuno Cancela es el enólogo, Master en Montpellier, y durante años, elaborador en Oporto, y a él se debe la transformación de cantidad a calidad. Cuando las colonias dejaron de serlo, la viña se arrancó, y una nueva plantación de castas tintas nace en cuevas menos fértiles, sin regadío ni fertilizantes químicos, y con hierba entre las líneas, que ni siquiera roturan para no destruir la frágil estructura del suelo de arena apelmazada.

En estos días la Trincadeira ha empezado el envero, ese cambio de color que con acierto llaman "lo pintor". La evolución es muy diferente por pagos ya que esto es un jardín de variedades con Petit Verdot, Albariño, Verdejo, es decir, variedades foráneas que, con una filosofía innovadora, combinan con las portuguesas para los mejores vinos, un blanco de Alorna y Chardonnay, un tinto de Touriga Nacional y Cabernet Sauvignon.

Y, siguen elaborando el tradicional "abafado", que es un mosto al que se frena la fermentación con aguardiente. Aquí lo hacen con Fernán Pires, y resulta una sorpresa por la complejidad que puede adquirir algo tan amable.

### En tierras portuguesas

En Alpiarça, la visita a la casa de José Relvas, Os Patudos, reserva más de una sorpresa. El prócer republicano fue embajador en Madrid durante tres años, desde 1911, y su espíritu curioso y coleccionista reunió en la hermosa villa recuerdos que forman la segunda colección privada más importante del país, solo superada por la Gulbenkian. Cada rincón, desde los azulejos diseñados a base de sus fotografías sobre labores del campo, hasta las pinturas o las sedas que entelan los muros, merecen una contemplación en detalle. Cedió su villa al municipio al morir sin descendencia. Y la bodega anexa, donde elaboran la uva del más extenso viñedo de la región, 600 has. que se comercializan en Agro Alpiarça, donde se han conservado todas las botellas premiadas en su larga historia y, como novedad, han empezado a elaborar espumoso de João Pires.

En las afueras está Lagoalva, otra finca espléndida de 700 has. de las que 45 se transforman en vino. El resto es un ensamblado agropecuario de la familia del Duque de Palmela donde conviven vacas, caballos, corcho, maíz... Quien gestiona la bodega es Diogo, hijo de Manuel, el propietario, que se especializó durante 3 años en Australia y elabora blancos con ese recuerdo. Los tintos no, porque la tierra da algo bien distinto. José es el agrónomo especializado

en riegos que ha aplicado a los viñedos de Sirah y Alfrocheira. Él mismo, con el equipo técnico de la casa se encarga en vendimia de la pisa, a pie, con resultados que la mejor técnica no consigue superar. Trabajo aún más agotador aquí, donde vendimian con máquinas, en el fresco de la noche, y hay que bailar hasta el amanecer.

La casona es enorme, distribuida en plazas. Se llegaba en barca hasta el portón del jardín y en torno se salpican la caballerizas, (Manuel es el Presidente de la Asociación del Caballo Lusitano), los galpones para la colección de carruajes que es una de sus aficiones, la sala enarenada para entrenamiento, el lagar para elaborar sus aceites y el gran comedor y tienda de degustación. Alenquer, en la orilla derecha, pertenece a la DOC Estremadura. Quinta d'Oiro es, desde 1990 el capricho de José Bento dos Santos, de la Academia de Gastronomía, que fue el precursor a la hora de introducir en Portugal la variedad Sirah. Michel Chapoutier, gurú de Côtes du Rhône, amigo del propietario, aportó los sarmientos procedentes de viñas viejas de modo que las cepas no son clónicas sino individuos diferenciados. El primer vino se elaboró en el 97. Graça, la enóloga, derrocha osadía y lo combina con blanca Viognier, que vinifican juntas.

Graça y Sophie (en portada), la encargada de comercialización se quitan la palabra,

con voces cantarinas y derrochan entusiasmo por la hermosa finca, preciosas colinas, viñas en cuesta, sin riego, en torno a la moderna bodega de diseño, ventiladas por las corrientes que llegan del mar, apenas a 30 kilómetros, por eso en la cima se salpican molinos generadores.

Diseñan el vino en el campo a base de baja producción (40 Hl/ Ha frente a los 120 de los vecinos) y aplican técnicas biológicas en busca de una reconversión total. En bodega la fermentación es natural, por pequeñas parcelas, y la prensa suave antes de pasar a barrica para la maloláctica. La sala de barricas es el mejor adorno desde el cuarto de cata, separados por un cristal que preserva la penumbra y la quietud.

### Cerdos y alcornoques

Companhía das Lezirias, en Samora Correia, es la mayor finca del país. Desde 1837 es propiedad estatal con 99 trabajadores y 18 técnicos, y gracias a su carácter ha preservado sus 20.000 has. de la codicia inmobiliaria de la vecina Lisboa. Hay alcornoques para corcho que venden a las fábricas, ganadería, 1.100 has. de arrozal que anega el río Almanzor, bosques de eucaliptos que se cortan cada siete años, caballos, panales de abejas, e incluso alquilan la dehesa a pastores españoles para que alimenten a sus pjaras de cerdos entre noviembre y febrero. El olivar y viña primitiva en tierra fér-

### D.O. MÉNTRIDA Adiós, Garnacha, adiós

A pocos kilómetros de Madrid se encuentra esta carismática Denominación de Origen creada en 1976 que linda con Ávila, Toledo y Talavera de la Reina. En el año 2000, su reglamento fue modificado para incluir variedades foráneas como Cabernet, Merlot y Syrah en apoyo, teóricamente, de la Garnacha, que supone el 85% de la producción, o la Cencibel. También coexisten blancas, que se introdujeron en la última reforma de 1992, como Albillo, Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay, aunque con menor presencia. En total, hablamos de más de 13.000 hectáreas y 42 bodegas. Ha sido, y aún es, una región especializada en graneles, de lo que se deduce el agotamiento de sus viñas. Y aunque disfruta de viñedos muy viejos de Garnacha -que muchos viticultores afirman que es un mal clon-, nadie ha elaborado un vino que le haga justicia. Porque en los últimos años se han involucrado inversores de la talla de José M<sup>o</sup> Entrecanales (Finca La Verdosa, asesorado por Richard Smart y Miguel Ángel de Gregorio), presidente del potente grupo Acciona y otras empresas, y otros más comedidos como Jiménez Landi, Ana Bombal o Canopy (dueño del establecimiento Asturianos, en Madrid), entre otros. Realmente, todos están dando un importante giro de calidad y están cambiando la historia de la denominación, aunque para ello tengan que desterrar al olvido a la reina Garnacha. El tiempo nos dirá.



Foto cedida por el entrevistado.

Es un referente en Madrid, un modelo seguido por muchos. Aunque su trabajo siempre ha sido concienzudo -desde 1992, en bodegas Ricardo Benito-, fue el vino tinto Divo, el más caro jamás elaborado en Madrid, el que lo descubrió. Pero, ¿qué sedujo a uno de los enólogos mejor considerados de Madrid? Hubo varias cosas que le llamaron la atención. La primera, unas condiciones importantes para elaborar vinos de calidad; la segunda, que había mucho viñedo viejo. Este cóctel lo conquistó entonces, y todavía lo sigue haciendo. También se percató de que las elaboraciones en general eran mediocres, por lo que en seguida supo que tenía una labor importante y un reto para crear un vino de calidad. En la última década, la imagen de Madrid ha cambiado notablemente, aunque sólo se deba a una decena de bodegas. No obstante, aunque afortunadamente cada vez menos, todavía hay quien no sabe que en la zona se elabora vino y sigue debatiéndose entre Rioja y Ribera. La raíz hay que buscarla en la estructura de las bodegas, pequeñas, familiares y con pocos recursos, lo que se traduce en una falta de proyección comercial. No sólo hay que intentar convencer al público de que se elabora vino, sino de que además hay diversidad. Existen tres subzonas en Madrid, pero la que más le gusta a Bravo es la ribera del río Guadarrama. Su agua es muy fina, y los terrenos a su paso son de arena con estratos arcillosos que crean suelos profundos, pobres y excelentes para uvas de alta calidad. Con respecto a los rumores del mal clon de Tempranillo o Tinto Fino, comenta: "Es posible que las plantaciones de los ochenta fuesen malos clones, pero, en general, las uvas son excelentes, como queda demostrado en mis vinos". En Madrid destacan sus Garnacha, Tempranillo o Malvar, variedad blanca autóctona que presenta vinos poco aromáticos pero interesantes en boca (untuosos, amargos). La bodega busca viña vieja, pero lamentablemente el agricultor está arrancando mucha por no ser productiva. El futuro de Bravo es seguir haciendo las cosas bien y esperar que despegue una zona en la que ya se percibe un aumento del ambiente bodeguero y una mejoría en los vinos.



Pescadores en Cacilhas. Al fondo el puente 25 de Abril que une la península de Setúbal con Lisboa.



El enólogo Frederico Falcão, de la Companhia das Lezírias, en Samora Correia, mostrando su finca pegada al río Tejo. Arriba, fuente de azulejos típicos, en la bodega de José María da Fonseca, en Vila Nogueira de Azeitão.



til se han reconvertido en huerto y maizal. La viña ocupa 130 has. sobre arena de dos o tres metros de profundidad, sustentada sobre arcilla compacta. La aridez, la escasa fertilidad, se dulcifica con los vientos húmedos, que reciben la influencia marina del estuario de Lisboa. La mayoría son cepas tintas, pero entre sus 22 variedades que ya han cumplido 22 años cabe todo, incluso experiencias nuevas. La joya es la Merlot, que se recoge perfectamente madura en agosto.

Federico Falcão es el director vinícola y responsable del olivar. Los administradores, tres cargos políticos que se suceden cada tres años, alternan la filosofía, unos en busca de mayor calidad, otros de los resultados financieros, pero siempre con la obligación de que la empresa sea autosuficiente y promueva la innovación. Por eso han podido experimentar clones foráneos y fomentan el enoturismo y turismo de naturaleza. De hecho ya están concluidos 12 bungalows de prueba, en medio de la dehesa - "sobreiro"- que se pondrán en marcha este año. También aquí la producción ha abandonado la DOC por el vino Região que permite más libertad y requiere menos burocracia.

Lezírias viene de Al Jazira, que significa La isla. Así son las tierras que anega y fertiliza el Tajo a estas alturas -o bajuras-, y en los pastos de alguna de ellas quedan recluidas las 4.600 vacas de carne que constituyen el grueso de su ganadería.

Livia Ala vive en la finca, al lado del restau-

rante y de la hípica, y regenta la "quinta pedagógica" donde enseña los rudimentos y la filosofía de la agricultura ecológica a niños y turistas.

#### El Jerez portugués

Setúbal, en la península al otro lado del estuario, frente a Lisboa, tiene un aire a Jerez, añoso y regio, inamovible, con jardines floridos, el dramático contraste entre sol de siesta sobre cal cegadora y puertas abiertas a la fresca oscuridad. Quizá la similitud se refuerza con la visita a bodegas como la histórica de José María Fonseca, la más antigua de Portugal en elaboración de vino de mesa, y de esa joya racial que es el Moscatel de Setúbal.

La fachada ornada de azulejos ocupa una escalinata sobre la calle principal, y el rótulo descomunal se alinea a lo largo de 10 ó 12 metros, es decir, no tiene pérdida. Cierro que acoge visitas cada hora y que las acompañantes, como Helena Rodrigues, son conocedoras, tanto de la historia como de los detalles de vinos de compleja factura, entusiastas para transmitirlos, y convencidas de que su tiempo es un engranaje en la historia de la casa. Que conviven con la séptima generación, y que detrás llegarán otras que seguirán bebiendo Periquita, la primera marca que acuñaron y la más comercializada de Portugal. Tanto que ha dado origen a un error muy extendido, a considerar que Periquita es una variedad de uva, cuando se refiere al nombre de la viña primitiva. La uva se llama Castelaio.

Quien no conozca a Martins no está al tanto de lo que pasa en el mundo del vino portugués, pues es uno de los periodistas más prestigiosos del país. Escribe en "La Revista de Vinhos", edita varias guías de vinos y otras especializadas (Oportos, Setúbal, Madeira). En una de ellas, creó una sección titulada "Vinos no recomendados" en el apartado dedicado a cada región. Recibió dos demandas, que ganó, y ahora cree que los bodegueros catan los vinos antes de enviárselos. También es colaborador habitual del diario "Público" y asesora al restaurante Chafariz do Vinho, en Lisboa, donde desarrolla algunas ideas muy innovadoras. Una de ellas son los menús degustación, donde ofrece varios vinos por copas, entre ellos el Oporto, alarmado por que la cultura de este gran vino dulce en Portugal sea tan baja. Con esta iniciativa, aprovecha para incluir marcas y bodegas poco conocidas. Portugal vive una revolución de variedades, las del norte viajan al sur, y viceversa, como la Tempranillo en España. Syrah, en tintas, y Chardonnay y Viognier, en blancas, son las más destacadas en vinos de calidad con "castas" (como se denomina en portugués a las variedades). "Pero, sin duda, la gran promesa -afirma Martins- es la Touriga Nacional; una variedad que se evitaba en el Douro por ser poco productiva". Los vinos más consumidos en Portugal proceden del Alentejo (un 48%), muy por encima del Douro, la zona preferida de Martins (11%). Ahora se están redescubriendo los vinos blancos y se perfecciona la crianza en roble desde sus comienzos con madera portuguesa, algo rústica, que más tarde se cambió por francesa, aunque se cometió el error de utilizar indiscriminadamente Limousin hasta el punto de que los vinos parecían una infusión de vainilla. La mejora en estos últimos años dibuja un panorama general alentador.



A la izquierda, Fernanda Viola, del restaurante Saloio Barrete, de Bucelas, con una muestra de la repostería típica. Arriba, Leonor Freitas, con su vino Leo d'Honor, de la casa Ermelinda Freitas, en Fernando Pó de Águas (D.O. Palmela).

## RIBATEJO La gran transformación



En esta región ha dominado siempre el granel. Era el pulmón de abastecimiento del aguardiente vínico con el que se encabezaban los vinos de Oporto y, también, núcleo de abastecimiento de países africanos, entre otros. Como es obvio, aquí se cultivaban uvas blancas (2/3) y algo de tinto. Sin embargo, desde hace diez años el panorama se ha invertido. Ahora se cultiva más uva tinta y la calidad ha mejorado notablemente. La moda son los vinos varietales, aunque también hay buenos coupages. En tintos, dominan la Castelao (muy elegante si se elabora bien, con recuerdo a cerezas y regaliz) y Trincadeira, mientras que en blancos destacan Fernão Pires (grasa y poco aromática) y Arinto (más ácida). También hay otras tintas, como Alfrocheira, Touriga Nacional y Franca, Aragonez (Tempranillo) y Alicante Bouchet (Garnacha Tintorera). En blancas se apuesta por foráneas, principalmente Chardonnay, aunque también encontramos Verdejo y algo de Alvarinho. El abanico de variedades, sobre todo de foráneas tintas (principalmente Syrah y Cabernet), crece a gran ritmo. Así, encontramos más calidad en los Vinos Regionales de Ribatejo, el equivalente al Vino de la Tierra español —que permiten mayor flexibilidad de castas extranjeras— que en la D.O.C. Ribatejo. La región, principalmente llana, se divide en seis subzonas: Tomar, Santarem, Chamusca, Almeirim, Cartaxo y Coruche. Donde más concentración de bodegas de calidad hay es en Santarém y Almeirim, aunque hay buenos productores en todas las zonas. La mayoría del suelo es arenoso, por la cercanía al río Tajo, con mayor proporción de arcilla en la orilla derecha. Como era de esperar, ya existe la iniciativa, por parte de algunos viticultores, de plantar en pie franco. A pesar de la creencia, son suelos interesantes donde la raíz profundiza mucho —el suelo tiene acuíferos a tres o cuatro metros— para buscar agua. Y lo más interesante, la filoxera no encuentra su hábitat en suelos arenosos. Como detalle de interés, hay una mistela tradicional, típica en la zona, denominada “Abafado”, dulce (200 gr/l) pero equilibrada, de la variedad Fernão Pires. Destacan en la zona los magníficos precios (2-6 euros) y la riqueza de variedades, algunas tan sorprendentes como la Alfrocheiro o Alicante Bouchet. Tiene una etiqueta —el de granelistas— que debe limpiarse poco a poco, pero es un buen momento para conocer esta región. Las mejores añadas recientes son 2003, 2004 y 2005.

Fonseca era un matemático del Dão que, cuando su padre compró una finquita en Setúbal, consideró un divertimento curioso en la innovación en el campo y en las técnicas de elaboración. Así, importó de Francia la primera embotelladora mecánica, un ingenio artificio para llenar seis botellas que aun se conserva en el recibidor, y envió a la exposición de París de 1855 unas botellas de su Moscatel que volvieron enjoradas con una Medalla de Oro. Con apenas dos hectáreas de Moscatel rojo, su viña es la mayor del mundo de esa rara variedad, y su espíritu investigador se ha transmitido de generación en generación, de modo que cuando la familia dejó esta casa para trasladarse a las afueras, plantaron en la nueva villa un jardín con 500 variedades. Ahora los hermanos regentes, Antonio y Domingos, elaboran 33 marcas de sus 700 has. distribuidas en diferentes regiones portuguesas, de Duero a Alentejo. En la vieja bodega, el jardín está presidido por una centenaria jacaranda plantada en homenaje a sus mejores clientes, los del mercado brasileño. En la bodega La Periquita el vino duerme en tinos como barriles gigantes de más o menos 20.000 litros, construidos en caoba. Ya no oprimen aromas de madera, sólo tiempo, 5 años, aunque la normativa de la DOC sólo exige 3 en bodega usada. Pero su catálogo es caprichoso, caben vinos de añada



Casa señorial de la bodega José María da Fonseca, en Vila Nogueira de Azeitão.

(colheita) o Setúbal Superior, con más de 30 años. Incluso se permiten cortar la fermentación con Armagnac en vez de con aguardiente local. Y en las etiquetas no reflejan la media de edad del coupage, como en Oporto, sino la fecha del vino más joven.

En la bodega Los Telares Viejos el canto gregoriano transporta más atrás del tiempo de la primera bodega, 1880, al de “la parte de los ángeles”, el alcohol evaporado que ha ido ennegreciendo las paredes intocables, las telarañas benefactoras que impiden que las termitas se acerquen a las maderas.

Al fondo, tras las rejas polvorientas, se guardan, una a una, las añadas desde la fundación. Apenas falta una por la guerra civil española, otra por la mundial y la de 1901 atacada por el oídio.

Al final, en la tienda, la pasión por los ingenios se hace presente en una “máquina de catar”. En realidad, un expendedor que se alimenta con tarjetas prepagadas y sirve las copas hasta que se acaba el crédito.

### Más madera

Bien distinta, moderna, pulcra y personal es la siguiente visita, en la vecina Palmela, en Águas de Moura. Es la creación de Leonor Freitas, aunque lleva el nombre de su madre, Ermelinda. Es como una casa burguesa, salpicada de flores secas, adornada en los descansillos y hasta en los jubilados ceniceros.

Está al fondo de una interminable calle, Fernando Pó, donde se alinean las bodegas de la villa. Leonor es la curra generación en el mundo del vino. Al morir su padre dejó su puesto en la administración, transformó el viñedo, entre el Tajo y el Sa-

do, donde sobra agua, y empezó a elaborar con cuidado en depósitos de acero de pisa a pie y mecánica, con la mejor tecnología, donde nada sobra y todo es adecuado. Empezó también a embotellar con primor sus marcas, rodeada de un equipo polivalente, todo armonía, de talante familiar, donde rigen las mujeres, excepto el enólogo Jaime Quendera, amigo de la familia. Cuando Leonor llegó vendían uvas de sus cepas viejas a las grandes bodegas; ahora son ellas las que compran, seleccionando la mejor calidad que puede dar un territorio de suelo arenoso con fuertes variaciones de clima entre estaciones. Ha demostrado que, además de Castelão y Fernão Pires aquí se da estupendamente la Sirah, que duerme en 1.100 barricas ordenadísimas, a 4 alturas, antes de salir el mundo, lejos, ya que el 30% de la producción se dedica a exportación. “Tenemos que añadir barricas porque el público pide vino con madera, y nuestra política es no perder ni un cliente potencial”.

Y lo consiguen. Con la misma tenacidad que Fernanda Viola en los fogones del restaurante Saloio Barrete, el mejor de Bucelas. Fernanda se acerca a los 80 años con una vitalidad y una curiosidad ejemplares. Lleva en el restaurante que fue de sus padres desde que dejó el colegio, pero paradójicamente vive el día a día del mundo y se interesa por el gusto de sus clientes, incluso de los turistas más remotos. Borda los guisos y, por supuesto, los bacalao, y se luce en el tratamiento de las anguilas que los pescadores le traen vivas de Vilafranca. Excelente repostera, añadió al restaurante una pastelería que es la tentación del pueblo, goloso como pocos.

