

E - 69 DICIEMBRE 2008

vinum

vinum

NUESTRAS CATAS:
Cuenca del Segura,
Nueva Zelanda, Pinot Noir

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Ríos de vino: cuenca del Segura Entrevista: François Lurton Catas: Cuenca del Segura, Nueva Zelanda, Pinot Noir

RÍOS DE VINO (VII):
CUENCA DEL SEGURA

NUEVA ZELANDA
Vinos de las antípodas

ENTREVISTA
François Lurton

Pinot Noir de terruño

Aromas de las profundidades





La copa



winecopa.com T 938 904 353

Levante, donde nació la vid

Resulta paradójico que en una tierra donde lo fácil es el cultivo de la vid, gracias a sus condiciones tan extraordinarias para su cultivo, su benigno clima y la falta de enfermedades fitosanitarias, le hayan colgado siempre el sambenito de su carencia de calidad para producir grandes vinos. Así le ha sucedido al viñedo del Levante español, sometido históricamente a toda clase de vaivenes y no pocas maledicencias interesadas. La última revolución enológicas en aquellas tierras ha demostrado sobradamente que los tópicos -tantas veces confundidos con la tradición- suelen ser una pesada losa para la superación y el desarrollo. Pero lo cierto es que si nos fijamos en su historia y en la trayectoria de sus vinos, en la zona se han elaborado siempre grandes y nobles productos. Cuando por exigencias de mercado así se demandaban, llegaban a elaborarse los mejores graneles, vinos con mucho color, boca y grado, con poca acidez, para que, sabiamente mezclados, los agresivos y ácidos vinos de más allá de los Pirineos y de la Europa fría se pudiesen beber con cierta complacencia. Ahora, cuando lo que se solicitan son vinos que reflejen sobre todo la personalidad del terruño, se descubren las grandes aptitudes de estas luminosas tierras y

FOTO DEL MES



Pepe Mendoza, enólogo de Bodegas Enrique Mendoza, constantemente preocupado por el viñedo, es pionero en la utilización de la Pinot Noir en la zona de Alicante. Pág. 35.

sus cepas, las Monastrell, Bobal o Moscatel. Y hasta los más exquisitos de allende los mares sucumben ante sus excelentes facultades y asigna a buena parte de estos vinos puntuaciones más altas, incluso, que algunas marcas míticas.

Afortunadamente son historias pasadas, los profesionales levantinos han sabido obtener la energía y la personalidad que terruño, clima y variedades entregan al vino sin que para ello tengan que imitar a ninguna otra estrella del firmamento enológico.

La cata de la que hemos disfrutado para ilustrar nuestro viaje por el río Segura confirma esta evolución. Aunque ahora otro nubarrón acecha a este gran viñedo: el del cambio climático. ¿Seremos capaces de capearlo? ¿Cambio climático supondrá automáticamente cambio de vinos?

Tres personajes para tres reportajes



Pep Aguilar apuesta por la Garnacha Tintorera en Almansa, una región que considera calificada para elaborar vinos de altísimo nivel. Pág. 27.



Bruno Colomer, enólogo responsable de cava Codorníu, es un hombre formado en distintas bodegas catalana dedicadas al espumoso natural. Pág. 34.



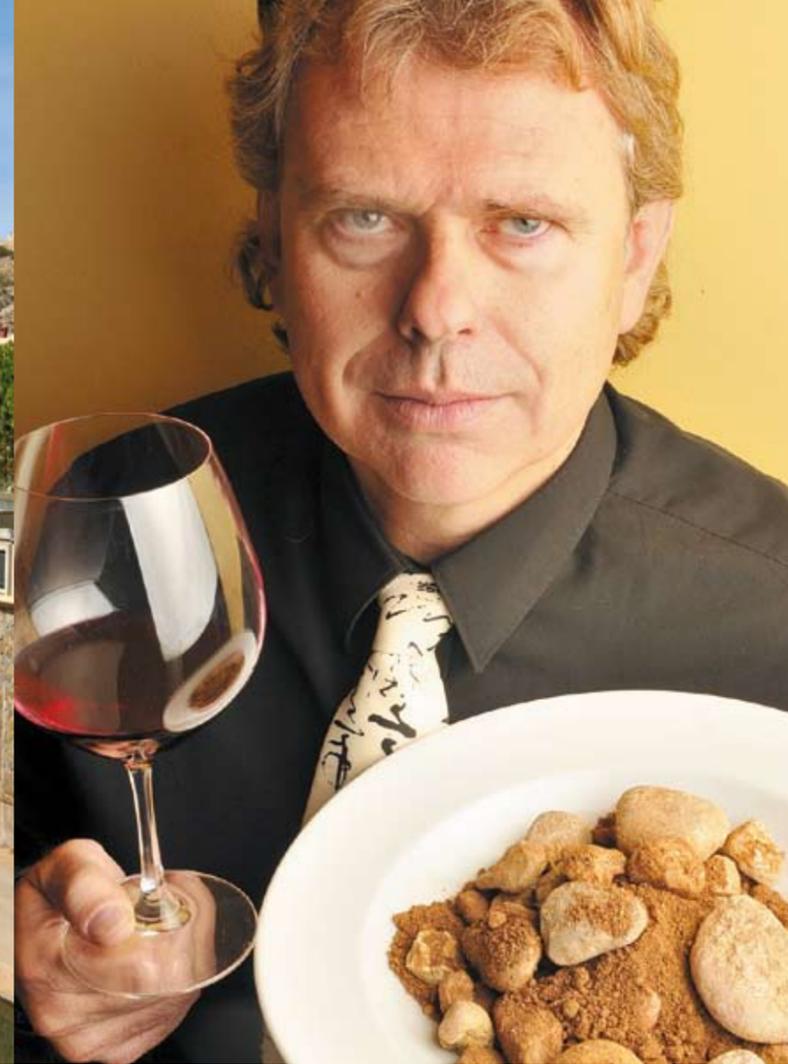
Hans Herzog, vinicultor de origen suizo, ha plantado 13 hectáreas con 16 variedades diferentes en Marlborough (Nueva Zelanda). Pág. 41.



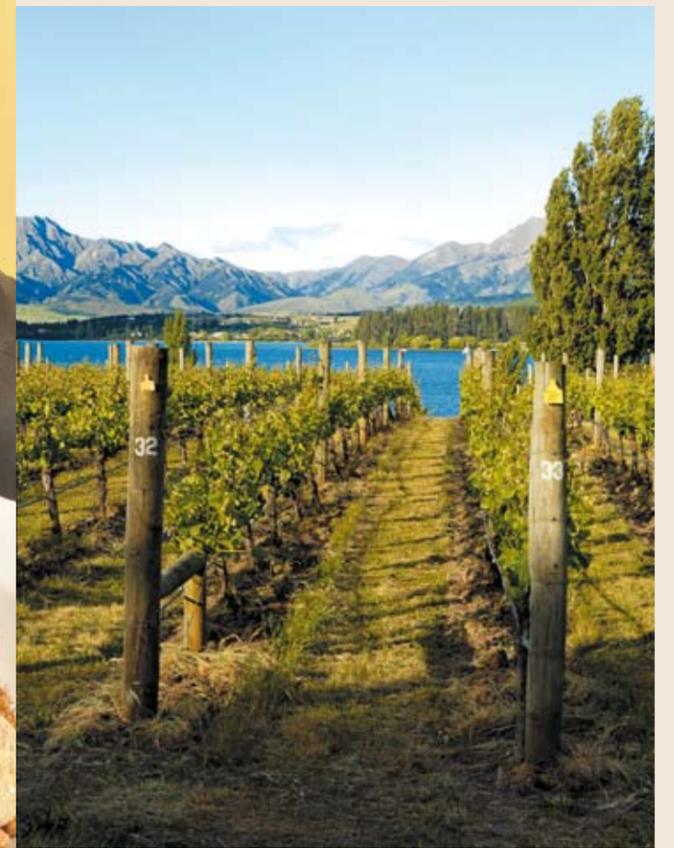
Entrevista con François Lurton. Pág. 48



Ríos de Vino (VII): el Segura, la cuenca de la polémica. Pág.16



Pinot Noir: afinidad al terruño. Pág 30



Nueva Zelanda, la tierra de la larga nube blanca. Pág 38

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
¿Está renaciendo la antigua prensa de husillo?
- 8 INTERNACIONAL
El alcohol, en la picota
- 10 INTERNACIONAL
Veneno en los medios
- 12 NACIONAL
Rafael del Rey, director del Observatorio del Vino
- 14 NACIONAL
Premios Racimo de Oro del Tinto Yllera

MAGAZIN

- 16 RÍOS DE VINO VII
La cuenca del Segura
- 30 PINOT NOIR
Cuestión de estilo
- 38 NUEVA ZELANDA
Desde el fin del mundo
- 48 ENTREVISTA
François Lurton
- 64 EXPERIENCIAS
Mercado ecológico de Las Ventas

GUÍA

- 52 CATA SEGURA
Donde la Monastrell
- 56 CATA NUEVA ZELANDA Y AUSTRALIA
Difíciles de encontrar
- 59 CATA PINOT NOIR
Made in Spain
- 61 NOVEDADES
Lo último del mercado

SERVICIOS

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



Foto portada:
Heinz Hebeisen.

Rendimiento por hectárea

¿Cuántos litros de vino puedo obtener de una hectárea de viñedo? ¿Hay alguna regla empírica?

Gerhard Lienecke, Bad Homburg (Alemania)



El rendimiento de la uva blanca suele ser superior al de la tinta.

El volumen de cosecha depende de muchos factores, por ejemplo de la variedad de uva, la edad de las cepas, la añada (influencias climáticas), la regulación de la cosecha o el tipo de vino que se desea hacer.

Los siguientes valores aproximados (válidos para vinos superiores) pueden servirle de orientación: 1. El rendimiento de las uvas blancas suele ser mayor que el de las variedades tintas; se calculan alrededor de 100 hectolitros (10.000 litros) por hectárea, quizá un poco más. 2. El límite superior máximo para las uvas tintas se sitúa en unos 80 hectolitros por hectárea, pero los vinicultores que apuestan por la calidad suelen intervenir reduciendo aún más el rendimiento, que está entre los 60 y los 40 hectolitros. 3. En los viñedos muy antiguos el volumen de cosecha puede descender de manera natural hasta los 25 ó 35 hectolitros por hectárea.

¿El corcho revela los defectos?

Tengo una pregunta acerca del sabor a corcho en el vino. En algunos restaurantes me ha llamado la atención que los camareros, tras abrir la botella, huelen el corcho. ¿Es necesario este gesto? ¿A qué otra cosa iba a oler el corcho, si no a corcho? ¿Realmente se pueden detectar así defectos del vino?

Reto Strasser, Kilchberg (Suiza)

El defecto del sabor a corcho no se puede determinar con seguridad oliendo el corcho. Si es muy intenso quizá sí, pero no los más leves. La percepción correcta sólo es posible oliendo el vino, o bien catándolo. El paladar aún es más fiable que el olfato. Un corcho sano huele a vino, o bien a una mezcla de vino y corcho fresco. Por el contrario, un corcho defectuoso huele sordamente húmedo, enrarecido o incluso mohoso.

El corcho, el primer mensajero del estado sanitario del vino.



Online

Acceso gratuito a www.vinum.info [válido hasta el 15 de marzo] Usuario: pinot. Password: noir

Navegando por el Segura

El río Segura, a su paso por las diferentes denominaciones de origen, se empapa de cultura y tecnología, además de excelentes vinos. Aquí ofrecemos algunas alternativas que enriquecerán más su imagen.

www.rutadelvino.bullas.es

Podrá obtener documentación e inscribirse en los dos paquetes que ofrecen: Bullas Natural, que incluye visitas a museos y bodegas, degustaciones, guía oficial y transporte a

un precio de 60 euros, y Fin de Semana Enológico, con un precio más elevado por el hospedaje y comidas del domingo.

www.rutadelvinodejumilla.com

Todas las visitas incluyen, además del vino e información sobre la uva Monastrell, un lado cultural y gastronómico. La oferta se compone de: ruta de un día, de una noche, estancia con encanto y grupos. La recomendable, estancia con encanto.

www.enoturismo.be

Yecla aún no tiene ruta del vino oficial, pero aquí obtendrá algunas ideas para disfrutar de su viaje. Recomendamos visitar dos bodegas: Castañero y Señorío de Barahonda.

www.laverdad.es/alicante

En este enlace podrá conocer el proyecto de creación de la primera Ruta del Vino de Alicante. La Asociación Española Ciudades del Vino incluirá en su portafolios esta iniciativa.



Una buena elección para un viaje enológico.

Barricas cuadradas



Es la filosofía del tetra pack: su forma cuadrada permite aprovechar mejor los espacios de almacenamiento.

Hace poco escuché que existen las barricas cuadradas y que cada vez son más las bodegas que las usan. ¿Es eso cierto? ¿Tienen alguna ventaja sobre las tradicionales?

Dionisio G. Paniagua, Málaga

Recientemente hemos sabido que Bodegas y Viñedos Verum (Destilería Altosa), en Tomelloso, son los pioneros. Utilizan barricas cuadradas de 340, 700, 800 y 1.000 litros de capacidad. El inventor es Serge de Chalofour, maestro tonelero de la región de Cognac. Estas barricas tienen varias ventajas: fácil transporte y montaje, además de mayor capacidad de almacenamiento y aprovechamiento. Respecto a este último detalle, debemos aclarar que las duelas pueden ser de 52 ó 70 cm y que, lijándolas y tostándolas, calculan que se pueden reutilizar hasta los 100 años, según afirma la bodega. Saldrán a la venta en 2009 y su precio será superior al de cinco barricas tradicionales, pero, como ya hemos dicho, si se cumplen las promesas de durabilidad serían más rentables. El equipo de Vinum tuvo la oportunidad de probar un vino y un destilado provenientes de estas barricas. La sorpresa fue que, a pesar de ser un continente mayor, la influencia sobre el líquido, en un periodo de tiempo no muy largo, resultaba notable. Cada cual puede sacar sus conclusiones, pero el futuro en las bodegas podría sufrir modificaciones por el Kit Cube, el nombre con el que llega al mercado.

El vino y su envoltorio

¿Debería guardarse el vino en los embalajes originales o es mejor sacar las botellas de las cajas?

Benoît Coens, Avallon (Francia)

Si la bodega presenta unas condiciones óptimas de guarda (temperatura, humedad del aire), es indiferente si las botellas de vino se mantienen en sus cajas originales de madera o cartón, o si se colocan sueltas en botelleros o estantes adecuados. Hay diversas estanterías para guarda especialmente diseñadas para cajas de madera; este modo de almacenaje es práctico y estético a la vez. En una cava natural con gran humedad atmosférica, las cajas de cartón pueden servir de protección durante un breve tiempo, pero en el momento en que se empapan resultarán contraproducentes: por una parte, porque dejan de ser estables, y por otra, porque podrían resultar dañadas las etiquetas. Por idénticas razones, no es conveniente guardar las botellas con sus envoltorios de papel: con el tiempo podrían transmitir olores indeseados al vino, pues el vino, al fin, respira imperceptiblemente por el corcho.

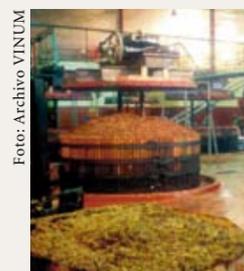
En los armarios cava es preferible guardar las botellas libres de cualquier envoltorio.



Pregunta del mes

¿Está renaciendo la antigua prensa de husillo?

Así es: sobre todo los vinicultores superiores están volviendo a utilizar el ancestral sistema de la prensa de husillo, una técnica que data de los tiempos de la antigua Grecia y Roma, y cuyo funcionamiento es sencillo: las uvas se introducen en la prensa cilíndrica, y un émbolo macizo desciende verticalmente, prensándolas para extraer el zumo. Antaño estas prensas se movían con fuerza humana o de animales de tiro, pero en la actualidad se accionan electrónicamente,



Una técnica ya utilizada en la antigua Grecia.

e incluso puede programarse el proceso por ordenador. Por lo general, actualmente en las bodegas se usan prensas neumáticas horizontales, que también disponen de un complejo mecanismo de control electrónico. Con estos sistemas, en el émbolo prensador se llena de aire una membrana hinchable. Este colchón de aire aplasta las uvas contra la pared interior de la caja cilíndrica para obtener el zumo. Independientemente del sistema, lo

decisivo es la fuerza de presión: sólo si se prensa con delicadeza se puede evitar que las sustancias amargas de las pepitas lleguen al vino. Las prensas neumáticas trabajan con gran suavidad, sobre todo si se accionan individualmente. El único peligro es que las pepitas resulten dañadas por movimientos de fricción o trituración. Y hoy por hoy, algunos vinicultores superiores consideran que la prensa de husillo es el procedimiento más delicado.

Opinión

Asaltado por todos los frentes



Aparentemente, no habría ni que reflexionar sobre ello ni que preocuparse, pues el documento sobre estrategias de Sabine Bätzing, directora del Observatorio Europeo

sobre la Droga y la Toxicomanía de la UE, dice que "sería contraproducente hacer campañas contra 'el alcohol en sí'". Bien, de acuerdo. Al fin y al cabo, hay consenso acerca de la necesidad de evitar el consumo irresponsable de alcohol hasta llegar al coma etílico, el alcohol al volante, durante el embarazo y otros casos de estulticia en el uso de bebidas alcohólicas. Para ello hay leyes penales de eficacia probada, leyes de protección de menores y también está el código de la circulación. Si no se respetan, lo lógico es pensar cómo aplicar mejor o incluso endurecer las leyes contra el abuso de alcohol.

Pero leyendo hasta el final el paquete de recomendaciones de la señora Bätzing, un presentimiento ominoso se cierne sobre nuestras mentes. Porque la nebulosa redacción no tiene como fin el consumo responsable de alcohol, sino su reducción, sutilmente empaquetada en subidas de impuestos y licencias de venta, además de prohibiciones para la publicidad de estas bebidas. En lugar de mesura, un asalto por todos los frentes; en lugar de diferenciar entre el disfrute y la borrachera, un ataque frontal a todo lo que contenga el más mínimo porcentaje. Qué torpeza y qué poca inteligencia. Así, lo que se consigue es herir la sensibilidad de todas las fuerzas sociales que estarían dispuestas a comprometerse con entusiasmo contra el abuso de alcohol.

Por cierto, en dicho documento, en el apartado correspondiente a las causas del abuso de alcohol hasta el coma etílico, en el primer lugar de la lista figuran las estrategias publicitarias de la industria de las bebidas alcohólicas, y sólo mucho más abajo se mencionan consideraciones sobre el trasfondo familiar y económico. Al leer esto, uno se pregunta qué habrán bebido los autores del texto.

Jochen Siemens

El alcohol, en la picota

En Francia, el *laissez faire* hace tiempo que ha pasado a la historia, al menos en lo referente a la publicidad de bebidas alcohólicas. Con la aprobación en 1991 de la llamada Ley Evin, ha quedado prohibida en los medios de comunicación de masas. En febrero de 2008, la prohibición se extendió también a Internet por una sentencia que creó un precedente: se prohibió al consorcio de cerveza Heineken hacer publicidad en su página web con el eslogan *For a fresher world* ("Por un mundo más fresco"). Ahora los productores de vinos temen por sus propias webs, que han ido cobrando cada vez más importancia. Porque si se aplica literalmente la ley a la Red, estaría prohibida toda la información que no se refiriese estrictamente a los datos concretos, sin comentario alguno, y al contenido de alcohol del vino.

También en Alemania se prepara un endurecimiento de esta reglamentación. Las recomendaciones del Consejo sobre la Droga y la Toxicomanía del Gobierno Federal de Alemania marcan la pauta. Este documento sobre estrategias a seguir, presentado por la consejera federal Sabine Bätzing, contiene providencias sobre las "Medidas para restringir la accesibilidad al alcohol, su

publicidad y el aumento de los impuestos". Sobre todo en el caso de los grupos de riesgo (menores de edad, embarazadas o usuarios de la vía pública), se pretende reducir el consumo de alcohol prácticamente a cero. La culpa del abuso de alcohol, además del entorno social, la tiene "el marketing de la industria de las bebidas alcohólicas, que incita al consumo sobre todo a los jóvenes", según afirma un funcionario del departamento de drogas que dirige la consejera federal. Por ello, parece razonable prohibir la publicidad de bebidas alcohólicas en esta-

dios de fútbol y en programas deportivos de la televisión. Según el mencionado documento, el fin es un "descenso del consumo per cápita en toda la sociedad hasta alcanzar un nivel inocuo desde el punto de vista de la sanidad", es decir, de diez a ocho litros por año. Actualmente se están

debatiendo las medidas a tomar y la cuantía de un impuesto adicional para el alcohol. Se prevé que para el año que viene estén determinadas las modificaciones legales necesarias. Lo que ya está claro es que "el contribuyente tendrá que financiar una parte de estas medidas" y que "es posible que se produzca un drástico retroceso en las ventas", según comentan desde dicho departamento.



Foto: pixelquelle.de

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).

Falso Amarone

En el puerto de Livorno han sido incautadas 30.000 botellas de vino italiano falsificado. 15.000 estaban etiquetadas engañosamente como Amarone y otras 15.000 como Rosso del Piamonte. La mercancía estaba destinada al mercado estadounidense. Según la policía, la mercancía era parte de una producción de 150.000 botellas embotelladas en el Véneto.

Vino sin techo

El Lions Club de Colonia vende ahora un vino benéfico en favor de un proyecto de ayuda a los sin techo. Se trata de un Spätburgunder de la finca vinícola del Mosela Hubertus Reiss, en Briedel. Esta edición limitada de "Homeless", del viñedo inclinado Briedeler Herzchen, se puede adquirir por nueve euros directamente en la finca Hubertus Reiss. Tres euros de cada botella se destinan a personas sin hogar. Más información en la web www.hubertus-reiss.de.

Política y vino

La sombra de la batalla presidencial estadounidense es tan alargada que ha afectado incluso a un tinto chileno no muy conocido llamado Palin Syrah. Tocayo de la candidata republicana a la vicepresidencia Sarah Palin, en el liberal San Francisco de repente ya nadie se interesa por él. Pero en el republicano Houston, por el contrario, este vino de producción ecológica es un éxito de ventas.

Un euro fuerte

Según datos del Instituto Alemán del Vino, la fortaleza del euro ha tenido efectos negativos en las ventas de vinos alemanes en el Reino Unido y Estados Unidos. Según Monika Reule, gerente del Instituto Alemán del Vino, los beneficios de la exportación han descendido un 2% en el mercado estadounidense entre junio de 2007 y junio de 2008, situándose en los 99 millones de euros. Pero el total de los beneficios de la exportación, por el contrario, ha ascendido ligeramente hasta alcanzar los 394 millones por el aumento de la demanda en China y Rusia.

Veneno en los medios

“Los vinos licorosos contienen toxinas cancerígenas en altas concentraciones”, decía el titular de la revista alemana *Spiegel Online* el pasado 23 de septiembre. El trasfondo: un equipo de investigadores de la Oficina de Análisis Químicos y Veterinarios de Karlsruhe (CVUA) ha encontrado un elevado contenido de acetaldehído en algunos vinos de Oporto y de Jerez, y en el Calvados. Esta sustancia es un producto del metabolismo de las levaduras de la fermentación alcohólica y se forma en mayor concentración en contacto con el oxígeno. Según la Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer de la OMS, en la experimentación con animales ha resultado cancerígeno. Ya parecía servido un nuevo escándalo de la industria alimenticia, pues el acetaldehído no sólo se halla en diversas bebidas alcohólicas, sino también como aditivo en productos lácteos, cárnicos y panadería. Pero el doctor Gerhard Marx, vicedirector del departamen-

to correspondiente de la CVUA, no está preocupado: “El consumo moderado, como está recomendado por la OMS, no supone ningún peligro.” El hecho de que el acetaldehído resulte cancerígeno en la experimentación animal no significa automáticamente que lo sea para el hombre. “El hecho de que el propio cuerpo humano también produzca acetaldehído es un argumento que rebate la posibilidad de un peligro inminente. No es probable que el organismo humano produzca una sustancia patógena. Sin pretender restar importancia al asunto, en mi opinión la prensa sencillamente ha hinchado el dato.” La Agencia Federal Alemana para la Valoración de Riesgos (BfR) presentará una valoración en las próximas semanas. “Estudiaremos minuciosamente los hechos junto con el Departamento Europeo de Seguridad Alimentaria. Pero de momento no hay necesidad de actuar”, asegura el vicepresidente de la BfR, Prof. Dr. Reiner Wittowski.

