



Ríos de vino: el Ebro. Pág.18



Sudáfrica: nueva generación de viticultores. Pág.44



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



Entrevista con Miguel Torres Maczassek. Pág. 54

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
Comprar vino en Internet
- 8 INTERNACIONAL
Burdeos, la inflación de châteaux
- 10 NACIONAL
Vinagres de Montilla-Moriles con D.O.
- 12 NACIONAL
Premios Baco 2007

MAGAZIN

- 18 RÍOS DE VINO (VI)
El Ebro
- 44 SUDÁFRICA
Los nuevos viticultores
- 54 ENTREVISTA
Miguel Torres Maczassek
- 74 SEMBLANZAS
Félix Tejada
- 77 EXPERIENCIAS
¿El mejor blanco es un tinto?

GUÍA

- 58 CATA EBRO
Un caudal inagotable de vino
- 66 CATA SUDÁFRICA
Vinos con futuro prometedor
- 70 CATA DE SOAVE
Perla blanca de Venecia
- 71 CATA DE VERDICCHIO
Frescos y crujientes
- 72 NOVEDADES
Lo último del mercado

SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 78 CONOCER
- 81 AGENDA
- 82 QUIENES SOMOS



Foto portada:
Heinz Hebeisen.

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

Comprar vino en Internet



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

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

Fidel Lafuente, Mojácar (Almería)

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

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

Vino elaborado por ciegos

¿En qué consiste el método de elaboración sensorial utilizado por enólogos ciegos?

Amalia Navarro, Madrid

Antonio Palacios, Gonzalo Gonzalo y Francisco Peña, enólogos, idearon hace tiempo una nueva metodología de cata: un innovador método de elaboración sensorial por enólogos ciegos, creado en colaboración con la Universidad de La Rioja, que cuenta con una Licenciatura en Enología. Este método es aplicado por personas que, tras recibir formación con vinos modificados con compuestos provenientes del metabolismo microbiano, han desarrollado umbrales ultrabajos de sensibilidad. Se trabaja con personas ciegas por su alta agudeza en los sentidos del olfato y el gusto.

En la vinificación industrial se realizan análisis y en función de los resultados se toman decisiones enológicas, pero gracias al método de elaboración sensorial estas decisiones se pueden tomar antes de que el problema sea detectable por métodos de ensayo químico. El método se adapta a cada tipo de vino, que es catado continuamente por ciegos para detectar los compuestos del metabolismo microbiano y posteriormente trabajar sobre temperatura de fermentación, grado de aireación, tiempo de maceración, valoración de la calidad de las lías, tiempo y tipo de barrica a utilizar... A través de este método nació la bodega Lazaruswine, que cuenta con una variedad de vinos apta para todo tipo de públicos basada en la especial sensibilidad de las personas con discapacidad visual.

Seguros para catadores

Me sorprende que cada vez más famosos aseguren partes de su cuerpo por auténticas millonadas ¿En el mundo del vino los catadores o enólogos pueden asegurarse los sentidos? Pienso principalmente en el olfato o el gusto.

Reyes Tirado, San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)

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



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

Online

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

Catador para gente corriente



Catas originales y divertidas para cambiar el mundo del vino.

Hace ruido al sorber, escupe energicamente, imita voces y realiza todo tipo de aspavientos y sacudidas con el cuerpo, especialmente los viernes, cuando la cata tiene lugar en el sofá: así es el programa "Wine Library TV", que se puede ver en www.winelibrarytv.com, el blog de catas en vídeo de Gary Vaynerchuk. Este comerciante de vinos en Nueva Jersey, de 33 años y origen ruso, se ha propuesto con su podcast diario nada menos que

transformar el mundo del vino: "Changing the Wine World". Su idea es que cualquier consumidor pueda disfrutar sin complejos, comprar, probar, hablar del vino, describirlo y valorarlo. El vocabulario de cata de Vaynerchuk no se detiene ante nada. Recientemente describió dos ejemplares de Malbec empleando expresiones como "pasta de dientes de fresa", "zumo de sardina", "arcén de autopista" y "alta mar", entre

otras. Legendaria es también su aparición en el programa nocturno de Conan O'Brian en la televisión estadounidense, durante el que intentó explicar a su anfitrión los aromas del vino ayudándose de piedras mojadas, hierba recién cortada y sus propios calcetines (el vídeo también está incluido en la página web). Aunque el blog de Gary Vaynerchuk está en inglés, no hace falta dominar este idioma a la perfección para divertirse.

