

VINUM • La revista internacional del vino • Junio 1997 • 500 ptas.

Vinum

Singulares, irrepetibles, diferentes

Vinos de terruño



Seis rosados para seis arcos
Saint Emilion
nuevas clasificaciones

Visit Freixenet at Vinexpo

and at <http://www.freixenet.com>

Freixenet
Saint-Hubert d'Arènes
CORDON NEGRO

disfrute
relájese
deguste
participe
admire
conecte
visite
vea
explore
navigue
descubra

el stand de Freixenet en Vinexpo en el "Club des Marques" decorado al estilo Gaudí en el jardín privado, y disfrute día con Freixenet la variedad de nuestros vinos procedentes de nuestras bodegas de España, Francia, California y México en el circuito de carreras de coches-botella a escala las sesiones artísticas de pintura corporal con motivos vitícolas de estilo Gaudí con la Página Web del Grupo Freixenet dedicada a Vinexpo, con imágenes de las actividades diarias de nuestro stand y la últimas noticias nuestro espacio en "Le Village", donde puede degustar un vino y un caviar diferentes cada día el fantástico coche-botella de Freixenet y hacer un paseo por Burdeos Internet con los ordenadores de nuestro stand por el Grupo Freixenet con nuestras pantallas interactivas y disfrute nuestro mundo virtual los nuevos vinos varietales de Freixenet procedentes de Chile, California y España

Vinum

Revista Internacional del vino, con ediciones en alemán, francés y español.
Año XVIII
Tirada Total 53.000 ejemplares.

VINUM Internacional

Intervinum AG
Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich
Editor: Rolf Kriesel
Director Internacional: Rolf Bichsel
Teléfono 07/411/268 52 10
Telefax 07/411/268 52 05

Edición y Redacción España

Director: Carlos Delgado
Edición: Manuel Saco
Catas: Bartolomé Sánchez
Diseño: Ramón Miguel Muñoz
Dirección Comercial: Cristina Butragueño
e-mail: vinum.rd@spainmail.com

Edita

OpusWine
Avda. de Portugal, 71, 28011 Madrid
Tel. 91/526 71 79
Fax. 91/464 47 75
Coordinación Internacional
Director: Heinz Hebeisen
Redacción: Enrique Calduch
Federico Mayo, 11-E. 28011 Madrid
Tel. 91/463 57 64
Fax. 91/526 12 17
e-mail: vinum@spainmail.com

Redacción Suiza

Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich
Teléfono 07/411/268 52 60
Telefax 07/411/268 52 65
Internet <http://www.vinum.ch>
e-mail: edition@vinum.ch

Redacción Alemania

Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8
D-92421 Schwandorf-Neukirchen
Teléfono 0749/94 31/12 28
Telefax 0749/94 31/12 72

Redacción Francia

Vinum France, 54, rue Fondaudége
F-33000 Bordeaux
Teléfono 07/33/556/44 29 25
Telefax 07/33/556/01 21 87
e-mail: r.bichsel@hol.fr

Redacción Italia

Alessandro Masnaghetti
Via San Croce, 6, I-20052 Monza
Teléfono/Fax 07/39/39/230 26 01

Publicidad

España: Cristina Butragueño
Aizgorri, 10. 28011 Madrid
Tel. 91/504 24 02
Fax: 91 573 94 87
Internacional: Caviezel•Senn
Riedstrasse 9
Postfach, 8824 Schönenberg
Tel. 07/411/788 23 00
Fax 07/411/788 23 10

Suscripciones

AES
San Sebastián, 22-2º C
28280 El Escorial (Madrid)

Edita

OpusWine
Avda de Portugal, 71-2º
28011 Madrid
Tel. 91/526 71 79
Fax. 91/464 47 75

Imprime

EPES Industrias Gráficas S.L.
Avda. Valdelaparra, 27
28100 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.

Ahora, en español

En la cepa universal, transfronteriza, en el viñedo común de toda la enología desde Noé, donde el inglés impera, domina el francés, y se expresa contundente el alemán, también se habla español.



Faltaba en nuestro idioma, vínculo cultural de casi 400 millones de personas en cuatro continentes, una revista de carácter internacional, hermana de otras con similar vocación, sobre todo cuando el viñedo es ya viñedo global, los vinos rompen su localismo y el mercado se unifica y expande.

Vinum en español. Parece un sueño: una de las mejores revistas especializadas del mundo, con ediciones en alemán y francés, se edita ahora en lengua hispana y para todos los que hablan nuestro idioma. Ya no hará falta saber inglés, francés o alemán para enterarse de lo que pasa en Burdeos o California, conocer de primera mano la pujante realidad de los vinos australianos, o acceder a la cata de los mejores especialistas internacionales. A su vez, la realidad pujante de nuestra enología y la de los países hispanoamericanos será difundida a los cuatro puntos cardinales. Porque una de nuestras primeras preocupaciones es que los temas enológicos de los países hispanoparlantes, entre los que se encuentran potencias vitivinícolas como Argentina o Chile, y otros donde el vino cobra cada día más importancia como México, Colombia, Ve-

nezuela o Bolivia, por no hablar de las comunidades latinas norteamericanas, tengan amplia cabida y difusión en nuestras páginas. Y que Vinum en español se distribuya en todos estos países.

Si me preguntan cuál es la virtud que más aprecio en el

vino -superadas las deficiencias técnicas, y lograda una calidad media más que suficiente- diré sin vacilación que es la personalidad. Quien acusa primero el hartazgo de los vinos clónicos es el crítico, obligado a catar unas cincuenta marcas a la semana. Resulta insufrible ese patrón, común denominador, omnipresente en nuestra producción vitivinícola: aromas casi idénticos en los blancos jóvenes, con la nota abrumadora y tantas veces discordante de la banana; pimiento verde en los cabernets que no cesan, defecto este que se suele tener por virtud entre nosotros, no sé a cuento de qué. Ayer, sin ir más lejos, la madera usada que todo lo cubre, en los tintos de Rioja o con "riojitis".

Porque el vino debe ser, ante todo, manifestación del terruño, de la cepa en su circunstancia. De ese terruño al que, con la cepa y su viticultor, como no podía ser menos, dedicamos la portada de nuestro primer número.

Carlos Delgado

**UN SUEÑO
LLAMADO
BUSSACO**

Un bosque, un hotel-palacio y una bodega. Las tres cosas a la vez es Bussaco, uno de los lugares más bellos de Portugal, cerca de Coimbra, en la zona vinícola de Bairrada.



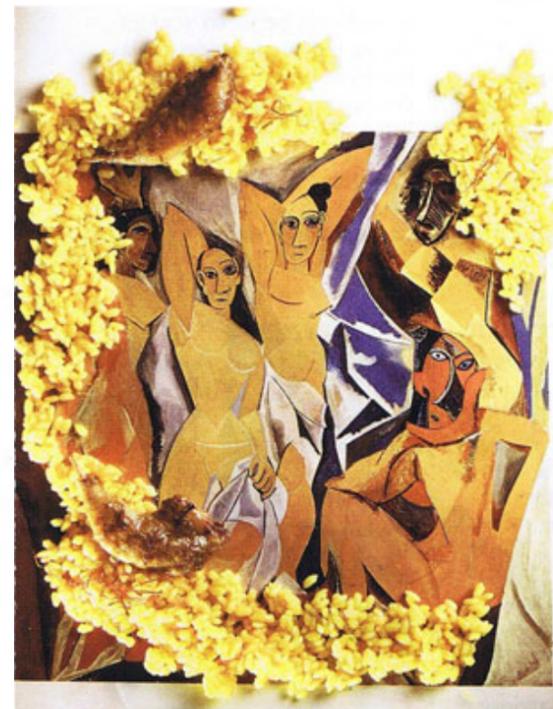
**El momento
mágico de Chile**

Es el primer sitio donde se cultivaron las cepas traídas al continente americano por los españoles. Hasta aquí no llegó la temible filoxera, y su clima y terreno ofrecen condiciones ideales para el cultivo de la viña. Por ello a Chile se le conoce como el "paraíso de la viticultura".



**Rosados para
arroz
de ensueño**

Pocos matrimonios gastronómicos se llevan mejor que los rosados y el arroz. Para demostrarlo, nada mejor que seis vinos de soberbia factura con seis arroces imaginativos creados por Stéphan Guerin y Antonio del Álamo.



**DOSSIER
TERRUÑO**

**Vuelta a los
orígenes**

Cuando se respeta el terruño y el vino expresa la naturaleza peculiar del terreno donde crece la viña, síntesis del saber milenario de su cultivo que se suele corresponder con una selección natural de los varietales impulsada por el hombre, se obtienen, entonces, vinos irrepetibles. Son los vinos de terruño, la antítesis de los masivos vinos "clónicos" que nos invaden.