Accidente mortal de un pionero del Loira

Foto: Thomas Vaterlaus



Didier Dagueneau.

Didier Dagueneau ha muerto. Este vinicultor del Loira, de 52 años de edad, falleció el 17 de septiembre al estrellarse su avioneta en el suroeste de Francia. Dagueneau estaba considerado el maestro indiscutido del Sauvignon Blanc. Desde hace casi dos décadas, sus Pouilly Fumé plenos, densos y minerales con nombres como Pur Sang, Silex o Osteoïde, se cuentan entre los mejores vinos blancos del mundo. Dagueneau era un revolucionario que también sabía escandalizar, como por ejemplo

cuando se burló de los periodistas durante la histeria de las barricadas: respondió a sus preguntas estereotipadas sobre el estilo y procedencia de la madera pintando sobre sus barricas “DSLS” (*Dieu Seul Le Sait*, “Sólo Dios lo sabe”). Además de sus doce hectáreas de viñas en la denominación Pouilly Fumé, Dagueneau poseía una pequeña domaine de 2,5 hectáreas en Jurançon, Les Jardins de Babylone, donde hacía un vino dulce de gran quilataje. Este vinicultor barbudo oriundo de Saint-Andelain no sólo amó la aventura del vino. Participaba regularmente en carreras de trineos tirados por perros y era un piloto experimentado. Esta pasión le ha costado la vida. Dagueneau era padre de cuatro hijos, que ahora continuarán dirigiendo su empresa.



Las elaboraciones de la personalísima bodega son fruto del estudio concienzudo, del peso de la cultura y de una sensibilidad que las acuna con arias de ópera.

GUTIÉRREZ DE LA VEGA

Fondillón de la Huerta

Durante siglos el Fondillón de Alicante era más valioso que, por ejemplo, los grandes Oportos. ¿Han cambiado los gustos? ¿Se ha olvidado la técnica ancestral que lo encumbró? Felipe Gutiérrez de la Vega ha dedicado 30 años a bucear en su dulzura, a experimentar, hasta lograr recuperarlo.

Las cifras cantan. El catálogo del famoso tratante de vinos Maisonnave de finales del siglo XIX ofrece como joya de la casa el Fondillón de Alicante de 1830 a 800 francos el hectolitro. El de 1863 cuesta 220 francos, mientras que el Porto de la misma vendimia tiene un precio de 153 francos. Martínez Motiño, cocinero de Felipe II, cuenta que los príncipes de Japón, invitados a comer en Palacio, reconocieron el Fondillón en la copa como el más famoso, llevado a su país por los grandes navegantes españoles. Y es que viajó incluso en las bodegas de Magallanes y Elcano en la primera vuelta al mundo. Rastrear ese vino mítico se ha convertido casi en obsesión para la infinita curiosidad y el exquisito paladar de un enólogo tan original como Felipe Gutiérrez de la Vega, el padre de los inconfundibles Casta Diva. “El Fondillón que conocí a principios de los setenta era de los que se elaboraban todavía en la Huerta de Alicante, y fue mi suegro, periodista alicantino y muy aficionado al Fondillón, quien me lo dio a probar. Lo que más me llamó la atención, aparte de su densidad, suavidad y dulzura, fue la sensación de tomar un vino tinto

dulce nada licoroso y totalmente impenetrable. A su muerte, en 1976, sólo podía probar los que producía Bodegas Samper de Alicante capital, que desapareció a finales de los setenta”. De modo que en 1978 Felipe empezó, en su primorosa bodega, a ahondar en la búsqueda de aquella delicia. Hurgando en documentación técnica e incluso en manuscritos de elaboradores, descubre la diferencia entre el Fondillón de la Huerta y el del interior, del Alto Vinalopó. Éste es un clarete suave y ligero porque se separaba pronto de las pieles y sólidos de la uva, mientras que el de la Huerta es denso, oscuro y se perfecciona al enranciar en grandes barriles de los que sólo se saca una parte, no más de un tercio, para sustituir por la nueva cosecha. De ahí su nombre, como “fondo” de bodega. Los secretos de su elaboración se recogen en el texto de Enrique Cernuda y Rafael Marhuenda, que cuentan cómo se vendimia y selecciona la uva, se despilla a mano, se pasifica asoleada sobre un lecho de cañas, se pisa a pie en un lagar de madera, desde donde cae al tonel, y allí fermenta muy lentamente por su alto contenido en azúcar.

Y esa genuina elaboración es la que se sigue con las precisas variantes: “No asoleamos la uva por el trabajo y el riesgo de hongos si no se giran diariamente los racimos. Estrangulamos los racimos en la vid en el adecuado punto de azúcar y se cosechan cuando se han pasificado. Los Fondillones jóvenes permanecen a temperatura y humedad constante, en cava subterránea, y los que queremos enranciar tienen sus criaderas en superficie, para que evaporen.” Y así consiguen el moderno milagro de Fondillones *vintage* plenos de fruta y color, la delicia eterna que extasió a las mesas reales.



GUTIÉRREZ DE LA VEGA
Canalejas, 4. 03792 Parcent (Alicante)
Tel. 966 40 52 66 / Fax. 966 40 52 57
E-mail: info@castadiva.es
www.castadiva.es

Fax

Vinos más saludables

Bodegas Regalía de Ollauri participa en un proyecto de I+D+i cuyo objetivo es desarrollar vinos capaces de multiplicar los efectos beneficiosos que el consumo moderado de vino tiene en la salud. A través de este proyecto se conseguirán vinos con niveles de trans-resveratrol y/o quercitina superiores a los elaborados tradicionalmente. Estos componentes destacan por sus propiedades de protección cardiovascular, antioxidantes, antiinflamatorias y preventivas de algunos tipos de cáncer.

Disfrútelo dos veces

La bodega toledana Viñedos y Reservas ha lanzado al mercado la promoción "Disfrútelo dos veces" con uno de sus mejores productos, Carolvs Brut Nature, que ha consistido en regalar al comensal una botella de Carolvs para tomar en el restaurante y otra para llevarse a casa.

Homenaje a Jesús Flores

La Asociación Madrileña de Sumilleres organizó el pasado 16 de noviembre en el hotel Urban de Madrid un emotivo homenaje a Jesús Flores, enólogo y profesor de sumilleres, además de una de las personalidades más destacadas del mundo del vino. Las 186 personas que asistieron a la comida -bodegueros, sumilleres, periodistas... todos amigos- participaron en este merecido nombramiento de Jesús Flores como Socio de Honor.

Premios de Gastronomía Don Quijote y Dulcinea

El pasado 18 de noviembre, la Junta de Castilla-La Mancha y su Academia de Gastronomía entregaron los Premios Internacionales de Gastronomía Don Quijote y Dulcinea. Los premiados en la edición de este año han sido: Ferran Adriá (restaurante El Bulli), Manuel de la Osa (Las Rejas) y Jöel Robuchon (Jöel Robuchon).

Con Rafael del Rey, director general del Observatorio del Vino

Texto: Sara Cucala

En marzo se puso en marcha el *trampolín vitivinícola español* bajo el nombre del Observatorio del Vino, una fundación privada apoyada por las comunidades autónomas, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el de Industria, Turismo y Comercio, y la colaboración del Instituto Español de Comercio Exterior. Pero hasta octubre la fundación no dio su primer paso con una subvención pública de 650.000 euros, una dotación fundacional de 30.000 de la Federación Española del Vino (FEV) y el nombramiento de Rafael del Rey como director general. Pero, ¿cuáles son los objetivos de la fundación? "Nutrir de información sobre el mercado nacional e internacional del vino a todos los comercializadores de

"Nuestro objetivo es analizar e informar sobre la situación del sector vinícola español"

manera directa o indirecta, es decir, a través de los medios, la web, análisis que hagamos llegar directamente a los comercializadores... La información es útil y nosotros queremos ofrecerla y así mejorar", declara a Vinum Del Rey. Los fondos se destinarán a promover e impulsar el conocimiento de los mercados del vino en todos sus ámbitos y canales. ¿Y cómo se pondrán en práctica estos objetivos? "Detectamos lo que le interesa a nuestro sector vinícola y buscamos la información. Si existe, la recopilamos y resumimos y, si no, la creamos a través de estudios; por último, la difundimos".

X edición del Salón Vinos de Madrid

El 10 de noviembre se celebró en el hotel Westin Palace de Madrid la X edición del Salón Vinos de Madrid, en la que participaron 24 bodegas de esta D.O. Para celebrar este aniversario, tres cocineros madrileños -Mario Sandoval, del restaurante Coque; Joaquín Felipe, del hotel Urban, y Juan Pablo Felipe, del restaurante Chaflán- elaboraron en vivo ante el público unas exquisitas tapas perfectas para armonizar con tres vinos de Madrid: Puerta del Sol Blanco Fermentado en Barrica 2007, Asido 2003 y Tagonlus Shiraz.



Una de las primeras actuaciones del Observatorio fueron unas conferencias el pasado 5 de noviembre en colaboración con Rabobank y la FEV sobre la situación de las bodegas españolas en comparación con otras del mundo y el nuevo conocimiento del mercado vitivinícola: "Sirvió para presentar el Observatorio e iniciar nuestra función de divulgación e información en el sector. Acudieron más de 160 bodegueros españoles y un gran número de otros países". Hasta ahora, el Observatorio ha lanzado varios estudios, como el del vino y los jóvenes o la situación del vino dentro de la hostelería, que "servirán para entender la situación actual y mejorar el posicionamiento del vino español en el mercado". Además, en el primer trimestre de 2009 estará listo un análisis de los elementos que debe apoyar el sector vitivinícola español: "España es el segundo exportador de vino, pero hemos detectado que se necesita una mejora en esa exportación. Hemos tomado como elemento de análisis los vinos valencianos para luego aplicarlo a los demás casos. Con ellos hemos iniciado el proceso que va del volumen al valor. Se están estudiando los factores determinantes para mejorar el valor medio de los vinos españoles en el exterior, cómo cambiar la imagen de la zona y mejorar la exportación". ¿Y el futuro? Del Rey afirma que en 2009 "la línea será la que nos define, la búsqueda y difusión de la información. Esforzarnos para tener una imagen de cuál es el posicionamiento en los principales mercados y trabajar para mejorarla. El mercado de la restauración merece un análisis porque con la crisis y otros factores está cayendo la venta de vinos. Y trabajamos para profundizar en el porqué y mejorarlo".



En Ysios se le presta especial atención al ensamblaje de la madera, la capacidad de envejecimiento y la madurez del tempranillo. Este mimo convierte a Ysios en un reserva elegante: un vino aterciopelado, untuoso y persistente. Un vino moderno, pero claramente de Rioja.



YSIOS

www.bodegasysios.com

Fax

Premio periodístico El Cava

El pasado 4 de noviembre se hizo entrega del V Premio Periodístico El Cava, creado en 1999 por el Consejo Regulador del Cava. En la categoría de prensa, fue premiado el reportaje "El prodigio del Cava", escrito por Cristina Jolonch Anglada y publicado en el Magazine de *La Vanguardia*. En radio, el premio fue para Gonzalo Estefanía González por el reportaje "El viaje de los sentidos: el cava", emitido en *Protagonistas Madrid* de Punto Radio. En televisión fue galardonado el programa *El cava*, que dirige y presenta Marcel Gorgori en Canal 33.

Nueva web para Rutas del Vino de España

El proyecto enoturístico Rutas del Vino de España, creado por Acevin, ha presentado en Madrid su nueva página web (www.wineroutesofspain.com) y su nuevo catálogo, donde se dan a conocer sus 19 rutas y se destaca la ubicación, los vinos, el patrimonio, los recursos, las festividades, la gastronomía y las actividades que ofrece cada una de ellas.

Las estrategias del vino

La Federación Española del Vino, el Observatorio Español de Mercados del Vino y Rabobank España han celebrado en Madrid una Jornada bajo el título "Márgenes y estrategias en la Industria del vino". En ella se han analizado y debatido la situación financiera del sector del vino a nivel internacional, la competitividad de la industria española en los distintos segmentos de mercado y los mercados clave para la industria del vino.

La Torre de Degustación

Lavinia presenta en su tienda de Madrid un nuevo y original servicio que no ha dudado en llamar la Torre de Degustación. Se trata de un dispensador de vino que permite probar sus vinos por copas con el objetivo de ayudar a los clientes a decidir qué vino comprar.

Racimo de Oro del Tinto Yllera



Coincidiendo con el 25º aniversario del Grupo Yllera, el 3 de noviembre se entregaron en la Sala de Columnas del Círculo de Bellas Artes de Madrid los premios Racimo de Oro del Tinto Yllera, con los que se ha querido reconocer la trayectoria de distinguidos profes-

ionales del deporte, el vino y la gastronomía, la empresa, el cine o la política. Los premiados fueron: Fernando Ónega, Custodio Zamorra, Pepe Sancho, Juan A. Ruiz Román *Espartaco*, Vicente del Bosque, Carlos Delgado, Arturo Fernández y Alberto Ruiz-Gallardón.

III Encuentro de sumilleres-enólogos con los nuevos cavas de Valencia



La Asociación Valenciana de Sumilleres (ASVASU) ha organizado una interesante mesa redonda sobre la presencia de los cavas valencianos en el mercado nacional en el restaurante Bice del Hotel Hilton de Valencia, donde enólogos y representantes de ocho bodegas valencianas productoras de cava presentaron sus vinos.

Las empresas participantes fueron: Bodegas Coto de Arcís y su cava Coto de

Arcís Brut Nature; Bodegas Vegalfaro y su cava Vegalfaro Brut Nature Reserva; Bodegas y Viñedos Chozas Carrascal y el vino Chozas Brut Nature Reserva; Bodegas Pago de Tharsys y su Brut Nature Único; Bodegas Dominio de la Vega con dos cavas: Arte Mayor Brut Nature Dos Añadas y Dominio de la Vega Pinot Noir; Bodegas Hispano-Suizas y Tantu Ergo Pinot Noir; Bodega Coviñas y el cava Brut; y, por último, Unión Vitivinícola del Este con el Vega Mediem Brut.

Aumenta el consumo de ron caribeño

Las ventas de ron añejo se han triplicado en España en los últimos cinco años y, actualmente, supera al ron blanco en más de 80 millones de euros, según indica un informe elaborado por la Asociación de Productores de Ron de las Indias Occidentales, que además señala que el ron caribeño ha superado al brandy y la ginebra, y que sigue ganando terreno al whisky. Este aumento en el consumo viene acompañado de una tendencia cada vez mayor hacia las marcas con mayor valor añadido y productos de calidad con denominación de origen.

Coincidiendo con la presentación en España del sello Authentic Caribbean Rum, que promociona la calidad y diversidad del ron caribeño e incluye "un programa de educación y formación a bartenders" en España, Italia y Reino Unido con el objetivo de formar hasta mil maestros del auténtico ron caribeño en un año.



La histórica bodega Bajoz y sus viejas viñas reviven en manos de Pagos del Rey, el ambicioso proyecto que cincela Félix Solís.

PAGOS DEL REY

Toro de casta

Pagos del Rey, la apuesta de Félix Solís Avantis por tener una presencia destacada en las mejores denominaciones de origen de España, se ha redondeado con la adquisición de Viña Bajoz, en Toro, donde la reputación de sus vinos atrae a nombres como Gerard Depardieu o Louis Vuitton, se exporta al mundo y logra altísimas calificaciones del gurú Robert Parker.

Los orígenes de Pagos del Rey en la D.O. Toro se remontan a la propia historia de Viña Bajoz, bodega creada en 1962 por ocho socios que creyeron en las posibilidades de esta indicación de calidad mucho antes de que su nombre se encumbrara a finales de los noventa. Con buen criterio, en su día decidieron cambiar el nombre de Nuestra Señora de las Viñas por otro más comercial, Viña Bajoz, en homenaje al río que pasa por su vecindario, en Morales de Toro. Así, en 1997, abandonó su carácter local hasta llegar a exportar su producción a más de 30 países, donde llegan las marcas Bajoz y Gran Bajoz y el vino de alta expresión Finca La Meda, elaborado exclusivamente con la producción de viñas viejas de Tinta de Toro. Desde entonces, no ha dejado de crecer.

Cuna de grandes vinos

Morales de Toro aglutina prácticamente la mitad de la producción de la D.O. Toro, y ahora Pagos del Rey es la bodega más importante de la localidad, pues cuenta con la tercera parte de la producción de Tinta de Toro gracias a los acuerdos alcanzados con la inmensa mayoría del más de centenar de viticultores que componían la antigua cooperativa y Bodega Viña Bajoz.

De ese modo, con la compra de Viña Bajoz, Pagos del Rey se ha hecho con una de las bo-

degas más importantes de Castilla y León, no sólo como producción y comercialización, también desde el punto de vista tecnológico. En sus 20.000 metros cuadrados de superficie, dispone de los más modernos avances en el campo de la tecnología, que dotan a la bodega de una capacidad de elaboración de 13 millones de litros anuales gracias a que cuenta con 60 depósitos de elaboración y 40 depósitos de conservación. La nave de envejecimiento y el botellero construidos en el subsuelo hoy albergan 2.000 barricas de roble americano y francés.

Más allá del vino

Además, su filosofía les lleva a ofrecer el vino como vivencia, y así el amplio edificio está preparado para enoturismo, con espacios abiertos a cursos de catas, degustaciones y celebración de eventos o exposiciones y con la tarjeta de visita, en la entrada, de una tienda especializada, donde junto a los vinos de Pagos del Rey se ofrecen productos gastronómicos de la comarca, las sabrosas chacinas, dulces y quesos castellanos. En manos de Pagos del Rey comienza ahora un ambicioso programa de ampliación y remodelación que busca dar un paso más en la milenaria historia de los vinos de Toro y en este municipio vitivinícola de apenas 1.000 habitantes. El desembarco de Félix Solís en Toro es el úl-

timo hito en un proyecto que se viene gestando desde los años noventa. El último hasta ahora, ya que éste es un proyecto ambicioso, abierto, en busca de afianzar su posición como "proveedor global". La primera piedra como Pagos del Rey se colocó en 2002 en la localidad burgalesa de Olmedillo de Roa, en pleno corazón de la Ribera del Duero. Le siguió la bodega de Rueda, adquirida en la primavera de 2005. Y ese mismo año empezaron las obras de la bodega de Pagos del Rey en la D.O. Ca. Rioja, que desarrolló su primera vendimia. En definitiva, en cada punto, cuenta con la sólida ayuda de naturaleza, suelo, clima y uva que garantizan la excepcional calidad de una marca en constante auge.



PAGOS DEL REY, S.L. D.O. TORO

Avda. de los Comuneros, 90
49810 Morales de Toro (Zamora)
Tel. 980 69 80 23 / Fax. 980 69 80 20
E-mail: toro@pagosdelrey.com
www.pagosdelrey.com

Ramblas, avenidas, correntías, avalanchas, riadas... El río Segura, contra lo que podría indicar su nombre, más que un cauce firme es una cuenca errática, a ratos amenazadora, casi siempre enclenque, y siempre dramática y controvertida. Como la historia fronteriza de su tierra polícroma, entre la meseta y el mar, entre moros y cristianos.

En materia de vinos lo excelso es su secano, copas con historia secular y hasta milenaria, restauradas gracias a la potencia que extrae la vieja tierra y la nueva enología en Denominaciones pujantes como Bullas, Jumilla, Almansa, Alicante, Yecla...



Ríos de Vino

VII. LA CUENCA DEL SEGURA

Texto: Ana Lorente
Fotos: Heinz Hebeisen

Parque regional de Las Salinas y Arenales,
en el pueblo de Lo Pagán.



Cauce del río Segura a su paso por la ciudad de Orihuela.

SEGURA

La cuenca de la polémica

Se podría hablar de un nacimiento bicéfalo. El Segura, como tal, viene de la sierra de su nombre, de una cueva que vierte por azar hacia un lado del monte, mientras que la otra caída genera otro río, el Guadalquivir. Pero más al norte, y en una cascada mucho más espectacular, nace el río Mundo que será su hermano mayor, su afluente más generoso, ya que cuando se encuentran, a las afueras de Calasparra, no solo le cede su nombre sino un caudal mucho mayor que el del cauce madre. Solo la generosidad del Tajo en el trasvase supera a este afluente.

El nacimiento del río Mundo, en la Sierra de Alcaraz, es un paraje declarado Parque Natural, y lo maravilloso es trepar desde la explanada de Los Chorros, ascendiendo 300 metros la rompiente de la cascata, entre tejos, pinos, acebos y una rara planta carnívora, hasta la cueva de la que surge el río subterráneo. Es allí donde en época de deshielo se produce el llamado Reventón, una espectacular salida a presión que inunda los alrededores. Vale la pena adentrarse siguiendo el agua y a la luz de una linterna a lo largo de más de 100 metros, hasta la pared dedicada al espeleólogo Cornelio Richard. Últimamente, por el exceso de visitantes y el desastre que dejan atrás, hay que pedir permiso previo en la delegación de Medio Ambiente de Albacete.

La Mancomunidad de la Sierra

El otoño se hace sentir en la Sierra del Segura. Después de un par de jornadas de conferencias sobre micología, el restaurante La Alberquilla se encarga de poner en la mesa los mejores ejemplares de la recolección de este año, especialmente generoso, en un menú donde alternan con bocados ecológicos o artesanales de la zona, como corderos y cabritos de la Cooperativa, quesos de Letur, dulces, mermeladas de Nerpio, frutos secos y, en la cocina, siempre, aceite virgen de la Denominación de Origen Sierra del Segura. Los olivos de Picual

están a punto para la recolección, casi toda la aceituna ha cambiado de color, y después del envero se muestra plenamente madura. En unos días, movidas con palos o vibradores, las ramas dejarán caer los frutos sobre mantas en el suelo, para que no se ensucien y lleguen a la almazara en perfecto estado. De ahí saldrá el jugo inconfundible de la D.O., amarillo verdoso, con olor a manzana y a tomate, y con el medido punto amargoso de la variedad.

La Mancomunidad agrupa 12 municipios, desde los llanos manchegos a la huerta murciana, donde la más larga historia humana se hace presente. Hay huellas prehistóricas en los abrigos de Ayna o Nerpio, una sucesión de torres árabes en Bogarra, Molinicos, Yeste, Pedro Andrés o en la expresiva Moropeche, y por todas partes un puñado de arquitectura religiosa con amenas ermitas como las de Yeste o Liétor. Aquí pervive el pasado, y para demostrarlo nada como la encina milenaria de Elche de la Sierra cuyo tronco mide más de cuatro metros de ancho, o el famoso Plantón del Covacho, a las afueras de Nerpio, un nogal que ha cumplido 500 años y que ha crecido hasta los 6 metros de diámetro y acaricia el cielo con sus ramas.

Entre los frescos bosques, el Segura se represa por vez primera en el embalse del Cenajo donde la arquitectura industrial de la construcción de la presa se ha convertido en acogedor hotel, un refugio desde el que



Caldereta en el nacimiento del río Mundo, principal afluente del Segura, en el Parque Natural de la Sierra de Alcaraz.



Vista nocturna de la ciudad de Yecla.



Arroz de Calasparra, con denominación de origen.