Pregunta del mes

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

Claro que sí. Muchos crus superiores, como los del valle del Ródano, el Priorat, el valle del Douro o La Rioja, se vinifican con cepas cultivadas en arbusto (cultivo de poda en vaso o sistema Gobelet, en el lenguaje especializado), método que ya se usaba en la antigua Roma. Como el cultivo en espaldera (sistema Guyot) no se ha impuesto en el sur de Europa hasta estos últimos 50 años, las viñas viejas a menudo están plantadas mediante la poda en vaso. Y como las viejas viñas ("vieilles vignes")

suelen producir una cosecha escasa por naturaleza, las antiguas plantaciones en Gobelet son consideradas garantía de calidad para vinos superiores. Vinos de culto como el Ermita de Álvaro Palacios (Priorat) y el Batuta de Dirk van der Niepoort (Douro) proceden de cepas de hasta cien años de edad. En el caso del cultivo en vaso, la densidad de plantación (entre 1.500 y 3.000 cepas por hectárea) es menor que con el sistema Guyot (hasta 10.000 cepas). Además, el trabajo en el viñedo de cul-

tivo en vaso suele ser manual y el empleo de maquinaria está muy limitado. Por eso, el sistema Gobelet es sinónimo de viticultura extensiva y muy laboriosa. Mientras que con el cultivo en espaldera los racimos cuelgan a cierta distancia del suelo y en la zona de los racimos se pueden podar las hojas antes de la vendimia, con la poda en vaso, que asemeja la cepa a un arbusto, los racimos crecen en el interior del follaje y más cerca del suelo, debido a lo cual las uvas tardan más en secarse en caso de lluvia.



Viñas viejas cultivadas mediante poda en vaso.

Hong Kong, centro comercial

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

Arnold hace publicidad

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

Ventas récord

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

Chianti por SMS

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

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



Demasiados Châteaux en Burdeos que no tienen castillo.

BURDEOS

La inflación de «châteaux» llega a su fin

En Burdeos debe de haber más castillos que arena en el desierto... Al menos ésa es la impresión que podría dar el gran número de botellas en las que figura la palabra "château". Pero la realidad no es tan romántica: los productores de Burdeos que vinifican y embottellan pueden usar el nombre "château" aunque el vino se haga en un cobertizo destartalado. Más aún: entre los 6.400 vinicultores sacan al mercado 12.600 nombres de "châteaux", pues muchos ponen en sus botellas etiquetas diferentes según el canal de distribución al que estén destinadas (hostelería, comercio especializado, etc.). Ya en 1993 se rogó a los

vinicultores de Burdeos que prescindieran de las denominaciones superfluas. La regla determinaba que cada productor utilizara sólo un nombre; se toleraba un segundo nombre, si éste estaba ya en uso antes de 1983. Durante mucho tiempo esta norma no se siguió con mucho entusiasmo, y la asociación CIVB de Burdeos ha decidido poner orden: el 31 de enero de 2008 finalizó el plazo de gracia. Así, a partir de la añada de 2008, en Burdeos no debería haber más de nueve o diez mil "châteaux". Todos los demás vinos pueden embottellarse bajo el nombre que se desee, siempre que no incluya la palabra "château".

Entre el Este

Ahora que cada vez más productores de vinos de Occidente invierten en el lejano Oriente, también los asiáticos comienzan a interesarse por Europa. Así, recientemente, Japón ha exportado su primer vino al mercado europeo. Shizen se llama este vino blanco, elaborado con uvas de la variedad autóctona Koshu y vinificado por Asagiri Wine Company, asesorada por el consultor bordelés Denis Dubourdiou. El restaurante japonés "Umu", que posee una estrella Michelin, tiene en su carta de vinos la exclusiva de Shizen en Londres. Además, por primera vez se ha vendido una



y el Oeste

finca de Burdeos a manos chinas: la compañía Longhai International Trading Company es la nueva propietaria de Château Latour Laguens y sus 30 hectáreas de viña en Entre-deux-Mers. La producción anual es de 160.000 botellas, sobre todo de tinto, que en su mayor parte será transportado a Qindao, sede principal del grupo y, curiosamente, bastión chino de la cerveza.