VINUM-APERITIVO: Noticias del vino.....	6
NOVEDADES: Dos blancos, un cava y un tinto.....	12
LIBROS: Todo sobre el Oporto, Jumilla, y 2 guías.....	14
COSECHA DEL 96 La última cosecha en España, Francia, Italia Alemania, Portugal, Suiza y otras regiones.....	16
DOSSIER TERRUÑO Vuelta a los vinos con personalidad.....	25
SAINT-EMILION Nueva clasificación de esta mítica zona bordelesa.....	54
CHILE La conquista de los mercados internacionales.....	58
TAL PARA CUAL Rosados con arroces: la mejor combinación.....	67
BUSSACO A cuerpo de rey.....	72
BRANDY DE JEREZ Conquistar a la juventud.....	79
GUÍA VINUM Más de 100 vinos de terruño españoles Catas de Saint-Emilion, Montepulciano y blancos de Sudáfrica.....	89
MISCELÁNEA	106
ESCENA	110

FLASH

El Brandy se viste de largo

La lucha contra el descenso en el consumo de brandy y contra su imagen de bebida solemne, "de mayores", ha comenzado. Canciones de grupos tan populares como Ketama, pases de modelos tan explosivos como Naomi Campbell, presencia en las películas de directores tan prestigiosos como Almodóvar... Todo es poco para el dinámico Consejo Regulador del Brandy de Jerez con tal de ganar para este aguardiente de vino a las nuevas generaciones.



Música para Martín Códax

El pasado 12 de Mayo se presentó en Madrid la cosecha del 96 del albariño Martín Códax, en el salón Medinacelli del Hotel Palace de Madrid, en compañía de la música del Grupo gallego Milladoiro. Este albariño brillante, vivo, de color amarillo pajizo y verdoso y con una ligera aguja, es el orgullo de las Bodegas Vilarinho-Cambados. Un vino que evoca a los cantares del siglo XIII, pues Martín Códax fue el poeta del medioevo galaico-potugués que elogiaba los embrujos del vino para los preludios amorosos en las conquistas a las damas de la época, y que mantiene su tradición cultural apadrinando al grupo Milladoiro.

Tanto con la presentación en sociedad de la cosecha del 96, como con la participación de Milladoiro, Martín Códax ofrece lo que, desde las perspectivas de las tierras gallegas, supone la cultura del vino ligada al arte. Una armonía, sin duda, la del buen albariño y la de la buena música gallega, como señaló el Presidente de las Bodegas Vilarinho-Cambados, D. Ramón Barral Maquieira.



Nueva generación de vinos

El Consejo Regulador de Valdepeñas acaba de presentar lo que se puede calificar como la nueva generación de vinos acogidos a esta Denominación de Origen: crianzas y reservas modernos, elaborados con tecnología de vanguardia y respeto fiel a la viticultura tradicional y a las variedades de esta importante zona vitivinícola. El camino hacia la modernidad emprendido entre los años setenta y ochenta por las bodegas inscritas en el marco de Valdepeñas ha terminado por dar sus frutos.

Valdepeñas es una Denominación de Origen de extensión restringida, con una superficie de viñedos inferior a otras muchas. Apenas 30.000 hectáreas dedicadas al cultivo de la vid, circunstancia que la convierte en una de las denominaciones españolas más controladas y con mayores garantías. Las importantes inversiones realizadas por las bodegas en investigación y alta tecnología, así como en la construcción de locales idóneos para el envejecimiento de vinos en barricas de roble, han dado como resultado una nueva generación de crianzas y reservas muy bien estructurados, de una alta calidad y equilibrio enológico, capaces de competir con los grandes vinos de otras latitudes.

Premio para Graciano

Bodegas Viña Ijalba, con su vino "Ijalba Graciano 95", ha conseguido una medalla de plata en el concurso "Vinalias Internacionales 1997" celebrado recientemente en París bajo los auspicios de la Unión de Enólogos de Francia. Un premio que puede calificarse de histórico por ser la primera vez que se reconoce en un foro internacional tan prestigioso -en el que

competían vinos de todo el mundo- la calidad de una variedad minoritaria como la Graciano. También obtuvo medalla en este mismo certamen el vino "Ijalba Reserva Especial 1990", que esta bodega elabora con un 50% de Tempranillo y un 50% de Graciano. Este éxito representa sin duda un espaldarazo a la arriesgada apuesta realizada por esta joven bodega.

Berberana en Argentina

La adquisición por Berberana de Bodegas Martins, marca líder en la Argentina, permitirá la mayor expansión del grupo español en este gran mercado, el cuarto productor del mundo y el segundo por consumo per cápita. El grupo Berberana se estableció en Argentina en septiembre de 1996 a través de su joint venture con Bodegas Norton - del grupo Swarovski y Marqués de Griñón. Tras esta adquisición, Bodegas Hispano-Argentinas, filial argentina de Berberana, absorbe una potente organización comercial que cubre la totalidad del mercado interior argentino y los principales países del área Mercosur, consolidando la más completa oferta de vinos de calidad en ese mercado tanto de producción local como importados.

En la actualidad están finalizando un proceso acelerado de modernización de las bodegas para responder a la creciente demanda de vinos finos argentinos en Europa y los Estados Unidos, cuya exportación a estos mercados pretende liderar internacionalmente el grupo Berberana.



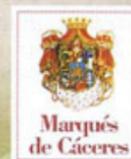
EL ARTE DE SER JOVEN

CON UN TOQUE DE DULZOR

También los vinos jóvenes de Marqués de Cáceres recogen todo el arte de nuestra Bodega. Los más exigentes saben que, año tras año, cosecha tras cosecha, su calidad se ha afirmado. Nunca les ha fallado.

SATINELA es el fruto de esa maestría. Nace de unas vendimias tardías que le confieren un dulzor muy delicado. Le encantarán su atractivo color oro pálido y su nariz de melocotón y mango. En boca destaca su armonía de frutas suaves y refrescantes, llena de vivacidad.

Es una caricia al paladar que le seducirá a todas horas. Deje brillar en su copa este blanco semidulce que nuestra experiencia ha conducido para ofrecerle, una vez más, un vino de personalidad única.



Superándonos en la Excelencia

Nuevo Presidente de la D.O. Almansa

El pasado día 26 de marzo de 1997 se reunió el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Almansa, con motivo de la toma de posesión de 108 Vocales y la elección del nuevo Presidente del Consejo.

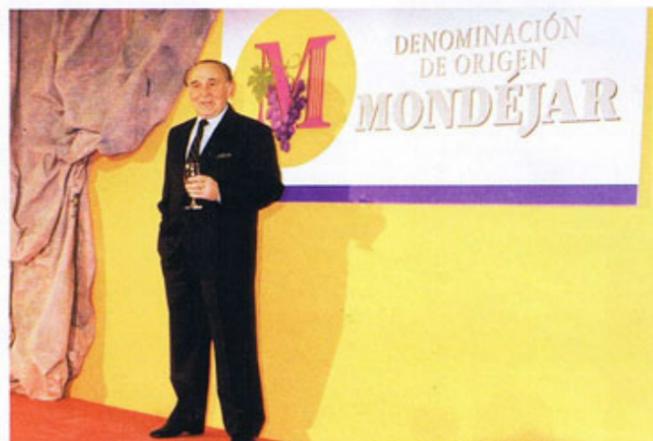
Tras un cambio de impresiones, y escuchadas las palabras de D. Juan Pablo Bonete Piqueras en cuanto a su disposición a aceptar la presidencia, ofreciendo su compromiso de trabajo, con la ayuda y consejo de los 108 Vocales, para conseguir las aspiraciones que la nueva legislatura demanda, se adoptó el acuerdo, por unanimidad, de elegir Presidente de este Consejo Regulador a Don Juan Pablo Bonete Piqueras. Por tanto el Consejo Regulador de la D. O. Almansa queda constituido de la siguiente manera:

Presidente: Juan Pablo Bonete Piqueras.

Vocales: Juan Aparicio Sáez, Avelino Lázaro Cantos, Sebastián Soria Martínez, Juan Cantos Arnedo, Julio López Bueno.

Galardón para "Banda Azul"

Paternina, con su vino tinto "Banda Azul" Crianza del 94, añade otro galardón a su galería de premios. En esta ocasión se trata del campeonato mundial de vino "The World Wine Championships" celebrado recientemente en Estados Unidos, donde ha logrado, con una clasificación de 87 puntos, la medalla de plata. Este no es el primer premio obtenido por las Bodegas, ya que destacan los obtenidos en 1987 en Burdeos, donde logró tres medallas de Oro.



El actor Pedro Peña en la presentación de la D.O. Mondéjar

El pasado día 4 de abril de 1997 se presentó la nueva Denominación de Origen Mondéjar. El acto, que congregó tanto a bodegueros, viticultores y empresarios de hostelería, como a personalidades de la vida política local, provincial y amigos, se celebró en la Universidad de Alcalá de Henares, y estuvo presidido por el Consejero de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha que animó a los vinateros a ser una denominación de origen modélica, que sabe estar en el mercado y saber venderse.

La carta de presentación y puesta de largo corrió a cargo de la prestigiosa enóloga María Isabel Mijares que apuntó que el clima, el suelo y la altura dan a a estos caldos una estructura que se aprecia cuando se catan. Refiriéndose a los vinos blancos reconoció que son deliciosos, con equilibrio, dulzura y fáciles de sabor. Y de los tintos dijo que sorprenden en el vestido y son luminosos, con un solemne rubí de matices muy limpios, aroma frutal y final largo en boca. Auguró un porvenir largo a estos vinos que se presentaban y animó a llevarlos dentro y fuera de las fronteras. Cinco son las bodegas acogidas a la Denominación de Origen Mondéjar: Mariscal, Cayo Mondéjar, la Coop. Santa María Magdalena la Coop. San Donato de Pioz, y la Coop. Viña Sacedón.