Vista de la ciudad de Cieza abrazada por el río Segura.

emprender paseos por la naturaleza o curiosear en las artesanías locales. En Telares Taibilla cinco mujeres recuperan el arte del tejido en telar tradicional, y pretenden dejar huella impartiendo cursos sobre telar y tapiz. Y un zapatero, Mandala Shoes, en Elche de la Sierra se moderniza con diseños de cuero de curtición vegetal que garantiza que todos los residuos son biodegradables, y presenta zapatos confortables recomendados para alérgicos. Y en el mismo pueblo fabrican estufas balcánicas que sirven para calefacción y horno de cocina. Y en el paseo interminable, una parada en la tumba del cartaginés Amílcar Barca, en Elche, del que se dice que murió ahogado en el río, o un picnic en el Batán de Bogarra, un paraje ameno entre agua y plantas. En Férez, el órgano del S. XVIII, firmado

por José Llopis, ha sido restaurado recientemente con su decoración barroca, y ofrece conciertos, como el otro, más deslumbrante, el de la iglesia de Liétor, tan bien conservado como sus casas solariegas. No hace falta más atracción que el paisaje urbano. Ayna, encaramada en su mirador, tienen una ubicación prodigiosa. Letur conserva su precioso trazado musulmán, con calles talladas en piedra. En Molinicos se ha recogido un museo del niscalco y de las setas en general. En Riopar la Oficina de Turismo ocupa una nave de la histórica Real Fábrica de latón, con cédula de Carlos III. Y en Yeste, un encantador Museo etnológico transporta a la dura e ingeniosa actividad humana de otros tiempos. Los dos ríos, casi paralelos, se hermanan cuando el Mundo se remansa en el embal-

se de Camarillas, que tiene el encanto de su lecho de piedra. El encuentro es fronterizo, en la pedanía de Las Minas, entre Hellín de Albacete y el municipio de Calasparra, en Murcia, entre los vinos de Jumilla y Bullas y el arroz. El Segura es el río más controvertido de España, su nombre se asocia con sobreexplotación, contaminación, utilitarismo, robo y mercado negro del agua, y se ve envuelto constantemente en el escándalo de construcciones abusivas, empleos espurios, piscinas y campos de golf. Sin embargo la visión del Segura y la gestión del agua en Calasparra no puede ser más idílica. De hecho, los vecinos ni siquiera pagan el agua, son sus dueños desde los Reyes Católicos. El río envuelve con un meandro los arrozales ribereños, y donde se eleva la ladera

crecen huertos de frutales. Para entender el preciso funcionamiento de ese ecosistema vale la pena acudir al Museo del Arroz y a las explicaciones de Juan García, "Juan el de los Polos", que regresó a su pueblo para encargarse vocacionalmente del mantenimiento de lo que fue la Casa de los Condes de San Juan. Allí, frente a una descriptiva vista aérea, señala la distribución de las 10.000 has. de arrozal, de las que sólo la mitad se cultivan anualmente, mientras la otra mitad se reserva en barbecho para el año siguiente. Los campos rectangulares se anegan desde una acequia de origen romano perfeccionada por los árabes. Por el leve desnivel, cuando el arrozal se vacía antes de la cosecha, desagua en el río. Y para ello el agua no ha de llevar ningún aditivo pernicioso, de modo que el cultivo ha de hacerse sin abonos ni fitosanitarios químicos. Pero aún hay más. El valle donde se asienta el pueblo, en un alto, bajo el casti-

llo, es una fosa que atesora agua, inmóvil desde tiempos prehistóricos. De modo que excavaron 18 pozos en un alto para poder bombearla desde 120 m. de profundidad al cauce si escaseara alguna vez. Los arroceros de Calasparra tienen a gala su labor, tanto que el edificio más emblemático del pueblo, la torre del Reloj, la construyeron a sus expensas, suficientemente alta como para poder verla y medir el tiempo de riego de cada campo. Y allí pervive, con el mecanismo intacto desde 1609, al que dan cuerda una vez por semana. Tan fuera del tiempo como los métodos de cultivo de su arroz Bomba, la siembra a voleo, la siega con hoz y las espigas al hombro... ¡Y aún dicen que el arroz es caro!

Las rutas del vino

De Calasparra a Cieza, en Almadenes, llega el agua del Quipar desde el embalse de Alfonso XIII, y el camino de otoño se vis-

te de hojas de oro desde el suelo a las copas de los melocotoneros. Otro tanto si se toma el camino del norte, hacia Jumilla, a lo largo de la Rambla del Judío, donde poco a poco los árboles dorados se tornan viñas rojas. El pueblo es tan árido como el castillo que lo corona, pero en los últimos tiempos su impersonalidad va cobrando estilo, sin más que conservar las viejas casas populares y vestir las de colores caprichosos, como en la calle frente a la primitiva bodega de García Carrión. Jumilla es nombre de vino desde tiempo inmemorial. De hecho, en uno de sus numerosos yacimientos arqueológicos acaban de aparecer estos días péndulos iberos tallados con motivos alusivos a la uva. La D.O. ocupa suelos pardos y calizos de Murcia y Albacete, capaces de preservar las escasas lluvias de la zona y mantener la humedad precisa para las cepas. Suelo avaro y clima duro, entre las heladas de invierno y los 40° del estío, son los mimbres de esa personalidad inconfundible del vino que se define como "terruño". Así creció siempre la Monastrell local, y ahora, mimadas con vanguardistas riegos por goteo y sabia viticultura, se adaptan variedades nobles globales como la Cabernet, Merlot, Sirah, Petit Verdot, y las blancas Chardonnay, Sauvignon o Moscatel de grano menudo. Los visionarios de esta transformación, los promotores de la moderna viticultura y enología que hoy cosecha reconocimiento internacional fueron, en el último cuarto del siglo pasado, los Carche de Agapito Rico, que ahora ha trasladado su quehacer a Alicante; o la revolución de la histórica cooperativa, transformada en Bodegas San Isidro, la mayor de la D.O.; o la incorporación de Casa de la Ermita con Marcial Mar-

D.O. Yecla

¡Quién conoce Yecla! Por muy absurdo que resulte, todavía hay gente incapaz de localizarla en el mapa. Y no se culpen, pues hasta no hace poco su buena fama vinícola descansaba en una bodega: Castaño. Se encuentra en Murcia, con una denominación de origen que data de 1975, y es la única denominación de origen integrada por un solo municipio: Yecla. Era, y todavía lo es, conocida por sus robustos vinos tintos de la variedad Monastrell (90%). Pero mucho ha cambiado desde antaño. Fue a mediados de los ochenta cuando un grupo de bodegueros privados y cooperativas apostaron por elaborar con nueva tecnología (principalmente, depósitos de acero inoxidable). Así llegó el cambio, vinos más equilibrados, suaves. Entre los más sobresalientes, los últimos vinos de bodegas Castaño, basados en la búsqueda de la frescura, argumento imprescindible en

zonas mediterráneas. Y es bastante probable que su equilibrio, sin pérdida de concentración, haya hecho a estos vinos más entendibles para el gran público.

Las uvas de calidad se encuentran al norte, en la subzona de Campo Arriba. Aquí, los vinos tienen más estructura que los de otras zonas. El paisaje aparece tosco, de poca pluviometría (300 mm), con suelos de roca caliza, profundos, situados a una altura de entre 400 y 700 metros sobre el nivel del mar. Además de la reina tinta, se dan cobijo la Garnacha, el Tempranillo y las inevitables foráneas, como la Cabernet, la Merlot y la Syrah, ésta última con muy buenos resultados. En blancos todavía no hay nada interesante, aunque sí en rosados y dulces tintos. En total, son once bodegas que alimentan sus lagares de 6.500 hectáreas.



D.O. Jumilla

Que Jumilla suene más ahora no es cosa del azar. Mucho esfuerzo por parte de los nuevos y viejos viticultores, y un pequeño empujón de la crítica norteamericana han sido el cóctel del éxito. Sin embargo, en el mercado no se percibe un creciente aumento de las ventas, como era de esperar. Aún así, los vinos gozan de prestigio y presencia en los lineales de las tiendas, aunque sólo sea fruto de un puñado de bodegas inquietas y con mucha visión. Es indiscutible que Jumilla ha cosechado una justa fama enológica en los últimos años, con vinos corpulentos, golosos y frutales. Pero las modas y los gustos de los consumidores cambian. Es

tiempo de renovación. Algunas bodegas, con visión de futuro, ya están comenzando a elaborar vinos más trabajados en boca, más equilibrados y elegantes. Geográficamente, Jumilla se reparte casi al cincuenta por ciento entre Murcia y Albacete. La característica principal de su clima son sus tórridos veranos, en los que la viña sobrevive a duras penas entre suelos calizos, pedregosos y pobres en materia orgánica. La uva dominante es la Monastrell, que ocupa el 90%, acompañada de Garnacha, Cencibel, Merlot, Cabernet y Syrah. Los blancos, por ahora, no tienen demasiada repercusión.





La Fiesta de los Caballos del Vino se celebra anualmente en mayo en Caravaca de la Cruz.

FOTO: MIGUEL RAURICH / IBERIMAGE



El viticultor Agapito Rico, un visionario que hace vino de calidad en varias denominaciones de origen.

tínez como director técnico; García Carrión y sus Vinos de Familia; o los hijos de Sánchez Cerezo con Casa Castillo; el iluminado e imaginativo Paco Selva capaz de sacarle al poderoso sol levantino un dulce tan complejo como el Olivares; o las tres viejas familias que reunieron las 500 has. de Luzón. Así suele ser, en general herederos de familias de larga tradición viticultora que, con inversiones generosas y conocimiento enológico moderno han conseguido extraer la potencia de la uva y

la tierra. De entre todos surge la figura de Miguel Gil, el que fuera presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, hombre capaz de elaborar vinos que en Estados Unidos se coticen a más de ciento cincuenta dólares la botella, hazña impensable hasta hace cuatro días para un vino de esta tierra.

El momento en que sus vinos se lucen en todo su esplendor es en las Jornadas Gastronómicas del Vino, "En su punto", al final de la vendimia, cuando restaurantes pri-

mosos como el Loreto, donde oficia Irene López, vuelcan en el plato, con talante racial o refinado, el sabroso recetario de esta zona fronteriza, es decir, sabrosa caza, cabrito, contundentes migas, *torrás* con sardinas y gazpachos galianos, pero también doradas, merluzas, mouse de higos o mermelada de Monastrell.

La Sierra del Carche, que enmarca Jumilla, se ha convertido en escenario de ocio deportivo. Menudean rutas para pedalear en bicicleta de montaña, plataformas para

D.O. Almansa

Hace algunos años, en uno de nuestros viajes, asistimos a la descomunal transformación de la zona. Apuestas de vértigo con capital derivado, principalmente, del calzado, grandes extensiones de viñedo, y tecnología de vanguardia que dibujaban un futuro verdaderamente alentador. Aquél vino, que servía como pasto para engordar otros tintos de regiones más necesitadas en alcohol y sobre todo en color, quería tener identidad propia. Los inicios fueron fructíferos, como toda novedad, el público quería probar ese elixir oscuro con vapores de bayas negras. El problema, si es que se puede considerar como tal, surgió cuando uno se lo echaba al gaznate. Su sensación tánica poderosa descolocaba al consumidor, el mismo síntoma que advertimos cuando probamos la Tanat de Uruguay o de Madiran, en Francia, con quién se relaciona cier-

to parentesco. Los enólogos comenzaron a trabajar, para refinar el tacto bucal y obtener taninos más fundidos y armoniosos, y un grado alcohólico más comedido. Así, se buscaban los viñedos en altura, algunos de ellos situados a 700 metros, y el resto resultó tarea fácil, como mezclarla con variedades de tacto más suave (Monastrell o Merlot). Los resultados no se han hecho esperar y los vinos muestran ahora un perfil más definido y placentero, sin perder la identidad, en el mejor de los casos. Ahora queda convencer al público, al los aficionados que buscan vinos de guarda como los que aquí se elaboran: de intenso color, tanino presente, buena acidez y peso de fruta. Cuatro ingredientes indispensables para tal fin.



lanzarse en ala delta, parapente y simas y cuevas para los amantes de la espeleología, como la de La Yedra, con 22 metros de profundidad, y la de Los Cachorros, que desciende 63 metros de desnivel. El paisaje y los viñedos están salpicados por los Cucos, una construcción rural, dedicada principalmente a albergue o refugio temporal, que edificaba el propio agricultor casi siempre sin argamasa de ningún tipo, a "piedra seca". Hay muchos por los alrededores y el mejor no solo del pueblo sino de toda la región es el Cuco de Zacarías, cerca de la pedanía de la Alberquilla, construido totalmente mediante este sistema. Dentro del pueblo la colección privada de Juan Carcelén se abrió al público en 1970 como Museo del Vino, en el que se exponen herramientas y útiles de poda y vendimia, antiguas vasijas y medidas de vino, prensas de uva, bombas, cubas, toneles y las herramientas de tonelería, además de un aula de cata y biblioteca.

Bodega Mayor del Reyno

La historia, el proceso se repiten a pies juntillas en la vecina Yecla y también a lomos de Monastrell sobre profundos suelos calizos. Sus vinos, apreciados en tiempos de Felipe II que la nombró "Bodega Mayor del Reyno", son hoy una pequeña D.O. con menos de 7.000 has. donde triunfa la Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet, Sirah, Malvasía... y donde elaboran 11 bodegas acogidas a la D.O. Aquí el detonante de renovación, la visión de la capacidad de guarda, de la crianza en madera, de la viticultura actual... salió del magín de Ramón Castaño y sus 350 has. de viñedo, y se ha afianzado en las competentes elaboraciones de bodegas como Casa de las Especies, el Wrongo Dongo de Jorge Ordóñez, en Bodegas Juan Gil, o el rejuvenecimiento de la cooperativa La Purísima.

En el pueblo se ha difuminado la imagen que contemplara su más ilustre observador, Azorín, que pasó infancia y adolescencia en el internado de los escolapios y lo recuerda con su habitual precisión: "La ciudad despierta. Las desiguales líneas de las fachadas fronterizas a Oriente resaltan al sol en vívida blancura. Las voces de los gallos amenguan. Arriba, en el santuario, una campana tañe con dilatadas vibraciones. Abajo, en la ciudad, las notas argentinas de las campanas vuelan sobre el sordo

murmullo de voces, golpazos, gritos de vendedores, ladridos, canciones, rebuznos, tintineos de fraguas, ruidos mil de la multitud que torna a la faena. El cielo se extiende en tersa bóveda de joyante seda azul. Radiante, limpio, aparece el pueblo en la falda del monte. Aquí y allá, en el mar gris de los tejados uniformes, emergen las notas rojas, amarillas, azules, verdes, de pintorescas fachadas..."

Siguen en pie, aunque envueltos en el bati-burrillo urbanístico actual, las iglesias y monumentos, del Renacimiento acá. En la Vieja se recoge el Museo de la Semana Santa, la celebración por excelencia de todos los rincones murcianos; y en la Casa de Cultura, una curiosa exhibición: 73 reproducciones de los cuadros de El Greco realizadas por el artista local Juan Albert Roses. Como un riñón se pega a las dos denominaciones de origen murcianas la de Alicante. Tanto se arrima que en algún caso la mitad de la viña pertenece a Alicante y la otra a Murcia. Alguna de las resacas y blanquecinas ramblas van al Segura, pero esas tierras de Villena, de Novelda, de la partida del Culebrón, son el epicentro de la Monastrell y donde reina el Fondillón, uno de los míticos vinos de Europa. Aunque nos apartemos un poco del curso del río y nos adentremos en los dominios del Vilanopó, ese magnicida (según la leyenda Almirar Barca perdió la vida en sus aguas) aprendiz de río levantino, merece la pena porque en estos momentos es un hervidero de novedades. En Villena Pepe Mendoza posee sus viñedos; en Novelda se encuentra Heretat de Cesilia donde Sebastien Boudon, un visionario enólogo francés, enamorado del Levante, ha asombrado con sus vinos tan poco característicos. Entre las provincias de Alicante y Murcia, surge como una gran serpiente poderosa y parda la Sierra de Salinas. Y en su falda norte nacen los vinos más modernos de la bodega más preclara de Yecla, la de los Castaño, que en esa frontera comarca elaboran el Mira de Salinas, vino que aúna la fuerza de las variedades autóctonas Monastrell y Garnacha tintora y la personalidad de las divas francesas, Cabernet y Syrah. Los vinos de Bullas, al sur de Calasparra y Cieza han sufrido idéntico proceso. Antes de que su curso llegue a la capital, el Segura recibe las frescas aguas del Mula, afluentes vinatero a su paso por la tierra alta de la

RAMÓN CASTAÑO

MAGO DE LA MONASTRELL



La bodega Castaño ha escrito la historia de Yecla, así pues hablar con Ramón Castaño ha sido conocer la región. Cuenta que los inicios fueron muy duros: una zona, una uva y unas condiciones realmente difíciles para elaborar vinos sin apellido. Su reto ha sido, y sigue siendo, llevar la denominación Yecla por todo el mundo. Resulta curioso que haya sido la exportación una inyección de moral para la familia Castaño. Se cumple la profecía de que hay que hacer patria en el extranjero para que te reconozcan en casa. Afortunadamente, la balanza se ha equilibrado. El gran reto de Ramón continúa siendo la Monastrell. El primer paso fue conseguir vinos con más fruta y suavidad, domando los taninos. En los últimos años se ha dedicado a la búsqueda de la frescura, un parámetro indispensable para los vinos mediterráneos. Así pues, se trabajó en el viñedo con algo de riego para no estresar al varietal y conseguir la maduración perfecta. Sin embargo, cree que el gran vino no solo se hace con viña vieja, también un pequeño porcentaje de viña joven es necesario para conseguir el equilibrio, como también hace Vega Sicilia. El asunto de las variedades foráneas ha sido siempre un complemento, "realmente era complicado vender vinos de Monastrell en la exportación, cuando nadie la conocía" nos revela. "Ahora este varietal está entre los predilectos de muchos grandes críticos". Sin embargo, para hacer frente a los tiempos que corren, su próximo reto será crear un vino de una viña de producción alta pero sin perder la calidad. Así, saldrá un vino de precio bajo, con el sello Castaño, un sello de calidad en el sector.



comarca de Bullas. Ahí trabajan desde hace tiempo sus monastres las dos Cooperativas, El Rosario y San Isidro, elaboradoras de Las Reñas y Cepas del Zorro y en los años 90, una mujer fue capaz de revolucionar el anclado mundo vitivinícola. Se trata de Pepi Fernández, que con su excelente Partal atrajo la atención del buen amante del vino. De las mieles de un pasado secular que los encumbró a las mesas principales, los vinos de este seco prodigioso salen del olvido y la rutina para alzarse de nuevo a los altares de la crítica y a la valoración del comercio internacional. Ese pasado se remonta a 4.000 años antes de nuestra era, que es cuando se datan los primeros restos arqueológicos de su entorno. Entre ellos una curiosa pieza hallada en Los Cantos, algo que en principio parecía una imagen infantil de Baco, aunque posteriores estudios la definen como un símbolo del otoño mediterráneo. La original se exhibe en el Museo Arqueológico Nacional.

Los nuevos viñedos se sitúan en zonas altas, por encima de los vergeles de frutales y huerta del Valle de Ricote. Son poco más de 2.000 has. diseminadas por vallecillos cuya altitud ronda los 900 metros, que determinan sensibles microclimas y ven nacer vinos de la potencia del Lavia, de Molino y Lagares de Bullas, donde Pedro Martínez (campeón de España de sumilleres y Nariz de Oro entre otros muchos galardones) ha cumplido su sueño: diseñar un gran vino en su tierra.

La Ruta del Vino, que muestra el interés de la Denominación por el enoturismo, incluye, además de la visita a las modernas bodegas de elaboración, un paseo por la



Noria de la Ruta de las Norías, en el pueblo de Abarán. Todavía hoy eleva las aguas del río Segura

villa y el Museo del Vino, y un recorrido por las cavas subterráneas donde se situaban, y aun perviven, lagares tradicionales como el de los subterráneos de la casa de los Marqueses de Pidal o la de los Melgares de Aguilar que acoge el Museo del Vino y la oficina de Turismo.

El centro de la región, la villa más hermosa, viva y conservada es Caravaca, encaramada a 800 metros y coronada por el monumental santuario de la Vera Cruz. La parte vieja es un laberinto de calles en cuesta donde se salpican iglesias, comercios, bares de buen tapeo y hermosas casonas blasonadas o presididas por un altarcillo central iluminado que por la noche, en la tenue penumbra, destacan en las fachadas como el ojo de Polifemo.

Lo sorprendente es que la villa más moderna y activa de la zona vive tan anclada en la tradición que marca su calendario en función de la original fiesta grande de la Cruz,

a principios de Mayo. A lo largo de todo el año los talleres artesanos son un bullir de bordados y orfebrería, un secreto de diseños para enjaezar los Caballos del Vino y vestir a las cofradías de Moros y Cristianos. Las cifras cantan, la ciudad tiene unos 25.000 habitantes y al menos 7.000 desfilan como cofrades, y 60 peñas compiten con sus caballos en la emocionante carrera que asciende por la cuesta hasta el Santuario. Cada detalle de la semana larga que dura la fiesta está documentado, y supone un rito inmóvil al que se suma todo el pueblo con pasión y sin reparar en gastos. Los barrios más modestos empeñan su pecunio por la seda bordada que adornará la montura, y los jóvenes son capaces de invertir en su traje real recamado de pedrería más de lo que les costaría un gran coche nuevo. El efecto, naturalmente, no puede ser más deslumbrante, y para quien no acuda en mayo se recoge en el Museo de la Fiesta.

D.O. Bullas

La región de Bullas pertenece a la comunidad autónoma de Murcia, próxima al Mediterráneo, pero sin influencias marinas notables. Posee catorce bodegas y tiene la gran ventaja de exportar más del 60% del vino producido, que en tiempos tan revueltos son un seguro de subsistencia. Si nos atenemos a este breve boceto, Bullas podría parecerse, salvando las distancias, a Valdepeñas. Dos grandes cooperativas: San Isidro y Nuestra Señora del Rosario produciendo el mayor volumen de la denominación de origen y, al otro lado, pequeñas bodegas que buscan una Monastrell (la variedad mayoritaria) diferente, no solo a la producida por estos dos grandes titanes, sino a la de sus vecinos más próximos, Jumilla o Yecla. Con ese afán, algunos bodegueros han salido en busca de matices dife-

renciadores que les lleven al Dorado, y los han encontrado. Se trata de viñedos en altura, localizados en la parte más noroccidental de la región, con mayor frescura por la noche y, por lo tanto, mejor acidez natural en el vino. La lenta maduración de la uva dota al producto final de un perfume, mineralidad (principalmente caliza) y frescura que ya son interesantes señas de identidad para la región. Esta sana competencia ya se ha extendido por el resto de bodegas pero quien verdaderamente marcó un antes fue la bodega de Balcona. Su estilo, ahora clásico pero bien entendido, sirvió de estímulo para los nuevos inversores que aguzan su ingenio para enriquecer el panorama vitivinícola. El después todavía está por escribirse.





Vendimia mecanizada en la D.O. Jumilla.



El río Segura, a su paso por Murcia.

Lo que aquí nos ocupa son los llamados Caballos del Vino, que recogen la tradición de una leyenda según la cual, en el S.XII, cercados los cristianos en las murallas y en medio de una epidemia, porque el agua de reserva se había corrompido, salieron burlando la vigilancia y volvieron con odres de vino que sanaron a la población. Una historia ejemplar que vale la pena conmemorar en estas tierras de vino añejo.

Camino del mar

Desde allí el río se adentra ya en las huertas, desde Mula, Murcia, Orihuela, y hacia su fin en Guardamar. Murcia se abraza a

Alicante, y el viajero, cuando pregunta, no sabe en qué lengua le responderán. El agua se recoge en balnearios, parques centenarios y los oasis del gran palmeral en Archena o el de San Antón, en Orihuela, aunque aquí ha sufrido la salvaje invasión de edificios públicos como institutos y centros deportivos. Sin embargo el río, encajonado en el interior de la ciudad, dibuja a lo largo de su cauce paseos modernos y hermosas perspectivas. También se han restaurado los sotos y las norias vecinas, las islámicas de Desamparados.

Por una calle peatonal en torno al monumental colegio barroco de Santo Domingo

se llega a la casa de Miguel Hernández, un patio humilde del que rebosa una higuera, una fachada encalada tan luminosa como sus versos, unos pocos aperos y fotografías. Y frente a ella, la Fundación Hernandiana que es un bullir de estudiantes y estudiosos de todas las nacionalidades.

Fuera, el río riega plantíos de alcachofas en su mejor momento. Dentro, los bares las sirven nada más que repeladas, hervidas y con un chorrito de aceite. Así es la huerta, mudable y generosa cada temporada, resistiendo su ardua batalla frente al ladrillo. Otro tanto pasa en Murcia donde el río que fue juguete urbano hasta los años 40 ya no

D.O. Alicante

Es una de las denominaciones pioneras en España, repartida entre las cuencas del Segura y del Júcar, constituida en 1957. Su zona de producción está situada en un área privilegiada, ente la Meseta y el Mediterráneo, con un clima cálido que proporciona los ingredientes necesarios para crear vinos diferentes, dotados de mucha personalidad. Sin embargo, la realidad no es halagüeña y faltan más entusiastas -que los hay, pero muy tímidos- que crean en Alicante. Realmente, el eco de los grandes vinos es escaso, suenan pocos nombres. El primero, Felipe Gutiérrez de la Vega, con sus magníficos dulces, tanto de Moscatel como del reinventado Fondillón. En tintos no hay duda, Pepe Mendoza es capaz de dotar a la Monastrell con rasgos inimaginables aunque es famoso por sus espectaculares vinos de variedades foráneas. Y, por otro lado, no menos importante pues abastece al gran público, está la bodega Bocopa, con una gama comercial muy bien entendida.