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

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).

Fax

Rioja patrimonio mundial

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

Observatorio del vino

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

El cava reacciona

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

El Mundial a Valencia

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

Vinagres de Montilla-Moriles con D.O.

El delegado provincial de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en Córdoba, Francisco Zurera, afirmó en rueda de prensa que «para septiembre u octubre estaremos envasando vinagre con la D.O. Montilla-Moriles», con lo que los vinagres cordobeses serán los terceros de España y los cuartos de la Unión Europea (UE) en contar con la D.O. tras los de Jerez, Condado de Huelva y Módena (Italia). El presidente del Consejo Regulador de la D.O. Montilla-Moriles, Manuel Pimentel, señaló que la autorización para usar el distintivo D.O. es «una buena noticia para el sector y para la provincia de Córdoba», y recordó que la publicación en el B.O.E. del plazo de exposición pública significa que «ya se han superado todos los requerimientos técnicos para proceder a la aprobación definitiva». Los vinagres, que pueden ser de



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

vinos finos, olorosos, amontillados, Pedro Ximénez y Auténtica Miel de Uva, se podrán envejecer por el sistema de criaderas y soleras o por el de añada, y también es posible realizar un «copax» combinando vinagres procedentes de ambos sistemas. En la actualidad, ocho bodegas del marco elaboran unos dos millones de litros de vinagre, de los que se exportan cerca del 80 por ciento, principalmente a la UE y a Estados Unidos.

LA, oro puro de oliva



Los aceites La Amarilla de Ronda (LA) se presentan en sociedad. Tienen su origen en pleno corazón de Andalucía y se caracterizan por ser aceites de oliva extraecológicos de calidad superior. La materia prima proviene de cultivos ecológicos certificados procedentes de los diferentes «Pagos Asociados» a LA -que han sido rigurosamente seleccionados- y además cuenta

con los parabienes de uno de los enólogos más reconocidos a nivel mundial: Michel Rolland. Su envase también se ha cuidado al detalle, pensado no sólo para proteger y conservar la calidad, aroma y sabor de los aceites, sino para el deleite visual por su imagen vanguardista. Por ello LA eligió al afamado diseñador Philippe Starck como creador del mejor «traje» posible. LA elabora dos aceites: el Suave, indicado para pescados, verduras y productos de delicadas texturas, y el Intenso, de potente carácter y con un ligero punto picante, perfecto para resaltar el sabor de ensaladas y recetas tradicionales.



Fax

Málaga con arte

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

Levaduras del CSIC

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

Uvas con menos grado

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

Premios Baco 2007
La frescura de la añada más reciente

Pionero en su género, el Concurso Nacional de Vinos Jóvenes alcanza su vigésimosegundo aniversario con un objetivo marcado: ser el mayor banco de pruebas para los vinos de nuestro país nacidos en la cosecha 2007. Los Premios Baco, como es popularmente conocido este certamen y oficialmente reconocido por el antiguo Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se han consolidado como el certamen con mayor longevidad de los existentes en el calendario nacional de concursos, longevidad justificada en la apuesta que la Unión Española de Catadores



(UEC) viene realizando por nuestros vinos jóvenes. Los Baco volverán a abrir su abanico de participación ya no sólo a los «clásicos» vinos blancos, rosados y tintos elaborados con y sin contacto con madera, sino que también acogerá a vinos más «especiales», a cuyo impulso contribuye la UEC desde el año 2006 con la inclusión de las dos más recientes incorporaciones, la de los vinos elaborados con uvas procedentes de agricultura ecológica y la dedicada a los vinos dulces y semidulces. El 1 de julio se entregarán los premios durante una gala convertida en la gran fiesta del vino joven español.