Cosecha "Muy Buena" para Rioja

El pleno del Consejo Regulador de la D.O.C. "Rioja" aprobó por unanimidad calificar, de manera oficial, la cosecha de 1996, como "Muy Buena", alta calificación para una cosecha que "ha supuesto el record histórico de producción en Rioja". Esta calificación representa el resultado del estudio de datos obtenidos tras el análisis y cata de 3.676 muestras correspondientes a los 253 millones de litros elaborados en la cosecha 1996. Dentro de los vinos califica-

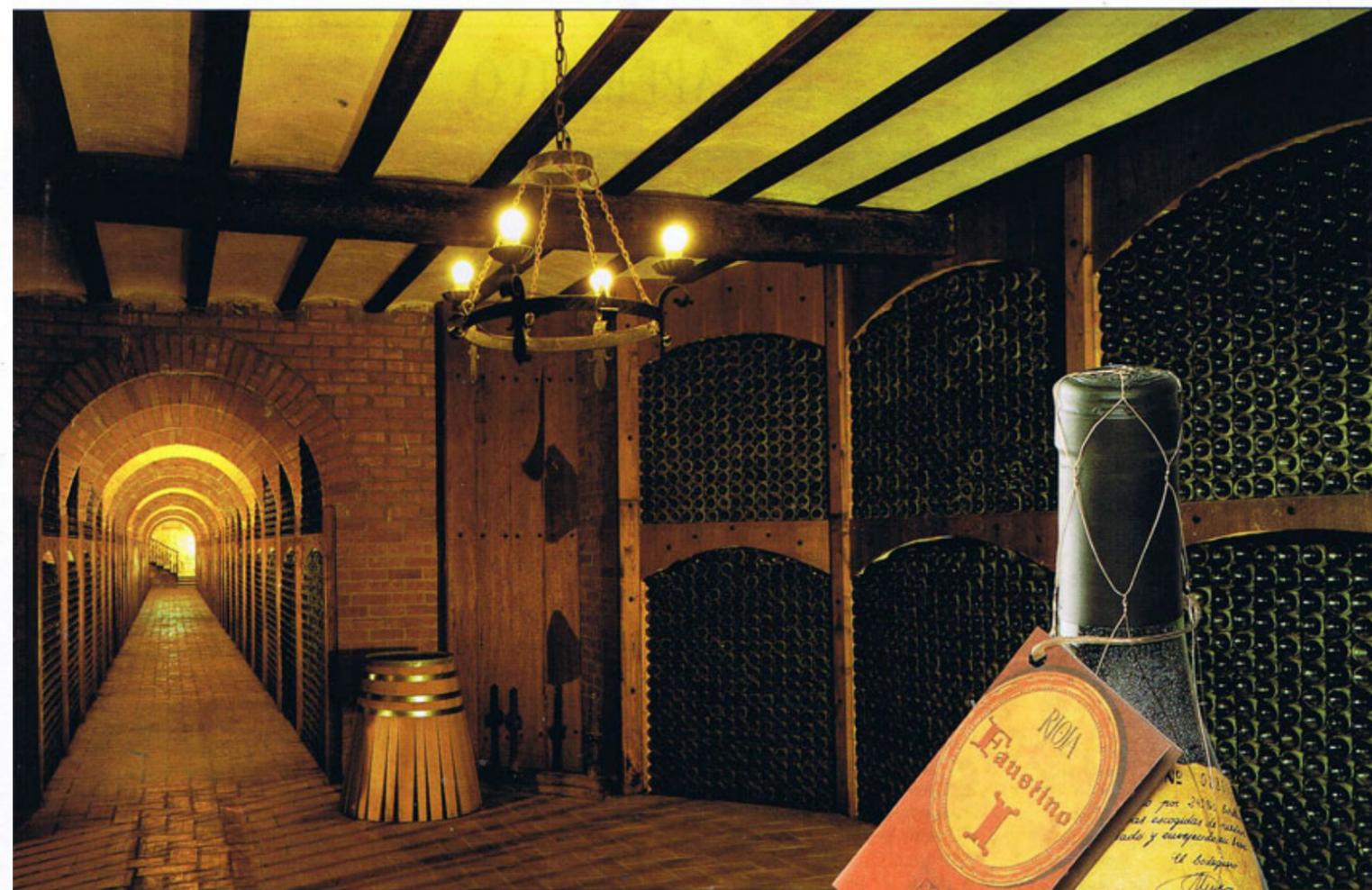
dos, correspondientes a 3.607 muestras, 19,56 millones de litros son vinos blancos, 23,83 millones, rosados, y los 201,03 millones restantes, tintos. Tras dos años consecutivos en que se otorgó la calificación de "Excelente" a las cosechas de 1994 y 1995, algo inédito en la historia reciente de Rioja, la cosecha de 1996 despertó también grandes expectativas respecto a su nivel de calidad, expectativas que han sido confirmadas con su calificación de "Muy buena".

Heladas desiguales en Ribera de Duero

La noche del 8 de mayo se registró una helada en la Ribera del Duero, tras lo cual los Servicios Técnicos del Consejo Reglador recogieron una parte representativa del viñedo de esta D. O. Así, pudieron constatar que el daño se ha producido de una forma desigual, sin que hasta el momento se puedan establecer evaluaciones objetivas del mismo. Las zonas más afectadas han sido las bajas, cercanas al río, generalizándose en el arco que comprende la zona Norte de Aranda de Duero, desde el término de Horra hasta Peñaranda de Duero. En la provincia de Valladolid, la incidencia de la helada ha sido menor. En cuanto a la posible recuperación del viñedo, es de esperar que se produzca la brotación de los conos secundarios de las yemas, ya que la principal, en la mayoría de los casos, ha sido afectada.

Finca Sardón sin complejos

Durante el último par de años, la finca de Sardón de Duero ha sido motivo de intensa curiosidad, en los medios del vino españoles. Finca Retuerta, la propietaria, ha hecho importantes inversiones en la plantación del viñedo, que había desaparecido durante los últimos años, en la construcción de una bodega de elaboración entre las más modernas del mundo, en la restauración de su antigua abadía (parte de la cual se remonta al siglo XII) y en la producción de vinos personales para cuya elaboración cuenta con el asesoramiento de Pascal Delbeck, de Saint-Emilion, uno de los hombres más respetados de Burdeos.



Botelleros de Reservas de Faustino en Oyón.

Desde 1861

Somos la cuarta generación de una empresa familiar e independiente que con 650 hectáreas de viñedos propios, 25.000 barricas del mejor roble y

9.000.000 de botellas en stock permanente

podemos garantizar un alto nivel de calidad botella a botella de ventas anuales muy limitadas.

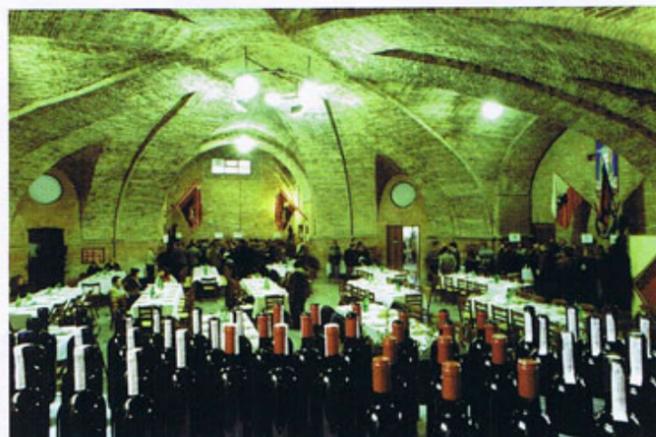
Faustino I

Denominación de Origen Calificada Rioja



Un viejo Brunello con corcho nuevo

Lo que es bueno para la producción de los grandes Châteaux de Burdeos, debe serlo también para Brunello de Montalcino. La propietaria de la Fattoria dei Barbi, Francesca Colombini Cinelli, quiso obtener la bendición oficial para poner corchos nuevos al Brunelli, y su gestión tuvo éxito. Las botellas de Brunello posteriores a 1980 (introducción de la DOCG) obtuvieron un sello de papel con un número absolutamente "inviolable", sellado por el estado. El Ministerio de Agricultura, desde hace poco, permite al productor abrir y consumir botellas, y rellenarlas luego con vino del mismo año. Tras ponerles corcho nuevo, las botellas se precintan con otro sello de papel del estado. Cada encochado se registra en la Cámara de Comercio.



Vino Nobile: La batalla de las lluvias

El teatro Poliziano y la cripta de Jesús en Montepulciano crean un ambiente digno donde catar los Vinos Nobles que presentaban 12 casas de renombre. Es una pena que esta revisión de la cosecha del año tenga lugar en un marco casi privado y no como en Montalcino, donde la realiza el consorcio. La información sería mucho más objetiva, completa y oficial. Se cataron las cosechas de 1994 y 1996. Parece que ambas tienen un nivel inferior a la del 93. Las lluvias de septiembre y finales de octubre afectaron a la cosecha del año pasado y los vinos sufrieron las consecuencias: presentaban una estructura delgada y taninos agresivos. A pesar de todo, hay que hacer notar algunas excepciones de color intenso y buen equilibrio entre frutos, tanino y estructura. Estos vinos corresponden, en cuanto a calidad, aproximadamente a la media del 95.