Los suelos son sobre todo de caliza con elevada riqueza mineral, muy apreciable cuando la vendimia viene equilibrada (sin mucho alcohol). Las dos variedades reinas son la Monastrell y la Moscatel Romano.

También coexisten otras variedades foráneas que se han adaptado magníficamente. Cada variedad está bien definida en las dos subzonas existentes: La Marina Alta y Vinalopó. La Marina Alta se encuentra al norte, con viñedos muy cercanos a la playa, lo que se traduce en una humedad relativa alta, especialmente apropiada para vinos dulces de Moscatel, por ejemplo. En el sur, domina la uva tinta, en altitudes superiores a 500 metros sobre el nivel del mar. Así, de éste cóctel se derivan dos estilos bien diferenciados: los dulces, de la aromática Moscatel o los famosos fondillones, y los tintos (los mejores, por ahora, de uvas foráneas). También se producen blancos y rosados pero de poca relevancia.



El viticultor Antonio Paredes con su hija Manuela. Último vino en la cuenca del Segura.

FOTO: ANA LORENTE

conserva su imagen alegre más que entre los puentes frente a la pancarta *¡Agua para todos!* que preside el Ayuntamiento.

Los molinos harineros del Segura se restauraron a fin de siglo, y allí se ha instalado el Museo Hidráulico, memoria de lo que el río supuso para la villa. Villa festiva donde hay que acudir en primavera, en la explosión luminosa, y durante el folklore de la Semana Santa, tan barroca como las imágenes de Salcillo, iconografía que durante el año se conserva en el Museo Salcillo y en el Museo de la Archicofradía de la Sangre.

Entre tierras blancas y lunares de huerta el Segura va a morir a Guardamar. Quien quiera contemplarlo hará bien en acudir en invierno, cuando la cuarta parte de la población residente es británica, la ciudad se hace fantasma, abandonada, y apenas un budoque céntrico hace recordar su amable carácter de pueblo rico.

Desde la plaza del Ayuntamiento sale un trenecillo que acerca a la desembocadura y descubre, al paso, esos hitos deliciosos que la multitud turística oculta con su invasión estival. Por ejemplo, la magnífica obra de retención de la duna móvil que en tiempos amenazaba con ahogar en arena las huertas. En 1930 se concluyó el milagro ingenieril de fijarla a base de diques y plantar detrás un extenso pinar que cada año cobra mayor esplendor. Son 800 has. verdes como un lujoso seto que preserva la playa y la ciudad, y que configura el delicioso parque de Alfonso XIII.

Guardamar es parada y fonda, sobre todo cuando celebra las jornadas gastronómicas

en torno a sus bocados de alcurnia, el langostino y la ñora, a principios de verano. Los restaurantes, El Jardín, Jaime, Saranda, Manolo... se visten de gala y allí acuden chef foráneos (este año Pepa Romans, de Cas Pepa, de Ondara) a contar sus experiencias y descubrimientos con esos dos ingredientes.

Las ñoras, esos sabrosos pimientos de bola, se secan sobre un lecho de arena hasta que pueden engarzarse como cuentas de rosario. Los langostinos, o lo que dé la mar cada día, se subastan en la moderna lonja, justo donde el río dice adiós. Allí Sonia canta los precios de carrerilla, bromea con la clientela y recita los números a la contra en valenciano pero despacito, para que los ingleses no se pierdan.

Es menester cruzar el río por última vez, hacia Torrevejeja, para encontrar el vino postero. En La Mata, en el parque natural que abraza las salinas, perviven 200 atahúllas (cada atahúlla equivale a 1118 m²) de viñedo que pertenecen a 9 viticultores que, como Antonio Paredes, rondan los 90 años de edad. Antonio recuerda la gran bodega en la que entró a trabajar a los 15 años, preserva la fórmula de elaborar echando unos racimos en el vino que fermenta, para darle alegría y quizá un punto de aguja, y tiene la satisfacción de ver, con su hija Manuela, cómo esos vinos olvidados aparecen ahora de etiqueta, desde que los mandan a embotellar a la cooperativa de Requena. Salen 700 cajas de un blanco que, en honor al entorno de la laguna, llaman Humedal.

Es la última sorpresa en esta cuenca sorprendente.

PEP AGUILAR EN BUSCA DE LA IDENTIDAD



A éste enólogo cuesta identificarlo en una bodega porque en realidad es un asesor o "amigo de los bodegueros", como le gusta definirse. Su periplo empezó con 24 años, junto a Patri Morillo, el otro socio. Ha trabajado en Trío Infernal, Vinya l'Hereu, Heretat-Mont-Rubi, con René Barbier en el Priorato, y otras bodegas. Uno de los proyectos más interesantes es el de Bodegas Almansañas, en Almansa, que comenzó a la vez que Lavia, en Bullas. Asegura que le seducen mucho los retos de variedades autóctonas como la Garnacha Tintorera que, por cierto, tiene un potencial extraordinario. Las claves, según Pep, son los suelos de la zona, calcáreos con guijarros, el clima extremo, sobre todo el frescor de la noche, y un viñedo privilegiado. Con estos ingredientes solo faltaba no estropearlo en bodega. Su equipo, ahora formado por cinco enólogos, ha llegado a la conclusión, después de cuatro años de pruebas, que con la Garnacha Tintorera no hace falta llegar a maduraciones tan altas como es costumbre. Así, se acentúa menos el alcohol y con ello el sabor amargo propio de la variedad, además de expresarse mejor, que de eso se trata, al fin. La región de Almansa está tan cualificada para elaborar vinos de altísimo nivel, como Priorato o Montsant por poner un ejemplo, que podría competir sin complejos en las mejores plazas. La raíz de su mala imagen ha sido el uso al que se destinaba, cuando se vendía -y todavía se sigue haciendo- como granel para mejorar otros vinos en color o en grado. Según Pep, es hora de demostrar que el patito feo puede convertirse en un cisne.

El secreto de la Pinot

¿Qué es un típico Pinot Noir español? ¿Hasta qué punto esta variedad de uva, considerada afín al terroir, es capaz de expresar su procedencia en el vino? De cómo casi nos dejamos la piel intentando hacer comprensible el fenómeno del terroir y descifrar el código del carácter de esta cepa.



Cuestión de estilo

La Pinot Noir es una uva recién importada a España, en términos históricos. De regiones frías originariamente, necesita ser domada y atemperada en los pagos mediterráneos.

Texto: Bartolomé Sánchez
Fotos: Heinz Hebeisen

Como a todas las divas foráneas le llegó el turno a la Pinot Noir. Al amor de su creciente notoriedad en los mercados anglosajones, los viticultores españoles al fin se fijaron en esta diosa esquiva y caprichosa. Afortunadamente ese momento llegó con un atraso notable respecto a otras foráneas como el Cabernet, el Merlot, Chardonnay, Sauvignon blanc, cuya mejor adaptabilidad a otros terrenos que no sean los conquistados hace cientos de años, han hecho la tarea mucho más fácil.

La proliferación de algunos clones de la diva borgoñona en la península aparece en la década de los noventa -con la conocida excepción de algunos adelantados que la trajeron en los setenta, su osadía les costó reinjertar sobre esas cepas, o mezclar sus vinos en otros coupages más afortunados y agradecidos-.

Después de esa primera oleada, donde, al parecer, nadie leía el manual de instrucciones a seguir: plantar en zonas frías, tratar con mimo, no exponer demasiado al sol, vendimiar en su justo momento, cuidar el portainjerto, el color y, ya en la bodega, no abusar de nuestro pecado más sobresaliente y constatable, sostener y alargar la crianza en roble.

Una de las primeras zonas donde se em-

pezó a vinificar con éxito fue en Cataluña: el grupo Codorníu, Miguel Torres, Can Ràfols dels Caus y algunos otros cavistas se dedicaron con afán a buscar el terroir ideal, el tratamiento mejor o la vinificación más precisa. Y en verdad que aquella zona han proliferado vinos con mucha personalidad. Sobre todo vinos base para elaborar cava. Hoy se pueden encontrar espumosos claramente varietales, plenos de la fruta roja característica y con buena estructura en boca.

Salir del terroir

Posiblemente en esta tierra de los mil terroirs, de las inverosímiles alturas o de los cientos de microclimas distintos, hay un lugar para la Pinot. Poco a poco, con timidez o más bien prudencia, los viticultores de otras comarcas se han fijado en el "tirón" comercial de esta cepa. En el Levante enólogos ya consagrados, con experiencia en su cultivo en Nueva Zelanda (caso de Pepe Mendoza) o tan versados como Pablo Ossorio, han logrado extraer sus aromas y su expresión más meridiana sin perder un ápice su frescura. Al parecer donde mayor número de bodegas han confiado en sus encantos ha sido en Andalucía, una contradicción histórica si nos remitimos a sus gustos más destacados: las tierras frías y los inviernos de gran crudeza. Claro que los

¿Qué significa terroir?

El tan discutido término de "terroir" se basa en un antiguo concepto francés que describe el carácter y la valoración de una determinada zona y, sobre todo, de sus productos culinarios. En la década de 1920 se empezó a aplicar también a la viticultura, en el marco de la clasificación de las fincas vinícolas y viñedos franceses. En el ámbito de habla alemana, este término apareció mucho después como galicismo. El terroir abarca, por una parte, todas las influencias de la naturaleza en las cepas de una determinada parcela de tierra cultivada, como el clima (temperatura y precipitaciones), horas anuales de sol, relieve del suelo (altura sobre el nivel del mar, inclinación y orientación del viñedo), geología (composición física y química del suelo) e hidrología (humedad del suelo). Por otra parte, esta definición clásica se suele ampliar para incluir los componentes humanos. Con sistemas de cultivo determinados, diversas técnicas para trabajar el suelo y el cuidado de la vid, en general, así como el trabajo en la bodega, cada viticultor participa en la definición de su vino.

En España, un país con muchas horas de sol, hay que extremar las precauciones con la crianza de la Pinot Noir



mejores pinot andaluces han buscado las alturas, esas sierras frescas y nevadas de las Alpujarras de Granada o de Almería, la serranía de Málaga, especialmente en la novedosa, emprendedora y aplicada comarca de Ronda, donde uno de los pioneros Federico Schatz, tiene en este varietal uno de sus vinos estrella. Buena parte de sus bodegas han seguido su ejemplo, como el Cortijo Los Aguilares, en el que Bibi García confía en ofrecer vinos sorprendentes con esta variedad en un corto plazo. También sorprende mucho su perfecta aclimatación a la vega fresca e inclinación norteña de Cortes y Graena, cerca de Guadix, porque sin estar esos terrenos a mucha altitud, los vinos sacan ese toque continental tan genuino. Por último en el Somontano, donde las condiciones climáticas se ajustan un poco más a los caprichos de esta delicada diva, Pedro Aibar, de Viñas del Vero logrado quizás elaborar el vino más continental de la península.

El que no haya probado un Pinot Noir deberá saber cuál es su carta de presen-

tación. No entraremos en detalles sobre el espectro del terruño pues podríamos confundir sin necesidad. Ahora bien, una de las virtudes que diferencia al Pinot de otras variedades es su capacidad para expresar el terruño. Para ello necesita que no se atente contra su delicadeza con excesos de roble y tampoco aplicarle la idea tan extendida de la sobre extracción. En España, un país con bastantes horas de sol, hay que extremar las precauciones con la crianza.

Para facilitar la tarea al lector tomaremos como ejemplo un Pinot borgoñón tipo. Su color, aún cuando es joven, no suele presentar las concentraciones que son habituales en muchos vinos de Cabernet o Tempranillo, por ejemplo. Su capa o intensidad colorante suele ser media. Ahora el color sí es muy atractivo, recordando al rojo cereza con tonos violeta. A medida que evoluciona, como es obvio, toma tonalidades anaranjadas, pero sólo en el color como ya veremos más adelante. Su perfume recuerda a la frambuesa, al casís, pero de manera muy nítida y fresca, con toques de violeta y especias (pimienta negra). La crianza

aporta, en el mejor de los casos, discretas notas ahumadas que no enturbien su bella expresión frutal y mineral. Cuando los vinos de borgoña son viejos –y aquí no hablamos de 7 años, sino de décadas- aparecen recuerdos de trufa blanca, cuero, boletus, tiza, pedernal... pero sin perder su carga frutal y mineral. Un privilegio sólo concedido a muy pocos varietales. En boca, pese a su aparente aspecto visual débil, se muestra, en sus primeros años, poderoso: taninos y acidez indomables, con el peso frutal justo. El afinamiento en botella redondea estas aristas pero mantiene impoluta su carga frutal, no adelgaza como cabría esperar. Además, tiene el añadido aromático que, unido a un equilibrio gustativo envidiable, hace que el conjunto sea poco menos que inmortal

Un poco de historia

La Pinot Noir está considerada como una de las variedades de cepa más antiguas utilizadas por el hombre. Los sabios romanos ya la mencionaron en el siglo I antes de Cristo, y su existencia en la Borgoña está documentada desde el siglo IV. Actualmente está extendida por todo el mundo. Su nombre deriva de la palabra francesa "pin", que significa pino o piña, y se refiere a la forma clásica del racimo.

¿A que sabe el terruño?

El terruño como aroma o sabor específico y claramente definido, en realidad, no existe. El catador más bien describe de este modo una nota básica que se repite cada año en el vino de una determinada parcela. Se supone que esta nota está producida por la interacción entre la cepa, la composición del suelo y la situación u orientación del viñedo. Las notas "minerales" pueden recordar al olor de la tierra, la piedra húmeda o calentada por el sol (greda, pizarra, arena, etc.), al pedernal o a las hierbas aromáticas.





Un mensaje en la botella

El restaurante Dóminus, de Madrid, se llenó de pantallas, de focos, cámaras y cables, de tierras traídas de diferentes viñedos, de enólogos ansiosos de dar a conocer cómo se expresa la esquivia variedad Pinot Noir en sus manos. Y sobre todo: en la mesa se degustaron, en feliz armonía con los distintos platos, se disfrutaron y comentaron algunos de los mejores vinos de esa cepa elaborados en España. Así acogieron los catadores el mensaje del terruño de cada uno de ellos:

Bodegas Hispano-Suizas

D.O. Utiel-Requena

Bassus 2006

Pablo Ossorio

Director técnico de Bodegas Murviedro y enólogo de Bodegas Hispano-Suizas.



Suelo:

Calizo arcilloso con gran contraste térmico entre el día y la noche. 4.000 pies por hectárea. Pluviometría baja: 350 litros/año.

Cata:

En este vino busco la distinción, el carácter de la tierra y la expresión varietal

Pablo Ossorio
“Enológicamente perfecto. Con una madera expresiva, muy golosa y especiada. Envolve y con cuerpo en la boca, final muy atractivo”

Pedro Aibar
“Aunque en estos momentos resalta un poco la madera, ofrece una hermosa complejidad, nariz de fruta fresca y tonos florales, con estructura y largo recorrido en el paladar”

Bartolomé Sánchez.

Codorníu

D.O. Cava

Codorníu Pinot Noir Brut Rosé

Bruno Colomer

Enólogo responsable de cava Codorníu

Suelo:

Dividido en dos parcelas: Riudebella y Raimat. La primera es rica pizarra, la segunda, de suelos muy pobres. Las dos pasan inviernos crudos, y en época de maduración, notable oscilación térmica día/noche.

Cata:

“Hemos conseguido atrapar las virtudes varietales en nariz. En boca es un cava cremoso, fresco, que ofrece sedosidad y equilibrio”

Bruno Colomer.

“Me gusta mucho este cava. La variedad se exprese más natural que con los vinos tranquilos”

Jaume Gramona.
“Es un espumoso que resalta el carácter frutal de la variedad. La espuma es equilibrada y se expresa con cremosidad”

Carlos Delgado.



Cortijo los Aguilares

D.O. Sierras de Málaga

Cortijo los Aguilares Pinot Noir 2007

Bibi García

Directora técnica de Cortijo Los Aguilares

Suelo:

Franco arcilloso con mucho canto rodado. 900 metros de altitud y una pluviometría de 800 l/año. Gran contraste térmico día/noche.

Cata:

“Trato de reinterpretar la Pinot en Ronda, no hacer cun borgoña. Nariz muy fina, un toque de fruta fresca muy limpio, y equilibrado”

Bibi García.

“Me gusta su franqueza y carácter atlántico, muy floral y mucho más fresco que algún que otro borgoña”

Pepe Mendoza.

“Complejo en nariz, frutillos de bosque (frambuesa y casís). En boca es equilibrado aunque un poco cálido al final”

Bartolomé Sánchez.



“En realidad, la Serie Limitada 2005 lo hicimos al alimón entre mi amigo borgoñón Bruno Lorenzon y yo. Tiene un carácter sutil y elegante que resalta lo mejor de la variedad.”

Pedro Aibar

Viñas del Vero

D.O. Somontano

Viñas del Vero Serie Limitada 2005

Pedro Aibar

Director General de Viñas del Vero.

Suelo:

Calizo y con bastante grava (glacis), muy profundo y en ligera pendiente, orientación norte. 4.500 plantas por hectárea.

Cata:

“En realidad lo hicimos al alimón entre mi amigo borgoñón Bruno Lorenzon y yo. Tiene un carácter sutil y elegante que resalta lo mejor de la variedad.”

Pedro Aibar.

“Un vino muy complejo, sobre todo en boca. Largo y delicado, con la complejidad que aporta una buena madera.”

Bibi García.

“Desde el color mismo muestra una gran delicadeza. Aromas claros de violeta y fruta roja (casís), y una gran conjunción con la madera. Acidez notable y armoniosa; elegante final.”

Bartolomé Sánchez.



Gramona

D.O. Penedès

Gramona Bru Pinot Noir 2006

Jaume Gramona

Director Técnico y propietario de Gramona.



Suelo:

Arcillo-calcáreo muy pedregoso. A 350 metros sobre el nivel del mar y una baja pluviometría: 350 litros/año.

Cata:

“Es nuestro primer Vino Nero... destellos de grosella, manzana, frambuesa, tierra, zarzaparrilla, orgánico, balsámico, palo santo, hojas secas, piedras mojadas, hierbas aromáticas”

Jaume Gramona.

“Me gusta ese toque de madera tan especial. Encaja con su vistosa frutalidad y aporta un poco más de estructura en boca”

Bruno Colomer.

“Un gran despliegue de aromas frutales (domina la serie de frutillos rojos), y en boca es carnoso y suave”

Carlos Delgado.



Bodegas Enrique Mendoza

D.O. Alicante

Enrique Mendoza Pinot Noir 2004

Pepe Mendoza

Enólogo de Bodegas Enrique Mendoza.

Suelo:

Arenas franco/limosas. Viñedo a 600 metros de altitud; 500 litros de lluvia al año.

Cata:

“Pinot sosegado, con notas florales y un potente dispositivo frutal. De corte moderno, con bastante carnosidad en boca y muy largo.”

Pepe Mendoza.

“Equilibrado, un vino ya hecho a pesar de su juventud. Tanino maduro y redondo.”

Pablo Ossorio.

“Posiblemente el más corpulento, aunque sin alardes de musculatura sin sentido. Carácter mineral en contraste con la fruta fresca.”

Bartolomé Sánchez.



Las viñas se tiñen de otoño, el primer vino del año bulle en bodegas excavadas en piedra y el agua corre plácida dando nombre a las tierras que riega: el Ribeiro.

RUTA DEL RIBEIRO

Laberinto del agua, camino del vino

En cualquier época, los recodos que dibujan el Miño y el Avia invitan a disfrutar el agua o adentrarse en la lujuriosa vegetación del bosque. Pero aún más en otoño, cuando las viñas que dan vida al Ribeiro lucen sus mejores galas, ocres las de uva blanca, rojizas, desde el fucsia vivo al púrpura dramático las tintas, cuando el vino nuevo aún bulle en las cubas y un puñado de bodegas de puertas abiertas invitan a la cata, a conocer en estado puro el resultado de la vendimia, que este año promete excelencia. El cielo, la tierra, el agua y la labor de los vinateros garantizan un viaje plácido, preñado de sorpresas y recuerdos.

El parte meteorológico se inaugura siempre con la amenazadora situación en Galicia: vientos, lluvias, temporales... Pero, sin pormenorizar, se olvida a menudo de otra Galicia, interior e íntima, que se defiende de los elementos al fondo del valle del Miño, del Avia y del Arnoia. Es la patria del Ribeiro, donde las cepas ascienden suavemente desde la ribera a las laderas de Faro de Avión, que las resguardan de los vientos y, en contrapartida, acunan nieblas surgidas del cielo, del río o de la propia tierra.

En terrazas verdes salpicadas de flores brota la materia prima del Ribeiro, que desde siempre fue sinónimo del vino gallego, asociado al folklore, a romería, a morriña.

El "bon vino de Ourense", tal como ya lo bautizara Alfonso X el Sabio era civilizado y prestigioso, y viajaba hasta los finos paladares de Italia y de Inglaterra, pues se venía educando desde tiempos romanos y más tarde en la ruta de los monasterios cluniacenses del Camino de Santiago.

Nuevos vinos, historia eterna

Ése es el pasado que revive. Uvas autóctonas o nobles foráneas, en busca de calidad y no de cantidad, cuidadas con mimo para preservarlas de la humedad y asomarlas al sol, en espalderas o, como siempre, en parrales sustentados por columnas del granito local. Con ellas y con una fuerte

inversión en la tecnología de las bodegas, el nuevo Ribeiro es ya una realidad. Blancos ligeros y aromáticos, florales o afrutados, de Treixadura, Godello, Loureira..., tintos cada vez más complejos, de Caiño, Mencía, Sousón, Brancellao... con cuerpo y poder, vinos biodinámicos, dulces naturales como el histórico tostado y, para aprovechamiento total de la uva, aguardientes de orujo en cada bodega, licores perfumados con el olor del entorno o incluso con el exotismo del Blue Mountain para el Licor Café. Bodegueros con personalidad, bodegas emprendedoras y románticas, unas recientes y otras resistentes, y cooperativas con visión de futuro

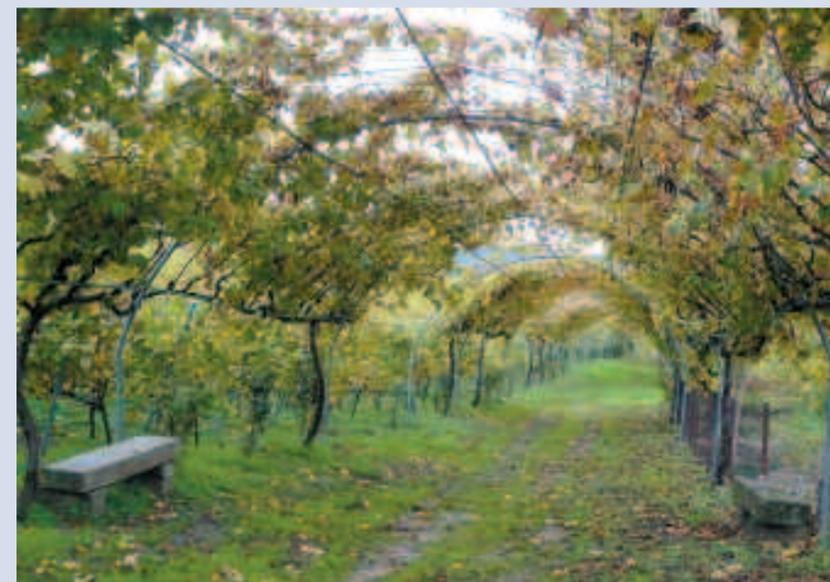
están puliendo el catálogo vinícola, la tentación del enoturismo e incluso el paisaje. La frontera de la D.O. Ribeiro no incluye la ciudad de Ourense, de modo que la capitalidad, el corazón, se traslada a la histórica Rivadavia y su curioso Castillo es la puerta monumental para emprender la ruta. Es la primera cita de la familia Sarmiento, de apellido evidentemente vinícola, que durante un largo pasado fueron los señores de la región.