## MIGUEL MELO DE AZEVEDO EL COLECCIONISTA



Su proyecto personal se define como “vinos únicos de quintas únicas”, y a fe que lo está consiguiendo con una colección que, desde 1999, reúne ya seis de las más hermosas casas bodega de Portugal. La guinda es un espumoso, Caves Borlido. Su idea visionaria le ha situado entre las 10 mayores empresas vinícolas del país. Las quintas son la traducción al portugués de los “châteaux” franceses, regias casas de campo que en su día fueron autosuficientes. Melo es el ideólogo de la compañía y el director técnico. Rebosa energía, actividad, conocimiento y confianza, y transmite todo ello con reposada elegancia, como si cada una de las quintas fuera única, y cada uno de los visitantes, exclusivo. Su filosofía sobre las denominaciones de origen es muy clara: apuesta por la eficacia, por eliminar burocracia, funcionariado y divisiones de poder. Aboga por que los pequeños reinos de taifas del valle central se unifiquen en una denominación de origen común que cuente con lo estrictamente necesario: un buen laboratorio, un equipo de cata y el apoyo a la comercialización. Esa unión eficaz es la que siguen los vinos de la empresa, que se elaboran en cada quinta pero que se reúnen en la primera, y mejor dotada tecnológicamente, Quinta da Romeira, en Bucelas, para el embotellado y la distribución. Llegan de las mejores zonas vinícolas del país, 328 hectáreas distribuidas en Quinta Cova da Barca (Douro), Quinta do Cardo (Beiras), Caves Borlido (Bairrada), Quinta de Pegos Claros (Palmela), Quinta da Farizoa (Alentejo) y la propia Quinta da Romeira (Bucelas), donde nace la fina Arinto. Melo defiende así el concepto de empresa como familia, con su función sinérgica frente a la competencia, algo que promueve con una nueva imagen y el nombre bilingüe (The Quinta Collection) para acercarse a los nuevos mercados globales.

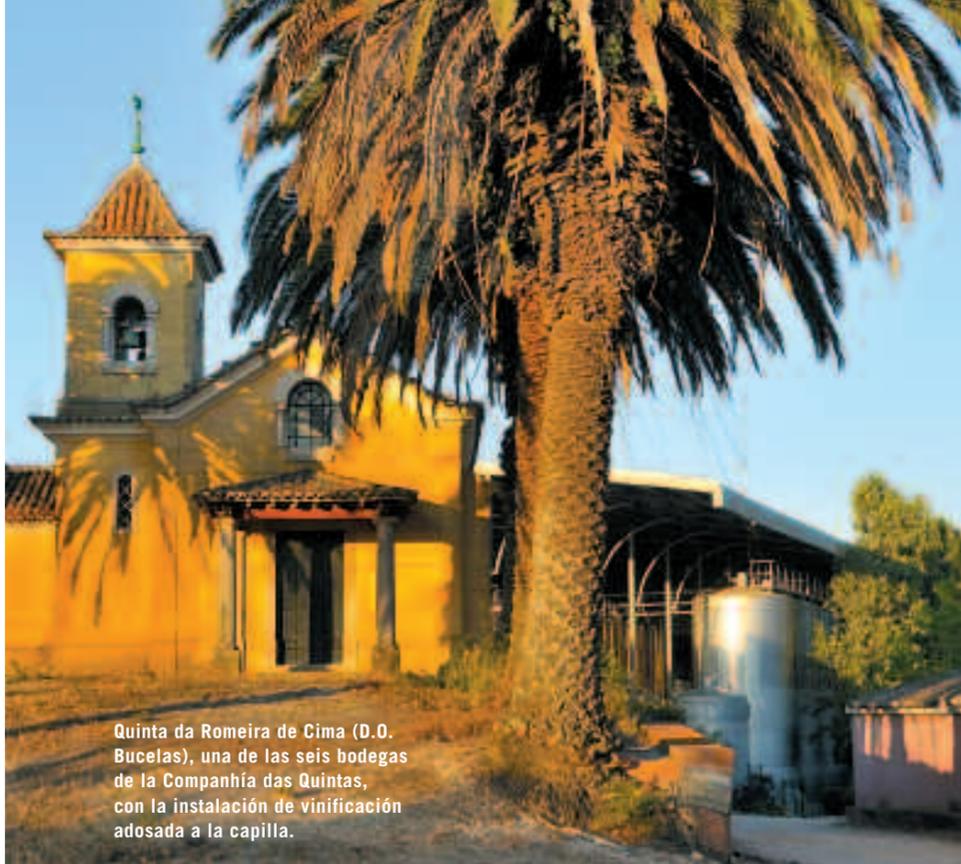
## Quinta da Romeira

A las afueras sorprende el contraste de la bodega moderna incrustada junto a la capilla y el recoleto patio de Quinta da Romeira. Sorprende, más que nada, por el acierto del conjunto, y es que sus propietarios, la Companhia das Quintas que dirige Miguel Melo de Azevedo cuida tanto los escenarios como los vinos que aquí aguardan en los depósitos de acero, protegidos por un ligero techo.

La finca es un verdadero château, rodeada de viña en cuestas y pendientes, como en un embudo centrado en la hermosa casa. Cepas de Arinto que los catadores norteamericanos defienden y premian por su semejanza con los Chablis. Crecen en el terroir idóneo, en la ladera que mira al sur, tan pendiente y difícil de trabajar como hermosa a la vista y excelsa al paladar, por la lenta y completa maduración que provocan las eternas nieblas matinales. La quinta con sus 80 has. de tierra calcárea ocupa 60% de la pequeña DOC, y el enólogo Nuno do Ó se arriesga con vendimias tardías y elabora con la elegancia de maceración en frío.

Este es casi el último viñedo del Tajo antes de convertirse en espejo de la bella Lisboa. En adelante, bajo los impresionantes 18 kilómetros del puente Vasco de Gama, el río se ensancha en estuario, y las aguas son un coupage dulce y salado. A un lado la ciudad blanca, enfrente la "outra banda". Basta tomar un destartalado barco amarillo de los que llaman *cacilheiros* y en un cuarto de hora tomar distancia para contemplar la ciudad desde un mirador bien diferente a los de las siete colinas. Como decía Pessoa "para el viajero que llega por mar, Lisboa aparece como una visión de ensueño"

Cacilhas es barrio obrero, ciudad dormitorio, puerto decadente, pero al caer la tarde el merendero Punto Final es una butaca de un mágico cine donde el sol poniente dirige y resalta los mejores ángulos de la protagonista. La ciudad y el puente del 25 de Abril se iluminan lentamente, y cuando los detalles escapan a la vista se dibujan nítidas las siluetas luminosas, los monumentos fantasmagóricos, y se adivina la vida que bulle en la noche. Porque Lisboa, la Olympos que pudo fundar Ulises, la capital más antigua de Europa, la puerta abierta hacia África, Asia y la recién nacida América, no es solo el cuerno de la abundancia de la nostalgia sino un mosaico de barrios con per-



Quinta da Romeira de Cima (D.O. Bucelas), una de las seis bodegas de la Companhia das Quintas, con la instalación de vinificación adosada a la capilla.

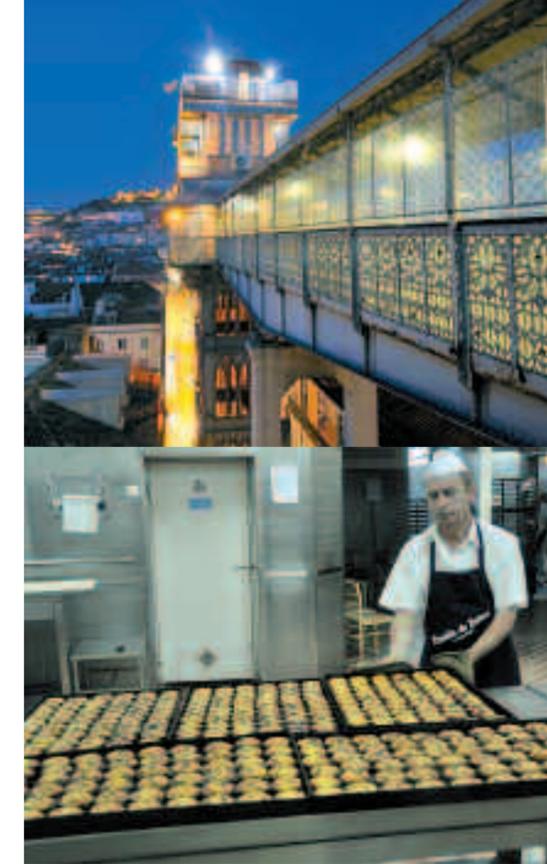
## ESTREMADURA Vientos de cambio

Estremadura es la cuarta región más grande en extensión de viñedo y la tercera en producción de vino. Como sucedía con Ribatejo, esta región también era tachada de granelista. Su destino, las colonias afroportuguesas y Sudamérica: Angola, Brasil, Guinea-Bissau, Mozambique, São Tomé y Príncipe. Entre las dos movían el 40% de la producción de vinos en Portugal. Incluso hoy siguen siendo importantes para la exportación. Ahora soplan vientos renovados que deberán cambiar su imagen. Parte de los viñedos de esta zona se sitúan muy cerca del mar, con fuertes influencias atlánticas que se traducen en una falta de maduración total de la uva (vinos de 9% vol). En el interior ocurre todo lo contrario, pero, por ahora, hay mejor calidad. Hubo, en el pasado, tres regiones que gozaron de mucha fama por estar cerca de Lisboa: Bucelas, Colares y Carcavelos. Estremadura tiene nueve denominaciones de origen calificadas: Alenquer (de mucho prestigio en la zona por tener un clima muy fresco –similar a Burdeos- y uvas con excelente maduración), Arruda, Bucelas (zona que ha resurgido de vinos blancos de Arinto), Carcavelos (conocida por ser el vino favorito del Marqués de Pombal, casi siempre dulce), Colares (famoso por su vino tinto Ramisco y blancos de Malvasía), Encostas de Aire, Lourinhá (solo brandy), Óbidos y Torres Vedras. También existen los Vinos Regionales de Estremadura, que son los segundos en producción después de Alentejo. Con los nuevos cambios resultan mejores que los D.O.C. por la inclusión de variedades foráneas. Las uvas que dominan son: Fernão Pires en blancos y Castelão en tintos. Existen otras autóctonas, además de las foráneas conocidas por todos, como las blancas Malvasía Rei, Vital, Seara Nova, Arinto, Sercial, Rabo de Ovelha y Alicante Blanco. Los suelos son principalmente arenosos con influencia calcárea –sobre todo en Bucelas, tierra extraordinaria donde se elabora, posiblemente, el mejor blanco portugués-. El futuro de Estremadura pasa por una fusión con su hermana Ribatejo para crear una región que se denominaría Vinhos de Lisboa.



sonalidad, rebosantes de vida. Si el síndrome de Stendhal, los vahídos, los ahogos frente a la exuberancia de belleza, se gestó en Florencia es porque el sensible autor no conocía Lisboa, de día o de noche, demodé y vanguardista. Por la mañana, La Baixa, la iglesia quemada de Santo Domingo, las calles peatonales donde cruzan los tranvías antes de asomar a la magnificencia de la Plaza del Comercio, al agua. Por la tarde Chiado, sus placitas, un café en La Brasileira, las tiendas, o la tentación del Castillo, allá lejos, al frente, para esperar la puesta de sol. En ese momento mágico, ayuda el ascensor de Santa Justa, para dominar el diseño a tiralíneas de la Lisboa racional del Marqués de Pombal. De noche, el funicular de Gloria (patrimonio de la humanidad) para subir al Bairro Alto, a la marcha, la música, desde el fado al jazz, y las artesanías sin horario como el taller de Fátima López. O escapar con espíritu joven a las renovadas Docas, la restauración de los antiguos almacenes de puerto, donde triunfan las terrazas frente al agua, el rock, el pop y las copas de vanguardia. No hay que aprovechar el tiempo sino dejarse mecer por el ritmo del tranvía 28, echar un ratito en cada mirador de Alfama

a Gloria, dejar caer una lágrima en el museo del fado, extasiarse frente a las decadentes fachadas o ante cada personaje que parece salir de un grabado de otra época. Y acudir a cualquier exposición siempre interesante de la Colección Gulbenkian. Lisboa desde arriba y Lisboa desde abajo. El Chafariz do Vinho, la vinoteca creada por el enólogo João Paulo Martins se esconde paradójicamente tras una de las fuentes que traían el agua a la ciudad, literalmente ocupa el depósito al que llegaba tras 30 kilómetros de túneles. Allí empieza un recorrido mágico que atraviesa la ciudad oculta, filtros de piedra, pendientes, escalinatas y el mayor arco ojival del mundo, todo preservado del terremoto que destruyó la ciudad. Lisboa es siempre idéntica y cambiante. Siempre reconocible, reclamo de adjetivos soñadores, de luces imposibles, ciudad abierta que presume de "ciudad de la tolerancia". La despedida del Tejo ha de ser hacia el mar abierto. El tranvía 15 lleva a Belém, al flamante centro de exposiciones, a los exquisitos pasteles "natas" –hay que acompañarlos con moscatel de Setúbal- y a la imagen emblemática del monumento a los descubridores que, una vez más, en otro ascensor, eleva a otra visión celestial.



Vista del elevador de Santa Justa, con el castillo de San Jorge detrás. Café Pasteis de Belém, que produce 25.000 "natas" cada día.

## PENÍNSULA DE SETÚBAL El Portugal más dulce

La región es conocida por sus vinos dulces elaborados con la aromática uva blanca Moscatel de Setúbal (Moscatel de Alejandría). Fue José María da Fonseca, en 1835, el primero que embotelló y el que desarrolló los estilos que hoy conocemos. Como mínimo se exige para la D.O.C. Setúbal un 85% de Moscatel, y el resto puede ser Arinto, Malvasía o Boais. Se elabora también un Moscatel Roxo (uva tinta de la familia del Muscat) que está muy de moda. La iniciativa surge de J.M. Fonseca, con una producción de dos hectáreas, la mayor del mundo. La elaboración de este vino es muy similar a la del Oporto. La diferencia está, además de en la variedad, en la maceración de las pieles –durante cinco meses- cuando se encabeza el vino para detener la fermentación (8-9% vol). El resultado es un vino dulce con 17-18% vol. Después, sufre un envejecimiento mínimo de dos años en barrica (550 litros), casco (700 litros) o depósito. Una vez embotellado, conservará su frescura, aroma de naranjas, limas y flores. Pero también existe un Moscatel de Setúbal con añada, de cosecha limitada, elaborado principalmente por los dos productores más grandes de la zona: J.M. Fonseca y Bacalhã Vinhos de Portugal. Hay otras menciones, que no contempla el reglamento,

como Moscatel Superior, que hace mención a cosechas excelentes y un mínimo de 30 años en barrica. Hay otros moscateles de 10, 20 y 30 años que, a diferencia del Oporto, en este caso se refiere a la edad del vino más joven de la mezcla de añadas. Las últimas añadas excelentes son las de 1900, 1934, 1965 y 2000. La otra D.O.C. dentro de la Península de Setúbal es Palmela. La mayoría de las bodegas están concentradas en los alrededores de la calle Fernando Pó. Su uva tinta reina es la Castelão (mínimo, un 67%), con el 75% de viña plantada en la región, confundida con Periquita por error: realmente era un viñedo llamado Periquita plantado con uva Castelão, pero su fama tergiversó su identidad. No existe la variedad Periquita. Además la acompañan Alfrocheiro, Bastardo y Trincadeira. En blancas tenemos Fenão Pires como principal y algo de Arinto, Antão Vaz y varias foráneas en ambos casos. A pesar de padecer un clima extremo, la zona se cobija entre los ríos Tajo y Sado, y quita la sed de las raíces a unos 3 ó 4 metros de profundidad. Los vinos que se elaboran son clásicos, parecidos al Rioja. El Vinho Regional Terras do Sado se utiliza para la inclusión de variedades foráneas en la zona.





Sergio, propietario de Casa da Alcáçova, en Santarém.

ACTIVIDADES DIVERSAS

**Centro de Interpretación del Alto Tajo**  
"Dehesa de Corduente".  
Tel. 949 848 217  
cicorduente@jccm.es.

**Centro de Interpretación del río Tajo**  
Isla de los Molinos de Arriba.  
45660 Talavera de la Reina (Toledo).  
Tel.: 925 825 382.  
www.diputoledo.es

**Estação Fluvial do Terreiro do Paço**  
Tel. + 351 218 820 348.  
www.transtejo.pt - turismo@transtejo.pt.

**Buendía Multiaventura**  
Frontón, 5. 16512.  
Buendía (Cuenca).  
Tel. 606 409 073 - 969 373 005.  
www.multiaventurabuendia.com.

**Parque Nacional de Monfragüe**  
Monfragüe Vivo.  
Tel. 927 459 475 y 620 941 778.  
www.monfraguevivo.com.

**Na Rota dos Abutres (senderismo)**  
Salvaterra do Extremo – Junta de Freguesia (Portugal).  
Tel.: + 351 277 455 277.  
www.cm-idanhanova.pt

**Casa Museu Jose Maria da Fonseca**  
Rua José Augusto Coelho, 11 – 13.  
2925 – 942 Azeitao (Portugal).  
Tel. 351 212 198 940.  
www.jmf.pt  
enoturismo@jmfonseca.pt.

**Quinta dos Patudos**  
Rua José Relvas 387.  
105 Alpiarça (Portugal).  
Tel +351 234 558 288.

**Rota da vinha e do vinho (Ribatejo)**  
Campo Infante de Cámara  
Casa do Campino.  
2000 – 014 Santarém  
(Portugal)  
Tel.: + 351 243 330 330.  
www.rotavinhoribatejo.pt  
info@rotavinhoribatejo.pt.

**Rota do Vinho**  
Posto do Turismo de Alenquer.  
Parque Vaz Monteiro – Largo Espirito Santo.  
2580-301 Alenquer (Portugal).

COMER

**Adolfo**  
Granada, 6 – Toledo Tel.: 925 252 472  
Y Cigarral Santa María  
Cerro del Emperador, s/n  
45001 Toledo  
Tel. 925 252 694 - www.grupoadolfo.com/ci-  
garral-santamaria.html

**Bar Explanada**  
Pavilhão 1, Doca de Sto. Amaro – Alcantara.  
1350 Lisboa.  
Tel. + 351 213 955 552.  
www.tertulidotejo.com  
tertulidotejo@netcabo.pt.

**Barrete Saloio**  
Rua Luis de Camões, 28.  
Bucelas (Portugal).  
Tel. + 351 219 694 004  
www.barretesaloio.eu.

**Casa Do Alentejo**  
Rua Portas de Santo Antao 58 Lisboa.  
Tel +351 213 405 140.  
www.casadoalentejo.pt.

**Ponto Final**  
R. do Ginjal, 72 Cacilhas. 2800-284 Almada  
(Portugal).  
Tel. + 351 212 760 743  
pontofinalrest@gmail.com.

**Portas do Sol**  
Jardim das Portas do Sol - Largo Alcaçovas.  
2000-110 Santarém (Portugal).

DORMIR

**Acebos del Tajo (Turismo rural)**  
La Cañada, 1. 19313 Peralejos de las Truchas  
(Guadalajara).  
Tel.: 629 243 754. www.acebos.com  
informacio@acebos.com.

**Bairro Alto Hotel**  
Praça Luis de Camões, 8. Lisboa – Bairro Alto.  
Tel. + 351 213 408 288.  
www.bairroaltohotel.com  
info@bairroaltohotel.com.

**Barceló Aranjuez**  
Pza. Unesco, 2 – Urb. Ciudad Jardín. Aranjuez  
(Madrid).  
Tel. 902 101 001. www.barelo-hotels.com  
sac2@barcelo.com.

**Casa da Alcáçova**  
Largo da Alcáçova, 3 – Portas do Sol.  
2000 Santarém (Portugal).  
Tel. + 351 043 388 0100.  
www.alcacoa.com - casa@mail.telepac.pt.

**La Cerca del Alcornoque**  
Camino de la Jarilla, s/n.  
10394 Casas de Belvis (Cáceres).  
Tel. 927 575 940 – 654 647 646.  
www.lacercadelalcornoque.com  
info@lacercadelalcornoque.com.

**Cigarral de Cervantes**  
Ctra. de Circunvalación, 2.  
Toledo.  
Tel. 925 283 680.  
www.cigarralde cervantes.com  
info@cigarralde cervantes.com.

**Hospedería Parque de Monfragüe**  
Ctra. Plasencia – Trujillo, km 39,1.  
10694 Torrejón el Rubio (Cáceres).  
Tel. 927 455 279 – 902 321 432.  
www.hospederiasdeextremadura.es.