Ganar más con menos

Los viticultores italianos producen menos, exportan menos y, a pesar de ello, ganan más dinero. La cosecha de 1996 ha sido un 10% menor que la del año anterior y el volumen de exportación ha descendido un 26 por ciento frente al del año 1995. Pero el valor total de los vinos exportados fue un 4,5 por ciento superior al del año anterior. Los vinos DOC (G) encontraron aproximadamente el mismo número de compradores, mientras que la exportación de vinos sin denominación de origen controlada descendió un 30 por ciento. Los Spumanti registraron el notable descenso de un 50%.

FRANCIA

Acuerdo histórico en Champagne

La Safer (Agrupación nacional para la protección de la tierra de labor) se ha hecho cargo de 137 hectáreas de viñas que pertenecieron a Heidsieck Monopole, y se ha comprometido a ceder una parte a jóvenes viticultores y a otros interesados. Se han presentado ya quinientos posibles compradores. 18 hectáreas están en reserva, para sustituir los viñedos que se perderán en la construcción de una nueva línea de TGV (Tren de alta velocidad). Al mismo tiempo se conservan los aproximadamente cincuenta puestos de trabajo de los obreros rurales. La

Safer se compromete también a garantizar al comprador de Heidsieck Monopole, Champagne Vranken, la entrega de la cosecha de estos viñedos y a traspararle nada menos que 23 hectáreas de viñas. El acuerdo es histórico porque en los últimos años las escasas y caras parcelas de viñedos de la Champagne sólo se vendieron a las grandes casas, y ahora, por primera vez, han comprado los viticultores que tradicionalmente eran dueños de la mayor parte de los viñedos y que, en estos últimos años, literalmente habían perdido tierras.

Rivalidad entre Cornas y Côte Rôtie

La organización de nombre interminable (Comité Interprofessionnel des Vins AOC Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône) ha tenido una buena idea: la de presentar sus Côte Rôtie -sus vinos más septentrionales- y sus Cornas -sus vinos más meridionales- en un mismo bloque. Durante dos días, los expertos han tenido ocasión de conocer todo el espectro de las cosechas de los últimos veinte años.

La protagonista fue la variedad de cepa Syrah, que se emplea habitualmente para la crianza tanto del Cornas como del Côte Rôtie. Si entre las dos apelaciones hubiera que elegir una vencedora por puntos, sin duda ganarían los vinos de Côte Rôtie, por una cabeza de ventaja. Lo que no quiere decir que la tierra de Cornas tenga menos potencial, pero la vinificación de muchos de los tintos presentados en Valence no está a la altura de los tiempos. Han destacado los Cornas de 1988, 1985 y 1979 de Alain Voge, el Cornas 1990 de René Balthazar, los Cornas 1988, 1986 y 1976 de Auguste y Pierre Marie Clape. Entre los vinos de Côte Rôtie brillaron el del 91 de François Gérard y de Daniel et Rolland Vernay, el Grandes Places del 85 de Clusel-Roch, el del 83 de Boisseyt-Chol, los del 78 de Jean Marie Gerin y La Mouline de Marcel Guigal.

Pensando en los ciegos

Los vinos de la casa Chapoutier (Ródano) en lo sucesivo podrán distinguirse a ciegas. Toda la gama estará provista de etiquetas que incluirán el texto en sistema Braille.



VINCEMUS ORBE

(Triunfamos no mundo)

Os nosos viños, D. PEDRO DE SOUTOMAIOR, VEIGADARES, e SEÑORIO DE RUBIÓS triunfan all onde chegan, e están chegando a todo o mundo. Un éxito para todos.



ADEGAS GALEGAS

MEDER S/N • SALVATERRA • 36450 PONTEVEDRA
TELF. (986) 65 74 00 • FAX. (986) 65 73 71



Uva recuperada

La Terra Alta tiene tesoros escondidos que en el resto del país apenas si tenemos noticias de su existencia. Un claro ejemplo es este vino elaborado con uvas de viejas cepas de Garnacha blanca, una variedad recientemente "descubierta" en Tarragona, pese a que su uso ha sido habitual en estos pagos, aunque no todos los viticultores fueron siempre conscientes de ello. Uva de grandes posibilidades, tanto en Gadesa como en el Priorat, ha permitido a Cellers Vidal i Vidal ofrecer un vino de un color amarillo dorado con tonos verdosos y brillante. Los frutuosos aromas se funden con los de la madera, muy original. En boca es estructurado y glicérico, con un postgusto dulce-amargo elegante que potencia la compleja vía retro-nasal. Precio: 2.000 ptas.

Les Llossanes, 96
 Cellers Vidal i Vidal
 San Isidro, 48
 43782 Vilalba dels Arcs
 (Tarragona)
 Tel. (977) 43 81 52

Un joven poderoso

De pronto en comarcas como Cariñena surgen vinos que revolucionan el sector. Claro que los milagros en el mundo del vino no existen y sí el trabajo planificado, serio y bien hecho. Tal como lo concibe Santiago Gracia, responsable de la joven bodega Solar de Urbezo. Esta empresa tiene más de cien ha. de viñedo situadas en la Sierra del Algairén, junto al Moncayo. Tempranillo, Cabernet sauvignon, Garnacha o Cariñena son las variedades más abundantes. Con ellas ha elaborado un tinto original, con semimaceración carbónica de algunas variedades. De vivos colores rojos violáceos, intensos aromas frutuosos (mora, grosella) y tonos florales. Lo mejor es la amplia y carnosa boca y el potente y equilibrado paladar. Su precio: 575 ptas.

Viña Urbezo 1996
 B. Solar de Urbezo
 San Valero, 14
 50400 Cariñena (Zaragoza)
 Tel. (976) 62 19 68

Un joven poderoso

Esta bodega, fruto del trabajo concienzudo de tres generaciones, se ha caracterizado siempre por un respeto riguroso a las formas ancestrales de elaborar cava en Penedés. Muy tradicional, no se deja tentar por la moda de los verietales foráneos, como la Chardonnay, y confía plenamente en las virtudes de las variedades clásicas que tanta fama han dado a la comarca, como son la Macabeo, la Parellada, y la Xarel.lo para elaborar sus cavas de larga y esmerada crianza. El resultado puede ser tan soberbio como su último producto, que lleva el nombre del fundador. Es un vino pleno de aromas de crianza, muy finos y elegantes, de gran equilibrio y cremosidad por el perfecto ensamblaje de líquido y carbónico en boca. Digno sucesor de aquel 50 Aniversario. Su precio: 2.300 ptas.

Ramón Nadal Giró
 Can Nadal s/n.
 08733 El Plá del Penedés
 (Barcelona)
 Tel. (939) 89 88 011

Aventura del albariño

José Antonio López lleva el albariño en el alma. Agotada la experiencia de bodegas Agromiño y su Morgadío, ha emprendido la marcha en solitario con una nueva marca que seguro dará que hablar. Se trata de Lusco 1996, un vino de la subzona del Condado, elaborado con las uvas de una vieja y pequeña viña (poco más de 3 ha.) situada en lo mejor del término de Salvaterra. El vino tiene un atractivo color amarillo dorado con tonos alimonados, muy brillante. Es potente en nariz, resalta su frutuosidad y las notas amieladas. En boca es sabroso, estructurado y largo; untuoso y con raza. La retro-nasal es limpiísima, frutosa y con notas florales. ¡Buen comienzo para un veterano! Su precio está en torno a las 1.300 ptas.

Lusco
 Bodegas Lusco do Miño
 36420 Crecente (Pontevedra)
 Tel. (907) 87 99 54



*Nacer de noche.
 El mejor augurio para nuestros vinos.*

En los viñedos de Raimat se vendimia con las frescas temperaturas de la noche. Así la uva llega a las prensas en óptimas condiciones. Sin maceraciones ni fermentaciones. Con sus aromas específicos que darán a cada vino su carácter personal. Gran parte de las cualidades de un vino están ya, latentes, en

la uva. Por eso, todos los cuidados que le prodigamos tienen al final su recompensa. Justo en el momento maravilloso de contemplar, oler y paladear lentamente una copa de aquel vino que habíamos imaginado. Porque hoy, los grandes vinos se hacen así.



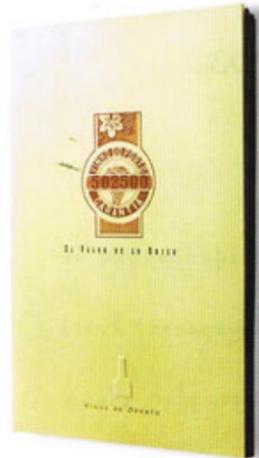
Viñedos. Bodegas. Grandes Vinos.

D.O. Costers del Segre



Todo sobre el Oporto

El recién aparecido catálogo informativo de los vinos de Oporto, editado por el Instituto do Vinho do Porto, es lectura muy instructiva para quienes deseen conocer la complejidad y las muchas variedades que se elaboran de uno de los mejores vinos del mundo. De forma muy amena se analizan los secretos de la vinificación y envejecimiento que dan lugar al prodigio de estos vinos tan singulares, pertenecientes a la



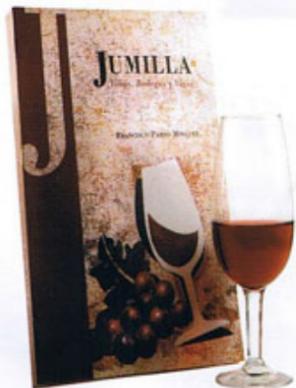
D. Origen más antigua del mundo. Se explican las diferencias entre vinos de Oporto sin añada y con añada, describiendo sus características sensoriales y los distintos sistemas de envejecimiento que experimentan hasta alcanzar su plena redondez. La obra concluye con dos capítulos dedicados a analizar el arte y liturgia del Oporto. Toda esa serie de detalles -almacenamiento, conservación, degüelle de las botellas, las copas idóneas donde servirlo, armonías gastronómicas- que convierten la degustación de un Oporto en un acto del más elevado refinamiento.