Ciudad amurallada, conserva puertas de piedra y orgullosos templos entre el románico y el gótico pero, sobre todo, paseos entrañables, con la posibilidad de un guía, por las calles empedradas del barrio judío donde aún se encuentra un horno tradicional y su dulcería.

Pazos de Arenteiro es otro hito imprescindible. Los restos del puente medieval ya trasladan a un mundo fantástico sembrado de las orgullosas chimeneas de sus pazos blasonados, y los jardines y las viñas multicolores que anuncian otoño.

Naturaleza en estado puro

Para los amantes del bosque y los paseos por la naturaleza, allí comienza un recorrido silvestre donde no será raro escuchar un lobo y hasta adivinar un gnomo o la visión evanescente de la Santa Compañía. Y si no, se pueden buscar en el Parque Natural de Carballeda, en la ladera de Peña Corneira o en la ruta balizada por el bosque de Ridimoas que, con ayuda de la feraz naturaleza, se recupera del incendio de 1976.



Pero el recorrido por el Ribeiro, como su nombre anuncia, pasa en cualquier rincón por la visión y el disfrute del agua, la del Miño, la del Avia, la de los riachuelos afluentes e incluso la de manantiales salubres que hoy son confortables balnearios. Junto al Miño, en el embalse, Castrelo y su Club Náutico invitan al paseo en barco, a la plácida contemplación de las dos orillas o a deportes activos: vela, windsurf, piragüismo...

Los balnearios son parada y fonda donde alargar los días y restaurar el cuerpo y el espíritu. Nada más relajante que la piscina caliente descubierta de Laias, donde la leve nube de vapor apenas eclipsa la visión del río. Y después, abandonarse en las fuertes

y delicadas manos de Óscar para un masaje con "pindas", que son bolsitas aromáticas calientes.

La Villa Termal de Arnoia ofrece idénticos servicios y cuidados. Y la misma empresa, Caldaria, guarda el secreto de la estancia en una abadía restaurada con encanto.

Y es que los monumentos, un rico patrimonio artístico, salpican cada rincón en forma de cruceiros o petos de ánimas o de bellos refugios monásticos, aunque pocos tan epatantes como el monasterio de San Clodio, entre viñedos y convertido en parador.

La belleza del bosque animado, la memoria de la historia tallada en piedra y la pujante vitalidad de sus vinos son recuerdos imborrables que hace volver. Siempre.



C.R.D.O. RIBEIRO
C/ Salgado Moscoso 11
32400 Rivadavia (Ourense)
Tel. 988 477 200
Fax. 988 477 201
E-mail: info@ribeiro.es
www.ribeiro.es

NUEVA ZELANDA

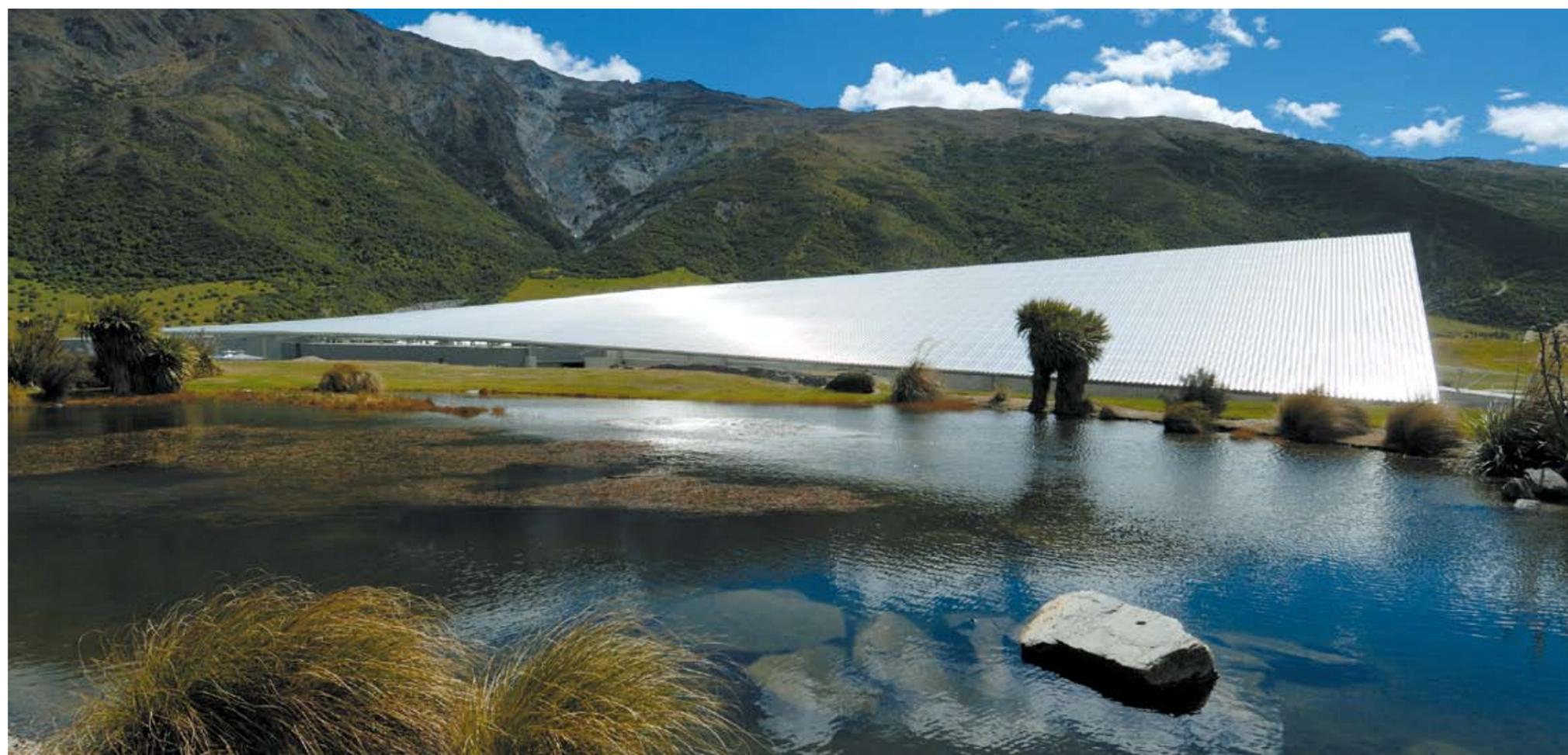
Desde el fin del mundo



Nueva Zelanda, en el idioma de los maoríes, se llama Aotearoa, que significa Tierra de la Larga Nube Blanca. En la foto, el lago Pukaki, en el Parque Nacional Mount Cook.

La Isla Sur de Nueva Zelanda es la cuna del Sauvignon Blanc moderno. Pero los vinicultores del sur del mundo, entre el mar, las ovejas y las colinas, hace ya mucho que se afanan por introducir más variedades en sus viñedos: como la Tempranillo.

Moderna arquitectura de la bodega Peregrine en el valle de Gibbston, cerca de Queenstown.





Mar de viñas en el Awatere Valley (Marlborough), cerca de la ciudad de Seddon.

Los suizos Hans y Therese Herzog cultivan en Blenheim una docena de variedades de uva.



Las bodegas de Nueva Zelanda se han concentrado sólo en el Sauvignon porque se ha convertido en un artículo de marca que produce grandes beneficios.

Texto: Thomas Vaterlaus

Fotos: Heinz Hebeisen

Desde la capital, Wellington, hasta la pequeña localidad vinicultora de Blenheim no hay más que un tiro de piedra. Pero en los veinte minutos de duración del vuelo de línea, el diminuto avión de hélice cruza nada menos que dos mares. Primero, el estrecho de Cook, que separa la Isla Norte de la Isla Sur neozelandesa, y luego, el inmenso mar de viñas de Sauvignon Blanc de Marlborough, que sólo en estos tres últimos años ha triplicado su extensión. Siguiendo idénticas recetas y de modo casi industrial, decenas de bodegas producen hoy allí un Sauvignon que entusiasma al público más joven de todo el mundo con sus aromas perfumados de pomelo y grosella espinosa, mucho frescor en el paladar y un toque “agridulce” puesto en escena con maestría en el final. Los amantes del vino hechos y derechos, por el contrario, sobre todo reaccionan con irritación. Porque sólo el aroma de un Sauvignon tan extrovertido en la copa es como meterse de un salto en una mata de grosella espinosa. Pero, por suerte, en Marlborough hay dos vinicultores dispuestos a demostrar que allí, procurando mantenerse apartados de la Sauvignon, también se pueden hacer vinos excelentes. “Montepulciano... ¡eso es todo el italiano que hay que saber!” reza la leyenda impresa en la camiseta de Hans Herzog, que tiene que aparcar su elevadora de horquilla antes de proceder a explicar el significado de este mensaje. Nos muestra un folio con muchos rectángulos y cuadrados de colores. Pero no es el di-

bujó de un niño, sino el plano de las variedades de su viñedo. Este vinicultor de origen suizo ha plantado 13 hectáreas con 16 variedades diferentes, entre ellas Roussanne, Viognier, Zweigelt, Tempranillo, Nebbiolo y Montepulciano. ¿Realmente es posible que allí, en el país de la Sauvignon Blanc, también maduren variedades del sur como Montepulciano o Tempranillo? La respuesta es “sí”, porque: “Marlborough no es un terruño de Sauvignon Blanc puro, como Sancerre. Las bodegas de Nueva Zelanda se han concentrado sólo en el Sauvignon porque se ha convertido en un artículo de marca que produce grandes beneficios. Con un elevado rendimiento y producido de modo semiindustrial, a los diez meses de la vendimia ya está en el mercado. Así, también el vino se convierte en una máquina de ganar dinero.”

Los suizos vinifican italianos

Pero Therese y Hans Herzog no han emigrado a Nueva Zelanda para producir vinos homogéneos con poco esfuerzo. Ya antes en Taggenberg, cerca de Zúrich, habían construido una combinación de bodega-boutique y restaurante de gran calidad, algo único en toda Suiza. Hans sólo tenía un problema: en el lluvioso y frío otoño de Zúrich, rara vez lograba hacer los vinos con los que soñaba aunque pusiese en ello todo su entusiasmo y voluntad. Por eso, en 1994, los Herzog compraron una antigua huerta frutícola en Wairau River, Marlborough, y plantaron cepas. Su idea inicial era producir vinos superiores tanto en Zúrich como *down under*, pero tras la cosecha de 1998, totalmente pasada por agua en Suiza,

Hans se cansó. Los Herzog dijeron adiós a Suiza y, en los años que siguieron, repitieron con aún mayor dedicación los malabarismos que habían llevado a cabo en Taggenberg. Para muchos sibaritas y aficionados al vino de todo el mundo, Herzog Winery & Luxury Restaurant es el mejor local de Marlborough. Por este bistró con su mirador pintado de blanco sopla una brisa de estilo de vida campesino como sólo se puede hallar, curiosamente, en el Nuevo Mundo del Vino.

En la copa reluce ahora con destellos casi negros el Montepulciano d’Abruzzo de 2005 anunciado en su camiseta, un vino lleno y frutal, potente, todavía marcado por un temperamento juvenil. El Nebbiolo de 2004 también es un cru superior altamente concentrado, transportado por una jugosa acidez y taninos finamente estructurados. Un paseo por el viñedo situado detrás de la casa explica en parte por qué allí pueden madurar tales vinos. El viñedo de los Herzog linda directamente con el río, Wairau River, y su impresionante lecho de grava. El río les ha otorgado un terruño que cada pocos metros presenta matices distintos. Y Hans Herzog ya conoce cada metro de sus tierras. Las variedades de Italia y España maduran en los rincones más cálidos y pedregosos de su finca. En otras zonas hay más arena o lodo. Así, prodigiosamente, cada una de las 16 variedades encuentra su lugar favorito. En una región en la que los vinicultores aún se autodenominan granjeros y, en consecuencia, piensan en dimensiones de mayor envergadura, Hans Herzog ha desarrollado una filosofía de la microvinicultura. Quien haya conocido esta in-

Marlborough ha mostrado cómo una región vinícola centrada en una sola variedad de uva puede establecerse a nivel mundial.

interpretación de Marlborough sabe que sería un lástima cultivar allí *únicamente* Sauvignon.

Todos conocen a Hätsch Kalberer o al menos su Mercedes 220 E negro del año 1964, con sus asientos de cuero rojo y su matrícula, que reproduce el nombre de su compositor favorito, Verdi. Por cierto, también las uvas y vinos de su bodega escuchan música. El pianista de jazz americano Keith Jarrett, año tras año, acompaña con su Concierto de Colonia la fermentación con levaduras naturales. Se puede discutir sobre si Hätsch, que emigró a Nueva Zelanda hace ya más de veinticinco años, sigue siendo suizo o ya se ha convertido en *kiwi*. Desde 1992 construyó la Fromm Winery junto con Georg Fromm, vinicultor del Malans suizo. Esta finca, hasta la fecha, también ha logrado eludir la corriente homogeneizante del Sauvignon Blanc. Y así seguirá, gracias a Hätsch, aunque Georg Fromm haya vendido su participación de esta finca vinícola.

Riesling como en Alemania

Los viñedos de Fromm destacan a simple vista en el sistema unitario dominante de la Sauvignon. Con 5.000 cepas, la densidad de plantación es más del doble de lo habitual. Y a diferencia de los muros de hojas tremendamente altos de las plantaciones de Sauvignon, las cepas se cultivan bajas, a la manera de la Borgoña. Los cuatro viñedos de Fromm están sobre los suelos de los Southern Valleys, que contienen más porcentaje de lodo. En este terruño más bien fresco hallan condiciones óptimas sobre todo la Chardonnay y la Pinot Noir. Hätsch

Kalberer vinifica por separado las uvas de cada bloque. Esta rigurosa filosofía de viñedos individuales es única en Marlborough. Al catar estos vinos, se comprende la razón de un trabajo de selección tan laborioso. Porque sólo así pueden producirse crus como el Chardonnay de 2006, de Clayvin Vineyard. Con su finura y sutileza elaboradas con claridad cristalina, es toda una joya y resulta más borgoñón que algunos vinos originales de la Borgoña. No se le nota su 14,5 por ciento de volumen alcohólico. Tampoco los tres Pinot (Fromm Vineyard, Clayvin Vineyard y Bancroft Valley) poseen ni un ápice de la frutalidad a veces incluso cursi de muchos Pinot del Nuevo Mundo, sino que convencen por sus taninos presentes y finamente estructurados y por su jugosa acidez.

Alimentos del mar con “espíritu kiwi”

Pero la verdadera sorpresa son los Riesling. La cosecha de 2006 de la vendimia tardía de Fromm es un vino complejo pero muy accesible, con aromas cítricos y notas minerales. Y el vendimia selección de 2004 se puede considerar un auténtico monumento a la Riesling, tan limpio y claro como no es probable encontrar otro fuera de Alemania. Hace apenas diez años, la pequeña localidad vinícola de Blenheim era un lugar donde por la noche podían esconder las aceras porque no había nadie en la calle. Hoy la viticultura la ha convertido en una pequeña ciudad apaciblemente activa.

Lo cual resulta evidente, por ejemplo, en el Hotel d’Urville, el único punto de encuentro en kilómetros a la redonda que merece el calificativo de *famous*. Mucho

más ajeteo hay en la ciudad costera de Nelson, a una hora y media en coche aproximadamente. Paseando por sus librerías, galerías de arte, cafeterías, talleres de sastrería y restauradas casitas de obreros, se percibe enseguida ese particular “espíritu kiwi”, un ambiente relajado y vibrante, sazonado con una pizca de hippy de la nueva era y un deje de esoterismo de los retirados del mundanal ruido. El Bot Shed Café, construido como un palafito, sobre pilotes de madera en medio del mar, es el mejor lugar para sentarse a divagar sobre Nueva Zelanda y sobre la vida en general. Con un Sauvignon no demasiado opulento en la copa y un plato de almejas Greenlip autóctonas, el resultado de esas reflexiones necesariamente ha de ser positivo.

Hay algunos lugares en el mundo en los que se comprende de repente, intuitivamente, que allí se podría vivir feliz. Nelson es uno de esos lugares. Al sopesar estas consideraciones, no se debe subestimar la influencia del vino y la buena mesa. La cocina neozelandesa, por suerte, es mucho más rectilínea y auténtica que la australiana, donde cualquier pedazo de carne o pescado inevitablemente estará “rociado de holandesa de cítricos”, “aderezado con zumo de pomelo”, “guarnecido con cebollas españolas”, “salpicado de tapenade de aceitunas” o “coronado con queso Camembert”.

País de hobbits y elfos

Marlborough ha mostrado cómo una región vinícola centrada en una sola variedad de uva puede establecerse a nivel mundial. Central Otago, en la parte meridional de la Isla Sur, ha adoptado



Christoph Schmitz, chef del Winery & Luxury Restaurant Herzog (Blenheim, Marlborough), posando con algunas de sus creaciones.

Viñedo La Strada, de Fromm Winery, en el Wairau Valley (Marlborough), cerca de Renwick.





Puente histórico sobre el río Kawarau, donde se practica el *puenting*. En primer plano, botella de vino Freefall, que significa *caída libre*.

Havelock es la capital mundial del mejillón de labios verdes. Su restaurante más conocido es Mussel Pot.



En Otago, quien llega tarde a una cita en una bodega siempre tiene una buena excusa, pues día tras día decenas de rebaños de ovejas bloquean la carretera durante más o menos tiempo.

el mismo modelo para lograr el éxito, pero no con la Sauvignon Blanc. Aunque este mundillo del vino cercano a la pequeña localidad de Queenstown, en el paralelo 45 del Hemisferio Sur, también podría denominarse “la región vinícola más meridional del mundo”, prefiere considerarse “el nuevo hogar de la Pinot Noir”. Para el tranquilo viaje en coche desde Marlborough hasta Central Otago es necesario un día y medio. Pero cada hora merece la pena, a pesar de que la carretera Número 1, que bordea la costa oriental y constituye la principal vía de comunicación de la Isla Sur, no es mucho mejor que una carretera comarcal de la Sierra del Jura en Suabia. A una hora en coche desde Blenheim, la carretera desemboca en una costa de tan espectacular belleza que hace olvidar el horario previsto y obliga a detenerse en cada uno de los miradores, donde en chiringuitos sobre ruedas sirven mariscos frescos. Cerca de Kaikoura, un cañón o depresión submarina muy próxima a la costa desciende hasta 3.000 metros de profundidad. La alternancia de corrientes frías y calientes hace que el contenido de nutrientes en el agua sea lo bastante abundante como para alimentar a los cachalotes que viven allí. Para los maoríes, estos cetáceos antaño eran sagrados, lo que no impidió que los cazaran más tarde.

Pinot ecológico

En la actualidad, se han reconciliado con los reyes del mar. Miles de turistas acuden anualmente a esta pequeña ciudad costera enteramente restaurada y muy animada, hacen safaris marinos

para avistar ballenas del Pacífico y esperan pacientemente con sus cámaras fotográficas a que estos gigantes mamíferos marinos, capaces de contener la respiración bajo el agua hasta dos horas, asciendan a la superficie para tomar aire fresco durante diez minutos.

Detrás de Kaikoura, la carretera se aparta de la costa y se interna por el poco poblado interior. Luego pasa por los barrios periféricos de Christchurch, la única ciudad más o menos grande de la Isla Sur. Finalmente, en Temuka, la carretera Número 8 lleva directamente a la zona montañosa de Central Otago, que también es país de hobbits, elfos y orcos, pues el director de cine Peter Jackson rodó allí buena parte de la trilogía *El Señor de los Anillos*.

En Otago, quien llega tarde a una cita en una bodega siempre tiene una buena excusa, pues día tras día decenas de rebaños de ovejas bloquean la carretera durante más o menos tiempo. “Bienvenidos al lugar más fresco de Nueva Zelanda”, saluda Blair Walter, bodeguero jefe de Felton Road Winery. Aprendió su oficio con la Pinot en los estados de Oregón y California (Estados Unidos), y en la Borgoña francesa.

Desde 1997 colabora decisivamente para convertir Central Otago en una región vinícola principal para la Pinot. Y para ello echa mano de todos los registros: cultivo biodinámico siguiendo las directrices de la etiqueta Demeter, selección absolutamente rigurosa de los clones de Pinot más adecuados, vinificación por separado de cada bloque de viñedo, periodo de maceración en frío anterior a la fermentación con levaduras naturales y

elaboración en barricas de roble francés con una parte de madera nueva de entre el 25 y el 33 por ciento. Así surgen vinos con enorme frutalidad de bayas rojas y oscuras, completados por matices nobles especiados y tostados. También en el paladar sus crus se presentan increíblemente frutales y llenos, blandos y opulentos. Lo más sorprendente es que, en este rincón francamente fresco del Hemisferio Sur, el grado de alcohol alcanza fácilmente un 14 por ciento. Lo hace posible el otoño de Otago, fresco pero predominantemente soleado y seco.

Panorámica de las viñas en Otago

La región vinícola Bannockburn parece una edición en miniatura de la famosa Côte d'Or. También allí encontramos una zona de colinas terminada en un súbito acantilado. Bajo este acantilado están los viñedos en laderas muy inclinadas, donde las cepas hunden sus raíces en un suelo de arena fina con gran contenido de lodo, entreverado de pizarra desmoronada. John Olssen, cuya finca está frente a Felton Road Winery, es uno de los pioneros de la región. Plantó allí diez hectáreas de cepas en 1989. Entonces, constituían el cuarenta por ciento de la superficie de viñedo de Central Otago. Hoy Olssen sigue trabajando las mismas tierras, que actualmente suponen un 0,4 por ciento de la superficie de viñedos de la región de Otago. A pesar de este florecimiento, el mundillo de la viticultura, con sus aproximadamente treinta bodegas, aún es abaricable. Los Pinot de Olssen, con su estilo fresco y vigoroso, se diferencian claramente del estilo lleno y frutal de sus colegas, y demuestran que



Viñedo a orillas del lago Wanaka, en Central Otago.

la Pinot también allí puede desarrollar tendencias diferentes.

El mejor lugar para disfrutar de los vinos de Otago es la paradisíaca Amisfield Winery & Bistro junto al lago Hayes. Entre bloques de piedra natural y fuertes vigas de madera, sus amplios frentes de ventanales se abren sobre el paisaje. En ningún otro lugar se funden de manera más perfecta la viticultura y el espectacular paisaje de Nueva Zelanda. La comida es excelente y los vinos de Amisfield, que se elaboran a pocos kilómetros de allí en un profano edificio funcional, hoy se cuentan entre los mejores de Otago.

De buscador de oro a viticultor

La pequeña ciudad minera de Arrowtown, ahora restaurada, es el lugar ideal para finalizar el viaje enológico por la Isla Sur de Nueva Zelanda. Las casas de madera con sus porches servirían perfectamente como decorado para una película del Oeste. Pero donde antaño relinchaban

los caballos delante de las cantinas, hoy las brillantes camionetas relucen con destellos metálicos ante los restaurantes para sibaritas. En el Saffron Restaurant el sumiller recomienda un Bannockburn Pinot Noir de la finca superior Akarua. Mientras se decanta el vino, hay tiempo de reflexionar sobre su nombre. La región vinícola de Central Otago fue poblada hace 150 años por buscadores de oro. Muchos de ellos eran escoceses que bautizaron las colinas y valles con los nombres de las batallas de la guerra de independencia escocesa, como por ejemplo Bannockburn. Cuando acabó la fiebre del oro, se hicieron granjeros.