**Pensão João Chagas**  
Rua João Chagas.  
2250 – 064 Constância (Portugal).  
Tel. 351 249 739 403.  
www.constancia.info  
info@constancia.net.

**Quinta da Torre**  
Alpiarça (Portugal).  
Tel. + 351 243 558 147.

ENOTECAS

**Coisas do Arco do Vinho**  
Centro cultural Belem Lisboa.  
Tel. +351 213 642 031.  
www.coisasarcodovinho.pt.

**Chafariz Do Vinho**  
Chafariz de Mae d'Água a Praça da Alegria.  
Rua de Mae d'Água 1250 Lisboa.  
Tel. +351 213 422 079.  
www.chafarizdovinho.com.

**Garrafeira Adivinho**  
Travessa do Almada, 24.  
Lisboa.  
Tel. + 351 218 860 419  
www.adivinho.com.

**Enoteca Caves Velas**  
Rua Dom Afonso Henriques 1.  
Bucelas (Portugal).



Restaurante Ponto Final, poco antes de la desembocadura del Tejo al mar.



LA CESTA DE LA COMPRA

El Club del Gourmet en El Corte Inglés le abre las puertas a la mayor selección de alta Gastronomía que pueda encontrar. Con la bodega más completa. Con más de 4.500 delicias nacionales e internacionales: Foie de oca, caviar iraní, auténtico salmón noruego, jamón ibérico exclusivo, los mejores quesos de importación... Y una selección de lujo en dulces, conservas y frutas.



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

www.elcorteingles.es

# Vinos isleños

*Las olas rompen sobre las escarpadas rocas o lamen la arena de las playas, mientras el sol y el viento acarician la piel. Para que el ambiente isleño sea perfecto no falta más que tener a mano un buen vino. Síguenos...*



Torre de vigilancia de Nora, una reliquia de la presencia española en Cerdeña.

CERDEÑA

## Vinos para los nietos

**Los vinos más longevos de Cerdeña descansan en las bodegas de la familia Contini: vinos vernaccia de color ámbar que ya existían cuando los propietarios de esta empresa fundada hace 110 años, hoy señores canos, aún iban al colegio. En toda Cerdeña se atesoran vinos fuera de lo común.**

Texto: Christian Eder  
Fotos: Sabine Jackson

Vernaccia se llama la variedad de uva autóctona que crece sobre todo en el oeste de Cerdeña. Las cepas de la familia Contini, en forma de *alberelli* (arbolito), están en la soleada península de Sinis; algunas de ellas aún son de pie franco, plantadas sobre blandos suelos arenosos. Allí se recogen las uvas maduras para luego elaborar con ellas vinos de postre longevos en la bodega de Cabras. Además, Paolo Contini y su familia también cultivan otras variedades sardas, como las tintas Nieddera y Canulari, con las que producen vinos tintos vigorosos y frutales. Pero, desde siempre, esta familia profesa un cariño especial por la variedad Vernaccia.

“La Vernaccia es una variedad de uva con mucha personalidad”, explica Alessandro Contini, sobrino de Paolo, mientras nos guía por la bodega en el corazón de Cabras. “Puede producir vinos sencillos, pero sobre todo después de una larga guarda y la oxidación que conlleva se convierte en algo grande, de forma parecida al jerez.” Como su hermano mayor andaluz, la familia Contini elabora una parte de las uvas Vernaccia siguiendo el método de soleras y criaderas. Las viejas barricas de madera de roble y castaño que contienen la “madre” del vino nunca se vacían del todo y

se rellenan año tras año con las nuevas cosechas. Gracias al velo de flor, una gruesa capa de levadura y sustancias muertas del vino que también contienen el sabor característico del vino, éste va madurando durante años en un microclima propio. La más alta expresión de este tipo de vino en la casa Contini es el Antico Gregori, un extracto cuyo elemento más joven data del año 1971 y los más antiguos se remontan a los primeros tiempos de la bodega, asegura Alessandro. Además, están el vernaccia de añada y el reserva, que actualmente son de los años ochenta y noventa. “Algunas de estas barricas”, comenta pensativo Alessandro Contini, “ya no las llenaremos nosotros, sino la próxima generación.”



Viejas cubas con un valioso contenido: Azienda Contini, en Cabras.

**Autóctonas: Cannonau, Cagnulari**

La variedad Vernaccia se cultiva en Cerdeña desde hace casi mil años y actualmente tan sólo un puñado de vinicultores conserva esta tradición. Sin embargo, la Vernaccia no es más que un apartado de la viticultura en esta isla mediterránea. Cerdeña siempre ha atraído a los conquistadores: la isla ya estaba habitada antes del neolítico. Hacia el año 1800 antes de Cristo le siguió la cultura de Bonnanaro, que ha dejado en la isla alrededor de 6.500 viviendas llamadas *nuraghe*, unas características torres redondas de piedra que aún hoy siguen siendo el monumento emblemático de Cerdeña. Luego llegaron los fenicios, con sus puertos de mar Tharros y Pula, y más tarde los griegos y los cartagineses. En tiempos de los romanos, la isla era uno de los graneros y bodegas del imperio, y lo siguió siendo después, bajo el dominio español. En el siglo XVI, los viñedos se extendían a lo largo de casi 70.000 hectáreas. Hoy son 40.000.

Todas estas diferentes soberanías no sólo han dejado sus huellas en la arquitectura, la cocina y los topónimos, también la viticultura atestigua influencias de todos los rincones del Mediterráneo, con la uva blanca Vernaccia originaria de Asia Menor, Vermentino y Nuragus de la Grecia helénica, o bien con las variedades tintas Cannonau, Carigno o Cagnulari, que llegaron a la isla tras dar un rodeo por España. Cada una de ellas ha encontrado su hogar en una parte diferente de la isla. Porque Cerdeña es un paisaje muy variado: aparte de la región costera propiamente dicha, con sus playas de arena blanca y su mar de color turquesa, en ocasiones ni siquiera tiene carácter de isla. En el interior, en Gallura al norte y en la Barbagia en el centro, áridas rocas y alcornoques dominan el paisaje, y rebaños de ovejas rastrean las montañas y valles en busca de un poco de hierba verde. Por eso se dice que en Cerdeña hay más pastores que pescadores, *più pastori che pescatori*, y aún hoy el *pecorino sardo*, el



Un pastor motorizado, con su rebaño.



Todavía se cultiva mediante la técnica de Alberello.



Paolo Contini



Legendarios: viejos vinos de Vernaccia



Giuseppe Argiolas



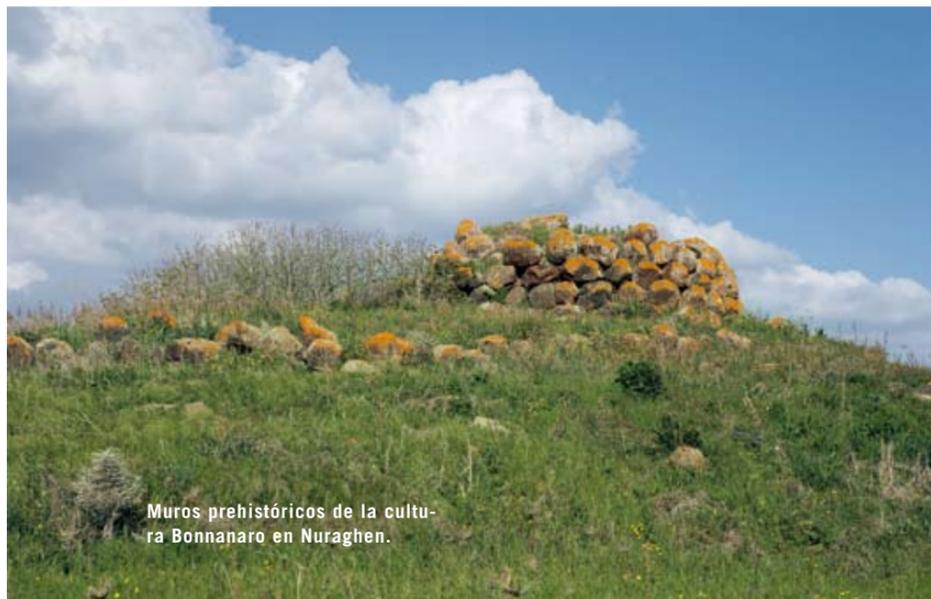
Bodega Santadi, la cooperativa más exitosa de Cerdeña.



Giovanni Marzagallo, enólogo de Sella & Mosca.



Alessandro Contini



Muros prehistóricos de la cultura Bonnanaro en Nuraghen.



Flora de Cerdeña: variada...



...y exótica.

**Las caras de Cerdeña**

En algunas épocas del año, las verdes praderas, los rebaños de ovejas y las construcciones de piedra casi nos hacen sentir transportados a Irlanda. En otras estaciones, las playas de arena blanca y el mar de color turquesa recuerdan al Caribe. También la viticultura y sus productos muestran multitud de facetas.

queso de leche de oveja, es una de las exportaciones más importantes de la isla. Además del vino, naturalmente: la variedad tinta más impotante es la Cannonau, con la que generalmente se hace un vino frutal y no muy rico en taninos.

Algunos vinicultores como Alberto Loi o Alessandro Dettori prefieren las versiones de Cannonau con mucho carácter. Su pareja blanca es la Vermentino, con la que se elabora un vino equilibrado, fresco y frutal, que se embotella como vino DOCG, en Gallura en el norte, y como Vermentino di Sardegna DOC en el resto de la isla. Algunos productores, como por ejemplo Capichera en Arzachena, también apuestan por una variante de vendimia tardía muy plena. También presenta mucho potencial la uva Cagnulari en el noroeste de la isla. Vinicultores como Giovanni Cherchi vinifican con ella unos tintos vigorosos y con gran capacidad de guarda.

#### Viñedos resistentes a la filoxera

Por el contrario, en la ciudad costera de Alghero, en el noroeste, Sella & Mosca apuesta por una mezcla de variedades regionales e internacionales. Con 550 hectáreas de viña y una producción de más de seis millones de botellas, esta empresa es la mayor bodega de la isla. Fundada hace cien años por las familias Sella y Mosca, desde 2002 es propiedad de Campari.

A pesar del cambio de propietario, sigue habiendo continuidad en la bodega, lo que también se debe a que más de la mitad de la producción, en su mayoría Vermentino y Cannonau, se consume en la propia isla, en los centros turísticos de la Costa Smeralda, Santa Margherita y Castelsardo. Pero el vino de más renombre de la bodega es un varietal de Cabernet llamado Marchese di Villamarina. “Es un ejemplo de que se pueden hacer grandes vinos sin que se trabaje exclusivamente con variedades autóctonas”, explica Giovanni Marzagallo, enólogo de Sella & Mosca. “En nuestros viñedos, la Cabernet ha encontrado un terreno ideal.” El



El queso Pecorino y los alcornos son para Cerdeña como el vino y las aceitunas.



gran orgullo de Santadi, una de las más renombradas bodegas cooperativas de Italia, son las viejas cepas de pie franco que crecen en el suroeste de Cerdeña, en los alrededores de Porto Pino. La filoxera nunca pudo asentarse en los suelos arenosos cercanos al mar, y gran parte de los alberelli tienen décadas de edad. Los vinos tintos superiores de esta cooperativa se llaman Terre Brune y Rocca Rubia. Ambos se embotellan bajo la etiqueta DOC Carignano del Sulcis y se vinifican con la variedad Carignano, especiada y llena de carácter, que algunos consideran la cepa cualitativamente más valiosa y longeva de Cerdeña.

#### Cuidar la herencia

Muy cerca de Porto Pino, en la península de Sulcis, la bodega Argiolas también ha realizado inversiones recientemente. A su vino superior Turiga, una vigorosa cuvée de las variedades autóctonas Cannonau, Carignano y Bovale, se ha sumado recientemente el Is Solinas, un Carignano del Sulcis DOC casi varietal puro: un vino con mucho carácter, intensos aromas de frutillos del bosque, lleno y largo.

El futuro de Cerdeña pasa por un estricto control del volumen de cosecha, la selección de clones y el trabajo de calidad en el viñedo y en la bodega, opina Giuseppe Argiolas, enólogo de la bodega. Paolo Contini, de Cabras, también está convencido de ello: “Lo más importante es cuidar la herencia que poseemos aquí, en Cerdeña. Nuestra historia, nuestro paisaje y también nuestras cepas hacen de Cerdeña uno de los lugares más bellos del Mediterráneo.” Vuelve a acariciar cariñosamente una bodega de vernaccia; a través de un suelo de cristal se puede observar la formación de la flor sobre el vino. En esta bodega, el velo de flor ya ha tenido ocho años de tiempo para formar pequeños islotes en la superficie del vino. Unos años más lo convertirán en una especie de espesa piel. Y luego, algún día, el vino terminado se embotellará. Sólo el cielo sabe cuándo. Probablemente ya lo habrá de decidir la próxima generación.

## ISOLA DEL GIGLIO

# El esfuerzo vale la pena

**Bibi Graetz es conocido por sus tintos de la finca Testamatta, en la Toscana. Pero pocos saben que las uvas para su vino blanco las encuentra en una isla diminuta ante la costa toscana. Allí, en viñedos sobre terrazas, crece la variedad Ansonica.**

Foto: arduemilia / pixelio.de



En realidad, Bibi Graetz aterrizó en Giglio más bien por casualidad. Ya de niño veraneaba con su familia en esta pequeña isla alejada de la costa toscana. Pero en aquella época, evidentemente, no se interesaba por el vino. Tras un rodeo por el mundo del arte, pues Graetz procede de una familia de artistas, empezó a interesarse por la Isola del Giglio cuando decidió hacer su propio vino. En Fiesole, ante las puertas de Florencia, fundó hace una década la finca vinícola Testamatta, donde se centra mayoritariamente en las variedades Sangiovese, Canaiolo y Colorino. Pero en el caso del vino blanco, no halló nada equiparable a los tintos clásicos de la Toscana. Entonces recordó su infancia en Giglio, y que allí se cultivaba y se bebía sobre todo vino blanco. Porque Giglio tiene una larga tradición vinícola. Ya en tiempos de los romanos, en esta pequeña isla de apenas diez kilómetros de largo y dos de ancho, se cultivaban algunos cientos de hectáreas de viñas. Hasta hace pocos años, los pequeños campesinos vinificaban sus uvas exclusivamente para uso doméstico, y el laborioso trabajo en el viñedo sobre terrazas ha llevado a reducir el cultivo de la vid hasta apenas 16 hectáreas, dedicándose a las variedades Ansonica y algunas

otras locales. Para su vino blanco, Bibi Graetz arrendó un total de seis hectáreas de viñedos en Giglio, repartidos por diversas zonas de la pequeña isla. Tanto el trabajo en el viñedo como la vendimia se realizan a mano. “Las cepas sólo pueden echar raíces hasta un metro escaso de profundidad, a partir de ahí tropiezan con el granito del subsuelo”, explica Graetz. “Pero como las capas que lo cubren son arenosas, esta isla se libró de la filoxera en su mayor parte.” Así, las uvas Ansonica de Giglio aún hoy siguen madurando en viejas cepas de pie franco. Tras la vendimia, las uvas se transportan en un camión frigorífico hasta la finca de Graetz en Fiesole, donde se vinifican. Porque, hasta ahora, todavía no hay ninguna bodega en Giglio. El resultado, en opinión del vinicultor florentino, hace que merezca la pena el esfuerzo. El Bugia, nombre que ha dado Bibi Graetz a su vino, debe su mineralidad y su especiado a la singularidad de este terruño ante las costas de la Toscana.



Además del Testamatta toscano, Bibi Graetz produce vino blanco en la isla de Giglio.

Foto: Heinz Hebeisen

ISCHIA, CAPRI, ELBA

# El vino se encuentra con el turismo

Antaño esta isla se llamaba Enaria, es decir, tierra del vino. Hoy se denomina abreviadamente Ischia, pero este nombre nos trae ecos de playas y sol más que de vinos y cepas. Porque ya hace mucho que esta pequeña isla frente a las costas de Nápoles ha cambiado las viñas que dominaban en ella por los hoteles y las segundas residencias: en 1961 había en Ischia casi 2.200 hectáreas plantadas de vides (alrededor de la mitad de la superficie de la isla), pero hoy ya no son más que 450.

En los alrededores del Monte Epomeo, de 800 metros, algunos vinicultores como la casa tradicional Casa d'Ambra se esfuerzan por conservar la larga tradición vitícola de la isla. Las uvas se cultivan mayoritariamente en viñedos inclinados con suelos muy susceptibles de erosión, rodeados por muros secos llamados *parracine*. Las uvas tintas más importantes se llaman Per' e Palummo (Piedirosso) y Guarnaccia; las blancas, Biancolella y Forastera.



Ischia

Foto: Willy's/pixelio.de

La isla vecina, Capri, está casi completamente dedicada al turismo. Allí los viñedos ocupan menos de 200 hectáreas, en las que predominan las variedades Piedirosso, Falanghina y Greco di Tufo. Los productores venden sus vinos sobre todo en el mercado local.

La isla de Elba tiene una tradición vitícola propia, que se diferencia en algunos aspectos de la de la península italiana: esta pequeña isla frente a la costa toscana es la patria chica de la especiada variedad Aleatico, que se vinifica en un passito con azúcar residual. También en Elba la viticultura está en retroceso desde los años 60. A principios del siglo XIX aún había alrededor de 2.000 hectáreas de viña, pero a finales de los 70 había descendido hasta 300. Para beber en la mesa, con la variedad Ansonica se elaboran vinos blancos (que también se pueden encontrar en su variante passito, más densa) y también con la Sangiovese (base del Elba Rosso).



Capri

## Vacaciones en la costa, vino incluido

Las islas de Ischia, Elba y Capri (de arriba abajo en el sentido de las agujas del reloj) no sólo son populares por su ambiente mediterráneo soleado y playero bajo un cielo azul, también son atractivos sus vinos autóctonos.



Isla de Elba, Porto Ferraio.

Foto: Chiggy/pixelio.de

ISLAS EÓLICAS

# Paraíso verde

Las islas Eólicas, frente a la costa de Sicilia, sorprenden por su paisaje verde y jugoso, y también por su elegante vino de postre. El más famoso lo creó el vinicultor Carlo Hauner en Salina.

Las islas Eólicas se hallan diseminadas frente a la costa septentrional de Sicilia. A diferencia de lo que sería de esperar en la calurosa Sicilia, entre ellas hay islas verdes y fértiles suelos de origen volcánico. La más verde de todas es Salina, elegida por el actor y director de cine Massimo Troisi como localización de exteriores para su película *El cartero* (y *Pablo Neruda*) (*Il Postino*), un homenaje a este poeta chileno y una de las películas más bellas sobre Sicilia, también por sus pintorescos paisajes. Salina, en medio del mar añil y dominada por los restos de dos volcanes, es rica en agua dulce, bosques de castaños y paisaje mediterráneo de brezos y monte bajo.

Pero Salina también es conocida por Carlo Hauner. Este diseñador gráfico de Brescia fue uno de los primeros, a finales de los años 60, en redescubrir la Malvasía tradicional de las islas Eólicas, que prácticamente había caído en el olvido. Hauner construyó una bodega y retomó la vinificación de esta variedad para producir un gran vino de postre. Este vino, elegante con un aroma delicadamente especiado y un abocado agradable, consta de Malvasía en un 95 por ciento, más un 5 por ciento de



La Malvasía en la isla de Salina no sólo da vinos dulces, sino también secos.

Corinto Nero, otra uva autóctona de Salina. Las uvas, vendimiadas en su momento de maduración óptima, se pasifican durante ocho o diez días bajo un techado de cañas antes de prensarlas. Actualmente esta antigua especialidad de la isla de Salina se ha convertido en un vino DOC de nombre Malvasia delle Lipari, y un puñado de vinicultores está volviendo a embotellarlo. Carlo Hauner falleció en 1996. Desde entonces, sus hijos (sobre todo su hijo, también llamado Carlo) continúan su legado.



MALLORCA

## Sorprendente

Durante años resistimos con éxito al virus de Mallorca. Pero una visita a la propiedad rural Possessió Binicomprat lo cambió todo.



Texto y fotos: Thomas Vaterlaus y Bartolomé Sánchez

Para los amantes de viejos muros, esta casa solariega del siglo XV es el lugar ideal. La anfitriona, Joana Oliver Moragues, ha creado allí un refugio con diez habitaciones y apartamentos con cuidados acentos modernos que da una impresión trascendente y poco mallorquina a la vez. Joana forma parte de la conocida dinastía de vinicultores Ribas que dirige las Bodegues Ribas en Consell. Pero después de algunas desavenencias familiares, cosa que no parece ser inusual en el mundillo del vino mallorquín, decidió intentar algo nuevo en el campo, en el interior de

la isla. Sus vinos salen al mercado bajo la etiqueta "OM", las iniciales de sus apellidos, pero esta palabra también describe, según la filosofía del Lejano Oriente, un sonido primigenio para la meditación.