Un libro necesario

Jumilla, sus viñas, bodegas y vinos es el tema de un libro de gran interés escrito por Francisco Pardo, el excelente enólogo de Bodegas San Isidro. Con una amplísima documentación, fruto de varios años de trabajo de campo, el libro ofrece el panorama vitivinícola más completo y riguroso de esta Denominación realizado hasta el momento. El libro recoge todo sobre la enología jumillana, desde los inicios de su historia, hasta los últimos acontecimientos. Con infinidad de datos, el autor analiza punto por punto las claves sobre las que se basa la cultura vitivinícola murciana. Además, se extiende por toda la zona de influencia de la D. O. Un libro necesario si se quiere saber casi todo sobre los vinos del levante español, desgraciadamente demasiado olvidados.

El precio es de 3.000 ptas., y se puede adquirir solicitándolo a la siguiente dirección:

Fernando III, 6-5º
30520 Jumilla (Murcia)
Tel. (968) 78 16 98



Oro, plata, bronce

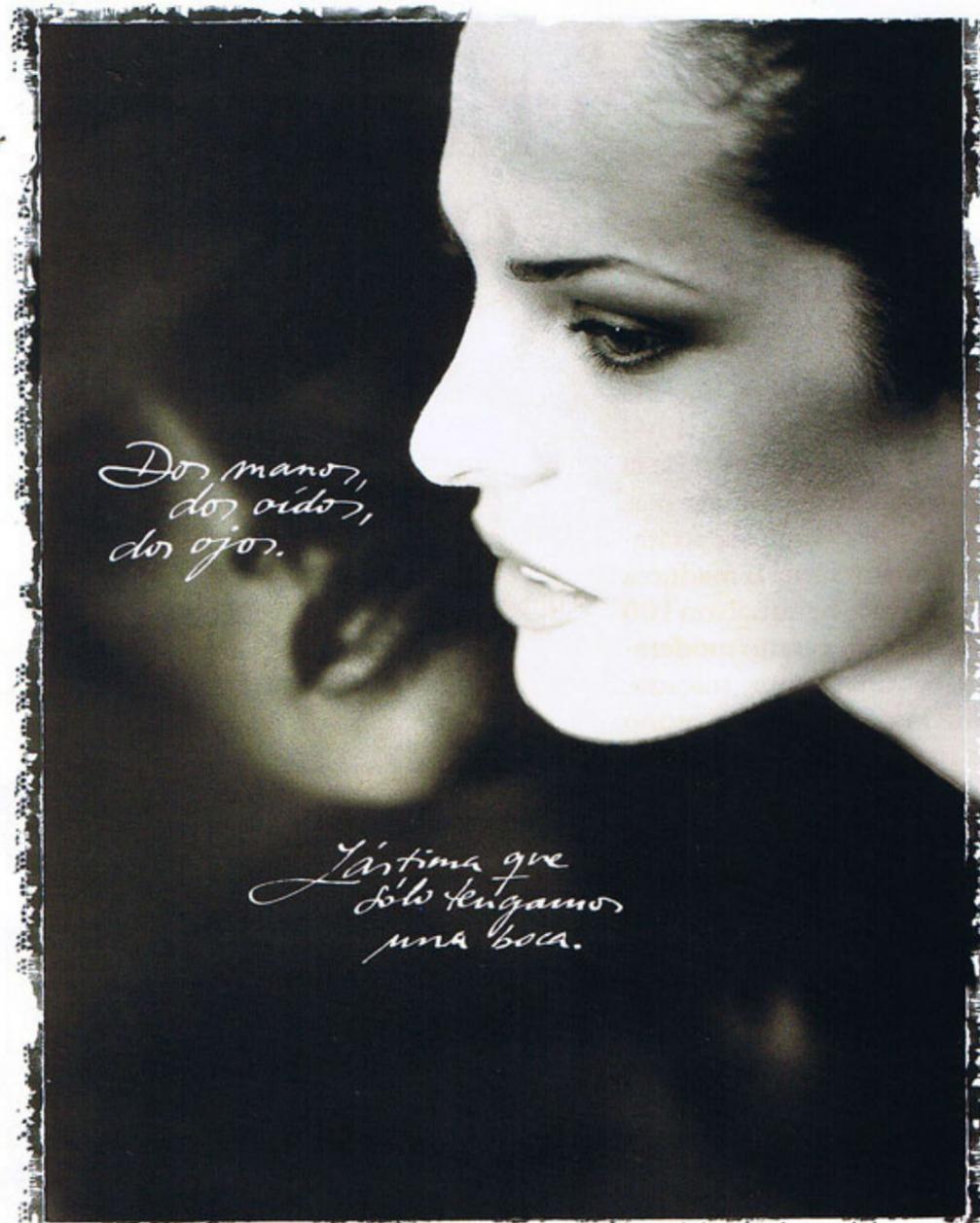
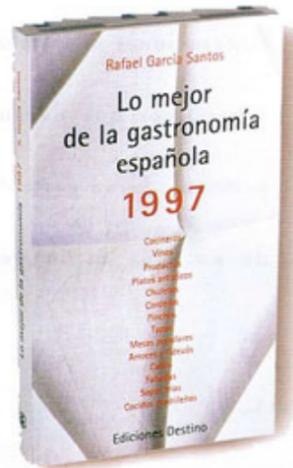


Está a la venta la tercera edición de la Guía de Oro de los Vinos de España. Se trata de una "guía de autor" en donde aparecen las bodegas más representativas del país, así como sus mejores elaborados, a juicio de Andrés Proensa. Para su realización ha catado más de 2.000 vinos, de los que quedaron seleccionados 572 pertenecientes a 250 bodegas. En esta obra se resalta el lado humano del mundo de la enología. A destacar las recomendaciones gastronómicas para cada vino, período de consumo y temperatura óptima. En las catas, se esquivan en lo posible los tecnicismos profesionales y se cuida mucho la redacción de palabras de manera comprensible para los consumidores no avezados. Además de la clasificación de los mejores, calificados como "oro", "plata" y "bronce", aparece otra con los mejores vinos de menos de 500 ptas. En fin, un libro de consulta que merece la pena tener. Se distribuye en quioscos y librerías al precio de 2.475 ptas.

Guía muy personal

Con rigor envidiable y una falta de prejuicios poco habitual, Rafael García Santos, el más prestigioso crítico gastronómico del País Vasco, califica y clasifica los mejores restaurantes españoles, sus vinos preferidos, y los platos o productos que más le entusiasman. Es una Guía de Autor con todas las de la ley, las enormes ventajas de una visión rigurosa y personal de nuestro panorama enogastronómico, basado en una anplísima experiencia, y con los inconvenientes de todo trabajo individual. Habrá quien discuta sus juicios, pero nadie puede negarle la honradez y, a qué negarlo, la agudeza y acierto en sus observaciones.

Tiene en su haber el descubrimiento de jóvenes cocineros desconocidos que hoy son comúnmente aceptados como los mejores. Y eso le acredita como un auténtico gurú.



*Dos manos,
dos oídos,
dos ojos.*

*La tina que
sólo tengamos
una boca.*

Hemos de admitirlo. Sería fantástico haber tenido dos bocas. Imagínese. Así podríamos disfrutar de las cosas buenas de la vida dos veces. De los besos, comidas, tertulias, y cómo no, de la frescura de un Marqués de Riscal.

Un vino fresco, afrutado y con mucho carácter. El único capaz de complacer a ambas bocas.

Tanto por su intenso sabor como por su cuidada elaboración.

Una terapia digna de un oltato maduro que sepa apreciar las

fragancias florales de la uva tipo Sauvignon.

Uva de origen francés, pero con el orgullo de haber crecido en suelo español. Dando al vino una gran personalidad.

En todo caso, aunque sólo tengamos una boca, es un placer para todos los sentidos. Acariciar la botella

y sentir su agradable temperatura. Escuchar cómo se desliza por el vaso. Olerlo para desnudar los aromas que desprende.

Verlo todo a través de su color pálido. Y saborear la suavidad

de cada trago muy lentamente.

Por eso, la próxima vez que quiera deleitar su paladar, descorche una botella de Marqués de Riscal. Mime su boca.

Porque al fin y al cabo, sólo tenemos una.



Año climatológico de una pluviometría muy superior a la media, con un total de 550,5 l/m². Las fuertes lluvias en invierno y primavera contribuyeron a una buena brotación de la viña a mediados de Abril. Las buenas condiciones meteorológicas durante la brotación, sin heladas en primavera, dieron lugar a la que sería la mayor cosecha nunca registrada en Rueda. El verano fue caluroso en Junio, Julio y la primera quincena de Agosto, con unas precipitaciones de 62,5 l/m² en Junio y Julio. Las temperaturas, anormalmente bajas en la segunda mitad de Agosto, retrasaron la maduración del Sauvignon, produciendo unos vinos con un contenido en ácido málico superior al normal. El estado sanitario de la uva fue óptima y la calidad muy buena. Solicite información sobre nuestros vinos y bodegas llamando al teléfono 902 239 715.