No pocos descendientes de aquellos granjeros hoy son viticultores. Ésta es la razón por la cual encontramos hoy en las etiquetas de vinos neozelandeses los nombres de las batallas escocesas refiriéndose a los viñedos. Y es que los buscadores de oro y los viticultores tienen algo en común: para lograr su fin, ne-

cesitan el suelo adecuado. Quien quiera ahorrarse el viaje de vuelta en coche hasta el aeropuerto internacional de Christchurch puede subirse a un avión en la cercana ciudad de Queenstown. Allí, en el centro neurálgico de los deportes al aire libre, siempre hay algún ala delta girando en el cielo. Y uno de cada dos coches lleva una canoa en la baka. Quizá quede tiempo para un último almuerzo en el Wai Waterfront Restaurant, con sus grandiosas vistas sobre el lago Wakatipu. Pero mucha precaución, porque más de uno ha perdido el avión, incapaz de apartar la vista a tiempo del glorioso paisaje. Además, es imprescindible probar las magníficas ostras Bluff del pueblo pesquero del mismo nombre. Son carnosas y delicadas a la vez. Si para acompañarlas sirven un Sauvignon Blanc por copas, no digan que no. Realmente es una armonía perfecta. Y no se debería abandonar la Isla Sur de Nueva Zelanda sin hacer las paces con el Sauvignon. ■

HAY CARAS QUE NO SE OLVIDAN



BODEGAS
Faustino
Hay caras que no se olvidan

Compartir un gran vino como **Faustino V Reserva** es uno de esos momentos que no se puede olvidar. Un instante especial para disfrutar, celebrar y recordar. **Faustino V Reserva**. Hay caras que no se olvidan.

www.bodegasfaustino.es

François Lurton, ¿piensa volver a Burdeos?

El clan de los Lurton es muy poderoso en Burdeos. François Lurton dio la espalda a ese mundo hace veinte años y construyó su propio imperio del vino con bodegas en cinco países.

Entrevista y Fotos: Thomas Vaterlaus

Hace ahora 20 años que huyó usted del mundo del vino de Burdeos. ¿Por qué?

Eso de "huir" suena un poco dramático. En realidad, fue así: mi hermano Jacques y yo teníamos entonces la impresión de que ya había suficientes Lurton en Burdeos. Y muy pronto tuvimos la oportunidad de trabajar como asesores y *flying winemakers* a nivel mundial, desde el Languedoc, pasando por Moldavia, hasta Sudamérica. Así surgieron nuestros propios proyectos enológicos. Es posible que sólo pudiéramos desarrollar tanta creatividad y dinamismo fuera de Burdeos.

Pero Burdeos ya no es el rígido coloso de antaño...

Cierto, Burdeos se ha dado cuenta de que no es la única región vinícola en el mundo. Ha dejado de ser tan arrogante y actualmente está más integrada en un mundo del vino que hoy está más interrelacionado que nunca. Se está más abierto a las influencias del exterior. Pero el mundillo de las familias bordelesas establecidas desde siempre sigue siendo el mismo. Siguen pensando de acuerdo con las antiguas estructuras.

¿No se plantea volver?

Vivo con mi mujer y nuestros tres hijos en Eysines, cerca de Burdeos. Y la sede principal de mi empresa está 30 kilómetros al este de Burdeos, cerca de la ciu-

dad de Libourne. Vivo y trabajo muy a gusto en Burdeos precisamente porque no tengo mucho que ver con la viticultura del lugar. Por otra parte, también es verdad que hace ya mucho tiempo me siento igualmente en casa tanto en Argentina como en Chile.

Y su padre, André Lurton, pionero de la AOC Pessac-Léognan y todavía patrón de varios châteaux, ¿qué opina de lo que hace usted?

Su relación con mi proyecto es claramente ambivalente. Cuando visita nuestras fincas en el Valle del Douro o en Toro, por ejemplo, se muestra francamente impresionado por estas regiones y lo que hacemos allí. Pero para él, en última instancia, estas visitas no son más que excursiones a un mundo diferente y desconocido. Su mundo ha sido, es y seguirá siendo Burdeos.

Durante veinte años, ha trabajado con su hermano, y juntos han construido su proyecto a nivel mundial. Pero su hermano le ha traspasado recientemente sus acciones. ¿Han discutido?

No. Me parece normal que, después de tantos años juntos, cada uno quiera seguir su camino. Creo que Jacques estaba un poco cansado de tanto viajar. Quería vivir su vida con más tranquilidad. Ahora está centrado en su proyecto The Islander Estate Vineyards en Kangaroo

Island, Australia, y en La Martinette, en Entre-Deux-Mers.

¿Pero usted sigue viajando con el mismo entusiasmo?

Ahora, cuando viajo a Argentina, no siento el mismo cosquilleo en el estómago que hace quince años, cuando fundamos nuestra finca vinícola en el Valle de Uco. Aquello fue una gran aventura. Por suerte, mi empresa tiene actualmente suficiente envergadura y sustancia como para permitirme viajar cómodamente. Si esto no fuera posible, yo ya no me forzaría a estar de viaje durante siete meses al año. Por otra parte, soy una persona que necesita movimiento. Si estoy demasiado tiempo en el mismo lugar, me siento como un león enjaulado.

Cuando está en el extranjero, ¿se centra exclusivamente en el vino o también tiene otros intereses?

Intento llevar una vida lo más normal posible en esos países. Tenemos una casa grande en Chile y otra más pequeña en Argentina. Mi familia me acompaña siempre que puede. En Sudamérica hemos hecho muchos nuevos amigos, es decir, que allí también llevo una vida activa. Por ejemplo, hace algunos años crucé con mi familia los Andes a caballo. Y voy de caza siempre que puedo. En Chile, generalmente de madrugada, antes de empezar el trabajo en la bodega.



El cosmopolita, con bodegas en varios países, François Lurton, delante de una de sus bodegas.

Su primo Pierre Lurton, director de Château Cheval Blanc y Château d'Yquem en Burdeos, ahora también produce un vino en Argentina, Cheval des Andes. ¿Se ven ustedes de vez en cuando en Mendoza?

Sí, es divertido encontrarse con alguien de la familia fuera de Burdeos. La última vez hablamos de su Cheval des Andes. Yo le dije que es un vino magnífico, pero en mi opinión no es un argentino típico.

Su portafolios incluye en la actualidad la impresionante cifra de casi sesenta vinos. ¿El impulso para hacer nuevos vinos procede de su departamento de marketing o de sus enólogos?

En la mayoría de las ocasiones, los impulsos llegan por mi parte, en colaboración con los enólogos de las distintas bodegas. Pero nuestro departamento de marketing también desarrolla ideas. No hay una regla fija. Actualmente producimos al año alrededor de tres millones de botellas de nuestro Fumées Blancs, un Sauvignon Blanc del sur de Francia, a diferencia del Quinta do Malho, nuestro vino superior del valle del Douro, cuya producción no llega ni a las 7.000 botellas. Estoy orgulloso de esta flexibilidad.

¿Y siempre ha ido todo bien?

Por supuesto que no. Por ejemplo, después de que nuestras fincas en Chile y Argentina se hubieron establecido con bastante rapidez, quisimos llevar a cabo un proyecto en Uruguay. Nos entusias-

«Burdeos se ha dado cuenta de que no es la única región vinícola del mundo.»

maba ese país y su variedad de uva local, la Tannat. Pero el proyecto no terminó de despegar. Hubo problemas con nuestros socios allí, las condiciones climáticas eran muy extremas, y tampoco el mercado acogió los vinos como esperábamos. Así que paramos ese experimento en Uruguay. Mi estimación es que, hasta ahora, habremos lanzado unos cien vinos. De entre ellos, sesenta han llegado a formar parte de nuestro surtido.

¿Trabaja siguiendo la tradición de una región determinada o aplica sus conocimientos y experiencia internacional? Analizo cuidadosamente la tradición vinícola de cada región. Cuando en el año 2005 iniciamos el proyecto portugués en el valle del Douro, todos hablaban del renacimiento de los lagares, en los que todavía se pisa la uva con los pies o con robots. Al principio me mostré escéptico, pues temía que la oxidación inevitable provocase una evolución equivocada o que hubiera peligro de contaminación con bacterias acéticas. Hoy sé que los lagares efectivamente son el mejor sistema para producir vinos del Douro de primera calidad. Para este proceso, empezamos la fermentación en los propios lagares con el pisado y luego terminamos de fermentar el vino en tanques de cemento.

¿Y ahora está exportando la idea de los lagares a todo el mundo?

Estamos pensando seriamente en la posibilidad de equipar nuestra bodega en Toro con lagares para macerar la Tempranillo.

¿Hay otros ejemplos de transferencia de sistemas de vinificación entre sus bodegas, repartidas por cinco países?

Actualmente trabajamos en todas nuestras bodegas mezclando la tradición local con las experiencias propias. Es importante el respeto por la tradición vinícola de una región, pero demasiado respeto puede ser un error.

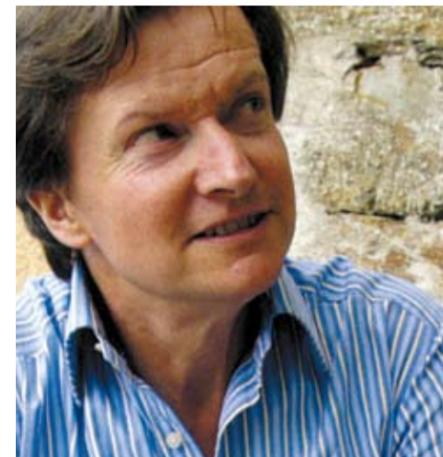
¿Dónde estará su próximo proyecto?

Hace muchos años que sueño con una bodega en California. Pero supongo que siempre seguirá siendo un sueño. Creo que seis bodegas en cinco países repartidos por dos continentes son suficientes. Ahora se trata de seguir consolidando lo ya conseguido.

¿Y dónde le gustaría vivir cuando se jubile? ¿Quizá, después de todo, en un bonito château en Burdeos?

Si conoce usted a otros miembros de mi familia, habrá visto que no somos de esa clase de personas que a los cincuenta años ya piensan en la jubilación.

inauguradas en Toro y Rueda están en el mismo complejo de edificios, situado en la línea fronteriza que divide las Denominaciones de Origen de Toro y Rueda, lo que permite vinificar en las dos alas respectivas el vino correspondiente a su denominación. En el año 2007, Jacques Lurton abandonó la empresa. Sus acciones pasaron entonces a François Lurton. Las fincas de François Lurton producen al año aproximadamente 7,5 millones de botellas de vino. La empresa emplea actualmente a alrededor de cien personas en cinco países repartidos por dos continentes.



François Lurton

François Lurton, de 50 años, es hijo de André Lurton, de 84 años, el pionero de la "appellation" Pessac-Léognan en Burdeos y patrón de Château Bonnet, Château La Louvière, Château Rochemorin y otros. En 1988, François Lurton fundó con su hermano Jacques la empresa Jacques & François Lurton S.A. Construyeron fincas vinícolas en Francia (Fitou y Maury), Chile (Colchagua Valley), Argentina (Valle de Uco), España (Toro y Rueda) y Portugal (Valle del Douro). Las bodegas recientemente

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

La cuenca del Segura es la tierra de la Monastrell, floral y fresca en Bullas, y con toda la riqueza del Mediterráneo en Jumilla... Y de ese vino dulce de culto, el fondillón, en Alicante, zona desdeñada por el consumidor hasta el anonimato. Como la Pinot Noir, que lucha a base de trabajo en el viñedo y con el terruño como fondo para quitarse el sambenito de mediocridad que se le asocia cuando se elabora en España. Y también batalla Nueva Zelanda, en su caso contra los clichés, pues allí se elaboran vinos habituales de climas fríos como los Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir.



Segura

17,5 Gutiérrez de la Vega
Casta Diva Fondillón 1998
Fondillón cuyo potente perfume domina desde el primer instante. Se dan

cobijo las ciruelas y granadas en sazón, con notas de pimienta negra, regaliz e incienso que emboban. Dulzor en su justa medida, leve tanino, dimensión (acidez, alcohol, tanino, peso, fruta) muy armónica. El final todavía está por escribirse.

Pinot Noir

16,5 Hispano + Suizas
Bassus 2007
Por ahora, la expresión frutal más hermosa que hemos encontrado. En un pequeño

majuelo de 5 hectáreas sobre suelo calizo-arcilloso se cultiva esta uva que describe elegantes aromas de casis, violetas o especias. Acidez bien hilvanada, con taninos maduros que regalan un paladar pleno, lo más parecido a un borgoña moderno. El problema, que sólo se elaboran unas 1.000 botellas.

Australia

16,5 Craneford
Grenache 2005
Una grata sorpresa entre los vinos tintos de Australia es este Grenache 2005, que

desde el primer momento muestra su intensa aromática de ciruelas y cerezas (frescas y en compota), además de sutiles notas de cera y humo. Es un vino jugoso, tremendamente cargado y transportado por una buena acidez.

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

PUNTUACIÓN:

- 12 a 13,9** **Vino correcto.** Alcanza las condiciones técnicas pero no posee una personalidad destacada.
- 14 a 14,9** **Digno de atención.** Es de los buenos vinos de su Región, recomendable si tiene un precio razonable.
- 15 a 15,9** **Recomendable.** Forma parte de los vinos recomendables de su Región.
- 16 a 16,9** **Impresionante.** Forma parte de los mejores vinos de su Región y posee un formato internacional.
- 17 a 17,9** **Extraordinario.** Trasciende y forma parte de los grandes vinos del mundo.
- 18 a 18,9** **Único.** Forma parte de los más grandes vinos del mundo, con un destacado e inconfundible carácter.
- 20** **Perfecto.** Incomparable por su carácter, elaboración, añada y potencial de maduración.

Segura

DONDE LA MONASTRELL

Aquí reina la Monastrell. En Bullas ofrece una visión más floral y fresca. Jumilla, todavía con algunos varietales de pie franco, aún toda la riqueza del mediterráneo con las últimas técnicas. En Yecla son sólo un puñado de bodegas que con buen criterio trabajan en la misma línea. Alicante es sinónimo de fondillón, el vino dulce y ahora de culto que propone Felipe Gutierrez de la Vega. Pero detrás de un trago dulce o seco de fondillón se esconden fabulosos tintos y blancos, pocos, que engrandecen el panorama. Ejemplos como los vinos de Pepe Mendoza justifican el despegue de los vinos alicantinos. Todos ellos son injustamente desdeñados por el consumidor a un anonimato, dominado por las grandes zonas del norte de España. Y no es justo, por calidad, tipicidad y, sobre todo, buen precio.



D.O. ALICANTE

Parece que Pepe Mendoza (Enrique Mendoza) y Felipe Gutiérrez de la Vega ya no caminan solos en esta región. Ahora se unen algunas bodegas con buen criterio.

17,5

Gutiérrez de la Vega

Casta Diva Fondillón 1998

Su perfume potente domina desde el primer instante. Se dan cobijo las ciruelas y granadas en sazón, con notas de pimienta negra, regaliz e incienso que emboban. Dulzor en su justa medida, leve tanino, dimensión (acidez, alcohol, tanino, peso, fruta) muy armónica. El final todavía está por escribirse. 2009 a 2018.

17

Sierra Salinas

Salinas 1237 2005

Nueva apuesta de la familia Castaño, con Garnacha Tintorera y Cabernet, como dominantes, para crear un vino muy personal con notas de tinta china, brea, carbón-cedro, granada. Mucha dimensión todavía por afinar en boca. Gran longitud frutal y futuro magnífico. 2010 a 2015.

16,5

Enrique Mendoza

Estrecho Monastrell 2005

Capaz de aunar madurez, floralidad, mineralidad en un mismo plano. Exhibe potencia y elegancia como pocos. Tacto de grano fino jugoso y fundente que pocas veces aparece en un Monastrell. Delicado, envolvente y pleno. 2009 a 2012.

16

Enrique Mendoza

Santa Rosa Reserva 2003

Madurez frutal que seduce por sus abundantes notas de ciruela, bayas negras, pimienta, un toque verde y madera bien ajustada. Carnoso, de tacto granuloso por afinar y final largo conseguido. Un año difícil bien resuelto. 2009 a 2011.

16

Bernabé Navarro

Casa Balaguer 2006

Aroma fundido donde cuesta encontrar la fruta y el roble bajo un lecho mineral importante. Su trago es carnoso, con notable dimensión frutal, tacto por depurar y frescura del conjunto. Futuro prometedor pues evoluciona muy lento. 2009 a 2012.

15,5

Bodegas y Viñedos El Sequé

El Sequé 2005

Capaz de reunir madurez, potencia y frescura en un mismo plano. Aromas de ciruelas negras, pólvora con discreta crianza. Trago muy fino, sin calidez, taninos aterciopelados. 2009 a 2011.

15,5

Gutiérrez de la Vega

Príncipe de Salinas Monastrell 2005

Concentrado pero delicado en su perfume de frutos negros maduros que se funden con el roble (especias, humo). Fluye en armonía. Trago goloso y fresco, tacto fundente y recorrido amplio y placentero. 2008 a 2012.

14,5

Brotóns

Art Excelencia Shiraz-Merlot-Monastrell 2001

Color intenso, sin evolución alarmante. Maduración al límite, potente, complejo, con el roble bien ajustado y recuerdos que apuntan al cuero, el almizcle, la pimienta o la ciruela. Golosidad notable bien armonizada con su amargor final, con cuerpo y longitud. 2008 a 2009.

14

BOCOPA

Laudum Nature Cabernet Sauvignon 2006

Proviene de un viñedo ecológico. Está en lo más alto de su curva de calidad, con manifestación tanto de fruta roja (ciruela) como de cuero, tabaco y pimienta. Trago goloso, suave y de complejo final. 2008 a 2009.

14

BOCOPA

Marina Alta Blanco 2007

Delicadamente aromático (caquis, rosas, lima) con un trago que busca, con acierto, balance dulzor-acidez bien entendido. Perfecto para aperitivo o comida asiática. 2008.

14

BOCOPA

Marina Espumoso Aromático

Espumoso de Moscatel de Alejandría descartado en aromas de flores y miel de brezo. Dulzor-acidez armónico y final comedido agradable. Perfecto para brindar en Nochevieja si no le gustan los espumosos más secos. 2008 a 2009.

14

Bodegas y Viñedos de Murcia

Dominio de la Peseta Crianza 2004

Aroma maduro aunque fresco con amplios recuerdos de zarzamora (fruto rojo y verde). Sabroso, envolvente y con final frutal 2008 a 2009.

14

Bodegas y Viñedos Heretat de Cesilia

Heretat de Cesilia 2005

Aroma de maduración al límite, con notas de granada, musgo y cedro. Carnoso de frescura notable, con volumen, cálido y largo. 2008 a 2010.

14

A. & M. Navarro

Miguel Navarro Selección 2007

Aroma dominante de fruta negra y pimienta sobre la madera, que no se aprecia. ¡Bien! Carnoso y agradable en boca. 2008 a 2009.



Casa de las Especias 2004: suave y carnoso.

14

Primitivo Quiles

Primitivo Quiles Roble 2006

Fruta negra fresca, joven con recuerdos claros de zarzamora y roble. Trago jugoso y ameno recomendado para chateo. 2008 a 2009.

D.O. ALMANSA

Región aún desconocida para muchos con una variedad, la Garnacha Tintorera, verdaderamente personal. Las nuevas técnicas en viticultura y enología han sacado su lado más sensual sin perder identidad, aunque faltan más ejemplos.

16,5

Almanseñas

Acaras 2005

Hasta ahora la mejor expresión de Garnacha Tintorera en España. Reúne toda la identidad (granada en infusión) y el carácter robusto de boca que posee esta uva, pero con un trabajo delicado que lima asperezas y tiene como resultado un vino verdaderamente individual. 2010 a 2013.

15

Piqueras

Castillo de Almansa Reserva 2000

Es la bodega con más solera de la zona. Su reserva muestra, además de un buqué espléndido, comedido por la edad pero complejo en notas de tabaco, hiedra, cuero, que las uvas tienen cierto potencial de guarda. Equilibrado y placentero. Para beber. 2008.

14,5

Cooperativa Santa Quiteria

Higueruela 2007

Potente de color como manda la variedad Garnacha Tintorera. Un cóctel de frutos rojos y negros es dominante, sin artificios. Trago carnoso, pleno en su recorrido con un final trabajado y nítido de fresón y cereza. 2008 a 2009.

14,5

Santa Rosa

Matamangos Crianza 2004

Garnacha y Monastrell de pie directo y seco. Ahora se debate entre las notas de tabaco, cárnico, setas y el leve susurro de los frutos negros. Dimensión, fundente en tacto, cálido y con largo final complejo. 2008 a 2009.

D.O. BULLAS

El Monastrell que se cultiva en Bullas tiene un carácter diferente, notas de pimienta blanca, ahumado y mucha identidad del terreno cuando se cultiva en altura. Es la diferencia con respecto a Jumilla o Yecla, por ejemplo.

16

Lavia (Molino y Lagares de Bullas)

Lavia + 2005

Muy concentrado en fruta (ciruelas), mineralidad con un toque de pimienta blanca característico del varietal en Bullas. En boca, fresco pero con dimensión frutal, taninos sedosos y final largo. Recomendable. 2008 a 2013.

16

Balcona

Partal 37 Barricas 2004

Perfecto reflejo del vino de Bullas tradicional bien entendido. Complejo y dotado de fruta, sin excesos, en el paso de boca se crece en gustosidad, amabilidad. Largo final que se debate entre el tabaco, el cuero, el incienso o las ciruelas pasas. 2008 a 2013.

16

Madroñal

Siscar 2006

Toda una apuesta: fermentación con levaduras autóctonas, maloláctica en primavera. Así el vino desprende un perfume claro de flores frescas (lirios), minerales, pólvora, tiza y cedro. Trago gustoso, dimensionado, graso, envolvente y grato final de violetas. Imprescindible. 2009 a 2014.



Higueruela 2007: frutoso.

15,5

Madroñal

Madroñal 2004

Marca la identidad del Syrah (moras-pimienta negra) con un roble ruso bien enfundado. Trago carnoso, envolvente y con final orgánico-mineral muy interesante. 2008 a 2010.

15

Cooperativa Agrovinícola Nuestra Señora del Rosario

Las Reñas Selección 2005

No hay duda de que tiene buena base frutal (moras, cerezas), aunque domina el roble. Gran balance golosidad-acidez, buen tacto y final frutoso. Mejorará. 2008 a 2009.

15

Lavia (Molino y Lagares de Bullas)

Lavia Monastrell Syrah 2005

Principio con cierta reducción, nada grave. Después aparece el regaliz, las moras o la flor seca. Trago goloso, cálido, taninos fundentes y madera discreta. 2008 a 2010.

15

Monastrell

Valché 2005

Falta integración de la madera, pero la fruta (moras) lo solventa. Trago carnoso, cálido, tacto placentero y seductor final de pólvora. 2008 a 2010.

14,5

Monastrell

Chaveo barrica 2005

Posee un lado floral interesante (jazmin, lilas) con notas de mermelada y cacao. Trago carnoso, envolvente, cálido y con cierta longitud. 2008 a 2009.

14,5

Cooperativa Agrovinícola Nuestra Señora del Rosario

Las Reñas Barrica 2005

Carácter fresco de la fruta (cerezas) con paso de boca jugoso, taninos fundentes y discreta madera. 2008 a 2009.

14,5

Los Ceperos

Los Ceperos Crianza 2003

Roble alemán que ahora está presente y no le viene nada mal al conjunto frutal (cerezas, granada). Carnoso y de tacto por afinar. 2008 a 2009.



Expresión 2006: goloso.

14,5

Tercia de Ulea

Viña Botial Roble 2006

Necesita abrise. Solo así descubrimos notas minerales y de cerezas en sazón con madera por integrar. Gustoso, cálido y largo en fruta. 2008 a 2010.

14

Carrascalejo

Carrascalejo 2007

Principio cerrado que, después, deja apreciar sus notas de regaliz y humo para deleitarse en un trago frutal, goloso y ameno. 2008 a 2009.

14

Mundo Enológico Q&M

Mercader Quesada Selección 2005

Aroma de maduración frutal al límite (ciruela pasa), con notas de coco, humo y un paladar seductor. 2008.

D.O. JUMILLA

Tierra del Monastrell por excelencia, donde mayor número de nuevos bodegueros han aflorado. Las apuestas se dirimen por la mejor identidad del varietal, con vinos impensables hasta hace poco. Y, sobre todo, por mostrar al mundo las posibilidades de guarda que tiene.

16,5

Casa Castillo

Casa Castillo Pie Franco 2006

Las notas tostadas del roble, que viran hacia chocolate, secuestran los recuerdos de fruta negra para formar un solo aroma. En boca cobra sentido la armonía: graso, con dimensión, fresco, penetrante y muy placentero aunque estará mejor en un año. 2009 a 2013.



Mayoral reserva 2002: un gran cambio.

16,5

El Nido

El Nido 2006

Convence. Es capaz de aunar potencia y sutileza, así nos regala altas dosis de arándanos, frambuesa, pedernal y roble tostado bien diseñados. Balance golosidad-acidez bien pergeñado, tacto muy trabajado con final cálido leve y abundante en recuerdos. 2009 a 2014.