### Secretos de familia

El OM 2005, una cuvée de variedades locales como Manto Negro, Gargollassa y Callet combinadas con Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, es un vino elegante, bien estructurado y con encanto. El OM Selecció Especial 2005 revela el trazo de la misma mano, pero con más concentración y especiado de madera de roble. Ambos aúnan finura francesa con temperamento meridional. Aunque

los relatos acerca de la fundación de esta finca modélica presentan claras similitudes con los culebrones televisivos, al final Joana termina por servir también vinos de la bodega Ribas, actualmente dirigida por su hermana. Y cuando el joven enólogo de OM se une a nosotros, la confusión llega a ser perfecta: Javier Ribas, de 30 años, es el hijo de su hermana. ¿Quizá los veraneantes vuelvan una y otra vez a esta isla sólo porque esperan descifrar algún día sus secretos inescrutables? Pasamos las horas del mediodía en la piscina. Nos servimos bebidas frías del gran frigorífico de la cocina de verano y contemplamos la colección de viejas jaulas para pájaros, objetos de uso, pero trabajados



con tanta filigrana como si fueran obra de artistas. Durante un paseo, un lugareño nos explica los principios básicos de la construcción de los muros secos mallorquines y, por la noche, siguiendo el consejo de Joana, vamos al restaurante Es 4 vents. La proporción de lugareños y turistas nos parece razonable, la cocina es española-catalana sin florituras. Después, cuando nos preparamos para descansar tras un largo día, nos preguntamos si también nos habremos hecho adictos a Mallorca.

### Sueños, agitación y cambio

La Mallorca vitivinícola vive momentos de gran innovación. Bodegas que se convierten, nuevas generaciones que toman la iniciativa, socios que se alejan o se atraen... y lo peor: viñas que cada año que pasa son más escasas. Quizás el maremoto más sonado fue el que ocurrió en la bodega que tuvo el enorme mérito de modernizar el vino de la isla: A. N. Negra. El ingenioso enólogo Francesç Grimalt decidió seguir por su cuenta y se unió a Sergio Caballero, un socio que nada tiene que ver con el mundo del vino -músico y director del festival de música y arte multimedia SONAR-. Juntos fundaron una bodega que se llama 4 Kilos, en honor al capital desembolsado inicialmente, cuatro millones de las antiguas pesetas. Francesç es un hombre de ideas claras. Siempre aboga por las variedades autóctonas y en su propia bodega no iba a ser menos. Domina como pocos el campo del Pla, busca especialmente la viña sobre suelos llamados "call bermell" (franco-arcillosos y con abundantes guijarros) sabe dónde se hallan (y a quién pertenecen) los viejos majuelos de Callet, de Fo-

goneu francés (rarísima variedad) y otras cepas menos isleñas como la Monastrell, algo de Merlot y de Cabernet Sauvignon. Como es conocido desde hace años en el medio rural, ha conseguido una serie de viñedos de primera calidad para elaborar dos vinos. Unas 1.500 botellas del 4Kilos, así se llama su vino estrella y unas 15.000 de otro llamado 12 Volts. La primera añada en el mercado es la 2006, pero la 2007, para ellos excelente, espera en boxes.

### Clásicas con aire nuevo

Del movimiento constante y metódico que atraviesa la isla no se libran bodegas que se pueden calificar de clásicas o, como en el caso de Jaume Mesquida, de pioneras. En esta bodega de Porreres (D.O. Pla y Llevant), una nueva generación familiar -Bàrbara y Jaume Mesquida- se ha hecho cargo de las elaboraciones y el resultado son unos vinos muy actuales. O en Celler Macià Batle, nacida de una sociedad formada por varias personas, principalmente la familia Batle, a las que Sebastián Rubí, un hostelero muy emblemático en las islas, les compró sus acciones, excepto las de Ramón Servall, de los Batle, primitivo socio y actual director de la bodega. Atraviesa la empresa uno de los mejores momentos de su historia, elabora vinos muy modernos directos y uniformes, además de un tinto magnífico llamado P. de María, nacido de la imaginación de Juan Luis Pérez de Eulate, de La Vinoteca, que es la enoteca y también la distribuidora de vinos que más movimiento de negocio genera en el archipiélago. Por lo demás, la vida sigue y hay en marcha unos cuantos proyectos más, gente joven y animosa que nos proporcionará más de una alegría en el futuro.



Arriba, ejemplares de asno mallorquín. A su derecha, Amy Dunn, directora del mercado anglosajón del Caller Macià Batle. Los socios de la bodega 4 kilos: Francesc Grimalt y Sergio Caballero. Y sobre estas líneas, Javier Ribas y Joana Oliver Moragues, de Celler Binicomprat.

PANTELLERIA

# Dulces de la isla del sol

El passito de Pantelleria, floral y dulce como la miel, es un vino que parece salido de *Las mil y una noches*. Se vinifica con la variedad Zibbibo, introducida por los árabes hace más de mil años.



Khamma de Pantelleria: el norte de África también ha dejado aquí sus huellas en la arquitectura.

Foto: Pucci Scafidì / Donnafugata

Quien haya tenido la suerte de probar el vino de Carole Bouquet lo recordará durante mucho tiempo. Sus notas de nueces y miel, praliné y fruta pasificada convierten este passito en un verdadero placer para el paladar. En su día, la actriz francesa adquirió con su entonces compañero Gérard Depardieu diez hectáreas de viñedos en la isla de Pantelleria. Hoy cuida ella sola de sus viñas, y su passito probablemente sea el vino más singular de Pantelleria: ya sólo el nombre de Carole Bouquet garantiza una demanda que la producción, de envergadura homeopática, apenas es capaz de satisfacer. Y no es que haya poco passito en esta diminuta isla siciliana, más cercana a Túnez que a Sicilia. El papel principal lo desempeña la cepa Moscato de Alessandria, allí llamada Zibbibo, una variedad introducida en la isla por los árabes hace más de mil años. Los vinos de esta uva se elaboran del mismo modo desde hace siglos: las cepas en arbusto están plantadas en las laderas de la árida isla volcánica en huecos que las protegen de los salados



Los hermanos José y Antonio Rallo, de Donnafugata, comprueban el estado de las uvas.

Fotos: Anna Paikala / Donnafugata

vientos marinos. Las plantas se mantienen calculadamente pequeñas para que ofrezcan un mínimo de superficie a la agresión del viento. Gracias a su proximidad al suelo calentado por el sol, las uvas maduran pronto de manera óptima. Pero tras la vendimia, además, se pasifican soleándolas sobre esteras antes de prensarlas y terminar de elaborarlas. Salvatore Murana aún vinifica su passito de este modo tradicional, al igual que Marco de Bartoli. Con sus vinos de pago, ambos apuestan por la expresión de un terruño especial. A diferencia de ellos,

Ben Ryé de Donnafugata está hecho atendiendo a una filosofía bien distinta, pues sus uvas proceden de diversos viñedos.

### Viejo vino con técnicas nuevas

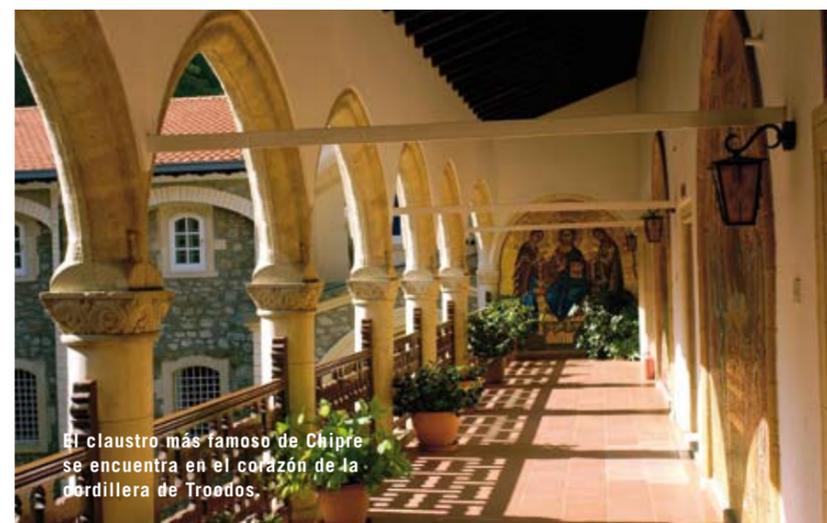
La finca Donnafugata de Marsala siempre ha perseguido con su passito el objetivo de hacer un vino tradicional que aúne el terruño con las modernas técnicas de bodega. Entre tanto, Donnafugata tiene casi 60 hectáreas de viñas y produce 50.000 botellas de Ben Ryé, con tendencia ascendente.

“El terruño es único”, asegura José Rallo, propietaria junto con su familia de esta finca vinícola siciliana. “Nuestras viñas se hallan en diferentes zonas de la isla y, según la situación de cada viñedo, que algunas veces llega a estar muy cerca del mar, las uvas tienen una expresión propia.” En el caso del Ben Ryé, las uvas ya pasificadas se fermentan junto con el mosto de uvas Zibbibo recién vendimiadas para conferir al passito un componente fresco. El resultado es convincente por su gran complejidad y armonía.

CHIPRE

# Un secreto bien guardado

Ningún vino dulce europeo está tan infravalorado como el Commandaria chipriota. Ya es hora de acabar con esta injusticia.



El claustro más famoso de Chipre se encuentra en el corazón de la cordillera de Troodos.

Texto: Thomas Vaterlaus  
Foto: Heinz Hebeisen

Muchos vinos quieren ser más de lo que son. Y hay otros raros vinos que son mucho más de lo que parecen. A esta segunda categoría pertenece el vino dulce de Chipre Commandaria. Si existe algún vino que cultive la modestia excesiva, es éste. La forma de la botella y la etiqueta hacen pensar en un producto industrial al estilo de un Ruby Port barato. Por eso es muy posible que uno se atragante la primera vez que pruebe el Commandaria. Porque los vinos de Commandaria logrados, como por ejemplo los que producen las grandes bodegas KEO y SODAP en Limassol, son grandes y complejos vinos de postre. Lamentablemente, en Chipre está considerado una reliquia del pasado. El nombre de Commandaria procede de los tiempos de las Cruzadas, cuando la isla estaba gobernada por los caballeros cruzados, y deriva de la entonces sede principal de la Orden de San Juan, la “Grand Commandery”, donde se producía este vino.

### Concentrado por el sol

El Commandaria fue el primer vino chipriota con denominación de origen. Sólo puede producirse en 14 pueblos a unos 30 kilómetros al norte de Limassol, en las estribaciones de las cadenas de montañas de Troodos. Allí los vinicultores cultivan sus cepas en arbusto y no cosechan más de 4.500 kilos por hectárea. Las uvas se pasifican al sol durante una semana, sobre esteras de paja o plástico. Cuando presentan una concentración de unos 450 gramos de azúcar por litro, se prensan. La fermentación se detiene de manera natural cuando el vino dulce alcanza unos diez grados de volumen de alcohol. Entonces los vinos base se venden a las grandes bodegas de Limassol, donde se fortifican con alcohol vínico hasta un mínimo de 15 grados. Después maduran al menos dos años en barricas de madera. Pero los buenos Commandaria, como el St. John de KEO o el St. Barnabas de SODAP, reposan mucho más tiempo en barrica. Algunos productores también emplean el método clásico de soleras y criaderas.

### Commandaria noble de nueva generación

El Commandaria aún se halla sumido en el sueño de la Bella Durmiente. Pero ya ha comenzado el despertar de este vino legendario. En las inmensas bodegas de KEO se guardan vinos de Commandaria que reposan desde hace 40 años o más en sus barricas, cada vez más concentrados debido a la evaporación. Estos raros vinos presentan un increíble espectro aromático, que abarca desde los aromas de nueces, uvas pasas, higos y dátiles, hasta el chocolate, café, té, malta y bizcocho, hasta notas especiadas (canela, cardamomo, clavo). A pesar de su opulencia, la acidez de la uva Xynisteri es responsable de su notable frescor. Mientras, en Chipre también han surgido algunos vinicultores entusiastas que hacen su propio vino, como Sophocles Vlassides, Costas Tsiakkas o Pambos Argyrides. Aunque aún están ocupados con la construcción de sus jóvenes bodegas, en los últimos años apuestan sobre todo por los blancos de primera calidad y por los tintos de mesa. Pero no olvidan el Commandaria.



De apariencia modesta y espléndido sabor: St. John Commandaria, de KEO.

# Noah Gordon, ¿el vino es un tema para un best-seller?

Con *El médico* y *El chamán*, este autor de grandes éxitos de ventas ha llegado a un público verdaderamente amplio. En octubre de 2007 se publicó *La bodega*, su último libro, ambientado en el mundo del vino español.

Texto: Andreas Seidl

**Señor Gordon, el próximo mes de noviembre cumplirá usted 82 años. ¿O son 70??**

(Se ríe.) En realidad no parezco tan mayor, ¿verdad?

**¿Escribir le mantiene joven??**

Escribir mantiene despierto mi espíritu. Así no sólo puedo decir que estoy vivo, sino viviendo realmente, interesado por las cosas que pasan. En estos momentos, me interesan las disputas entre los políticos. Nuestro sistema es sencillamente espantoso.

**¿Qué quiere decir exactamente con espantoso?**

Yo soy demócrata, ¿sabe usted? Durante las primarias del Partido Demócrata, ambos candidatos no hicieron más que acusarse mutuamente. Todos los contenidos importantes, todos los problemas quedaron olvidados. En mi casa, vivimos una situación bastante tensa. Yo apoyaba a Obama y mi mujer, Lorraine, se mostraba favorable a Clinton. Ha sido una situación poco habitual, porque llevamos casados mucho tiempo y casi siempre compartimos la opinión en cuestiones políticas.

**En su último libro, *La bodega*, las intri-**

**gas políticas también desempeñan un papel importante. Pero el tema principal es el vino y la viticultura en el siglo XIX. ¿Se presta este contenido para escribir un best-seller?**

Yo no escribo *best-sellers*, sino libros. Naturalmente que me alegro si mis libros gustan a mucha gente. Pero si me preguntan cómo se escribe un *best-seller*, la respuesta es: "No lo sé". Hace ocho años publiqué un libro, *El médico de Zaragoza*, que trata de una época muy dura de la Historia de España. En algún momento pensé: "¿Por qué no escribir un libro situado en una época menos cruda?". Claro que también hay elementos trágicos en el libro, guerra y violencia, pero en general trata de personas con una actitud positiva frente a la vida. Entonces estuve meditando sobre qué aspecto de España es especialmente hermoso, además de las gentes y el paisaje. Y así llegué al vino. Y pensé: "Así, hasta el proceso de documentación será entretenido". (Se ríe.) Mi hijo y yo fuimos a visitar una serie de bodegas. Hablé con los viticultores sobre sus antepasados, la evolución del vino español, el suelo, los procedimientos químicos y el terruño.

**Entonces, ¿es usted un verdadero experto en vinos con una gran bodega?**

En realidad, crecí sin tener mayor contacto con el vino. Sólo bebíamos vino

en las bodas judías, un jarabe dulzón del que nunca tomábamos mucho. Cuando probé por primera vez vinos verdaderamente buenos, ya era un hombre de mediana edad. Al principio no era capaz de distinguir una botella de dos dólares de un buen vino. Sencillamente me bebía lo que tenía en la copa. Poco a poco fui interesándome más por el tema y hace algunos años encargué la construcción de una pequeña bodega para 220 botellas hecha con tubos de terracota.

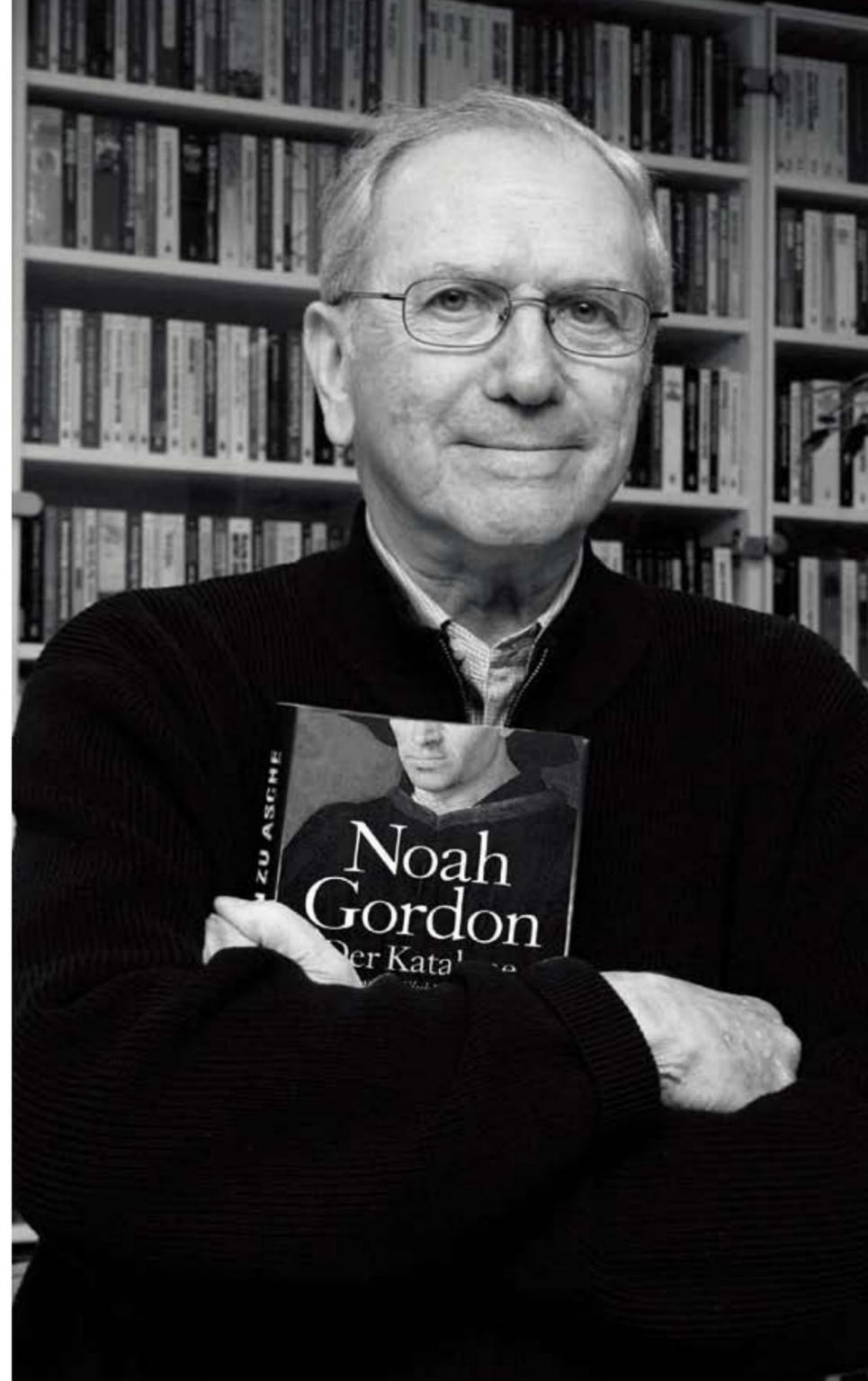
**Para documentarse, ¿entrevistó también a periodistas especializados en el mundo del vino?**

No, para el libro no. Naturalmente leo revistas de vinos para aumentar mis conocimientos como consumidor.

**¿Qué opinión le merece su compatriota Robert Parker?**

Sé que ha sido criticado por su sistema de puntos. Tampoco creo que nadie sea capaz de distinguir sin atisbo de duda la diferencia entre un vino que tiene 88 puntos de otro con 91. Pero, como lector, uno se puede imaginar muy bien la diferencia entre un vino calificado con 88 puntos y otro que ha recibido 71. Es un sistema de valoración que puede resultar muy útil.

***La bodega*, como es habitual en sus li-**



Millones de lectores se apasionan sus historias: Noah Gordon con la edición alemana de *La bodega*.

No soy de esas personas que consideran a los estadounidenses incapaces de interesarse por temas ajenos a los de su país. El hecho de que haya funcionado de otra manera más bien tiene que ver con las distintas condiciones de publicación. En los Estados Unidos logré mi primer *best-seller* en 1965. Si luego no se publica muy pronto el siguiente libro, se corre el riesgo de deslizarse hasta una especie de tierra de nadie. Además, mi agente estadounidense cambió de empresa poco antes de que *El médico* saliera al mercado. Por ello, como se suele decir de los autores en tal situación, me quedé huérfano. Antes pensaba que un buen libro se vendería de todas formas. Pero luego tuve que constatar que no es así. En España y Alemania, todo fue distinto. La gente se comprometió intensamente con mis libros.