HEREDEROS DEL
MARQUES DE RISCAL



VINO OFICIAL RYDER CUP'97

VENDIMIA 1996

Buena, gracias al veranillo de San Martín

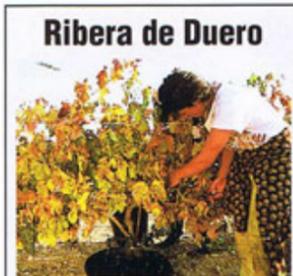
El año 1996 ha dado una cosecha muy especial. En la mayoría de las regiones vitivinícolas de Europa el ciclo vegetativo de la vid fue inusualmente largo. En algunas regiones de Francia, por ejemplo, se contaron 110 días, desde la flor hasta la madurez media de la uva, cuando lo habitual son 100 días. La razón ha sido un verano moderadamente caluroso, finalmente soleado, aunque a veces lluvioso, y un final de otoño extraordinariamente bueno. Una maduración lenta es garantía de un óptimo desarrollo del aroma. Por eso nos esperan, en muchas regiones vitivinícolas, vinos prometedores, en parte incluso magníficos. En cuanto a cantidad, las cosechas han sido más escasas que en años anteriores, con la excepción de la Península Ibérica.

Calidad de la uva		
		
<i>muy buena</i>	<i>buena</i>	<i>mediocre</i>
Tiempo en la vendimia		
		
<i>soleado</i>	<i>variable</i>	<i>lluvioso</i>
Cosecha		
		
<i>mucha</i>	<i>normal</i>	<i>poca</i>



32 millones de Hl. Mucha lluvia y mucho miedo

Ribera de Duero tuvo una cosecha abundante, excelente y bastante regular, superando los 40 millones de kg. de uva, casi tres veces más que en 1995. El tiempo fue húmedo, pero no demasiado frío, con lluvias abundantes. El aumento espectacular de la cosecha se debe a la existencia de muchas cepas de reciente plantación que han entrado en producción en el 96. La vendimia se ha retrasado mucho por la falta de sol en agosto; pero, a diferencia de Rioja, aquí han sabido aguantar y ha habido bodegas que han terminado la vendimia a principios de noviembre. El resultado es que ha salido una uva sana, con grado alcohólico alto, y un elevado nivel de acidez. Una cosecha para seguir aumentando su prestigio.



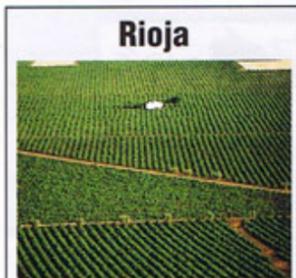
Mucho y bueno

Vendimia: 26 - 9 - 96
Cantidad: 0,28 millones. Hl.
Calidad: Excelente

1995 fue seco, y 1996, lluvioso. La cosecha casi se ha doblado, pasando de 18'95 a 32 millones de hectolitros. La vendimia se retrasó. Algunos viticultores se adelantaron por miedo a que las uvas se les pudrieran con las lluvias de octubre; otros controlaron su miedo y les sonrió la fortuna, ya que el comienzo del otoño fue soleado y seco y maduró uvas de buen grado y acidez.

Rioja obtuvo en el 96 la mayor cosecha de toda su historia, con una producción de 2'35 millones de hectolitros en 47.301 hectáreas de viñedo. Este es el resultado de las condiciones climáticas favorables, pero también de la modernización de las explotaciones. Sobre la calidad hay división de opiniones. Para José Hidalgo, uno de los enólogos más famosos de la D.O. y director de Bodegas Bilbainas, la calidad es irregular, con vinos excelentes y otros muy flojos. Durante agosto llovió mucho, hizo poco sol y hubo bastante humedad. La vendimia se retrasó hasta el 10 de octubre. En las tres subzonas de Rioja, Alta, Baja y Alavesa, aumentó la producción debido al efecto del agua sobre las uvas. Las zonas de recolección tardía de Rioja Alta aumentaron hasta un 40 % con respecto al año anterior, y en la Baja, hasta un 30 %. En la Alavesa subió también la producción de tintos, pero aparecieron casos de botritis en los blancos.

Para los tintos, en su mayoría de la variedad tempranillo,



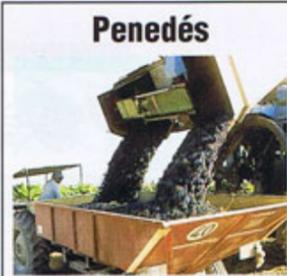
Rioja

Record histórico

Vendimia: 27 - 9 - 96
Cantidad: 2,35 millones. Hl.
Calidad: Buena e irregular

hay un buen porcentaje de uvas de buena calidad que resultaron con 12'5 o más grados alcohólicos, aunque, en líneas generales, la graduación ha sido inferior a la del año pasado. En cuanto a los vinos blancos, la producción de este año se ha disparado. La uva blanca consiguió un cuajado muy bueno duplicando la producción del año anterior, sobre todo la variedad viura, dominante en Rioja, sin embargo ha salido baja de grado alcohólico con 11'5 grados, como mucho.

Penedés, con 230 millones de kilos cosechados, que darán 172 millones de litros, vuelve a sus cosechas habituales de los años 92 y 93, antes de la sequía. Como en toda la zona norte de España, las lluvias de verano retrasaron la cosecha, que ha salido baja de grado pero alta en cantidad. Los tintos han alcanzado unos 12 grados, mientras que los blancos se han quedado con un grado medio de 10'5. Esto va a suponer que la mayoría de la uva blanca irá destinada a cavas, a los que va bien está graduación. No han tenido mucha suerte, porque además sufrieron dos tormentas de pedrisco, pero los grandes viticultores supieron aguantar y han tenido una uva sana al final, lo que permite calificar la cosecha de buena.



Penedés

Abundancia y bueno para cava

Vendimia: 28 - 8 - 96
Cantidad: 1,72 millones. Hl.
Calidad: Buena a muy buena



Borgoña

Mejor que 1995

Vendimia: 14 - 9 - 96
Cantidad: 1,7 millones. Hl.
Calidad: Excelente

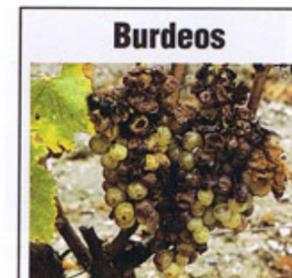
Los viticultores de la Borgoña están especialmente contentos con la última cosecha. No sólo se ha recogido más uva que en los últimos cuatro años, sino que también, según la opinión de muchos, se ha conseguido mayor calidad, con taninos energéticos y una acidez adecuada. Los blancos son llenos y aromáticos, con mucho nervio y frescor. Excelentes también los vinos de Beaujolais y de Chablis, que se han beneficiado de similares condiciones climatológicas, lo que puede situar a la cosecha del 96 entre las excelentes de la década. Los tintos presentan actualmente un color intenso, y son carnosos, llenos y frutales.

Burdeos ha vivido un año de zozobra, entre la esperanza

Los franceses están contentos con su última cosecha, a pesar de las cabriolas del tiempo, que dieron emoción a la vendimia. La totalidad de la cosecha ha aumentado respecto a la cantidad recogida el año anterior (59,65 millones de hectolitros), y el contingente de vinos con denominación de origen (24,9 millones de hectolitros) se ha mantenido estable.

y el temor. La peculiar evolución del clima, con una maduración lenta, por no decir vacilante, ha llevado a unos tintos que se presentan en la actualidad de color intenso, alta proporción de alcohol, y ácido relativamente marcado. Esto recuerda a los de los años 1986 y 1988, que en su juventud se mostraron muy reservados, pero que hoy ofrecen todo su potencial y que, sin duda, pueden contarse entre las cosechas más hermosas de los años ochenta. Los más grandes Burdeos tintos del Médoc (Pauillac, Saint-Estèphe, Margaux) deberían salir como los de 1986. Contrariamente al tan celebrado del 95, que en bodega se suavizó con sorprendente rapidez, el del 96 en el Médoc se establecerá como una cosecha para guardar.

En los Graves y en el Libournais no todos los Merlot son de óptima calidad. Sin embargo, los de cosecha tardía, como el Cabernet franc y el Sauvignon, son muy prometedores: en estos casos habrá gran diferencia entre finca y finca. Los vinos blancos secos tam-



Burdeos

Sauternes excepcionales

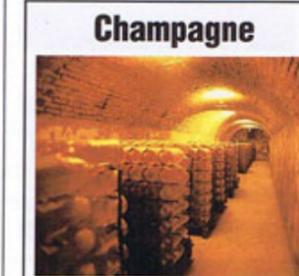
Vendimia: 12 - 9 - 96
Cantidad: 6,93 millones. Hl.
Calidad: Muy prometedora

bién deberían resultar satisfactorios. Faltándole a esta especialidad frecuentemente algo de ácido y, por tanto, de nervio, este año, como los dos anteriores, habrá ganado con las especiales condiciones climatológicas, particularmente en las zonas donde se pudo vendimiar antes de las lluvias de la segunda mitad de septiembre.

Nos espera un año excepcional en Sauternes y las demás regiones de vendimia tardía para vinos dulces procedentes de botritis. Un octubre cálido ha permitido la maduración ópti-

ma y unos frutos ricos en azúcares y con un buen nivel de acidez. El breve período de precipitaciones ha favorecido la podredumbre noble.