Advinum forma a los sumilleres

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



El Grifo cambia de variedad



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



BODEGAS
LUIS ALEGRE

Experiencia en roble

Alejandro Simó, Director Gerente de Bodegas Luis Alegre, llegó a la bodega desde el sector tonelero al que dedicó nueve años de vida profesional, y gracias a eso la bodega inaugura un sistema pionero a nivel europeo en el cuidado de las maderas de Roble empleadas para la crianza de sus vinos. En primer lugar, compran la madera directamente al pie de cuatro aserraderos ubicados en Centro de Francia y Alsacia (Selva Negra), Lebanon (Missouri) y Hungría, frontera con Croacia. Se seleccionaron por las características de sus bosques, tomando en cuenta, sobre todo, variedad de roble, climatología, suelos y tecnología en la obtención de las duelas (los listones de madera que, moldeados, conforman la bodega). Una vez seleccionada la materia prima, se transporta al Parque de Secado localizado en las inmediaciones de la propia bodega. Allí comienza el proceso de maduración y secado de la madera, que viene a durar entre 18 y 30 meses. Durante este tiempo el roble se analiza regularmente para definir el momento en que alcanza unos parámetros físicos (humedad) y químicos (taninos, aldehídos fenólicos y fenoles volátiles) adecuados para convertirse en bodega. Al igual que ocurre con la uva, las maderas

evolucionan y maduran de forma diferente entre sí (por su procedencia, variedad, suelo donde han desarrollado su vida) y por tanto cada lote de madera presenta características organolépticas distintas. El trabajo en Luis Alegre consiste en conocer mediante pruebas analíticas dichas características, y así destinar a cada uno de sus vinos la madera que más ayudará a realzar sus características primarias óptimas. El resultado de estas meditadas experiencias se traduce en dos vinos especialmente mimados:

Tinto "Selección Especial" Luis Alegre

La uva procede de distintos Pagos propiedad de la bodega con una edad media de 60 años. 95% Tempranillo 5% Graciano y Mazuelo. La mesa de Selección se trasladada al propio Viñedo para evitar, desde el primer momento, contacto entre uvas sanas y "enfermas" o simplemente "imperfectas". Vendimia Manual. Crianza exclusiva en barricas nuevas de Roble Francés y Europeo. (Quercus Sessilis). Producción: 35-40.000 botellas. La potencia y estructura de este vino lo hace ideal para Carnes Rojas (Buey, Vaca, Ternera), Caza, Cordero, Cochinillo etc.

Blanco Luis Alegre "Selección de Robles Europeos" Fermentado en Barrica:

Uva procedente de un Pago propiedad de la bodega, 90% Viura y 10% Malvasía, de cepas que han cumplido unos 85 años, crecen a una altitud de unos 650 metros y dan unos limitadísimos rendimientos. Todo ello, junto a un minucioso trabajo en la Mesa de Selección, ha servido para elaborar uno de los blancos con más personalidad de Rioja. La temperatura es controlada (sin sobrepasar nunca los 16° C), barrica por barrica, con un sistema de frío que permite "trabajar" de forma independiente cada tonel. Producción limitada a 30-35 barricas por año, unas 8.000 botellas. Por su crianza en barrica puede acompañar carnes blancas, arroces de todo tipo y pescados, desde ligeros hasta grasos. Dos vinos, dos hitos que redondean la obra de una hermosa bodega, atalaya de Rioja y atracción de visitantes.

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





Vinoble 2008 (Jerez de la Frontera) Un salón para soñar con el vino

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

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

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

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

Las catas comentadas y las presentaciones fueron de nuevo la mejor ocasión para aprender más sobre los vinos generosos, dul-



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



ces y licorosos y sobre sus complejos procesos de elaboración. Profesionales y amantes del vino pudieron así acercarse en profundidad a los vinos de botrytis, late harvest, Pedro Ximénez, marsalas, malvasías, garnachas... y tuvieron el privilegio de disfrutar de los grandes Portos tawny y de los más viejos vinos de Jerez que se guardan como tesoros en las bodegas.