**Además de su gran éxito entre los lectores, también ha recibido varios premios literarios. ¿Sigue usted leyendo las críticas?**

Aunque todos los escritores lo dicen, en mi caso realmente es así: ya no leo las críticas. El problema es que las buenas críticas te ponen mejor de lo que eres, y las malas, peor...

**El protagonista de *La bodega* es joven y sigue evolucionando constantemente.**

**bros, se desarrolla sobre el trasfondo de la Historia de Europa. ¿De dónde procede su interés por el pasado del Viejo Continente?**

Posiblemente porque soy hijo de inmigrantes por parte de padre. Mi padre fue uno de los judíos rusos que emigraron a América. Aunque la cultura judía sí me fue transmitida, no así las raíces rusas. Ya

de niño sentía una gran curiosidad por la historia de otros pueblos, pues sabía que mis propios antepasados procedían de otra cultura.

**Tiene usted una comunidad de fans en Europa, pero no en Estados Unidos. ¿Se interesan menos sus compatriotas por el pasado europeo?**

«Antes no era capaz de distinguir una botella de dos dólares de un buen vino. Sencillamente, me bebía lo que tenía en la copa»

**También en *El médico* el protagonista es un personaje adolescente. Parece que se interesa por la juventud...**

Sí, ese tipo de personajes me interesa mucho. La juventud es un tiempo verdaderamente dramático por todos los retos que trae consigo esa edad. Ésos son los retos que también se le plantean a Josep en *La bodega*. Cuando de repente tiene que defenderse solo y no tiene ningún amigo en el que apoyarse, al principio se siente desconcertado. Y tiene miedo, mucho miedo, a arreglárselas solo en el mundo. Cuando se está escribiendo algo así, se llega a sentir el mismo miedo que el personaje. Y de eso se trata a la hora de escribir: de sentirse absorbido por los personajes.

**Su protagonista vive tiempos difíciles.**

**En su biografía, usted ha escrito que también ha pasado por épocas duras. ¿Qué quiere decir con eso?**

Crecí en la época de la crisis económica mundial. Muchos miembros de mi familia no tenían trabajo. Me acuerdo de un tío mío que pasaba los días sentado mano sobre mano. Aunque éramos muy pobres, no recuerdo haberme acostado jamás hambriento. Además, como parte de un gran clan familiar, me sentía muy protegido. Y luego están los dos años que pasé en el ejército. Nunca estuve en una situación de verdadero peligro, porque no me llamaron a filas hasta casi el final de la guerra y no estuve involucrado en ninguna acción bélica, pero el ejército no me gustaba. Nunca se podía preguntar “¿Por qué tengo que hacer esto?”, y eso me parecía absurdo. Es de-

cir, nunca habría podido llegar a ser un buen soldado.

**¿Y los buenos tiempos?**

¡La familia! Soy una persona absolutamente familiar. Cuando se reúne la familia al completo para el Día de Acción de Gracias, somos 50 personas. Hay mucha animación, los niños juegan... Y naturalmente, está mi propia familia, mis tres hijos y nietos. Uno de mis nietos es muy buen futbolista, quizá llegue a jugar en Europa algún día. (Se ríe.) Y mi mujer, con la que estoy felizmente casado desde hace más de cincuenta años. Un escritor necesita una esposa verdaderamente valiente, y así es Lorraine. (Se ríe.)

**¿Cree usted que sus libros aún se leerán dentro de cincuenta años?**

No sé durante cuánto tiempo se leerán mis historias. Recientemente he oído decir que John Grisham no cree que sus libros vayan a interesar a nadie dentro de cuarenta años. Mi primer gran éxito, *El rabino*, se publicó en 1965 y todavía se lee. Así que puedo considerarme muy satisfecho en ese sentido. Pero si dentro de cincuenta años tendré muchos lectores o no tampoco es una cuestión demasiado importante. Cuando era niño, sólo ansiaba dos cosas: de mayor, quería ser periodista y escritor. Y he conseguido ambas cosas.

**¿Qué prepara después de *La bodega*?**

Mi intención ahora es publicar un libro de relatos cortos. Si para escribir una novela necesito una media de cuatro años, esto significa sencillamente que no podré escribir muchas novelas más. En mi juventud ya escribía relatos cortos que vendía a diversas revistas. Me alegro mucho de poder empezar a trabajar en esto ahora.



**Noah Gordon**

Noah Gordon alcanzó la fama a nivel internacional como escritor con su novela *El médico*, un fijo en las listas de los libros más vendidos de todo el mundo durante los últimos años. Su última novela, *La bodega*, fue publicada en España el 24 de octubre de 2007 por Roca Editorial. El escritor, que el próximo 11 de noviembre cumplirá 82 años, lleva casado 57 con su esposa, Lorraine, con la que tiene tres hijos. Viven cerca de Boston.

Amante del vino: Noah Gordon en su bodega particular.

# Guía

## NUESTRA ELECCIÓN

El río Tajo también es multinacional. Tajo en España, Tejo en Portugal. Acoge con su brazo de agua, la D.O. Uclés, la D.O. Vinos de Madrid, la D.O. Méntrida, los Vinos de la Tierra Castilla-La Mancha, al Dominio de Valdepusa, la D.O.C. Ribatejo, el Vinho Regional Ribatejo, la D.O.C. Bucelas, la D.O.C. Estremadura, el Vinho Regional de Estremadura, la D.O.C. Setúbal, la D.O.C. Palmela, el Vinho Regional Terras do Sado, la D.O.C. Alentejo y el Regional Alentejo. Continuamos con una cata de los vinos de las islas del Mediterráneo, y las más sobresalientes novedades encontradas en el mercado español.



Por el Tajo

17

Ricardo Benito Divo 2001  
*La aparición de inversores permite a la Denominación de Origen Vinos de Madrid*

*seguir luchando por deshacerse de la etiqueta de "vinos mediocres" que lleva colgada desde hace tiempo. La añada 2001 de Divo es la única excelente en toda la existencia de la D.O., de gran finura frutal (cereza, grosella) y un roble bien medido (pólvora, cacao). De magnífico volumen y sedosidad en su tacto. Realmente elegante. Para beber ahora o para guardar.*

Por el Tejo

17

Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2004  
*La mención Vinho Regional Ribatejo aglutina los mejores vinos de la región*

*gracias a la inclusión de variedades foráneas, algo que no está permitido en la D.O.C. Ribatejo. Este Quinta do Monte d'Oiro se beneficia de un buen trabajo en viña, poco tratamiento y una fermentación espontánea para conseguir un perfume de grosellas, pimienta fresca, violetas y pólvora realmente seductor. Su 4% de Viognier casi no se nota, pero le aporta frescura y aromas.*

Por las Islas

17

Vins Miquel Gelabert Torrent Negre Selecció Privada 2004  
*Fenicios, griegos y romanos dejaron su impronta*

*civilizadora en las islas mediterráneas que colonizaron. Y la vid echó raíces. Vinos llenos de sol, como este Torrente Negre de Miquel Gelabert, una cuvée de variedades internacionales (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Syrah), adornado de aromas de frutillos rojos, pimienta, sotobosque, especias y chocolate negro. En boca, fuerza, equilibrio y estructura.*

Para esta Guía, los especialistas de Vinum de todas las ediciones internacionales catan mensualmente centenares de vinos. En las páginas siguientes presentamos los que consideramos han alcanzado la mejor calidad. El lector podrá encontrar en nuestra página web más catas, con comentarios más detallados.  
[www.vinum.info/es/catas\\_avanzada.jsp](http://www.vinum.info/es/catas_avanzada.jsp)

**Puntuación:**

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

**Precios:**

- Menos de 5 euros
- De 5 a 10 euros
- De 10 a 20 euros
- De 20 a 30 euros
- De 30 a 40 euros
- Más de 40 euros

# Tajo o Tejo

## CONTRA EL CALOR

El inicio del Tajo es tímido, en pleno sosiego con la naturaleza, garboso y más bien escaso en su deambular bodeguero. Hay inquietud en el viñedo, sobre todo, y algo menos en la bodega. Cada uno busca la fórmula perfecta para evitar el cálido abrazo del sol sobre la baya, pero sólo la experiencia, unida a una minuciosa observación de la viña, ha dado con la clave. Pero los cambios no son inmediatos, como ocurre en bodega; hay que pensar en futuro, pues la viña necesita tiempo de adaptación para ser generosa con sus frutos. Los enólogos no quieren más correcciones en los vinos para disfrazar y encontrar el equilibrio, desean frescura natural, que evolucione al mismo ritmo en la botella, y los remedios más inmediatos son uvas más tardías como Petit Verdot y Graciano en España y también Petit Verdot y Arinto, para blancos, en Portugal. Otros se atreven a elaborar con levaduras autóctonas, con excelentes resultados pese al riesgo que conlleva. Respecto a la añada 2007, llega retrasada, confusa para muchos, y no se espera una gran calidad. Pero generalizar a estas alturas sería una osadía; es mejor esperar hasta el último momento porque el tiempo es impredecible. Cata realizada por Rolf Bichsel, Barbara Schroeder y Javier Pulido.



## ESPAÑA

### D.O. UCLÉS

La zona tiene potencial y realmente hay diferencia en las uvas de zonas altas (900 metros). Sólo falta que los bodegueros apuesten por encontrar la máxima expresión.

14

#### Coop. Ntra. Sra. de la Soledad

##### Bisiesto Crianza 2004

Varietal de Cencibel de carácter floral (violetas), con dejes especiados frescos del roble. Trago carnoso y refinado en el tacto de fruta. 2008 a 2010.

15

#### Fontana

##### Misterio de Fontana Roble 2007

Se notan los tostados de madera y una maceración de frutos negros muy seductora. Trago muy carnoso y refinado en su tacto. 2008 a 2012.

15,5

#### Finca La Estacada

##### La Estacada Syrah-Merlot 2006

Madurez muy bien trabajada, sin excesos, con recuerdos de moras y cerezas muy seductores. La madera no molesta. Trago jugoso, de grano fino y, en su conjunto, muy carnoso. 2008 a 2012.

### D.O. VINOS DE MADRID

Todavía faltan unos años para que acabe de despegar como se merece. La nueva savia de inversores enriquece mucho más el panorama. El futuro está en divulgar tanto los vinos comercialmente como en la degustación de los mismos. Tiene una etiqueta de vino mediocre que debe desaparecer.

14

#### Jesús Díaz

##### Jesús Díaz 2007

Una buena base frutal, sin artificios (frambuesa, regaliz rojo), con toques de violeta. Trago especialmente fresco y jugoso. Perfecto para chatear. 2008 a 2010.

14,5

#### Castejón

##### Viñardul Rva. 2002

En su momento para beber. Tiene el borde teja pero mantiene concentración de color. Su perfume es intenso y complejo en recuerdos a fresón en almíbar, incienso, tabaco, vainilla. Trago equilibrado, bien desarrollado y de complejo buqué. 2008 a 2009.

15

#### Gosálbez Orti

##### Qubél excepción 2004

Menos concentración de color de lo acostumbrado, frescura frutal (grosellas ácidas) con un roble fresco y envolvente. Muy jugoso en su trago con un tacto algo rudo. 2009 a 2011.

15

#### Tagonius

##### Tagonius Mariage Rva. '05

Imprescindible beberlo fresco para disfrutar de su fruta negra en sazón, especias (pimienta), cuero, regaliz, humo. Taninos finos de madera, bien elegida e integrada, con peso frutal comedido y elegante final amargo. 2009 a 2012.

15,5

#### Viñas El Regajal

##### El Regajal 2004

Bien vestido de color con poderoso aroma de frutillos rojos sazonados (moras, cassís), ecos especiados (pimienta, clavo) y roble aromático (sándalo). Trago carnoso, envolvente, de tacto graso, cálido y tánico, por limar, con un final de ciruelas y cacao. 2009 a 2011.

16

#### Sociedad del Viñedo del Rincón

##### El Rincón 2004

Menos cálido que en la añada 2003. Maduro, con multitud de notas frescas de especias (clavo), hierba y roble. Trago refinado, de diminutos taninos con un balance graso-acidez magnífico. 2008 a 2012.

16

#### Licinia

##### Licinia 2006

Nítida expresión de la fruta madura (cerezas, arándanos), bien macerado y envuelto por su crianza. Carnoso, de tacto granuloso fino, cálido y con buen regusto frutal. 2009 a 2012.

16

#### Vinos Jeromín

##### Manu Crianza Vino de Autor 2005

Fruta concentrada y elegante con notas de arándanos, violetas, tinta y pimienta en un envoltorio tonelero prudente. Tacto mejorado, con mucha fruta tanto en volumen como en longitud, además de un deje mineral (grafito) interesante. 2009 a 2013.

17

#### Ricardo Benito

##### Divo 2001

Por ahora está entre los mejores vinos de Madrid. La añada 2001 es la única excelente en toda la existencia de la D.O. Y, como no podía ser menos, este Divo resulta excelente, gracias a una gran finura frutal (cereza, grosella) y un roble bien medido (pólvora, cacao). Magnífico volumen y sedosidad en su tacto. Realmente elegante. Se puede beber ahora o guardar. 2008 a 2014.

### D.O. MÉNTRIDA

Hay un cambio esperado, aunque no se entiende por qué no ha sucedido antes. Los vinos son realmente buenos, cada uno en su estilo, pero falta el gran vino de Garnacha, la variedad dominante, aunque se tengan que plantar nuevos clones, mejores que los actuales.

14,5

#### Ana Bombal

##### Destiempo 2006

Su segunda añada resulta más expresiva y abundante en frutos rojos (cerezas, mora), con una crianza bien resuelta. En boca se agradece su fortaleza carnosa y tacto gustoso. 2008 a 2010.



Arrayán 2004: tacto refinado.

14,5

#### La Cerca

##### Molino Viejo Tempranillo '06

Calidad frutal nítida, con un deje mineral (arcilla), regaliz y espliego que lo hacen elegante. Roble algo distante, aunque mejora en su trago, carnoso, frutal y seductor. 2008 a 2011.

15,5

#### Finca la Verdosa

##### Arrayán Syrah 2004

Concentración de fruta (cereza-ciruela) y recuerdos frescos a especias. En boca, jugosidad, tacto refinado y fondo de hierba delicioso. 2008 a 2011.

15,5

#### Jiménez Landi

##### Jiménez-Landi 2005

La crianza en madera (incienso, cardamomo) respeta el porte frutal fresco (grosella y acerola). Su trago refleja vigor en su justa medida, jugosidad y taninos finos por suavizarse. Postgusto largo y placentero. 2008 a 2012.

15,5

#### Canopy

##### Tres Patas 2005

Garnacha cada vez mejor definida, plena de aromas a moras, regaliz, pimienta y violetas muy sugerentes. Trago voluptuoso sin llegar a saturar, con taninos fundentes. 2008 a 2011.

16

#### Finca La Verdosa

##### Arrayán Premium 2004

Estilo completamente diferente a los varietales, fruta más concentrada (cerezas y ciruelas en sazón), notas potentes de humo y un deje mineral. Sorprende su frescura, aunque tiene cuerpo, buen tacto y final granuloso bien trabajado. 2009 a 2012.

### DOMINIO DE VALDEPUSA

Un terreno, una finca, unas variedades y una visión -la de Carlos Falcó y su equipo- diferentes. Los vinos siempre han transmitido algo especial, pero el futuro, según nos cuentan, será mejor. La viña se hace mayor y la viticultura progresa en este jardín maravilloso que es Valdepusa.

16

#### Dominio de Valdepusa

##### Marqués de Griñón Cabernet Sauvignon 2004

Muy concentrado en fruta negra (arándano, ciruela) con un fondo de tinta china y pimienta. Madera perfecta. Menos volumen del esperado, cosa que agradecemos. Fresco con un tacto fino y elegante en su recuerdo de fruta final. 2009 a 2012.

### V.T. CASTILLA-LA MANCHA

Nadie sabe cuál es el futuro de los Vinos de la Tierra. En España están muy bien considerados, pero fuera de nuestras fronteras el público conoce más la D.O. Mancha o simplemente se fía de las denominaciones de origen como marchamo de calidad.

14

#### Finca Constancia

##### Altozano Syrah 2006

Perfume delicado de cereza y acento tonelero en un conjunto especiado (pimienta) refrescante. Estructurado, jugoso y amable en su recorrido. 2008 a 2010.

14,5

#### Osborne Selección

##### Dominio de Malpica Cabernet Sauvignon 2004

Notas maduras de arándanos, con fondo lácteo y crianza comedita (cedro, vainilla). Trago carnoso, con un tacto justo, sin estridencias y fondo de fruta negra limpio. 2008 a 2010.

15

#### Pagos de Familia

##### Summa Varietalis 2004

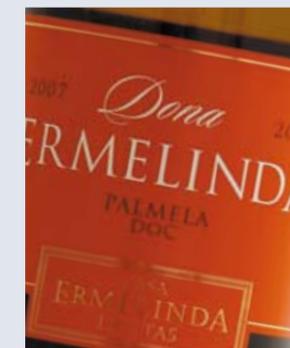
Se percibe, en sus aromas, una maceración frutal espléndida que subraya su identidad (arándanos), junto a recuerdos minerales (piedra, pólvora) magníficos. Longitud en su trago más comedido, carnoso, envolvente y de tacto agradable. 2008 a 2010.

15,5

#### Uribes Madero

##### Opta 2005

Será un futuro D.O. Uclés. Mantiene el estilo elegante y misterioso en aromas (pólvora, cilantro) de la casa, aunque menos concentrado en fruta. Grosellas frescas, tabaco con un trago fresco, delicado y largo en su buqué final. 2008 a 2010.



Dona Ermelinda 2007: fruta espléndida.

16

#### Viñedos Cigarral Sta. María

##### Pago del Ama Cencibel '06

La bodega está en trámites para ser Vino de Pago. Simbiosis entre fruta (cerezas-grosella) y madera (jengibre, sándalo) tan espléndida que cuesta separarlas. Trago muy seductor, refinado en su tacto, algo cálido pero delicioso en su recuerdo frutal. 2009 a 2012.

## PORTUGAL

### D.O.C. RIBATEJO

Pierde terreno respecto a los Vinhos Regionales por la política de no aceptar variedades de otras zonas. Las dos regiones de esta D.O.C. donde mejores vinos se elaboran son Almeirín y Santarem. El futuro pasa por una mayor defensa y conocimiento de las variedades autóctonas.

14,5

#### Quinta do Casal da Coelhoira

##### Casal da Coelhoira 2007

Fruta negra que cuando se airea gana en concentración y suavidad. Recuerdos de granada, pimienta y humo. Trago estructurado, taninos algo toscos, frescura espléndida y grato final de grosellas frescas. 2008 a 2011.

15

#### Companhia das Lezírias

##### Fernão Pires 2007

Perfume envolvente, maduro de nítidos aromas a trigo, pera, corteza de naranja y jazmín. Grasa-acidez espléndidas. Un magnífico ejemplo de varietal. 2008 a 2009.

15,5

**Companhia das Lezírias**  
170 aniversario 2005

Es obligatorio dejar que repose para disfrutar de notas de higos, saúco, sándalo, cerezas en licor, cacao... Es un clásico bien entendido. Trago suave, equilibrado con la tanicidad justa para seguir disfrutando. Para beber ahora o guardar. 2008 a 2012.

**VINHO REGIONAL RIBATEJO**

Esta mención sería igual que los Vinos de la Tierra españoles. Aglutina los mejores vinos de Ribatejo, lo que se debe a la inclusión de variedades foráneas que, por ahora, mejoran los vinos, aunque el futuro es buscar el equilibrio con las autóctonas.

14

**Companhia das Lezírias**  
Catapereiro Escolha 2006

Fondo reducido, frutos negros sazonados (mora, arándano), pimienta negra y un toque de retama. Trago más carnoso, aunque comedido, de lo esperado. 2008 a 2009.

14

**Quinta do Casal da Coelheira**

Casal da Coelheira  
Blanco 2007

Aunque la añada no acompaña en aromas, la variedad Fenao Pires se muestra mejor en su trago, fresca, aunque grasa y con estructura. Un juego difícil de conseguir. 2008 a 2009.



Fenão Pires: buen ejemplo de vino varietal.



Licinia 2006: carnoso.

14

**Caves Velhas**

Quinta dos Patudos 2001

Buena evolución en botella (cereza pasas, higos) con crianza algo subida. Trago suave, complejo, rudo en tacto, con fondo de regaliz rojo. Para beber. 2008 a 2009.

14

**Agroalpiarça**

Viña Alto Castelo  
Cabernet Sauvignon 2007

Fruta madura (moras, ciruela), especias (clavo) con un toque de retama. Trago suave, carnoso y cálido. 2008 a 2009.