En la Champagne se habla de la cosecha del siglo, porque en este tiempo sólo dos veces se ha cosechado uva tan extraordinariamente rica en azúcares y elevada acidez. Ya se compara esta cosecha con las de 1955 y 1928, dos "millésimés" legendarios, vinos considerados ya de coleccionista. Por eso saldrán al mercado como champagne de añadido. Las mejores de estas "Cuvées" nos deslumbrarán a partir del año 2005 por su aroma afrutado, carnosidad y viveza de su carbónico.



Champagne

Cosecha del siglo

Vendimia: 15 - 9 - 96
Recol. Max.: 10 400 kg/ha.
Cantidad: 2,1 millones. Hl.
Precio max.: 24 FF
Calidad: Superior

Las demás regiones

"Pasé mucho miedo, creí que este año se nos hundía toda la cosecha", así se explica Pedro Aibar, director y enólogo de la más importante bodega de Somontano, Viñas del Vero. Ha sido el más lluvioso y frío de los últimos quince años, y como no maduraban las uvas, muchos se asustaron. En esta D.O. la vendimia terminó el 4 de noviembre con 10'5 millones de kilos, un 20 % más que el año pasado.

El sur del Marco de Jerez tuvo mejores condiciones climáticas que el norte. También llovió mucho, pero en la época de la maduración lució

el sol y se vendimió en condiciones normales, obteniéndose 93.564.099 kg. en Jerez.

En La Mancha también pasaron miedo, pero al revés. Tras cuatro años de sequía su miedo era que las enormes cantidades de viñedo (180.000 ha. inscritas en el Consejo Regulador y otras 280.000 al margen de él) comenzaran a desaparecer. Los 414 l/m² que les cayeron el año pasado les ha salvado y han conseguido una cosecha de 150 millones de kilos, de los cuales el 60% es de variedades blancas y el 40% de tintos. Esto representa un 35 % menos

que en las condiciones normales de antes de la sequía.

En la zona de la monastrel, más de 70.000 hectáreas que unen las D.O. de Alicante, Almansa, Jumilla y Yecla, las lluvias consiguieron salvar una zona muy castigada los años anteriores por la sequía. "Nuestras cepas arrastraban problemas desde el 95 -explica Alberto Pérez, Director de Bodegas y Bebidas de Jumilla; ahora han cubierto sus necesidades de agua y han quedado bien preparadas para el año que viene". En Jumilla se recolectaron 50 millones de kg., lo que representa

un 20 % más. Su cosecha ha sido muy buena en grado, color y acidez. Los vinos gallegos, fundamentalmente el Rías Baixas, han sufrido las inclemencias del norte, mucha lluvia, incluso en el mes de agosto, y retraso muy serio de la cosecha. La uva albariño resistió bien, aunque este año nos encontraremos con vinos bastante ácidos; pero la uva treixadura, base de buena parte de los vinos de esta D.O., sufrió bastante y surgieron muchos casos de botritis. Eso ha hecho que la producción haya sido menor que el año anterior, con 9.776.000 kilos.

Las demás regiones

A los viticultores de Alsacia les espera un año muy prometedor. Con cerca de 1,2 millones de hectolitros, la cosecha corresponde aproximadamente a la media de otros años, aunque sí es cierto que se ha recolectado bastante menos Gewürztraminer. La vendimia se inició el 7 de octubre y se extendió, con tiempo soleado, hasta finales del otoño. La uva era notablemente sana y pudo madurar completamente gracias a las buenas condiciones climatológicas.

El Loira ha podido aprovechar unas excelentes condiciones.

Una gran oscilación de las temperaturas entre el día y la noche, poca lluvia y mucho sol durante el período de maduración son, en este caso, los primeros indicios de una excelente calidad. Se esperan vinos tintos carnosos y de color intenso, excelentes Sauvignon y Chenin complejos y buenos para criar en bodega.

Los viticultores del valle del Ródano, de Provenza y del Rosellón están menos contentos. El mes de agosto fue especialmente lluvioso, y septiembre, más bien fresco, aunque seco. Pero un hermoso fin de otoño ha salvado

a los viticultores de lo peor. Gracias a ello, los que mejor han resultado son los blancos de Condrieu, llenos de finura y elegancia. En Côte Rôtie, Hermitage y Cornas, y siempre y cuando se haya actuado con inteligencia, se han vendimiado tintos frutales, energéticos y vigorosos, aunque en parte algo delgados. La cosecha de tinto en algunas zonas de Coteaux d'Aix y Bandol ha salido mejor de lo que se esperaba, pero la proporción de vino de calidad resultará más bien pequeña, inclinándose a favor del rosado.

Châteauneuf-du-Pape y Rosellón han sufrido mucho por las inclemencias del tiempo.

La cosecha en el Languedoc ha sido muy irregular. A muchos vinos blancos les falta algo de relieve y frescura, aunque los tintos son muy notables, carnosos, de color intenso y alta graduación, con un potencial de maduración mediano. En Madiran y Jurançon se habla de un año que, gracias a un final de otoño suave y seco, podría considerarse de un nivel tan excepcional como el del 94 y el 95, tanto con sus tintos como con sus cosechas tardías.

59 millones de Hl. Calidad entre aceptable y buena

Del Piamonte llegan las noticias más positivas. Especialmente los viticultores del Langhe (Barolo y Barbaresco) celebran que las constantes precipitaciones desde finales de septiembre hasta principios de octubre no hayan afectado a la calidad de la uva. A pesar del escaso sol, las uvas han adquirido una concentración de azúcares sorprendentemente alta, por encima de la del año pasado. Algunos viticultores hablan de un año comparable, incluso, al de 1990. También reina la satisfacción en la región de Astigiano, donde el Barbera maduró bien y donde se presenta un año francamente bueno. La producción global es algo superior a la de 1995, un año más bien modesto en cuanto a cantidad.

Piamonte



Cosecha prometedora

Vendimia: 7 - 9 - 96
Cantidad: 3,1 millones. Hl.
Calidad: Buena a muy buena

El año 1996, igual que 1995, ha estado marcado por un verano fresco, con relativamente poco sol. En la mayoría de las regiones ha llovido antes y durante la vendimia. Con 59 millones de hectolitros, un aumento de un 5% con respecto al año anterior, la cosecha sigue estando claramente por debajo de la media de los últimos diez años. La calidad se sitúa entre aceptable y buena.

En la Toscana, en la valoración de la cosecha hay división de opiniones. Y no es extraño, teniendo en cuenta que las precipitaciones han sido superiores incluso a las del Piamonte. Por lo general, la calidad ha sido inferior a la del año pasado, y los resultados resultarán muy dispares, dependiendo de las zonas.

Pero tanto en Chianti como en los alrededores de Montalcino hay productores satisfechos cuyas cosechas no tendrán nada que envidiar a las del año pasado en cuanto a la calidad. La alegría es completa sólo para los viticultores que han entresacado rigurosamente sus viñas, sacrificando la cantidad a cambio de la concentración. Sin embargo, muchos viticultores se quejaron de las condiciones tan problemáticas durante la vendimia.

La iniquidad climática ha favorecido a las pequeñas empresas vitivinícolas, gracias a su corto tiempo de vendimia, lo que les ha permitido un mejor aprovechamiento de los pocos días de sol.

Toscana



Alegría enturbiada

Vendimia: 1 - 9 - 96
Total: 2,7 millones. Hl.
Calidad: Buena

Las condiciones en la zona de Montepulciano son comparables a las de Montalcino, mientras que el año parece haber evolucionado de la peor manera para los viticultores de la Maremma.

El Sangiovese arrojó flacos resultados y el Cabernet Sauvignon tuvo diversos problemas de salud. El Merlot, por el contrario, se ha mantenido muy bien. La producción global de la Toscana se sitúa aproximadamente en un 5% más baja que la del año pasado.

El Veneto es una de las regiones más desafortunadas de este año, a pesar de una producción global un 25% superior a la del 95. Las zonas de Valpolicella han sufrido la escasez de los rayos solares y la generalización de las lluvias durante la segunda mitad de septiembre. En consecuencia ha resultado una vendimia sin apenas madurar. Las uvas de Amarone, que se dejan marchitar y secar al sol para concentrar sus azúcares y sus tonos amargos, no han logrado su punto ideal por la humedad persistente, aunque han visto aumentada su producción de 5.000 a 6.000 toneladas. La cosecha de Soave, sin embargo, gracias a la menor intensidad de las precipitaciones, ha tenido resultados ligeramente mejores.

Veneto



Cosecha pasada por agua

Vendimia: 26 - 8 - 96
Cantidad: 7,4 millones. Hl.
Calidad: Mediana a buena

Las demás regiones

Trentino / Sur del Tirolo: a pesar de las lluvias pertinaces, las uvas blancas han resultado notables. Chardonnay, Riesling, Sauvignon y Gewürztraminer han salido de calidad satisfactoria. El estado de las Pinot nero, sin embargo, ha demostrado ser muy precario. También la Vernatsch preocupa a los viticultores, mientras que Cabernet y Merlot han resistido mejor a los elementos. La producción es un 20 por ciento superior a la del año pasado.

Lombardía: En la zona de Franciacorta, los vinos blancos y los espumosos serán convincentes

gracias a una buena maduración y acidez. El Pinot nero depara menos alegrías en esta zona, y la calidad de las demás uvas tintas es desigual. La cantidad producida es un 20 por ciento superior a la de 1995.