16,5

Olivares

Olivares Dulce Monastrell 2004

Perfume de arándanos que hechiza, profundo y delicado, con eternos recuerdos de cacao, tiza y pasa. Dulzor que acaricia el paladar, envolvente, de leve tanino que se agradece y final inolvidable de frutos rojos que tiñe el recuerdo. 2008 a 2014.

16

Finca Luzón

Altos de Luzón 2005

En este momento desarrolla un buqué potente, complejo donde aparecen las notas especiadas, de tabaco, hiedra, ciruela, cedro, cacao... Así, su trago mantiene un tanino justo, fundente, con el final largo y bien desarrollado. Trabajo de crianza bien entendido. 2008 a 2012.

16

El Nido

Clio 2006

Rojo intenso impenetrable, sin evolución. Aroma concentrado que se debate entre los frutos rojos en sazón y las notas refrescantes de la madera (vainilla, cedro, pimienta) con un fondo mineral sugerente. Dimensión frutal espléndida, todo placer, con un tacto muy trabajado, fundente, armónico y con persistencia. 2009 a 2012.

15,5

Viñedos Agapito Rico

Carchelo Crianza 2003

Gran añada para la bodega, pese al exceso de calor. Golosidad elegante, abundante en notas de mermelada de granada y arándanos con una vena mineral muy interesante (ferruginoso). En boca, vigoroso, carnoso y amplio. 2008 a 2010.

15,5

Hijos de Juan Gil

Juan Gil Monastrell 2006

Versión elegante del Monastrell, con sus dotes florales de violeta, fresa fresca y pimienta con un fondo mineral importante. Trago muy jugoso, armónico con un final frutal sin distorsiones toneleras. ¡Bravo! 2008 a 2011.

15,5

Silvano García

Viñahonda Allier Finesse 2006

Pleno de color, sin evolución. Cerrado pero mineral, notas de ciruela, cacao, humo y pedernal. Carnoso y jugoso, dimensión justa y crianza acertadísima, muy comedida. 2008 a 2012.

15

Finca Luzón

Alma de Luzón 2004

Muy concentrado en frutos negros (arándanos), tostados y notas especiadas. Trago goloso, algo menos consistente en fruta, cálido, con un tacto por depurar. 2009 a 2010.

15

Casa de la Ermita

Casa de la Ermita Petit Verdot 2005

Buena madurez, con notas especiadas y de lilas abundantes que se ciñen en un guante de humo. Realmente jugoso, sin estridencias y con fondo frutal agradable. 2008 a 2012.

15

Valle del Carche

Tavs Selección 2006

Su aroma desprende un seductor toque floral, además de notas a cereza y pól-vora. Fruta envolvente, jugosa, limpia y un tacto por afinar. 2009 a 2012.

15

Silvano García

Viñahonda Crianza 2005

Perfume sutil de fresón, mora y cedro. Dimensión: alcohol, acidez, peso de fruta y taninos en armonía, con tacto agradable y conseguido. 2008 a 2010.

14,5

Guardila

Casper Monastrell Barrica 2007

Mineral y por tanto cerrado. En boca muestra un buen trabajo en el tacto, es placentero, fundido. Buena dimensión frutal aunque menos madera hubiese sido mejor. 2009 a 2011.

14,5

Hijos de Juan Gil

Juan Gil Monastrell 2007

Madurez óptima, con limpios recuerdos de mora, arándanos y pimienta blanca. Trago goloso, pero también fresco con un final frutal-floral impecable y gustoso. 2008 a 2009.

14,5

Bodegas 1890

Mayoral Reserva 2002

Evoluciona lento en color, buena señal. Perfume concentrado de ciruelas y maderas aromáticas bien elegidas, pero ligeramente dominantes. Goloso y vivo de frescura, de tacto granuloso trabajado. Gran cambio. 2008 a 2011.

14

Huertas

Aranzo Reserva 1999

Color rojo-teja que mantiene intensidad en el centro. Dominan las notas de higos y la madera. Suave y gustoso, ha evolucionado muy bien sin defectos evidentes. Para beber ahora. 2008.

14

Bodegas 1890

Mayoral Syrah 2004

Rojo granate impecable. Notas de ciruela madura y tostados fundidos, potentes. Trago carnoso, de acento ácido y tacto por afinar. 2009 a 2011.

14

Wrongo Dongo

Wrongo Dongo 2007

Aromas de moras, frutillos rojos silvestres envueltos en un halo fresco. Carnoso, muy placentero en la boca, con el volumen y longitud justa. Perfecto para aperitivo. 2008 a 2009.

D.O. YECLA

Ha demostrado durante años ser una gran zona para el Monastrell pero las elaboraciones con variedades foráneas prometen nuevos horizontes por los excelentes resultados.

16,5

Castaño

Detrás de la Casa 2006

Esta añada, más Garnacha Tintorera que Cabernet -un acierto-. Poderosa infusión de frutos negros, especias, notas minerales y madera de lujo. Trago rotundo, con gran balance acidez-frutosidad-taninos, que regala un largo final pleno de recuerdos. Imprescindible. 2009 a 2014.

16

Castaño

Castaño Colección 2005

Monastrell y Cabernet con seductores aromas de ciruela, granada y multitud de especias. Trago frutal, maduro y fresco, mineral y envolvente con un magnífico final. 2008 a 2012.

15

La Purísima

Expresión 2006

Monastrell de Pie Franco, Syrah y Garnacha. Aroma maduro, expresivo, con madera aromática por integrarse y notas de fresón, moras, humo y cedro. Goloso, fresco, con peso de fruta, cálido y con fina expresión final. 2009 a 2011.

14

Bodegas y Viñedos La Casa de las Especies

Casa de las Especies Crianza 2004

Buen momento para beber. Perfil sencillo de cerezas en sazón, canela y humo con un paladar suave y carnoso bien definido. 2008 a 2009.

14

Bodegas y Viñedos Evine

Kyathos 2005

Fruta concentrada con maduración arriesgada en su mejor momento. Crianza aún algo distante. Armónico golosidad-acidez, tacto por afinar y largo final. 2009 a 2011.



Olivares 2004: profundo y delicado.

MÁS DE 400.000 BEBEDORES
(PERDÓN, LECTORES)

NOS DEGUSTAN CADA MES...
¡¡¡ESTO SÍ QUE ES ADICCIÓN!!!



C/ Teruel, 7.
28223 Pozuelo de Alarcón
(Madrid)
Tel.: +34915120768

www.opuswine.es
www.mivino.info

Nueva Zelanda/Australia

DIFÍCILES DE ENCONTRAR

A propósito de nuestro reportaje sobre Nueva Zelanda -páginas 38 a 47 de este número- solicitamos vinos para la degustación de aquellos comerciantes con un mejor y más importante surtido. También requerimos productos australianos, visto que en un tiempo previsible ellos serán también tema en las páginas de Vinum. El eco obtenido fue tan excepcionalmente grande que en esta guía, junto a la de Nueva Zelanda hemos podido presentar una cata preliminar de Australia.

Al pensar en la Nueva Zelanda vinícola deberíamos, cada día más, abandonar los clichés, visto que allí se elaboran vinos habituales de climas fríos como los Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir. Algunos viticultores excepcionales presen entretanto incluso algunas variedades mediterráneas. Estas últimas, sin embargo, son difíciles de encontrar en el mercado europeo. La presentación por eso continúa con unos seductores y frescos blancos, y elegantes tintos con carácter.



BLANCOS N. ZELANDA

16

Cloudy Bay

Sauvignon Blanc
Marlborough 2006

Aromática tan intensa como es habitual, los aromas frescos y especiados de espárrago y guisante, junto a la grosella espinosa y casis, son sus características principales. No tiene parangón su estilo vivaz, tridimensional, su acidez que hace la boca agua, y la sensación de estar dando un bocado a una fruta crujiente. 2008 a 2010.

Matua Valley Wines

Sauvignon Blanc
Marlborough 2007

Magnífica nariz fresca con notas de kiwi, grosella espinosa, casis, guisante fresco de la huerta y rosas. Estructura jugosa con dulce brillo, casta presente aunque controlada, muy bebible. Un clásico. 2008 a 2010.

Renato Estate

Sauvignon Blanc
Nelson 2006

Magnífica nariz fresca con notas de kiwi, grosella, casis, guisante fresco de la huerta y rosas. Estructura jugosa con dulce brillo, casta presente aunque controlada, muy bebible. Un clásico. 2008 a 2010.

15,5

Nautilus Estate

Sauvignon Blanc
Marlborough 2006

Notas tostadas y de humo, un deje de levadura, por lo demás delicadamente frutal y con prometedora casta. Un vino burbujeante y crujiente, vivaz y descarado. Mercado sabor a humo. 2008 a 2010.

Renato Estate

Pinot Gris Nelson 2007

Sutil y noble aromática, algo de praliné, peras de la variedad otoñal Empéreur Alexandre y miel. Denso y voluminoso, con brillo opulento y algo dulce: Pinot Gris en estado puro. Si tuviera un poco más de frescor, este vino sería prácticamente perfecto. 2008 a 2010.

15

Highfield Estate

Sauvignon Blanc
Marlborough 2006

Fruta apetitosa con aromas de melón y grosella espinosa, también acentos claramente minerales y de humo. Voluminoso, hermosa combinación de casta y suave brillo elegante. 2008 a 2010.

Renato Estate

Chardonnay Nelson 2006

Aromática intensa y cargada de frutas maduras, transportada por mucho perfume de madera olorosa. Un vino potente, que tiene mucho de todo (pero no demasiado), además de encanto. 2008 a 2011.

Seresin Estate

Sauvignon Blanc Marlborough 2006

Algo de pomelo, grosella espinosa y flores en la nariz, en el paladar un juego muy logrado de carbónico, abocado y acidez. Agradable carnosidad. 2008 a 2010.

14,5

Seresin Estate

Momo Sauvignon Blanc 2006

Emocionante aromática más bien floral, recuerda al Sauvignon del Loire, también contiene notas minerales. Acidez contenida, delicado a la vez que vivaz, fino. Maduro. 2008 a 2009.

TINTOS N. ZELANDA

16

Clos Henri

Pinot Noir Marlborough 2006

Característica aromática seductora de frutillos rojos, también flores y compota, y discretos aromas tostados. Un vino goloso con bastante sustancia y frescor. Longitud media. 2008 a 2012.

Y AHORA 100.000 MÁS EN MÉXICO,
PORQUE MIVINO
(PERDÓN, EL VINO)
NO TIENE FRONTERAS



MIVINO MÉXICO
C/ Rafael Checa, 22.
Col. Chimalistac
01070 Ciudad de México
Tel.: 5661-1222 Ext.1820

info@mivinomexico.com
www.mivino.info

15

VinAlto

Ritorno 2000

El nombre de Ritorno recuerda a Ripasso (Valpolicella), y el vino se presenta como tal. Golosas notas añejas de abocado y frutas pasificadas, tabaco y cuero fresco. Agradable estructura; carnoso, ligero amargor de moca, hermosa madera. Un producto para un público especial en Nueva Zelanda, creado por los propietarios de VinAlto, Margaret y Enzo Bettio. 2008 a 2012.

VinAlto

Retico 2003

Este vino hecho con Merlot, Cabernet Franc y Sangiovese encarna el paso siguiente; intensos aromas de flores alpinas, pero también presenta discretas notas animales y especiado de tocino. En boca es concentrado, blando, con mucho brillo y una buena acidez vigorosa. Persistente. El paralelismo con un Amarone o un Recioto es inmenso, el resultado está muy logrado. 2008 a 2011.

14,5

Nautilus Estate

Nautilus Pinot Noir Marlborough 2006

Algo empañado, frutillos y frutas rojas, tonos de goma, malta. Estructura fresca, jugosa y carnosa; en el final arándano – amargo. 2008 a 2011.

Renato Estate

Pinot Noir Nelson 2007

Limpia y clara frutalidad de Pinot, cerezas, ciruelas, chocolate negro, humus, herbáceo y algo astil. Denso, elegante brillo, pero una nota amarilla. Recuerda al té. 2008 a 2011.

Seresin Estate

Momo Pinot Noir Marlborough 2005

Buqué desarrollado, además de su frutalidad acentos de verdura y colza; algo de CO2 en el principio, vigoroso, robusto, de marcada acidez y ligeramente amargo. 2008 a 2010.

VinAlto

Celaio 2004

El Celaio es el vino más sencillo de la serie italiana de VinAlto, comparable con un Valpolicella: fruta ligeramente empañada, frutillos negros, discretas notas tostadas, cuero y acentos minerales. La estructura es densa, seca y dulce como el regaliz, una pizca salado, fresco en el final. 2008 a 2010.

BLANCOS AUSTRALIA

15,5

Fermoy Estate

Semillon Chardonnay Margaret River 2007

A nivel aromático es un vino delicado y discreto, pero en cambio en el paladar es tremendamente presente, denso, agradablemente potente y con bastante temperamento. 2008 a 2011.

Yalumba

Eden Valley Wild Ferment Chardonnay 2006

Aromática muy expresiva. Fuertes notas tostadas, especiado y dominante, pero con mucha profundidad. Voluminoso, encantador y persistente en el paladar, una pizca de amargor acompaña el final. Un vino blanco tremendamente rico, que sin duda demostrará su relieve acompañando platos fuertes, por ejemplo aves al horno. 2008 a 2011.

15

Fermoy Estate

Sauvignon Blanc Margaret River 2007

Frutalidad fresca de frutas verdes, kiwi y casis en primer plano, también presenta componentes de humo; agradable cuerpo, crujiente, vivaz con una acidez ligeramente verde. 2008 a 2010.

LanzThomson Vineyards

Viognier 2007

Aromática especiada con mucho encanto, característica de su variedad, con aromas de albaricoque y praliné. En el paladar muy denso, suave, con un brillo ligeramente dulce y acidez algo justa. 2008 a 2010.

Sandalford

Element Chardonnay Western Australia 2006

Chardonnay característico sin exuberancia alguna, simpático y atractivo. Densidad compacta, agri-dulce, apetitoso. 2008 a 2011.

14,5

Grosset

Riesling 2007

Notas maduras de melón, pomelo, goma y levadura. Frescas hechuras crujientes y vivaces, densidad y longitud medias. En el final ácido marcado. 2008 a 2011.

14

Casella Wines

Yellow Tail Chardonnay The Reserve 2006

Intenso, frutas exóticas, plátano; en un segundo ataque se percibe una pizca de acidez volátil. Principio vigoroso, denso, acentos suaves y buena casta. Nota de tanino ligeramente secante. 2008 a 2010.

14

Cowra Wines

Naturally Australian Chardonnay New South Wales 2007

Contenido, ligeramente tostado, un deje de madera de conífera y flores; fruta discretamente presente. Buena presencia en el paladar con un toque algo seco, que subraya la calidad de este vino como acompañante para la mesa. 2008 a 2010.

13

Green Bay

Chardonnay South Eastern Australia 2007

Avanzado en su desarrollo, en el aroma plátanos, leche con miel, resina y paja; voluminoso, pero plano. 2008 a 2009.

TINTOS AUSTRALIA

16,5

Craneford

Grenache 2005

Intensa aromática, ciruelas y cerezas (frescas y en compota); sutiles notas de cera y humo; jugoso, tremendamente cargado, transportado por una buena acidez. 2008 a 2011.

Penley Estate

Cabernet Sauvignon Reserve 2004

Buena madurez avanzada, complejo; este vino recuerda a un buen burdeos. Espléndida consistencia, materialidad que se mastica y chupa. Está en su momento para disfrutarlo. 2008 a 2011.

Peter Lehmann

Ruediger Cabernet Sauvignon Barossa 2005

Emocionante frutalidad, sorprendente abocado de frutillos, algo de guindilla, mineralidad y tostados. Concentrado en brillo, extracto, taninos. El frescor está dosificado con exactitud. Un vino todavía sin terminar, imprescindible esperar su momento óptimo. 2010 a 2018.

16

Great Western

Best's Great Western Cabernet Sauvignon 2002

Desarrollado y empezando a ser añejo, su compleja aromática presenta notas de coníferas, flores silvestres, cuero y cordero. Muy voluminoso, suave, equilibrado, accesible. Para beber ahora. 2008 a 2010.

Hanenhof Vineyards

Haan Merlot Prestige Barossa Valley 2005

Apetitoso, ciruelas y arándanos en el buqué, también compota; hechuras compactas, el seco frescor y el dulce extracto con su brillo están en perfecto orden. Delicado sabor de moca. ¡Bien hecho! 2008 a 2011.

15

Deakin Estate

Merlot 2006

Fruta directa y abierta, con una hermosa tipicidad de su variedad. Voluminoso, tridimensional, fresco con tendencia a seco, coherente, redondo. 2008 a 2010.

Peter Lehmann

Clancy's Cabernet Sauvignon Barossa Valley 2005

Aromática sencilla y simpática, estilo español con intensos aromas de madera, pimienta, fruta con hueso, notas lácticas y minerales. Buena consistencia, contorno pulido, firme en el centro. Maduro. 2008 a 2010.

14,5

Taltarni

Cabernet Sauvignon Pyrenees Victoria 2005

Discretos aromas de uvas recién maceradas, además notas de tabaco y madera discreta y buena. Muy compacto, algo concentrado, una bomba de taninos sin parangón, extremadamente astringente y también un poco amargo. En este momento es difícil de calibrar, pues los taninos marcan con demasiada fuerza. 2010 a 2014.

Wingara Wine Group

Cracker Jack Stockmans Trail Cabernet Sauvignon Coonawarra 2006

Aromática ligeramente mórbida, interesante y característica. Mineral, aromas de frutillos negros, un poco de brea, incluso se percibe un toque de miel. Homogéneo, denso, potente, con brillo jugoso, pero también taninos más bien ásperos. 2008 a 2010.

Pinot Noir

MADE IN SPAIN

Es hora de quitarle el sambenito de “vino mediocre”, cuando se elabora en España. Piensen en el clima español, en los suelos, y no caigan en el error común de comparar los Pinot españoles con los franceses pues quedarán desconcertados. España no cuenta con el clima fresco de Borgoña, la cumbre de esta variedad. El gran problema de nuestra Pinot era su falta de madurez total. Desarrollaba aromas vegetales, déficit de concentración, y evoluciones muy rápidas. Estos defectos suelen aparecer si no se extrema el cuidado en el viñedo. Los viticultores y enólogos se han empleado a fondo para buscar soluciones a corto plazo. Ahora vemos fruta roja nítida (cereza o grosella), notas especiadas (pimienta negra) o florales (violeta o jazmín). En algunos casos se describen notas del terruño, una habilidad difícil para otras variedades pero que la Pinot demuestra con facilidad si se hace bien. En boca ha crecido su volumen frutal, manteniendo la calidad táctil del tanino -una de sus grandes virtudes- y la frescura. También se ha dado un gran paso con respecto a la evolución del vino en botella. Los vinos resultan más longevos, y desarrollan un buqué muy interesante (cuero, espliego, trufa). En los espumosos de gama alta comienza a ser imprescindible añadir un pequeño porcentaje de Pinot Noir. Y, en los espumosos rosados se ha pasado de unos resultados correctos, a productos finales muy respetables. Cata realizada por Bartolomé Sánchez y Javier Pulido.



D.O. ALICANTE

15,5

Enrique Mendoza

Enrique Mendoza 2004

Es sorprendente cómo ha conseguido una expresión de fruta lozana (grosella, casís), de jazmín o tiza tan bien aderezados por el roble. Trago de largo recorrido, envolvente y completo. 2008 a 2011.



Enrique Mendoza: envolvente.

D.O. CAVA

14

Parxet

Titiana Brut Rosé

Textura fina, cremosa, algo comediada en frescura y sin embargo frutal. Su perfume aún fruta roja (grosella y regaliz) con aromas de crianza (trufa, pan tostado). 2008 a 2009.

14,5

Codorniu

Codorniu Brut Rosé

Paladar fresco, armonioso con justa crianza. Su perfume de frutos rojos (fresa), de humo o mantequilla tostada forman un complejo buqué inicial. 2008 a 2009.

14,5

Gramona

Gramona Brut Rosé

Tan lozano como nítido en su expresión de fruta roja (grosellas, fresón) con un punto confitado que no desentona. Su trago pierde algo de fuerza pero sigue siendo gustoso. 2008 a 2009.

14,5

Juvé & Camps

Juvé & Camps Brut Rosé

Demuestra un balance golosidad-acidez muy apetecible, con el carbónico cremoso que da paso a un final de fresones, violetas y delicada crianza (miga de pan). 2008 a 2009.

15

Albet i Noya

Albet i Noya Brut Rosé

Buen trabajo del color rosa. Su trago muestra concentración frutal, cremosidad y delicioso amargor final ligado con los recuerdos de frutos rojos (cerezas) y violetas secas con ecos de crianza. 2008 a 2009.

15

Gaston Coty

L'Origan Brut Nature

Exhibe, tanto en color (piel de cebolla) y aromas (pera williams, mantequilla, cedro) como en boca (fresco, cremoso), una notable diferencia de concepto. Es más complejo, para acompañar platos suculentos. 2008 a 2009.

15

Alta Alella

Mirgin Privat Brut Nature 2003

Queda el eco de una fruta madura en favor de las notas de crianza (pan tostado, malta), de especias (nuez moscada) y flores marchitas. Todo arropado por su cremoso y equilibrado paso, aunque comedido. 2008 a 2009.

15

Sadeve

Perles Roses Brut 2006

Su trago, de frescura integrada, empapa el paladar de frutos rojos (grosellas, frambuesas) y especias (anis) bajo el influjo de una crianza sosegada (miga de pan, trufa blanca). 2008 a 2010.

15

Sumarroca

Sumarroca Brut Rosé

Un trago muy sabroso, envolvente, por su cremoso carbónico y por la frutalidad; un ligero toque amargo y final feliz de violetas y casís con fondo de pan tostado. 2008 a 2009.

15,5

Can Ràfols dels Caus

Gran Caus Extra Brut 2003

Con un buqué realmente potente de pan tostado, frutos secos, trufa, estragón, que envuelven a los frutos rojos en sazón. Cada trago, frutal y estructurado, es un baño aromático que sustenta su impecable acidez. 2008 a 2010.

D.O. CONCA DE BARBERÀ

15,5

Concavins

Clos Mont-blanc Premium 2004

Ha conseguido una interesante paleta aromática de violetas, grosellas, cacao, cuero, envueltas en una crianza de perfume tonelero fresco. Trago envolvente, algo rudo todavía pero gustoso. 2009 a 2011.

16

Abadía de Poblet

Les Masies de Poblet

Su color intenso en el centro delata poca evolución. Su perfume se presenta poderoso, lleno de frutos del bosque, rojos y negros, minerales, y hongos en un bello ensamblaje. Su trago tiene fuerza todavía, es fresco y refinado en su tacto. Buen trabajo. 2009 a 2012.

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

14,5

Cortijo los Aguilares

Cortijo los Aguilares 2006

Nítido perfume de frutos negros maduros, especias y minerales, bastante persistentes. Su trago suave y goloso desemboca en un final de confitura de grosellas. 2008 a 2009

15,5

Federico Schatz

Federico Schatz 2004

Relamente seductor, lleno de colorido frutal (cerezas, grosellas) con un recorrido virtual entre el terruño, las especias, los hongos. Todo ello en armonía con la madera. Así, su trago es delicado, armonioso y lleno de buenas maneras. 2008 a 2011.



Bru de Gramona 2006: fresco y con carácter.

D.O. PENEDES

14

Loxarel

Loxarel Mas Gargols 2005

Conserva rasgos de juventud pero también de moras en mermelada entrañables. Trago jugoso y delicado con un final fresco. 2008 a 2009.

15

Gramona

Bru de Gramona 2006

Hasta ahora el mejor Bru de Gramona. Su bello engarce de frutillos negros (arándanos), minerales, humo, terruño, son un claro ejemplo de casta y buen hacer. Amable en su trago inicial y rudo en su estructura, fresco y con carácter. 2009 a 2011.

15

Miguel Torres

Mas Borrás 2006

Atrás quedó la floraridad del Pinot para dar paso a los finos recuerdos de tabaco, caja de puros, setas e hongos que dibujan un paladar sabroso, depurado en tacto, con equilibrio y suave deslizar que se extiende en su justa medida. Está en un buen momento de consumo. 2008 a 2011.