15

**Casa Cadaval**

Padre Pedro 2005

Rubí en maduración; refrescante y agradable a pesar de su final herbáceo. 2008 a 2009.

15

**Casa Margaride**

Dom Hermano Merlot 2005

Vivo rojo cereza mate; áspero, algo seco, pero no sin carácter. Para acompañar platos fuertes. 2008 a 2012.

15

**Falua**

Conde de Vimioso 2006

Oscuro rubí; nariz herbácea; denso, compacto, muy moderno, pero el alcohol en el final y su estilo, que recuerda a la mermelada, resultan algo importunos. 2008 a 2009.

15

**Fiuzza & Bright**  
Merlot 2005

Potente, fogoso, jugoso, refrescante, alegre... Es un placer. 2008 a 2009.

15

**Fiuzza & Bright**  
Premium 2004

Nariz seductora; fresco, jugoso. Final algo ardiente pero que apenas merma el placer de beberlo. 2008 a 2009.

15,5

**Quinta da Alorna Vinhos**  
Alorna Abafado

Es uno de los vinos dulces -mejor dicho, mistela- más famosos de la zona. Varietal de Fernão Pires con 16,5% vol y cinco años en roble viejo. Es de las mejores elaboraciones, potente en recuerdos de orejones, naranja y flor seca con un trago de golosidad moderada por su frescor. Muy largo y agradable. 2008 a 2015.

15,5

**Quinta da Alorna Vinhos**  
Quinta da Alorna Rva. '07

Touriga Nacional, que aquí se expresa de forma diferente al Douro. Aromas de pino, hierbas, frutos negros, brea y humo. Madera discreta, trago envolvente, graso y goloso con un tanino-acidez por suavizar. 2009 a 2012.

15,5

**Quinta da Alorna Vinhos**  
Quinta da Alorna Rva. '06

Buena combinación de varietales, con Chardonnay, que aporta frutidad (cereales, membrillo fresco) y mineralidad, y Arinto, que en boca reduce la sensación grasa y exalta su expresividad dejando un fondo tostado de la madera. 2008 a 2010.

15,5

**Quinta da Lagoalva de Cima**  
Quinta da Lagoalva de Cima Syrah 2005

Gran añada que saca el lado más delicado del Syrah con recuerdos de ciruela fresca y pimienta negra, un toque de canela y tinta china. Tacto aún algo rudo, envolvente, cálido en el final y logrado en fruta. 2009 a 2012.



Marqués de Griñón Cabernet Sauvignon 2004: madera perfecta.

15,5

**Centro Agrícola de Tramagal**

Reserva Casal da Coelheira 2005

Buen vino crujiente y jugoso, con un final fogoso pero sabroso. Excelente relación calidad-precio. 2008 a 2009.

15,5

**DFJ**

Casa do Lago 2005

Complejo, con notas de cerezas en conserva; jugoso, rotundo, denso, buenas hechuras y mucho carácter. Un buen vino. 2008 a 2009.

15,5

**Quinta da Alorna**  
Regional Ribatejo 2005

Hermoso y brillante rojo; nariz delicada y frutal de cereza y zarzamora; rotundo y lleno en boca, sabroso y jugoso, seco y agradable: una bomba dentro de su categoría. 2008 a 2012.

16

**Companhia das Lezírias**  
Patriarcal Superior 2004

Rojo cereza brillante; notas de resina y minerales; aún muy juvenil, aún casta y frescor, vigor e intensidad. El alcohol no es perceptible. Puede madurar un poco, pero es su impetuosidad lo que nos gusta. 2008 a 2010.

16

**Quinta do Casal da Coelheira**  
Mythos 2005

Domina un Cabernet maduro, lleno de expresión (arándano, falsa pimienta) que acompaña el eucalipto de la Alicante Bouchet. Trago sabroso, de tacto rudo pero con futuro y un fondo mineral interesante (gravilla-pólvoa). Será elegante. 2009 a 2012.

17

**Quinta da Lagoalva de Cima**

Quinta da Lagoalva de Cima Alfrocheiro 2006

Concentración delicada, sin excesos, con finos recuerdos de grosella, tiza y pimienta con el leve susurro de la madera. Acidez-tanino poderosos, fruta que levita (por su jugosidad), mineral e intenso en su posgusto. Para guardar, será muy elegante. 2010 a 2014.

**D.O.C. BUCELAS**

Una de las mejores zonas de blancos, junto con Beira Interior, no sólo de Portugal sino del mundo. Los suelos, principalmente calcáreos, y su clima resultan especiales para la uva. Aquí se dan pH naturales de 2,9 y 3, algo impensable en los tiempos que vivimos.



Misterio 2007: seductor.

17

**Companhia das Quintas**  
Morgado de Santa Catherina Arinto Rva. '06

Algunos dicen que parece un Chablis, para nosotros es personal y sorprendente. Elegante, con mucha mineralidad (suelos calcáreos) y delicada frutidad (pomelo, lichis) en alianza con la madera. Deliciosa, aunque vibrante fresca. Envolvente, intenso y largo. Se puede disfrutar ahora o guardar sin problema. 2008 a 2015.

**D.O.C. ESTREMADURA**

Está claro que las variedades foráneas no autorizadas por la D.O.C. son el motivo por el que las bodegas no quieren acogerse. La legislación necesita un cambio urgente.

15

**Casa Santos Lima**

Quinta das Setencostas '05

Sabroso, jugoso. Final algo seco, pero no desagradable. Muy placentero, perfecto para acompañar platos sencillos. 2008.

**VINHO REGIONAL DE ESTREMADURA**

Aquí ocurre lo mismo que en Ribatejo, la mención de Vinho Regional es la preferida para realizar ensayos con variedades.

15

**Companhia das Quintas**  
Quinta da Romeira  
Chardonnay-Arinto 2007

Aroma algo revuelto, crianza notoria (sándalo, vainilla), membrillo fresco, jazmín con un trago vivaz (acidez), leve grasa y fino fondo de lías. Con un año en botella sorprenderá, pues tiene todos los argumentos. 2009 a 2011.

15

**Adega Cooperativa de Carvoeira**

Velhos Tempos 2006

Agradablemente frutal, sabroso y jugoso, final de humo: perfecto para diario. 2008 a 2009.

15

**Adega Cooperativa de Carvoeira**

Velhos Tempos - Aragonez / Alicante Bouschet 2006

Notas de frutillos del bosque y zarzamoras; hechuras secas y rústicas, final fresco. Bueno en su categoría. 2008.

15

**Casa Santos Lima**  
Quinta da Espiga 2005

Gozoso por la frutalidad y el humo; equilibrado y suficientemente seco: buen vino. 2008.

15

**Caves Vidigal**

Vidigal Reserva Merlot '05

Buen vino vigoroso y crujiente, anguloso y algo rústico, pero denso y con carácter. 2009 a 2012.

15

**Mimosas**

Quinta de Chocapalha '05

Frutal y fresco, algo duro, rústico, pero bueno. 2008.

15

**Quinta do Monte d'Oiro**  
Reserva 2003

Nariz madura y un tanto estridente de cuero; textura densa, final intenso y prolongado, pero lamentablemente también marcado por el ardiente alcohol. 2008.

15

**Quinta do Monte d'Oiro**  
Lybra 2004

Nariz de humo; denso y jugoso, perceptiblemente áspero con una fresca nota amarga en el final. Posee carácter. 2008 a 2010.

17

**Companhia das Quintas**  
Quinta de Pancas Touriga Nacional Reserva 2005

Madurez radiante, de intensas notas minerales (pedernal), tinta china y de fruta roja y negra sazonada con recuerdos típicos de violeta. Trago carnoso, con volumen, envolvente, de tacto refinado y delicadeza. En conjunto, fantástico. 2009 a 2014.

17

**Quinta do Monte d'Oiro**  
Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2004

Buena selección de viña, poco tratamiento y una fermentación espontánea para conseguir un perfume de grosellas, pimienta fresca, violetas y pólvora realmente seductor. Su 4% de Viognier prácticamente no se nota, pero le aporta frescura y aromas. Su trago, poderoso y de tanino muy fino, advierte que deberá guardarse, aunque ya disfruta de una persistencia frutal magnífica. 2012 a 2015.

Mythos: futuro elegante.

15,5

**Quinta de Chocapalha / Casa Agrícola das Mimosas**  
Chocapalha Reserva 2005

Humo y madera muy marcados. Además, posee una gran frutalidad; sin embargo, lamentablemente es perceptible también la calidez, aunque bastante sostenido por el frescor. 2008 a 2012.

15,5

**Vidigal**

Reserva dos Amigos 2005

Oscuro rubí; notas herbáceas frescas, crujiente y jugoso, seco y preciso en el final. Buenas hechuras y excelente relación calidad-precio. 2008 a 2009.

15,5

**Companhia das Quintas**  
Quinta de Pancas  
Chardonnay Rva. 2006

Varietal de concepto moderno con abundantes notas maduras de maracuyá, mango, heno. Trago fresco, delicado en su fruta con fondo elegante de humo y mantequilla. 2008 a 2011.

16

**Quinta do Monte d'Oiro**  
Madrigal 2007

Perfume frutal (lima, aloe vera) muy limpio, mineral (tiza) con espléndido fondo de limas. Ecuación grasa-frutacidéz sorprendente con magnífica persistencia. Podría pasar por un Condrieu por su elegancia. 2008 a 2011.

17

**Companhia das Quintas**  
Quinta de Pancas Touriga Nacional Reserva 2005

Madurez radiante, de intensas notas minerales (pedernal), tinta china y de fruta roja y negra sazonada con recuerdos típicos de violeta. Trago carnoso, con volumen, envolvente, de tacto refinado y delicadeza. En conjunto, fantástico. 2009 a 2014.

17

**Quinta do Monte d'Oiro**  
Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2004

Buena selección de viña, poco tratamiento y una fermentación espontánea para conseguir un perfume de grosellas, pimienta fresca, violetas y pólvora realmente seductor. Su 4% de Viognier prácticamente no se nota, pero le aporta frescura y aromas. Su trago, poderoso y de tanino muy fino, advierte que deberá guardarse, aunque ya disfruta de una persistencia frutal magnífica. 2012 a 2015.

**D.O.C. SETÚBAL**

La moda está ahora en el Moscatel Roxo. Hay muy pocas hectáreas, unas dos, y es donde más hay en el mundo. El otro foco de interés está en los vinos más viejos, aquellos que immortalizan las añadas.

16

Jose María da Fonseca

Domingo Soares Franco Col. Privada 1998

Varietal de Moscatel Roxo que da a la copa un primoroso color caoba con reflejos yodados. Potente y fino, dominado por los orejones, el tilo y la miel. Magnífica acidez, golosidad vaporosa, cálido y largo final. 2009 a 2015.

16,5

Jose María da Fonseca

Alambre 20 años

Color caoba muy seductor. Perfume fino, potente con abundantes notas de frutos secos (orejones, mandarina seca), cedro, cacao. Muy fresco en boca, grasa y golosidad justas con un final delicadísimo y largo. Los 20 años hacen alusión al Moscatel más joven. 2008 a 2015.

**D.O.C. PALMELA**

Su variedad reina es la Castelão, que no es muy concentrada pero evoluciona magníficamente. Por ahora nadie la desprecia, como ocurre en otras zonas.

15

Casa Ermelinda Freitas

Azul Portugal Palmela 2005

Rojo cereza. No tiene mucha personalidad, pero es frutal y agradable, complaciente con un final de frutillos un tanto escaso. 2008.

15

Casa Ermelinda Freitas

Dona Ermelinda Fb 2007

Fruta espléndida, sin distorsión del roble, mucho níspero, pera y especias (hinojo) con un toque delicado de humo. Balance grasa-acidez perfecto, trago jugoso y frutal. 2008 a 2010.

15,5

Companhia das Quintas

Pegos Claros 2002

Varietal de Castelão pisado al estilo tradicional. Esta uva evoluciona muy rápido los primeros años, pero después, asombrosamente, se estabiliza y resulta muy longeva. Notas elegantes de regaliz rojo, cacao y lilas con fino roble. Grasa-fruta-acidez en armonía, tacto algo rudo con un buqué largo. 2009 a 2014.

16,5

Casa Ermelinda Freitas

Leo d'Honor 2003

Castelão 100% de viñedos de 58 años y un año en madera y otro en botella. Perfume clásico (círcula-higos, canela, tabaco) con aires renovados bien entendidos. Su tacto es verdaderamente sedoso, fresco, complejo. Recuerda a los buenos clásicos vinos de Rioja. 2008 a 2014.

**VINHO REGIONAL TERRAS DO SADO**

Aquí se concentra la mayor parte de los vinos tintos de la península de Setúbal. En los últimos años, ha crecido notablemente con un equilibrio en la elaboración entre las variedades autóctonas y foráneas.

14

Jose María da Fonseca

Periquita Reserva 2004

Presencia frutal balsámica, con fondo silvestre y de granada. Carnoso, tacto algo rudo por afinarse y fondo de cerezas delicado. 2008 a 2008

15

Cooperativa Agrícola de Santo Isidro de Pegões

Adega de Pegões Colheita Seleccionada 2004

Frescas notas de frutillos; denso, la madera lo vuelve un tanto seco y amargo en el final, pero es complejo y tiene personalidad. 2009 a 2011.

16

José Maria da Fonseca Vinhos

Hexagon 2003

Nariz compleja con primeras notas de maduración; asombrosamente compacto, denso y concentrado para ser de la cosecha de 2003, textura voluptuosa y redondeada. Final largo, fresco, algo duro. Para beber inmediatamente. 2008.



**Azul Portugal Palmela 2005: frutal.**

**D.O.C. ALENTEJO**

Después de Oporto, es la zona con mayor prestigio de Portugal. Sus vinos, principalmente tintos, son los más bebidos (un 48% del total) en el país. Hay muchos inversores nuevos con excelentes proyectos. La variedad tinta Trincadeira sigue siendo la más popular. En blancas, Antão Vaz, Verdelho y Arinto

15

Adega Cooperativa de Borba

Reserva 2003

Posee la complejidad de un vino de crianza, tan suave y redondo como fresco, con notas frutales en el final y un agradable recuerdo amargo... Buen vino. Para beber ahora. 2008.

15

Ervideira

Colheita Seleccionada 2005

Carnoso, jugoso, complaciente, fiable. 2008 a 2009.

15

Roquevale

Alentejo 2003

Fresco, seco, equilibrado. Final algo amargo. Para beber ahora. 2008.

15,5

António Manuel Baião Lança

Condado das Vinhas 2006

Refrescante, sabroso, campechano, complaciente, jugoso: un placer. Para beber joven. 2008.

16

Ervideira

Reserva Conde d'Ervideira 2005

Brillante rojo cereza, muy frutal, lleno de temperamento, fresco e intenso, jugoso. Un placer. 2008 a 2009.

17

J. Portugal Ramos Vinhos

Marquês de Borba Rva. '03

Seductora nariz balsámica, mineral-frutal. Llama la atención favorablemente la ausencia de notas de frutas cocidas. Poderío, temperamento, casta y frescor a partes iguales. El equilibrio es excelente, refleja su añada con su particular tipicidad y, pese a ello, no deja de ser digerible. Tiene mucha clase. No se debería guardar mucho más tiempo. 2008 a 2009.

**REGIONAL ALENTEJO**

Esta mención no tiene tanta fuerza como otras regionales para los productores. También se utiliza para sacar vinos al mercado con variedades foráneas. Sin embargo, llevar el nombre de Alentejo en la etiqueta es sinónimo de calidad.

15

Adega Cooperativa de Borba

Reserva 2004

Frutal, jugoso, final algo ardiente y seco. Para beber ahora. 2008.

15

Alexandre Relvas

Montinho São Miguel 2005

Frutal, denso, sabroso, complaciente, agradable. Para una velada junto a la parrilla. 2008.



**Pago del Ama: seductor y refinado.**



**Patriarcal Superior 2004: impetuoso.**

15

Bacalhã Vinhos de Portugal

Tinto da Ânfora 2005

Frutal, fresco, una pizca de amargor, complaciente y campechano. Beberlo ya es un placer. 2008 a 2009.

15

J. Portugal Ramos Vinhos

Vila Santa 2005

Anguloso, mineral, de intensidad media. 2008 a 2009.

15

Júlio Tassara de Bastos

Dona Maria 2004

Pleno, potente, moderno, con mucho temperamento. 2008.

15

Julio Tassara de Bastos

Dona Maria Reserva 2004

Rotundo, rico en extracto, pero la crianza no ha mejorado su potencial inicial. Final seco y marcado por la madera. 2009 a 2010.

15

Quinta da Plansel, Jorge Bohm

Dorina Lindemann Rva. '04

Nariz de confitura; sabroso, fresco, jugoso, maduro, es un placer. No debería madurar más. 2008.

15

Vale de Joana

Azul Portugal Rva. 2005

Carnoso, denso, compacto, seco, fresco, algo duro en el final. 2008.

15,5

Azamor Wines / Kilburn & Gomes

Azamor Petit Verdot 2004

Nos gusta este estilo rectilíneo, frutal, con casta e incluso algo herbáceo. Es importante no dejarlo madurar demasiado. 2008.

15,5

Bacalhã Vinhos de Portugal

Tinto da Ânfora Grande Escolha 2005

De estilo reservado y equilibrado, buenas hechuras, bien estructurado, persistente, con un final floral-frutal y también fogoso. 2008 a 2010.

15,5

Herdade dos Coelheiros

Tapada de Coelheiros 2004

Perceptibles notas de roble, áspero, de estructura media, pero equilibrado y elegante. Su elevada acidez lo vuelve muy fresco y agradablemente ligero. Original. 2008 a 2009.

15,5

Herdade dos Lagos

HDL 2005

Tremendamente equilibrado, frutal y seco. Sabroso, beberlo es un verdadero placer. 2008 a 2009.

15,5

Monte da Capela

Terras de Pias 2005

Sabrosa nariz de zarzamora; magníficamente frutal y fresco, los picudos acentos amargos del final le confieren el imprescindible nervio. Tiene mucho carácter y casta. 2008 a 2009.

15,5

Quinta do Zambujeiro

Terra do Zambujeiro 2003

Tras airearlo, dulce aroma de frutillos y cereza con notas de vainilla, aromas de chocolate y moca, además de una pizca de tabaco perfumado; en boca, densa materialidad, jugoso, agradables acentos ácidos y recuerdos de regaliz. Muy atractivo. 2008 a 2010.

15,5

Terras de Alter

Fado 2006

Posee las sabrosas notas frutales de un vino joven, irresistible en este estadio. 2008.

15,5

Vale de Joana

Grou Cabeção 2005

Rubí profundamente negro; hermosa nariz con notas de frutalidad especiada; potente, rico en extracto, de tal modo que el final ligeramente punzante resulta casi una liberación. Aún hay un dominio excesivo de la madera. Debe madurar. 2009 a 2010.

16

Herdade dos Grous

Herdade dos Grous 2006

Rotundo y pleno en boca, aún muy juvenil, complaciente, especiado; a la vez, jugoso y con mucho temperamento. Un verdadero acierto que recomendamos beber joven. 2008 a 2009.

16

João & António Pombo

Egoista 2005

Rubí negro; nariz delicada; buenos taninos secos, frescos, con la proporción exacta de amargor en el final; mucho temperamento y casta. Saludable. Para beber ya. 2008.

16

Monte do Trevo

Herdade dos Grous Reserva 2005

Magnífica nariz; futilidad soberbia, fresco, jugoso, rotundo, hermosos taninos frescos; madera y alcohol presentes. Sin duda, un gran vino. 2009 a 2010.

16

Quinta do Carmo

Reserva 2003

Soberbio y complejo conjunto aromático; asombroso, pues es uno de los pocos vinos de esta añada de tanto calor que han conservado frescor y elegancia, aunque eso lo pagan tanto los taninos, algo secos, como el final de ciruelas, todavía algo verdes. Hay que beberlo ya, no es para guardar. 2008.

16

Quinta do Zambujeiro

Zambujeiro 2003

Opulento conjunto de aromas con notas de ciruelas pasas, saúco, compota de frutas con hueso, caramelo y azúcar cande. Principio vivaz, estructura muy voluminosa y saturada de taninos. Pese al elevado contenido de alcohol (15 % vol.), presenta una agradable frescor. En este momento es aún algo secante, aunque puede madurar un poco. Una recomendación: guardar el vino sin filtrar con cuidado en un lugar fresco y dejarlo respirar un rato antes de beberlo. 2009 a 2012.

17

Quinta do Carmo

Quinta do Carmo 2002

Rubí maduro; claros aromas añejos con componentes balsámicos y especiados; excelente en su estilo, taninos maduros y evolucionados. Elegante, final largo, suave y apenas ardiente. Realmente nos gusta. Es uno de los pocos vinos que con la crianza llegan a expresar complejidad. Para beber ya y no para guardar, recomendado a los amantes de los vinos maduros a precio razonable. 2008.