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

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

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



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



BODEGAS PARTICIPANTES:

- ABADÍA RETUERTA
- ADEGAS GALEGAS
- AURUM
- AVGVSTVS FORUM
- BODEGAS Y VIÑEDOS EL CHANTRE
- CASTILLO DE MONJARDÍN
- CLOS MOGADOR
- ENRIQUE MENDOZA
- FERNANDO REMÍREZ DE GANUZA
- GRUPO ANTEVINO
- GRUPO CASTAÑO
- GRUPO CVNE
- GRUPO DOMINIO DE TARES
- GRUPO FINCA ALLENDE
- GRUPO IZADI
- GRUPO JULIÁN CHIVITE
- GRUPO MARTÍN CÓDAX
- GRUPO MATARROMERA
- GRUPO PERELADA
- GRUPO PESQUERA
- GRUPO RAMÓN BILBAO
- GRUPO VIÑEDOS DE PÁGANOS
- HERMANOS SASTRE
- HUERTA DE ALBALÁ
- JOSÉ PARIENTE
- LA RIOJA ALTA
- LUBERRI MONJE AMESTOY
- MIGUEL TORRES
- ORBEN
- OSSIAN
- OTAZU-GABARBIDE
- PAGO DE LOS CAPELLANES
- PAZO DE SEÑORANS
- PORTAL DE MONTSANT
- VINOS HEREDEROS MARQUÉS DE RISCAL
- VIÑA COSTEIRA
- VIÑA MAGAÑA
- VIÑA MEIN
- VIÑAS DEL VERO

TOPWINE PAIN

El encuentro de los grandes vinos españoles

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

Blancos, por primera vez

En esta segunda edición de la muestra, pequeña en cantidad por lo escogido y selecto de los vinos presentes, pero grande en calidad, dos fueron las grandes novedades. Por un lado, el significativo aumento en el número de bodegas participantes, y por otro, la presencia entre ellas, por primera vez, de elaboradoras de vinos blancos, que se pudieron degustar en el patio interior del recinto. Entre los más de 200 asistentes, se encontra-

ban compradores y responsables de cadenas de distribución de todo el mundo (con una fuerte presencia de firmas de Alemania, EE.UU. y China, y de nuevos y emergentes mercados como India, Malasia, Corea y Tailandia) para establecer relaciones comerciales con las bodegas participantes y contribuir a una mayor difusión de los grandes vinos españoles en el mundo, además de un gran número de destacados periodistas internacionales de los principales medios de comunicación especializados en el vino, a los que se unieron los prestigiosos sumilleres participantes en el I Encuentro Internacional de Sumilleres celebrado en Jerez de la Frontera (página 17), lo que potenciará el conocimiento de nuestros vinos en los mejores restaurantes de todo el mundo. El acto de clausura de esta Segunda Edición de la Muestra Internacional de Grandes Vinos Españoles, presidido por Manuel Rey Moreno, Director Gerente del Consorcio Turismo de Sevilla, se celebró en Los Reales Alcázares de Sevilla, donde además los participantes pudieron disfrutar de un paseo nocturno en un marco incomparable.



I Encuentro Internacional de Sumilleres: Dignificar la profesión

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

El Comisario de Vinoble y director de OpusWine, Carlos Delgado, acompañado de Francisco Lebrero, segundo Teniente de Alcalde y delegado de Fomento Económico de Jerez, fue el encargado de dar la bienvenida a los asistentes. Delgado afirmó, en el debate que inauguró el encuentro, que «un sumiller no es sólo el que abre las botellas de vino en los restaurantes». Son los diplomáticos de la gastronomía, el enlace entre el cliente y un buen vino y, ante todo, «expertos especializados cuyo objetivo se centra en tres cuestiones: aconsejar un buen vino para cada plato, informar de las distintas opciones según la carta y, por último, garantizar que ese vino se disfruta como debe ser, en la copa correcta y a la temperatura adecuada». Se desarrollaron interesantes ponencias como «Introducción General a la Sumillería», impartida por April Kipatrick, sumiller del Ruth's Chris Steak House de Toronto (Canadá); «El sumiller y los vinos generosos», por Francisco del Castillo, profe-

sor de Análisis Sensorial y director de cursos de sumilleres, quien dio pautas sobre la relación del sumiller con algunos vinos; Guy Bonnefoit, sumiller alemán y miembro del Consejo de la Unión Alemana de Sumilleres, habló de la independencia de los sumilleres frente a los grupos de presión. Se intercambiaron conocimientos y experiencias, y los sumilleres coincidieron en que su trabajo es «informar al cliente y dar consejos, sin caer en la pretenciosidad, pero huyendo de la humildad».

Sumilleres en Vinoble

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

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