15,5

Can Ràfols dels Caus

Ad Fines 2003

Seduca por su franqueza y precisión en un cóctel de frutas (cerezas-grosellas), de especias dulces (canela) y notas balsámicas. Su trago, suave aunque con nervio y finura, rescata, en el final de boca, los recuerdos del terruño. 2008 a 2012.

PLA I LLEVANT- MALLORCA

15,5

Vins Miquel Gelabert

Vinya des Moré 2004

Despierta, en su perfume inicial, su lado más mineral, mediterráneo (ciruela pasa) con ecos de trufa. Se define mejor en boca, jugoso, de taninos fundentes y mejor proyección final. 2008 a 2010.



Abadía de Poblet 2004: fresco y refinado.

D.O. SOMONTANO

16

Viñas del Vero

Viñas del Vero Series Limitadas 2005

Exhibe muchas de las virtudes varietales. Resalta su nariz nítida de frutillos rojos silvestres (groesellas y casís), las especias y notas de humo. Equilibrado en su trago, fresco y con elegante final. 2008 a 2011.

D.O. UTIEL-REQUENA

15,5

Hispano + Suizas

Tantum Ergo Brut Nature

Realmente fresco, cremoso en su textura de boca, con frutuosidad por doquier y fondo de crianza delicioso. En la copa es un dominio de las grosellas, los cítricos y la miga de pan. Para sorprender. 2008 a 2010.

16,5

Hispano + Suizas

Bassus 2007

Por ahora, la expresión frutal más hermosa que hemos encontrado. En un pequeño majuelo de 5 has. sobre suelo calizo-arcilloso se cultiva esta uva que describe elegantes aromas de casís, de violetas o especias. Acidez bien hilvanada, con taninos maduros que regalan un paladar pleno, lo más parecido a un borgoña moderno. El problema, que sólo se elaboran unas 1.000 botellas. 2008 a 2012.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

15,5

Alta Pavina

Alta Pavina "Citus" 2002

Es el más "viejo" de toda la cata y sin embargo sorprende su expresión jovial. También se une la parte mineral (tiza) del suelo (caliza), los cítricos, el espliego. Muy complejo y con un trago largo, delicado pero con nervio todavía. 2008 a 2010.

V.T. CONTRAVIESA-ALPUJARRA

15,5

Barranco Oscuro

Borgoñón Granate 2003

Posiblemente uno de los grandes Pinot que se elaboran en España. El secreto radica en la altura de sus viñedos 1.368 metros sobre el nivel del mar. Fruta roja cristalina, notas frescas de especias, de hojarasca, que se dulcifican en un paso de boca carnoso, intenso y lleno de recuerdos minerales. 2008 a 2011.

V.T. NORTE DE GRANADA

15,5

Ramón Saavedra

Saavedra

Cauzón 2005

Principio reducido que rápidamente muestra su sazonado de frutos negros, de humo o cedro. Taninos angulosos por suavizar, con cuerpo y comedida expresión final. 2008 a 2009.

16

Naranjuez

Naranjuez 2004

Una caja de sorpresas que comienza con los frutos rojos frescos (grosella, frambuesa), las violetas, y se va tornando hacia la trufa, el cacao, el espliego o el espectro del terruño. Balance grasa-acidez justa, con un trago delicado y profundo. 2008 a 2012.

VINO DE MESA

15

Pérez Caramés

Casar de Santa Inés 2.5

Elaborado en el Bierzo. Esboza, con gran definición y expresión, la violeta y la frambuesa, que conviven sin problemas. Su trago, menos poderoso aunque fino, no pierde seducción. 2008 a 2010.



Vinya des Moré 2004: mineral.

Novedades

Lo último en el mercado español

15

Bodegas y Viñedos Muñoz

Finca Muñoz Cepas Viejas 2005

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

Alcohol: 14,5%. Variedad: Tempranillo.

El gran vino tinto de la bodega, con viñedos de más de 60 años, vestido con roble americano y francés al 50%.

Varietal maduro, muy carnoso en boca con un fondo de vainilla-coco enfundado en el conjunto. Tiene taninos pero se integran con destreza. Buen momento de consumo. 2008 a 2010. 15,90 euros.

15,5

Bodegas y Viñedos Verum

Gran Cueva Brut Nature

D.O. La Mancha. Tipo: Espumoso.

Alcohol: 12%. Variedad: Chardonnay.

Empresa dedicada al noble arte de la destilación (Altosa) que ha apostado por tintos envejecidos en barricas cuadradas, orujos monovarietales y este dignísimo espumoso.

Hasta ahora el mejor espumoso manchego. Posee un perfil frutal realmente a destacar, se manifiesta en boca y en nariz (albaricoque, lichis) al mismo ritmo, con crianza, acidez y espuma bien definidas. Largo. 2008 a 2010. 16 euros.

15,5

Hispano + Suizas

Tantum Ergo Brut Nature 2007

D. Cava. Tipo: Espumoso.

Alcohol: 11,5%. Variedad: Pinot Noir.

Es el proyecto de tres socios: Marc Grin, experto en comercio internacional, Pablo Osorio, el enólogo, y Rafael Navarro, viticultor y enólogo con 20 años de experiencia en Utiel-Requena. Juntos elaboran vinos de alta gama a precios muy competitivos.

Sorprendente cómo define y expresa la fruta en boca a modo de golosina (sin caer en golosidades) con halo floral en armonía con su crianza y espumabilidad notable. Muy fresco y fino en nariz. Todo un acierto. 2009 a 2012. 20 euros.



16

Ysios

Ysios Reserva Edición Limitada 2002

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

Alcohol: 14%. Variedad: Tempranillo.

5.000 botellas de una selección de las mejores parcelas de la bodega. Criado en un 85% en roble francés (tres cuartas partes de madera nueva) y 20 meses en botella.

Aroma fresco de frutas rojas ácidas y minerales con madera nueva que envuelve el conjunto. Tacto poderoso, fresco, con estructura y complejo buqué final. No defrauda. 2009 a 2012. 40 euros.

16,5

Bonai

Bonai 2004

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

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

Primer proyecto en solitario de la pareja de asesores enológicos formada por Rosa Villar (enóloga) y Antonio Santos (viticultor), en la bodega Casajús. Es el primer vino en España con vinificación integral.

Desde el principio es poderoso, aunque fino, en aromas de frutos rojos (grosella, cereza) con delicadas pinceladas de lilas o humo. Equilibrado, de taninos gustosos trabajados, con dimensión y notable persistencia. 2008 a 2014. 23 euros.

16,5

Tábula

Clave de Tábula 2006

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

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

Es la nueva apuesta de la bodega, con un cambio de filosofía (más fresca y menos extracción) que no sólo se reflejará en este vino, sino en todos.

Un acierto en el estilo, donde se potencian los frutos rojos ácidos (grosella), el terreno (arcillo-calcáreo) con una buena dosis de madera. Trago equilibrado con apuesta por la frescura, tacto graso y taninos finos con un final largo de fruta. 2009 a 2014. 36 euros.



16,5

Finca Sandoval

Finca Sandoval Signo 2006

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

Alcohol: 14,5%. Variedad: Bobal.

La bobal era la asignatura pendiente de Víctor de la Serna, el artífice. Viñedo antiguo, muy seleccionado para elaborar 1.600 botellas muy personales.

Madurez espléndida que potencia la fruta (cerezas, fresón), el regaliz, las violetas o la tinta china con discreción tonelera. Tacto bucal magnífico, se ha extraído lo justo de la uva, con una dimensión (acidez, alcohol, tanino, peso de fruta) armónica y largo final frutoso. 2009 a 2014. 18 euros.

17

Sabaté i Coca

Sabaté i Coca Rva. Familiar BN 2005

D. Cava. Tipo: Espumoso.

Alcohol: 12%. Variedades: Xarel.lo, Chardonnay.

Es un cava de finca, elaborado con uva propia, lo que permite obtener un cava de altísimo nivel. Además, cada parcela se trabaja por separado, en microvinificaciones.

Burbuja fina, vaporosa que engrandece el conjunto. Así, define mejor el peso de fruta (pomelo, lichis), el terruño (tiza), la fina crianza (pan tostado) dejando un tacto cremoso, graso y delicadamente frutal. Magnífica elaboración. 2009 a 2015. 28,87 euros.

17,5

Recaredo

Turó D'en Mota Brut Nature 1999

D. Cava. Tipo: Espumoso.

Alcohol: 12%. Variedad: Xarel.lo.

2.973 botellas. Elaborado con una sola variedad y de auténtico "terroir": expresión de una zona, un microclima, una tierra calcárea, una viticultura de precisión y un viñedo viejo de Xarel.lo.

Es el único cava con 102 meses de crianza. Carbónico justo, balance acidez-fruta magnífico, con uno de los buqués (flores, humo, mantequilla, laurel seco) más largos y complejos del panorama cava. Imprescindible. 2008 a 2013. 100 euros.



¿Sirve de algo añadir enzimas?



Foto: VINUM

Un polvillo de aspecto insignificante pero con un gran efecto: las enzimas para la elaboración del vino.

Texto: Alain Bramaz

Las enzimas, unas moléculas que contienen proteínas, controlan y hacen posible el metabolismo de todos los organismos vivos. También durante la fermentación alcohólica actúa un gran número de enzimas (contenidas de manera natural en la levadura).

Puede que la más conocida de estas enzimas sea la alcohol-deshidrogenasa (ADH). En la levadura del vino facilita el último paso para la formación del alcohol. En el cuerpo humano, esta misma enzima es la responsable del catabolismo del alcohol en el hígado.

Las enzimas producidas artificialmente o extraídas de organismos naturales desempeñan un papel fundamental en la medicina, la química y la industria alimentaria. Un buen ejemplo de ello sería el *fermento lab* o cuajo auténtico para la elaboración del queso, que se extrae de los estómagos desecados de

los terneros lactantes.

Para la vinificación se dispone de toda una serie de enzimas producidas bioquímicamente, por lo general a partir de cultivos de hongos. Las enzimas que descomponen la pectina facilitan la sedimentación de partículas enturbadoras del mosto de los vinos blancos, una de las premisas básicas para una fermentación limpia.

Otro tipo de enzimas se pueden añadir al mosto de los tintos para aumentar la ganancia de color y taninos. Y algunas enzimas especiales prometen aromas más intensos si se añaden al mosto de los vinos blancos.

Estos productos son legales e inoocuos para el consumidor. Aun así, algunos productores y consumidores de vinos mantienen una actitud más bien escéptica ante estos aditivos. Y es que del vino se espera que sea un producto lo más puro y natural posible.

Es interesante saber que, sobre todo en el caso de los vinos más bien baratos, creados "industrialmente", con mucha frecuencia se añaden enzimas porque se suelen tener que elaborar grandes cantidades de uva de menor calidad en un breve tiempo.

Así, para cada paso de la elaboración se emplea una enzima específica. En la vinificación de vinos de calidad hechos a mano, sólo en contadas ocasiones se añade alguna enzima. Porque las uvas sanas y perfectamente maduras contienen suficientes antocianos y sustancias aromáticas extraíbles, por lo que en el caso de una vinificación atenta y sin prisas, se puede prescindir tranquilamente de las enzimas.

Además, en el segmento cualitativo superior es enteramente deseable que el carácter del vino refleje su añada, y el añadido de enzimas más bien difuminaría esta cualidad.

Amargo

Las narices más sensibles a veces son capaces de percibir si el vino es amargo. En ocasiones se trata del desagradable tono de almendra amarga, consecuencia de un método de clarificación. En cualquier caso, el sabor amargo es problemático en el vino.



Foto: VINUM

Texto: Rudolf Knoll

Tras el tratamiento con un compuesto de cobre para contrarrestar un tufo del vino, es necesario eliminar dicho metal pesado. Para ello hay que proceder a la clarificación azul con amarillo prusiato de potasa (también llamado ferrocianuro potásico, o bien hexacianoferrato de potasa, para los expertos). Los vinicultores que llevan a cabo esta clarificación hasta el límite superior de lo permitido son los responsables de que el vino huele a mazapán estropeado. El olor residual de este tratamiento no siempre se critica en las catas, incluso en las profesionales, pues ese matiz de almendra amarga aparece con poca frecuencia y, además, la percepción aromática de lo amargo puede ser muy diferente en cada persona, según se ha comprobado científicamente.

La podredumbre noble o botritis, si está presente en gran cantidad, puede generar una nota amarga en el vino, que también puede aparecer si se aplica una fuerza de presión excesiva en el prensado para la vinificación, si la ma-

dera de roble de las barricas no ha sido envejecida suficientemente, o bien por exceso de virtudes de roble en el vino. Y, naturalmente, suelen ser los taninos verdes los que vuelven amargo el vino. El sabor amargo se percibe sobre todo en la zona posterior de la lengua. En ocasiones, los vinos tintos jóvenes y de taninos marcados resultan amar-

Contra lo amargo, lo dulce

Los alimentos con sustancias amargas son numerosos: setas, endibias, alcachofas, almendras, los diversos tipos de col, las hierbas aromáticas y, naturalmente, los espárragos que tan de moda vuelven a estar, además del aceite de oliva de calidad. Si el amargor de estos alimentos no se contrarresta con gran cantidad de nata en el guiso, se puede equilibrar por ejemplo con vinos delicadamente abocados o con mucho extracto, que contienen glicerina de sabor dulce: con un Viognier potente, por ejemplo, o un Trockenbeerenauslese maduro para acompañar postres con mazapán.

gos. Entonces provocan una sensación astringente en la boca, que se percibe sobre todo en la parte interior de las mejillas. Lo habitual es que los vinos pierdan esta característica con el tiempo. Muchos vinos de Burdeos (de los que se hacían antes) eran imposibles de beber durante años, hasta que la edad iba redondeando y volviendo progresivamente blandos los taninos. Pero también ha habido cosechas que inicialmente se calificaron como buenas, "aunque todavía inaccesibles". Algunas lo siguen siendo...

Pero independientemente de la causa, los vinos amargos son difíciles de maridar con alimentos, en el peor de los casos con los que también tienden al amargor. Porque las sustancias amargas se suman y se potencian. En la boca, el sabor amargo posee un carácter de advertencia. Las cosas muy amargas no son comestibles; se puede producir una contracción refleja de cierre del esófago, que obliga a escupir lo que se acaba de ingerir, reacción involuntaria pero impropia al comer y beber.

Mercado ecológico de Las Ventas (Madrid)

Eco-bio-vino

Mucho más que un mercado de productos ecológicos en Madrid.



Texto: Sara Cucala

Metro de Madrid. Línea 5. "La verde". Sábado al mediodía. El vagón a rebosar. Un peruano entona "no hace falta que te diga que me muero por tener algo contigo". En mis manos, *La Bodega* de Noah Gordon dormita más que yo, que ando con la mirada perdida en la especie humana, sin pensar. Mi duermevela lo interrumpe una voz que anuncia: "Próxima parada, El Carmen". Es la mía. Me levanto y comienzo mi andadura hacia el Mercado de Las Ventas. Hace más de un año, en su tercera planta se inauguró un supermercado de productos ecológicos. "Puede que algún mercado se salve en esta ciudad", pienso mientras subo a la tercera planta e imagino, porque no está bien señalado, que se llega por un pasillo un tanto oscuro. Cuando entras en ese espacio ecológico te encuentras varias tiendas de paredes acristaladas, una estantería repleta de libros y folletines que informan sobre el concepto bio-eco en la alimentación, alguna tienda de ropa confeccionada con materiales biológicos, una zapatería, una tienda de muebles artesanales, una carnicería, una frutería, un espacio donde se exponen arroces, pastas, sémolas y un sinfín de productos integrales que podrás ir guardando en una bolsa de tela que se recoge en la entrada. No hay mucha gente. "La inmensa mino-

ría", ya se sabe, pero aquí los comerciantes conocen el nombre y parte de la vida de sus compradores. En las paredes de la carnicería se dan los datos de las carnes que se venden y en la frutería, los carteles anuncian la procedencia, calidad y tiempo de recolección de cada producto...

"Viva Patata"

Das una vuelta al ruedo, y encuentras una exposición de papas andinas. Un cartel anuncia que el grupo de Slow Food ha organizado hoy un encuentro por y para la patata. "Viva Patata", anuncia un letrero, y en una mesa se informa de que hoy se puede asistir a una conferencia sobre la patata y luego degustar diferentes tipos en el restaurante bio del mercado. "Está en la planta de arriba. El cocinero Miguel López Castanier ha preparado cinco tapas con patatas, pásate luego". Lo haré sin duda. Pero antes, mi atención se escapa a una pequeña vinoteca en el corazón de este mercado ecológico. Cuatro personas dialogan en el pasillo del mercado ecológico, junto a la vinoteca, con una copa de vino tinto en la mano. -En Francia, bodegas como Chapourtier o Leroy elaboran vinos biológicos desde hace años... No sé por qué nos extrañamos de que en España la mayoría de las buenas bodegas dediquen parte de su producción a esta forma de elaboración del vino.

-Ya, si me parece bien, pero ¿hay alguna diferencia entre un vino biológico y otro que no lo es? Yo no la noto por ningún lado... Y, además, ahora la moda es eso de los vinos biodinámicos. No entiendo nada...

Te das una vuelta por la vinoteca y ves una veintena de referencias diferentes de bodegas de Navarra, Madrid, Rueda, Penedés... Y recuerdas que en España las bodegas llevan muy poco tiempo elaborando este tipo de vinos. Fue en los ochenta cuando en Rueda y, posteriormente, en el Penedés se apostó por hacer un vino biológico. "Potencia los aromas, salen más las flores, los frutos...", dice alguien. Lo cierto es que el adiós a los tratamientos químicos, a los abonos artificiales y a los pesticidas agresivos y la bienvenida a los insectos que destruyen las plagas, la materia orgánica que nutre sin abrasar, la viña sana y cuidada, hoy en día son técnicas habituales en las mejores bodegas de nuestro país como Miguel Torres o Manuel Valenzuela, entre otros. Pero a esta novedad de vinos bio o eco se apuntan otros bodegueros como Ramón Saavedra y su Cauzón (en Granada) o Samuel Cano y su Patio en La Mancha, por citar algunos ejemplos. En el piso de arriba, las tapas de papas van desde las tradicionales bravas a un maravilloso guiso de patatas gallegas con níscalos. Me apunto a este último con una copa de Barranco Oscuro para sentirme totalmente involucrada en este mundo bio-eco del vino y la gastronomía. Entonces, al pensamiento me vienen esos otros vinos que últimamente están causando fascinación entre los medios de comunicación, los biodinámicos. La moda, pienso, viene más por el cuerno de vaca que por el vino en sí pero... ya se sabe, éstos son cosa de la luna. A ella nos abandonaremos.

MERCADO ECOLÓGICO DE LAS VENTAS
C/ Virgen de la Alegría, 10. Madrid.
Tel.: 913 266 000

Agenda DICIEMBRE 2008

- 19/22 ENE. 2009** **MADRID FUSION 2009**
Madrid
VII Cumbre Internacional de Gastronomía, que recoge las últimas tendencias en este campo. Temas como «La gastronomía audiovisual» o «Ciencia y cocina» serán el eje central de interesantes debates, junto con los habituales concursos, catas y premios. México, el país invitado, descubrirá su modernidad gastronómica. www.madridfusion.net
E-mail: madridfusion@madridfusion.net
- 29 ENE / 1 FEB** **FITUR**
Madrid
Se acerca la 29ª edición de Fitur, la feria de turismo más grande del circuito internacional, a la que acudirán más de 13.000 expositores procedentes de 170 regiones. Profesionales y público en general participarán en conferencias, jornadas técnicas, mesas redondas, seminarios... www.ifema.es/ferias/fitur/default.html
- 10/13 FEB.** **ENOMAQ 2009**
Zaragoza
El mayor Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para Bodegas y Embotelladoras apuesta, una vez más, por la promoción internacional. www.feriazaragoza.com
- 25/26 FEB.** **VINALITUR 2009**
Tokio (Japón)
Organizado por la Cámara de Comercio Hispano-Japonesa, este salón del vino, la alimentación y el turismo tendrá como protagonistas productos gastronómicos como el vino, el aceite de oliva, el jamón o el queso, además de una gran oferta de alojamientos y recomendaciones turísticas. Más información: camara@camarajaponesa.es.

CONCURSO SUMILLERES

23 FEBRERO 2009
Madrid

Pilsner Urquell busca la Mejor Nota de Cata para «la cerveza que inventó la cerveza». Con este concurso, Pilsner Urquell quiere que los sumilleres más destacados del panorama español definan los matices de «la primera cerveza rubia del mundo» y den sus pautas para degustarla. La Mejor Nota de Cata tendrá como recompensa un fin de semana en Praga para dos personas que incluirá una visita a la fábrica-museo de Pilsner Urquell en Plzen (República Checa) y el alojamiento en un hotel de cinco estrellas. Las notas de cata tendrán que llegar antes del 23 de febrero de 2009 a cualquiera de las siguientes direcciones:
Correo postal: Departamento de Marketing de Pilsner Urquell. Calle Nuria, 59. 2ª planta. Local C. 28034 Madrid.
Correo electrónico: Marina.GurbindodelRio@pilsner.sabmiller.com



sin palabras...
97 Puntos - Wine Advocate de Robert Parker
MARZO 2008



BODEGAS FÉLIX CALLEJO

Avenida del Cid, km. 16
09441 Sotillo de la Ribera - Burgos - España
Tel.: +34 947 532 312 - Fax: +34 947 532 304
callejo@bodegasfelixcallejo.com
www.bodegasfelixcallejo.com
RIBERA DEL DUERO

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**
Birmensdorferstrasse 169
Postfach 9119
CH-8036 Zürich
Tel. +41-44-268 52 40
Fax +41-44-268 52 05
http://www.vinum.info

**VINUM España
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, María Rodríguez
Publicidad Internacional:
Daniel Pauletto

Redacción Suiza
Barbara Meier-Dittus
Thomas Vaterlaus, Andrin C. Willi, Pierre Thomas
Birmensdorferstrasse 169
Postfach 9119
CH-8036 Zürich
Tel. +41-44-268 52 60
Fax +41-44-268 52 65
redaktion.schweiz@vinum.info

Redacción Alemania
Martin Both, Rudolf Knoll,
Jochen Siemens,
Siglinde Hiestand

VINUM Verlags GmbH
Hülsebrockstrasse 2-8
48165 Münster
Tel. +49 2501-80 12 93
Fax +49 2501-80 12 96
redaktion.deutschland@vinum.info

Redacción Francia
Rolf Bichsel
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.

40% DESCUENTO
LLEVANDO LA REVISTA
MIVINO o VINUM

PRIMER2008

Almansa, Binissalem-Mallorca, Campo de Borja, Cariñena,
La Mancha, Laujar-Alpujarra, Rías Baixas, Rioja, Tacoronte-Acentejo,
Toro, Vinos de la Tierra de Castilla, Yecla

13 y 14 de diciembre de 2008

PALACIO DE CONGRESOS DE MADRID
PASEO DE LA CASTELLANA, 99
28046 MADRID

Sábado (de 12 a 15 h. y de 18 a 21 h.)
Domingo (de 12 a 15,30 h.)

mivino **vinum**



RIOJA
Denominación de Origen Calificada

RIÑA ALAVESA

RIODEL
THE WINE OF THE CANTABRIAN COAST



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

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)

BODEGA MUSEUM

UN NUEVO MUNDO EN TINTOS

Todo un nuevo mundo por descubrir: suelos pobres, clima extremo, y viñedos centenarios que sobreviven donde sería impensable naciera cualquier otro cultivo, dan como resultado un fruto de altísima calidad.

Desde la ribera del Pisuerga, en la cuenca del Duero, Bodega Museum escoge cada racimo que llega a sus mesas de selección y cuida hasta el más mínimo detalle su elaboración y crianza en barrica nueva de Roble, combinando tradición con la tecnología más avanzada.

Todo ello con el único objetivo de ofrecer todo *"Un nuevo mundo en tintos"*.



MUSEUM REAL



VISITA A LA BODEGA
A 15 MINUTOS DE VALLADOLID



CITA PREVIA 983 58 10 29

BODEGA MUSEUM

Ctra. Cigales-Corcos, km. 3
47270 Cigales, Valladolid
Telf.: 983 58 10 29 Fax: 983 58 10 30
www.bodegasmuseum.com