**Herdade dos Grous 2006: temperamental.**

# Vinos isleños

## VINOS DEL SOL

Los fenicios y los griegos llevaron la vid, y con ella el vino, a sus colonias del Mediterráneo. Más tarde, islas como Sicilia y Cerdeña sirvieron de granero y bodega al Imperio romano. Y aún hoy, muchas variedades de uva autóctonas son testigo de este antiguo legado. Para esta guía, se cataron tintos sardos y sicilianos de variedades autóctonas, además de vinos de otras islas italianas, Chipre y Mallorca.

Cata realizada por Bartolomé Sánchez, Christian Eder y Thomas Vaterlaus

### MALLORCA

14,5

**Sa Vinya de Can Servera**  
Divins Siràbóta 2006

Necesita una buena aireación para ofrecer sus aromas de mora en confitura y sus notas balsámicas. Tiene estructura en boca, aunque sus taninos, un tanto agresivos, piden a gritos más botella. 2008 a 2012.

14,5

**Bodega Binicomprat**  
O M 2005

Quizás se muestre algo huraño en nariz hasta que se abre, después ofrece notas de monte bajo y fruta negra. Tiene cuerpo y envuelve el paladar con un tanino algo rugoso. 2008 a 2010.

15

**Vinyes i Vins Casa Padrina**  
Mollet 2007

Original vino elaborado con la blanca Moll, aromas de fruta carnosa y notas florales. Muy fresco y delicado, cuerpo medio. 2008 a 2009.

15

**Binigrau Vins i Vinyes**  
Nou Nat 2007

Vino de una seductora inmediatez, fresco y vivo que cae como un placentero regalo al paladar. 2008 a 2009.



**Quater 2005: Con cuatro variedades sicilianas autóctonas.**

15

**Es Verger**  
Ses Marjales 2005

Sorprendentes aromas de fruta exótica, también recuerdos de mora y especias. Suave, goloso y de paso muy agradable. 2008 a 2010.

15,5

**Jaume Mesquida**  
Jaume Mesquida  
Syrah 2005

Excelentes aromas de casis y confitura de mora, especias dulces, muy buena estructura en el paso de boca. Por sus potentes taninos está todavía por crecer. 2008 a 2014.

15,5

**Binigrau Vins i Vinyes**  
Obac 2007

Especias y frutillos negros son sus mejores presentes. Estructurado y con cuerpo, su tanino maduro y jugoso envuelve el paladar con armonía. 2008 a 2009.

15,5

**Hereus de Ribas**  
Sió 2005

Aromas de frutillos oscuros, hierbas frescas y secas, especias (pimienta). En boca, lleno y redondo. Para beber ya. 2008 a 2011.

16

**Vinyes i Bodegues**  
Miquel Oliver  
Aia 2005

Es un merlot madurado en barricas de hasta 17 maderas de fruta madura y especias. Paladar marcado por unos taninos vigorosos y un extracto ligeramente goloso. 2008 a 2012.

16

**A. N. Negra**  
AN/2 2006

Excelente deficiencia de los aromas de fruta carnosa (albaricoque) y especias dulces. Es muy suave, delicado y profundo, con bastante carga frutal en el paso de boca. 2008 a 2012.

16

**Bodega Binicomprat**  
O M Selecció  
Especial 2006

Su mejor expresión se encuentra en el paladar gracias a su excelente estructura y los nobles taninos que envuelven la boca. Y lo es porque la nariz, cuya base la componen la fruta negra, la madera nueva y un toque mineral, todavía no está bien conjuntada, pero ganará complejidad en el futuro. 2008 a 2012.

16

**Vinícola Binigual**  
Sant Gall B/05 2005

Aromas intensos de frutas rojas (grosella, frambuesa, escaramujo, cereza, ciruela, granada), tostados con recuerdos de humo, tierra y hojas. Potente, denso y fresco en el paladar. Maduración óptima. 2008 a 2011.

16

**Vinya del Albaricoque**  
Vinya del Albaricoque 2005

Un cabernet tan maduro que es un canto a los frutillos negros, regaliz, ciruelas, cuero, violetas y especias. En el paladar, opulento, transportado por una acidez jugosa. 2008 a 2014.



**4 Kilos: una novedad esperada.**

16,5

**Vins Miquel Gelabert**  
Chardonnay 2007 Roure

Excelente expresión de este fresco chardonnay de buena intensidad aromática (piña, melocoton), notas de mantequilla y especias. Untuosidad, largo recorrido y equilibrado paladar son algunas de sus virtudes en boca. 2008 a 2012.

16,5

**Vins Miquel Gelabert**  
Gran Vinya Son  
Caulés 2004

Con un 85 % de la variedad autóctona Callet. Aromas de frutillos rojos maduros, violetas y pimienta negra. En boca, elegante y equilibrado, acidez jugosa. Mucha finura. 2008 a 2012.

16,5

**Macià Batle**  
P. de María 2006

Expresividad, estructura, madurez... es lo que transmite este vino desde sus intensos aromas de fruta madura, de especias y sus tonos balsámicos. Largo, agradablemente goloso y de gran viveza en el paso de boca. Un canto a la denostada Mantonegro. 2008 a 2014.

16,5

**Macià Batle**  
Reserva 2004

Un vino logrado al estilo clásico. Aromática compleja y hermosamente madura, marcada por frutillos rojos, ciruelas, cuero, violetas y especias. En el paladar, opulento, transportado por una acidez jugosa. 2008 a 2012.

16,5

**Galmés i Ribot**  
Som dels Cavallers 2005

Callet y Fogoneu sorprenden por la finura de aromas lograda en este vino de recuerdos frutuosos y marcada mineralidad. Tiene estructura y equilibrio, ágil paso de boca, taninos suaves y consistentes. 2008 a 2014.

17

**4 Kilos**  
4 Kilos 2006

Domina la fruta más expresiva (mora, grosella), tonos muy especiados y un toque mineral. Bien estructurado, carnoso y taninos muy expresivos y bien integrados. Crecerá con un poco de tiempo en botella. 2008 a 2014.

17

**A. N. Negra**  
A. N. Negra 2006

Alta expresión de la autóctona Callet, complejidad aromática, fruta madura, especias, tostados, acusada mineralidad, un toque de regaliz. Equilibrado y elegante gracias a su suaves taninos, muy expresivo y largo. Mejor con algo más de botella. 2008 a 2015.

17

**Hereus de Ribas**  
Ribas de Cabrera 2001

Selección de cepas viejas. Aromas complejos con recuerdos de frutillos rojos maduros, guindas en ron, higos, chocolate, pimienta y pimentón. Tiene temperamento, complejidad y brillo en el paladar. 2008 a 2014.

17

**Vins Miquel Gelabert**  
Torrent Negre Selecció  
Privada 2004

Cuvée de variedades internacionales (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Syrah). Aromas de frutillos rojos y oscuros, pimienta, sotobosque, especias y chocolate negro. En boca, fuerza, equilibrio y estructura. 2008 a 2015.

### LIPARI

16

**Carlo Hauner**  
Malvasia delle Lipari  
Passito 2005

Intensos aromas de nueces y vino de Jerez. Principio firme y lleno, acidez bien integrada, pulido y con carácter. Termina sobre notas de albaricoque. Muy elegante. 2009 a 2013.

### PANTELLERIA

16,5

**Duca di Castelmonte**  
Nes - Passito di  
Pantelleria 2004

En nariz domina el especiado de aromas de almendra y frutas pasificadas; paladar fresco y equilibrado. En el final, notas de frutas exóticas y miel. Opulento y bueno. 2008 a 2011.

17

**Donnafugata**  
Ben Rye - Passito di  
Pantelleria 2006

Seductores aromas de almendras y frutas exóticas; textura pulida, acidez y abocado equilibrados, final sobre notas de praliné y miel. Muy logrado también en esta añada. 2008 a 2012.

### CERDEÑA

16

**Argiolas**  
Is Solinas 2005

Carignano de la península de Sulcis con algo de Bovale: gusta por su especiada nariz de frutillos y un paladar equilibrado y jugoso. Puede madurar un poco. 2009 a 2011.

16

**Contini**  
Pontis - Vernaccia di  
Oristano Riserva 2003

Vendimia tardía de Vernaccia con uvas pasificadas de las que se obtienen vinos elaborados por oxidación. Buqué de almendras y fruta de hueso; en boca, equilibrio perfecto entre acidez y dulzor. Final largo. 2008 a 2012.

17

**Argiolas**  
Angialis 2004

Notas seductoras de nueces y miel; en boca, jugoso, lleno y sabroso con hermoso final de praliné. Únicamente 5.000 botellas con un 95 % de Nasco y un 5 % de Malvasia. 2008 a 2013.

17

**Argiolas**  
Turriga 2003

Cannonau con Carignano, Malvasia y Bovale. En nariz, frutillos negros, eucalipto, tostados. Principio sabroso y robusto. Debe afinarse y ganar suavidad. Largo final frutal. 2009 a 2012.

17

**Santadi**  
Latinia 2004

Delicados aromas de albaricoque, flores y chocolate; el ataque es lleno, jugoso, con brillo y plenitud. Final sobre miel de acacia. Elegante interpretación de la variedad Nasco. 2008 a 2013.

### SICILIA

16

**Cantine Settesoli**  
Mandarossa Carthago '05

Nero d'Avola madurado un año en barrica: notas de madera y ciruelas confitadas; textura vigorosa, taninos robustos, acidez perceptible. Final con notas de ciruelas, chocolate amargo y madera. 2009 a 2011.

16

**Fazio**  
Erice 2005

Nariz delicadamente especiada, notas de ciruela; el principio equilibrado, con mucha plenitud y taninos con casta, termina en un sabroso y largo final frutal. 2008 a 2010.

16

**Feudo Maccari**  
Saia 2005

Nero d'Avola varietal de la finca siciliana de Antonio Moretti (Tenuta Sette Ponti): intensos aromas de moras y chocolate; en principio vigoroso, la acidez bien integrada, termina en un final largo y especiado. 2008 a 2010.

16

**Feudo Montoni**  
Vrucara - Selezione  
Speciale 2005

Aromas de picotas negras y hierbas aromáticas; principio sabroso y jugoso, suaves taninos y acidez bien equilibrados. Final con sabrosas notas de grosellas confitadas. 2009 a 2011.

16

**Palermo**  
Bruchicello 2003

Perfume de frutillos del bosque y vainilla; principio lleno, de acidez marcada, largo final de ciruela. Un Nero d'Avola clásico. 2008 a 2010.



**Benanti, Etna Rosso Rovitello 2003: fina elegancia.**

16

**Planeta**  
Santa Cecilia 2005

Seductor perfume de cereza fresca y regaliz; principio compacto, acidez y taninos bien equilibrados. Fresco final frutal. 2008 a 2010.

16

**Rallo**  
Alaò 2004

Seductora aromática de cerezas y frutillos del bosque, también notas de chocolate; textura plena, posee taninos robustos y un largo final sobre notas de arándanos confitados. Gusta por su estilo juvenil y su frescor. 2009 a 2011.

16

**Tenuta delle Terre Nere**  
Etna Rosso 2006

Cuvée de Nerello Mascalese y Nerello Mantellato, madurado en cepas criadas en arbusto (alberello): perfume de rosas y frutillos rojos frescos; el ataque con marcada acidez, hermosas notas de violetas y frutillos rojos en el final. Agrada por su fina elegancia. 2009 a 2012.

16,5

**Avide**  
3 Carati 2004

Sabrosa nariz con notas de especias y praliné; textura compacta, posee taninos suaves, mucho brillo y plenitud, termina en un hermoso final de ciruela. 2008 a 2010.

16,5

**Benanti**

**Serra della Contessa – Etna Rosso 2003**

Viñedos de Nerello Mascalese y Nerello Cappuccio a 500 metros sobre el nivel del mar han dado este vino: aromas de picotas negras y té; en el paladar vigoroso, lleno, firme, posee taninos robustos y agrada por su sabroso final de frutillos confitados y su casta. 2008 a 2011.

16,5

**Ferreri**

**Brasi 2004**

Este vino procede de viejas cepas alberelli de Nero d'Avola y madura doce meses en pequeñas barricas de madera de castaño; aromas sabrosos de frutillos del bosque frescos, tabaco y chocolate amargo; el principio es suave, pero también con mucha plenitud y casta, convence la frutalidad de la Nero d'Avola en el final. Un vino con personalidad propia y carácter. 2008 a 2011.

16,5

**Feudo Principi di Butera**

**Deliella 2001**

Aromas de frutillos maduros; el principio jugoso y compacto, los taninos con casta y bien integrados, largo y especiado final de frutillos, también notas de café y chocolate. Agrada por su opulencia. 2009 a 2012.

16,5

**Firriato**

**Harmonium 2005**

Aroma de chocolate, especias y sándalo; en el paladar equilibrado, taninos bien integrados. Final frutal fresco y con casta. 2008 a 2010.

16,5

**Gulfi**

**Nerobufaleffj 2003**

En nariz, seductoras notas de picotas negras, hierbas aromáticas y regaliz; textura jugosa, taninos y acidez equilibrados. Largo final especiado sobre notas de moras y praliné. 2008 a 2011.

16,5

**Planeta**

**Moscato di Noto 2006**

Noto, en Sicilia, es un bastión histórico del Moscato. Planeta vinifica allí este passito elegante y frutal que convence por su brillo, frescor y largo final de frutas exóticas. 2008 a 2011.

17

**Benanti**

**Rovittello – Etna Rosso '03**

Procede de viejas cepas Nerello Mascalese y Nerello Cappuccio a 750 metros sobre el mar en el Etna. Más de un año en barrica: aromas de arándanos y tabaco fresco; principio compacto, acidez y taninos equilibrados. Posee la fina elegancia de un vino de Borgoña, pero debería madurar. 2009 a 2012.

17

**Cusumano**

**Sàgana 2005**

Sabrosa y especiada aromática de frutillos, praliné y madera; hechuras robustas, taninos vigorosos, pero también mucha elegancia y carácter. Largo final sobre notas de picotas negras. Interpretación moderna de un Nero d'Avola de viñedos de Butera, en el interior. Muy logrado. 2009 a 2012.

17

**Donnafugata**

**Mille e una notte 2004**

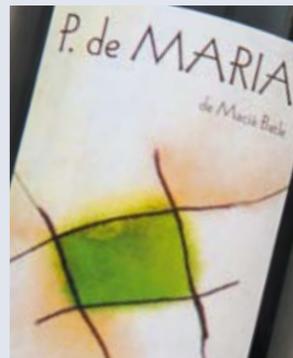
Intensos aromas de frutillos del bosque y hierbas; principio vigoroso, taninos robustos y acidez bien integrada. Termina largo y especiado sobre notas de frutillos y tabaco. Vino seductor hecho con Nero d'Avola y otras variedades autóctonas. 2009 a 2012.

17

**Duca di Salaparuta**

**Duca Enrico 2003**

Siciliano clásico criado en el golfo de Gela sobre alberelli: sabrosos aromas de frutillos del bosque, praliné; principio vigoroso y lleno, taninos suaves y final largo sobre notas de cerezas y sándalo. Beberlo ya es un placer, pero también puede madurar. 2008 a 2011.



P. de María: expresivo.

17

**Firriato**

**Quater 2005**

Firriato hace este vino con cuatro variedades sicilianas: aromas intensos de frutillos del bosque y hierbas; principio compacto y equilibrado, taninos bien integrados y fresca acidez vivificante. Sabroso y largo final frutal. Aún puede madurar un poco. 2009 a 2011.

17

**Morgante**

**Don Antonio 2005**

Seductores aromas de frutillos negros, regaliz y tabaco; principio vigoroso y jugoso, suaves taninos bien integrados y final fascinantemente largo sobre notas de cerezas y hierbas aromáticas. Vino fiable, firmado por el enólogo Riccardo Cotarella. 2008 a 2009.

17,5

**Tasca d'Almerita**

**Rosso del Conte 2004**

Perfecta expresión de la Nero d'Avola con algo de Perricone: aromas intensos de cerezas, vainilla y chocolate; principio lleno, equilibrado, con brillo y taninos bien integrados. Largo y sabroso final sobre notas de frutillos rojos. Uno de los grandes vinos de Italia. 2009 a 2012.

CHIPRE

16

**Aes Ambelis Winery**

**Muscat Alexandria 2003**

Aromas de clavel, rosas, nuez moscada y albaricoque. En boca, lleno, dulce y acidez que aporta frescor. 2008 a 2014.

16

**Kyperounda Winery**

**Petritis 2007**

Demuestra el potencial que tiene la variedad autóctona Xymisteri. Aromas frescos con frutos cítricos y componentes florales. En el paladar es rectilíneo, crujiente y fresco. 2008 a 2010.

16

**Vasa Winery**

**St. Timon 2005**

Cuvée de Mourvèdre y Cabernet Franc. Aromas de frutas rojas, menta, hierbas aromáticas, cuero y malta. En boca, denso y lleno. Aún impetuosamente juvenil, pero con potencial. Se recomienda decantarlo unos 30 minutos antes de servir. 2008 a 2012.

16

**Sophocles Vlassides**

**Shiraz 2004**

Ya está en un buen momento para beber. Característica aromática con frutillos oscuros maduros, pimienta, cuero y especias. En boca, denso, lleno, con taninos vigorosos. 2008 a 2012.

16,5

**Aes Ambelis Winery**

**Shiraz 2004**

Aromática madura con frutillos oscuros, especias y chocolate. En boca, hechuras densamente tejidas, con buena plenitud. Logrado. 2008 a 2011.

16,5

**Sophocles Vlassides**

**Cabernet Sauvignon 2004**

Aromas de frutillos rojos maduros, uvas pasas, pimienta blanca, hierbas aromáticas, cuero y especias. En boca, lleno y jugoso, con mucho tanino finamente estructurado. Cabernet clásico con toque sureño. 2008 a 2012.

17

**KEO**

**Commandaria St. John**

Amplio abanico aromático con fruta pasificada, higos, pastelería, chocolate, té, nueces, malta y mucho más. Llena el paladar con un encanto cálido y mediterráneo. Muy buen equilibrio entre abocado y acidez. 2008 a 2025.

17

**SODAP**

**Commandaria St. Barnabas**

Vinificado casi exclusivamente con Xynisteri y madurado en barricas de roble durante mucho más tiempo del prescrito. Complejo y elegante de gran carácter, con un abocado perfectamente madurado y acidez jugosa.



Miquel Gelabert Chardonnay: con gran estructura.

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 JAPONESA  
3 números al año,  
15.000 ejemplares de tirada

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



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

# Novedades

Lo último en el mercado español

14

**Casa de la Ermita**

**Altos de la Ermita 2006**

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

**Alcohol: 6,5%. Variedad: Monastrell, Tempranillo y Petit Verdot.**

**Primer vino en España con 6,5% vol. Por ahora, todo un acontecimiento fruto de la investigación. Había desconfianza con las primeras cervezas sin alcohol, ¿qué pasará con el vino?**

Por su madurez, su aroma evoca un tinto dulce: mora en mermelada y recuerdos de regaliz rojo, cacao, violetas y leve fondo de retama. En boca necesitábamos algo de golosidad, de glicerina, para equilibrar su acidez y taninos. Hay que seguir su evolución. 2009 a 2010. 8 euros.

14

**Estancia Piedra**

**Piedra Verdejo 2007**

D.O. Rueda. Tipo: Blanco joven.

**Alcohol: 12,5%. Variedad: Verdejo.**

**La D.O. Rueda es uno de los pasteles más codiciados por bodegueros e inversores. Así, Estancia Piedra, originarios de Toro, no se han podido resistir a la tentación.**

Aroma potente de clorofila, helecho con briznas cítricas que refrescan el conjunto. Trago ameno, equilibrado con discreto amargor final. 2008 a 2009. 8 euros.

15

**Casa de la Viña**

**Casa de la Viña Edi. Limit. 2005**

V.T. Castilla La Mancha. Tipo: Tinto con madera.

**Alcohol: 13,5%. Variedad: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.**

**El vino sale con motivo del 150 aniversario de la bodega. Ni qué decir tiene que Guadalupe Valdés, la enóloga, ha utilizado lo mejor de la bodega. Sólo saldrán 3.000 botellas.**

Perfume que impone el Tempranillo: frambuesa, regaliz y fondo de casis delicioso. Mucha fruta y poca madera, ¡bien! Trago jugoso, menos volumen del esperado y tacto por afinarse. 2008 a 2012. 16 euros.

15

**Muñana**

**Muñana 3 Cepas 2005**

V.T. Norte de Granada. Tipo: Tinto con madera.

**Alcohol: 14,8%. Variedad: Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.**

**Comienza a despegar una zona con muchas posibilidades. La principal, viñedos a 1.200 m de altitud y un entorno maravilloso para cualquier uva. Sólo 5.600 botellas.**

Principio aromático unido que envuelve su buena madera. Se impone, en aromas, el Syrah maduro y especiado (pimienta) respetando las otras castas. Carnoso y con peso de fruta, cálido y de tacto granuloso espléndido. 2008 a 2012. 23,80 euros.

15

**Tagonius**

**Tagonius Mariage Rva. 2005**

D.O. Vinos de Madrid. Tipo: Tinto con madera.

**Alcohol: 14,5%. Variedad: Tempranillo y Merlot.**

**Se agradece que aparezcan en Madrid proyectos como éste. Mariage es la unión de sus mejores variedades y sólo saldrá cuando la añada acompañe. Edición de 6.000 botellas.**

Imprescindible tomarlo fresco (14 grados) para disfrutar de su fruta negra en sazón, especias (pimienta), cuero, regaliz, humo. Taninos finos de madera, bien elegida e integrada, con peso frutal comedido y elegante final amargo. 2009 a 2012. 26 euros.

15

**Torinos**

**Torinos 2004**

V.T. Castilla y León. Tipo: Tinto con madera.

**Alcohol: 14%. Variedad: Tempranillo.**

**Bodega familiar que dirigen Jose Luis Torinos y su hijo Javier. La parte técnica está a cargo de César Muñoz. El proyecto se inició en 2003, y ésta es su segunda añada.**

Cerrado en aromas aunque mineral (pedernal, arcilla) con fondo de cerezas y tinta china. Roble bien integrado en aromas aunque de tacto aún rudo en boca, envolvente y placentero en recuerdos. 2009 a 2011. 16 euros.

15,5

**Dominvm Maetierra**

**Quatro Pagos 2004**

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

**Alcohol: 14%. Variedad: Tempranillo, Graciano y Garnacha Tinta.**

**QP es la búsqueda de cuatro subzonas diferentes en suelos y climas. Sólo saldrá en años muy especiales. Su primera añada tendrá 3.054 botellas.**

Nariz finísima, de aromas a frutos rojos (fresón, grosella) y matices minerales (tiza, arcilla) con un roble (cedro) algo subido. Buen balance fruta-grasa-frescura, tacto por depurar y final magnífico a regaliz rojo, muy largo. 2009 a 2012. 11,95 euros.

15,5

**Terna Bodegas**

**Eterna Selección 2005**

V.T. Castilla y León. Tipo: Tinto con madera.

**Alcohol: 14,5%. Variedad: Prieto Picudo.**

**La gama Eterna Selección reflejará la creatividad de Richard, el artífice. Los siguientes proyectos son un verdejo con velo flor, al estilo de los antiguos ruedas y una garnacha de Cebreros.**

Madera (humo, cedro, incienso) envolvente que magnifica la potencia y definición del varietal (granada, arándano, lirios). Boca jugosa, tánico (sin maloláctica) y por desarrollar. 2009 a 2012. 30 euros.

15,5

**Uribes Madero**

**Opta 2005**

V.T. Castilla La Mancha. Tipo: Tinto con madera.

**Alcohol: 13,5%. Variedad: Tempranillo, Garnacha y Syrah.**

**Opta, nombre visigodo de Huete, será D.O. Uclés. La finalidad es darlo a conocer en otros mercados. El estilo seguirá el de sus hermanos mayores, un vino ya madurado en botella.**

Mantiene el estilo elegante y misterioso (pólvora, cilantro) en aromas de la casa, aunque menos concentrado en fruta. Grosellas frescas, tabaco con un trago fresco, delicado y largo en su buqué final. 2008 a 2010. 11 euros.



Gallery Art&Food, Gijón

# ‘Art drinking in Xixón’

La autora disfruta de una copa de vino en el oasis artístico-gastronómico de Gijón.



Texto: Sara Cucala

Quién habría imaginado que la tradicionalista Asturias iba a ofrecer un lugar tan ultramoderno como Gallery Art&Food. Quién habría pensado que alguien tendría la bendita osadía de unir arte, gastronomía y vino en una coctelera explosiva repleta de arte pop. Aún más, quién habría acertado una pregunta de Trivial como “¿qué restaurante conseguirá una estrella Michelin en su primer año de vida?”. Son cosas que ocurren en una ciudad viva como Gijón. Asturias, ante la sorpresa de todos, a veces se desviste de sus tradicionales sayas para lucir *fashion* y retar a algún que otro atrevidillo a que descubra su otro lado. Y así fue. De pronto, recibes una invitación para vivir durante unas horas en un cuadro móvil donde, además, se reúnen vinos que rara vez encontramos por tierras astures. Su nombre, Gallery Art&Food, ya dice qué es y qué hay: una galería de arte con una esplendorosa colección privada de arte pop y sorprendentes exposiciones temporales de arte moderno.

La aventura comienza por encontrar el lugar en la larga Avenida de la Costa de Gijón. Unos carteles electrónicos llaman la atención desde fuera: “Gallery Art&Food permanecerá abierta de... a...”. Te acercas a

la puerta de madera, la espectacular puerta de madera, y encuentras otro cartelito que dice: “La entrada, por el Centro Comercial”. A veinte metros de allí te recibe un uniformado jovencito: “Bienvenidos a Gallery”, una maravilla tras un patio privado con su terracita de mesas de colorines.

## La vida en un lienzo

En una sala amplia donde un caballo negro azabache con una lámpara en la cabeza te mira con desconfianza, donde un sofá con forma de labios pintados de rojo pasión te besa el trasero (sin perdón), mientras decides entre comenzar con un cóctel o descubrir un vino, donde pronto te ves multiplicada en la policromía de un Warhol... Esto merece un trago y me lanzo a las burbujas de un brut nature Mumm. Me invitan a pasar al resto de las salas y, copa en mano, recorro una exposición de fotos y me extasio frente a unos cuadros en tonalidades de nieve con rascacielos y barrocas lámparas suspendidas de no se sabe qué parte del cielo, con lienzos repletos de retratos africanos... Unos envuelven la sala Mardi Gras y otros, la Manhattan. Bebo otro trago de champagne y comienzo a ver unos ositos con tamaño de niño de diez años, deambulando a un lado y otro de la sala. Comienzo a pensar que son alu-

cinaciones e imagino que una banda de ositos de gominola ha creado un batallón para vengarse por la cantidad de veces que mis dienteillos infantiles sacrificaron con lenta fruición sus bracitos de goma y luego su cabecita... No son las burbujas, no, esto también es arte, se me había olvidado que estoy en un cuadro. Son los archifamosos ositos de DEMO. Consigo hacerme amiga del de color negro y me siento en una mesa redonda, bajo un gran árbol ornado de purpurinas plateadas, para contemplarlo. Mientras se disfruta del arte, se come y se bebe arte... El arte de un gran cocinero llamado Alejandro Urrutia y el de una generosa bodega dirigida por Pablo Espina. Del menú artístico no tengo que preocuparme, irá llegando según la febril inspiración del artista. Del vino... Te ofrecen una carta digital con la que entretenerse un rato curioseando por Denominaciones de Origen, añadas, precios... Más de 350 referencias que aguardan su momento en una modernísima cava (claro, aquí todo es super-pop). Después de mucho jugar decido que mi art-vino sería primero un albariño, un Leirana Barrica 2007; y luego un vino de Castilla y León, un Cámbrico, tempranillo con fuertes notas afrutadas. Si sigo jugando con la carta digital me perdería entre las pasiones del sumiller, los borgoñas y los jerezanos golosos... Prefiero hacer honor a la tierra y probar un trago de diseño, lo propio de la casa, un chupito de Sidra de Hielo Neige. “La conocí en Sicer”, te dice Pablo, “y me enamoré”. Y ahí está en esa galería que parece sacada de la Gran Manzana neoyorquina... Aunque puede que bien visto, en Gallery Art&Food estemos en la Gran Manzana Astur, que tampoco está mal.

GALLERY ART&FOOD  
Avda. de la Costa, 118. Gijón  
Tel. 985 19 66 66  
www.galleryartandfood.com

## ¿Qué significa “extracción”?

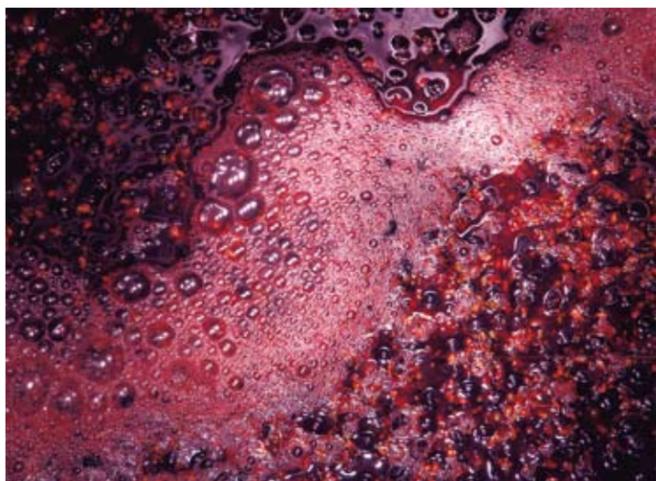


Foto: Rolf Bichsel

Durante la fermentación, las sustancias colorantes pasan de los hollejos al zumo.

Texto: Alain Bramaz

Los métodos de extracción para la elaboración de los vinos tintos es uno de los temas favoritos en las conversaciones de los enólogos. Ni el zumo ni la pulpa de la mayoría de las uvas tintas contienen sustancias colorantes (antocianos), que están localizadas en la piel de los granos de uva (hollejos). Durante el proceso de fermentación, el jugo extrae de los hollejos los antocianos y también los taninos, importantes para el sabor.

El gas carbónico que se desprende durante la fermentación separa rápidamente la mezcla de hollejos, pipas y jugo (mosto), arrastrando los hollejos de tal modo que flotan en la superficie del zumo como una masa compacta, llamada sombrero. Lamentablemente, así sólo desprenden una cantidad insuficiente de color y tanino. La tarea fundamental del jefe de bodega en la fase de fermentación es poner en contacto esta capa de orujos con el líquido. Para ello dispone de los más diversos métodos.

### Cuestión de técnica

Un sistema antiquísimo, que aún se emplea con frecuencia en el valle portugués del Douro, es aplastar la mezcla de las partes sólidas y el mosto con los pies. Otra técnica, también llamada *pigeage*, consiste en hundir manualmente la capa de orujos en el zumo con pisonos de madera. Esto se lleva a cabo varias veces al día y es un trabajo muy arduo al principio de la fermentación. Sobre todo se sigue extrayendo de este modo en el caso de los vinos de alta gama, que se producen en pequeñas cantidades. Pero cuando se elaboran mayores cantidades de uva, se suelen emplear técnicas más racionales. Una de las más habituales es el remontado, en la que el zumo en fermentación se saca con bombas de

la parte inferior del tanque y se vuelve a introducir por la abertura superior del tanque para que se extienda sobre los hollejos.

En muchas grandes bodegas europeas, este proceso está automatizado. En tanques de acero de hasta 50.000 litros, la fermentación se puede controlar por ordenador. Una técnica reciente son los sistemas automatizados de *pigeage*, que se basan en el mencionado sistema manual de hundir el sombrero en el líquido. La capa de orujos se empuja dentro del jugo por medio de cilindros neumáticos y herramientas de diferentes formas.

¿Cuál es el mejor método? Ninguna de las técnicas descritas produce unos resultados claramente superiores. Lo decisivo es que los métodos de extracción y sus parámetros (intervalo, intensidad) sean adecuados a la variedad de uva y al tipo de vino que se desee hacer.

## Salado

La sal es parte de la vida. Pero en exceso puede causar dificultades tanto a los cocineros como a los amantes de vino, porque un plato demasiado salado puede dejar fuera de combate la capacidad de crítica.

Sin sal, no hay vida. Es importante para la regulación de los líquidos en nuestro organismo, pero el exceso también puede ser responsable del aumento de la tensión arterial. La sal siempre ha sido un importante complemento de la alimentación. La posesión de fuentes de aguas salinas y el control del comercio de la sal, antaño tan relevante, eran fuente de riqueza e importante factor de poder. Verdaderos imperios económicos se construyeron exclusivamente sobre la base del comercio con la sal.

El sabor salado es uno de los cuatro sabores básicos (además de dulce, amargo y ácido) y una importante especia en la cocina. La comida sin sal sabe sosa. En ciertas culturas, si el cocinero se ha pasado de sal se dice que está enamorado. Lo importante es encontrar siempre la dosis exacta. Empleada correctamente, puede potenciar y mejorar las buenas cualidades de un plato y del vino combinado con él. Pero, por el contrario, los alimentos demasiado salados pueden estropear el guiso e inhabilitar la lengua para el disfrute del vino, al menos durante un breve tiempo. En este caso, incluso los comensales menos exigentes, o aquellos a los que les gusta especialmente la sal, están perdidos.

Aparte de la sal propiamente dicha, hay una serie de alimentos que son salados por naturaleza. Por ejemplo, los arenques vírgenes (*Matjes*). Prácticamente cualquier vino que se combine con estos pescados aún no adultos resulta metálico y agrio. Como mucho, es capaz de resistir un sémillon muy especiado de Australia; otros maridajes bastante



Foto: Roland Bauer

### Los extremos se tocan

Básicamente, se puede decir que un plato de sabor salado requiere algo de abocado en el vino. Los extremos se tocan, también en lo culinario. No son muy recomendables los vinos tintos con mucho tanino. En última instancia, éstos se pueden imaginar combinados con algún jamón serrano. Tampoco lo tienen fácil las variedades blancas, generalmente procedentes de suelos minerales, como por ejemplo los riesling del Mosela en su versión seca, pues suelen poseer una delicada nota salada. Y es que lo salado y lo ácido, combinados, se potencian. Es sabido que la brisa salada del mar puede modificar la percepción de los sabores; así, un vino tomado a la orilla del mar sabe distinto que en casa. Actualmente resulta inimaginable un método empleado por los antiguos griegos: los habitantes de la isla de Kos solían rebajar su opulento vino con agua del mar.

originales podrían ser con un tinto autóctono del sur de Francia o un vino griego hecho con la variedad Xynomavro. También suelen ser saladas las anchoas, las ostras y el caviar, además de los mariscos, que, como es bien sabido, proceden del mar salado. Posiblemente no haya ningún vino que combine bien con las anchoas. En el caso de las ostras, el maridaje clásico es el Chablis. Pero también son buenas opciones otros vinos de la familia de los borgoñas blancos, los muscadet y los vinos de Jerez secos, o bien algún furmint de Hungría o de Austria.

Y luego, naturalmente, hay diversos tipos de quesos decididamente salados como roquefort, gorgonzola, stilton, gruyère maduro y queso de cabra griego, sin olvidar la especialidad suiza raclette, que se suele preparar con queso fundido tipo tilsiter y se sirve con pepinillos agridulces y patatas muy calientes cocidas sin pelar.

Para acompañar a las variedades de queso azul, se recomienda un vino dulce noble con cuerpo de la región de la Borgoña o de Sauternes. A los suizos les gusta maridar su raclette con Traminer o con algún Petit Arvine, uno de esos vinos blancos que resultan ligeramente salados. En el caso del stilton, el compañero de viaje ideal es el vino de Oporto. Los españoles prefieren armonizar las anchoas con Txakolí, o algún vino de aguja catalán. Para las salazones mo hay mejor compañero que una manzanilla, por su similitud aromática y gustativa. Y el recio cabrales resulta ideal con ribeiros, albariños... vinos de presencia ácida y notablemente aromáticos.

# Lo más extraordinario de este Vinum es la emoción

Una colección de separatas monográficas con los vinos, la gastronomía, las compras, la cultura, la historia, los personajes, los paisajes de las regiones vitivinícolas más emblemáticas del mundo.

Números extra, de 16 páginas, coleccionables, escritos por los mejores especialistas en cada tema, y que constituyen un soporte promocional inigualable.

Como este primero, dedicado al Vinho Verde portugués. Podríamos decir que se trata de una guía de viajes lúdica y enogastronómica. Nosotros preferimos llamarle "emoción", justo lo que sentimos al hacerlo.

## La que sentirá al leerlo



Portada de nuestro primer número de "emoción" dedicado al Vinho Verde.

## Agenda OCTUBRE / NOVIEMBRE 2008

3/5 OCT.  
La Rioja

### LA VENDIMIA EN FAMILIA

Para conocer de cerca la recogida de la vid, el pisado de la uva y la gran fiesta del vino en La Rioja, la empresa Rutas del Vino ha preparado un viaje de fin de semana para hacer en familia. Se visitarán varias bodegas y museos de la zona.  
Más información en: [www.rutasdevino.com/vendimia.htm](http://www.rutasdevino.com/vendimia.htm)

20/22 OCT.  
Valladolid

### CONCURSO DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

Valladolid celebra la cuarta edición de su Concurso Nacional de Pinchos y Tapas. Durante tres días, profesionales de la hostelería de toda España presentarán sus creaciones en miniatura ante un jurado encabezado por el cocinero Paco Roncero. Como novedad en la edición de este año, dentro del marco del certamen se celebrará la Asamblea de la Tapa. El concurso se realizará en el Paseo de Recoletos de Valladolid desde primera hora de la mañana.

23/27 OCT.  
Turín

### VII SALÓN DEL GUSTO Y TERRA MADRE

Turín acogerá el gran mercado del alimento, el Salón del Gusto. Será una oportunidad para conocer de cerca la materia prima elaborada según los parámetros de Slow Food. Paralelamente, se abrirán las puertas del salón de Terra Madre, un encuentro internacional de las comunidades del alimento. Durante la feria se puede participar de los laboratorios, conferencias y comidas Slow.  
Más información y reservas en [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com).

7/8 NOV.  
Madrid

### VITICULTURA BIODINÁMICA CON NICOLAS JOLY

Durante dos días se podrá asistir, bien sólo a la conferencia bien al curso completo con Nicolas Joly, experto en Biodinámica y autor del libro "El vino del cielo a la tierra", obra fundamental para entender los fundamentos y la aplicación de la biodinámica. El curso se realizará en el Hotel Torrelodones (Salida 29 de la Autovía A-6, Madrid).  
Más información en: [www.lafertilidaddellatierra.com](http://www.lafertilidaddellatierra.com).

28/30 NOV.  
Madrid

### LA FERIA DEL CHOCOLATE

El gran escaparate del chocolate llegará a Madrid a finales de noviembre. Un gran salón abierto a todo el público en el que se desarrollarán talleres de cata, concursos de maestros reposteros, charlas sobre el chocolate... Tendrá lugar en el Pabellón de Cristal de la Casa de Campo de Madrid. Más información en: [www.chocomad.es](http://www.chocomad.es).

## MVNDVS VINI

14/16 NOVIEMBRE  
Sabadell

En el Centro de Ferias y Congresos de Sabadell se celebrará la primera edición de la feria MVNDVS VINI, un certamen que tiene el objetivo de dar a conocer al gran público el mundo del vino. Durante los días de la feria se podrá asistir a cursos de cata, armonías de platos y vinos, charlas e información sobre enoturismo, los clubes de vinos y todo tipo de temas relacionados con la cultura vinícola.

Recinto ferial Fira Sabadell.  
Sabadell (Barcelona).  
[www.firamundusvini.com](http://www.firamundusvini.com).  
E-mail: [info@firamundusvini.com](mailto:info@firamundusvini.com).  
Entrada: 5 euros con la posibilidad de 3 catas.



importado por

euroselecció



[www.winecopa.com](http://www.winecopa.com)  
T 938 904 353  
[euroseleccio@euroseleccio.com](mailto:euroseleccio@euroseleccio.com)

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

**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 Wiegmann  
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)

El mundo en movimiento

Desde 1905

Gil Stauffer es la compañía española más antigua de su sector y esa experiencia le ha convertido en el número uno.

Contamos con una reforzada implantación de bases operativas ubicadas en los principales puntos geográficos de España.

Contacte con la delegación de Gil Stauffer más próxima y solicite información sobre precios y servicios. Estamos seguros de sorprenderle gratamente.

Delegaciones en toda España

902 200 234

www.gil-stauffer.com



- Mudanzas Nacionales
- Mudanzas Internacionales
- Guardamuebles
- Transporte de Obras de Arte
- Servicio de Relocation
- Custodia de Archivos
- Logística, Distribución y Courier
- Servicio Integral para Empresas

GIL STAUFFER®

1905 - 2005



Sólo así se nace Muga



Así, con viñedos propios  
y siempre mimados.

Con tinos y barricas  
hechos por nosotros mismos.



Con procesos como la trasiega,

hechos como obliga  
esta etiqueta.



Y con una familia dedicada en cuerpo y alma...

así y solo así puede un vino  
llamarse MUGA



Muga