En el Friuli, el desarrollo de la uva blanca ha sido excelente. Especialmente las variedades de maduración temprana Chardonnay y Sauvignon, de calidad decididamente superior a las del 95. Pero en determinadas zonas el granizo ha reducido en gran parte la cantidad y la calidad. Las variedades tintas, por el con-

trario, han sufrido más los efectos de la humedad. La cosecha es un 20% mayor que en el año 1995.

También ha llovido en el sur de Italia. En el sur de Apulia y en Calabria las lluvias cayeron sobre uva madura, lo que acarreará como consecuencia unos vinos aguados. En el norte de Apulia la lluvia impidió la maduración perfecta. La Basilicata, no obstante, ha registrado resultados satisfactorios en el Aglianico.

En Sicilia y Cerdeña, la atención de los viticultores se centró en el falso mildiu, que ha afecta-

do a la calidad en muchas regiones, y en partes del norte de Cerdeña ha atacado a toda la cosecha, mientras que el sur ha salido relativamente bien parado. Los viticultores que combatieron bien el falso mildiu se han visto recompensados con hermosas calidades, en el caso de las variedades blancas y el Cabernet; mientras que las de maduración tardía plantearon problemas debido a las insistentes lluvias. En Sicilia, la cantidad se mantiene constante con respecto a 1995, pero Cerdeña tendrá un descenso de un 30%.

Cosecha en Austria, Portugal y California

El 20 de octubre aún se brameaba en la región de Wachau, Austria. "El ácido y el mosto se equilibran", informaba Irmgard Hirtzberger, de Spitz. En otras palabras: el ácido era muy alto en la uva, y los azúcares, muy escasos.

La vendimia se retrasó mucho, con éxito. Fritz Miesbauer, con el Freie Weingärtner Wachau (Viticultores Libres de Wachau), escéptico en octubre, celebra algunos vinos tintos de alta graduación. Emmerich

Austria



Emocionante hasta el final

Vendimia: 1 - 10 - 96
Cantidad: 2,02 millones. Hl.
Calidad: Buena

California puede contar con una cantidad relativamente pequeña de buena calidad. Los vinos blancos de Austria, con cantidades menores que en 1995, han sido en su mayor parte ligeros, delgados y bien estructurados. En el valle del Duero reina la decepción: sólo muy pocas casas podrán declarar su Oporto como un Vintage.

Knoll de Loiben se muestra restrictivo: "No se han conseguido grandes Riesling, como los que hicimos varias veces durante los últimos años."

La mayor parte de los vinos del 96 en Austria es ligera, delgada y con un buen nivel de acidez. Los tintos son, en parte, más intensos de color y más compactos que los del 95; fue importante la selección en cepa. Resumiendo: de nuevo un año muy dependiente del viticultor. Josef Umathum, de Frauenkirchen, hace balance: "Zweigelt, Borgoña tinta y St. Laurent son mejores que nunca." Para Willi Bründlmayer, de Langenlois, todo fue "sencillamente emocionante". Su conclusión del 96: "Lo que es bueno será incluso muy, muy bueno."

La cosecha total, con unos

2,02 hectolitros, queda por debajo del resultado de 1995 (2,22 millones hl.); no más de 41,6 hectolitros por ha. En el Seewinkel (Neusiedlersee), la helada trajo consigo una aportación ingrata, en la que resultaron dañadas 1.500 hectáreas.

La vendimiada en Portugal ascendió a más de 9 millones de hl., lo que supuso un aumento de un 24% con respecto al año anterior, aunque bien es verdad que el 95 fue una cosecha escasa. 3,5 millones corresponden al sur: Ribatejo, Alentejo y Algarve; en el norte, las regiones más significativas son Douro, con 1,4 millones de hl., y Vinho verde, con 1,8 millones. Dão ha recolectado un 50% más (500.000 hl.) que en 1995.

"Hemos tenido algunos

Portugal



La calidad pide paciencia

Vendimia: 12 - 9 - 69
Cantidad: 9 millones. Hl.
Calidad: Buena a muy buena

problemas de podredumbre", explica Bernardo Visiu, de la Quinta de Santa Eufemia, en el Alto Douro. Quien dejó pasar la lluvia con paciencia ha podido contar con excelentes calidades. El equipo de catadores de Fonseca está especialmente entusiasmado con las cosechas de sus tintos de Portalegre (Alentejo).

Jim Reader, de Cockburns, opina que muy pocas casas destinarán a Oporto Vintage la cosecha de 1996.

California

Tras un año vinícola inestable, la mayoría de los productores tenían ya a finales de septiembre una cosecha relativamente escasa en la bodega. Un invierno más cálido de lo habitual, con muchas precipitaciones, había propiciado el envero dos o tres semanas antes de lo normal. Una primavera fresca retrasó el florecimiento, que se produjo con sólo una semana de adelanto aproximadamente. Las lluvias de mayo, poco frecuentes en California, provocaron corrimiento de racimos e hicieron descender la cosecha de un 15 a un 20%. Las variedades con más cantidad son Pinot noir, Zinfandel y Merlot.

Junio fue fresco, y el verano trajo tres o cuatro olas de calor, en julio y agosto, que aceleraron el proceso de maduración. Para proteger cepas y uvas en esos momentos críticos se cortaron menos hojas de lo habitual. Una

dramática ola de frío, a finales de agosto, que duró hasta bien entrado septiembre, retrasó la formación de azúcares y permitió una maduración posterior de los aromas de la uva. Finalmente, nieblas matutinas y tardes cálidas aportaron el equilibrio, que ya se echaba de menos, poco antes de la vendimia. En general, la mayoría de los viticultores están contentos con la calidad. El intenso trabajo en los viñedos, debido a la catástrofe de la filoxera, está dando sus primeros frutos en las viñas, que ofrecen mucha más variedad en cuanto a plantación y cultivo.

Vinos espumosos (Sparkling Wines): Tras una brotación temprana, se esperaba una vendimia avanzada. Las uvas de la variedad Pinot noir empezaron a teñirse de color ya a principios de julio. Los calores de julio y agosto aceleraron el proceso de

maduración, hasta el punto de que los viticultores pasaron tres o cuatro semanas de vendimia febril antes de recoger una cosecha de calidad altamente satisfactoria. De la variedad Chardonnay se recogió un 20 por ciento menos que en los otros años. Los espumosos de Napa Valley (Mumm, Codorniu, Schramsberg, Domaine Chandon), que seguramente no aparecerán en el mercado hasta el año 2000, tendrán menos cuerpo que en una "cosecha del siglo", pero disfrutará de gran finura.

Vinos blancos: Poca cantidad, pero excelente calidad, favorecida por las condiciones climatológicas. Intensos aromas frutales y marcada característica de su variedad en el Chardonnay, y aromas de bigo y melón en el Sauvignon blanc, que, debido a la poca cantidad, se pudo vendimiar antes de lo habitual. Todas

las variedades blancas muestran buena calidad, aunque una cantidad mucho menor de lo habitual. En el Napa Valley, la cosecha del año ya se compara con las del 81 y el 84; las uvas han madurado perfectamente, a pesar de dar unos niveles de acidez muy altos.

Vinos tintos: El buen tiempo de finales del verano ha permitido una vendimia cómoda, y los viticultores se muestran contentos en general. Parte del Cabernet Sauvignon se recogió ya a principios de octubre y maduró del todo. La única decepción fueron las cosechas entre un 20 y un 40 por ciento menores en las variedades bordelesas Cabernet y Merlot, mientras que al Pinot noir en general le sentó bien el tiempo tan variable. John Thatcher, de Cuvaison, califica a 1996 como: "Excepto en cantidad, un buen año."



Señor de Valdepusa. Grande de Castilla y León. Adelantado de La Rioja. Marqués de Griñón.



Syrah 1993



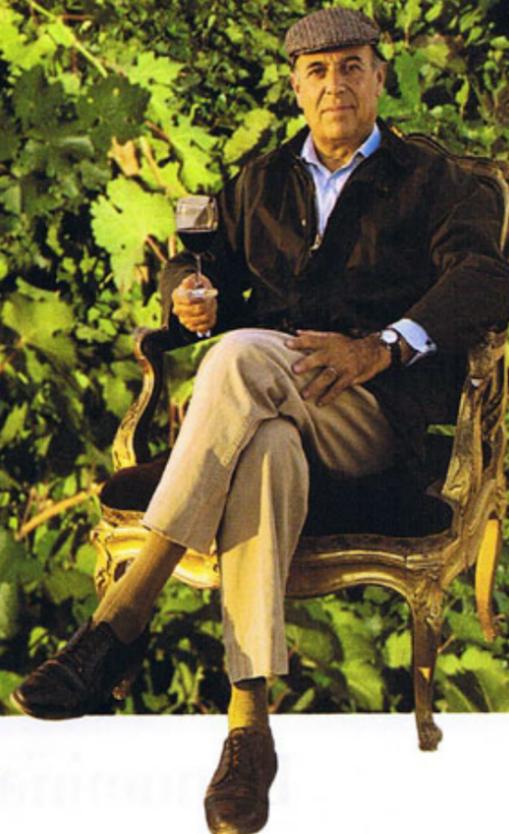
Durius Blanco



Durius Tinto



Tempranillo 1994



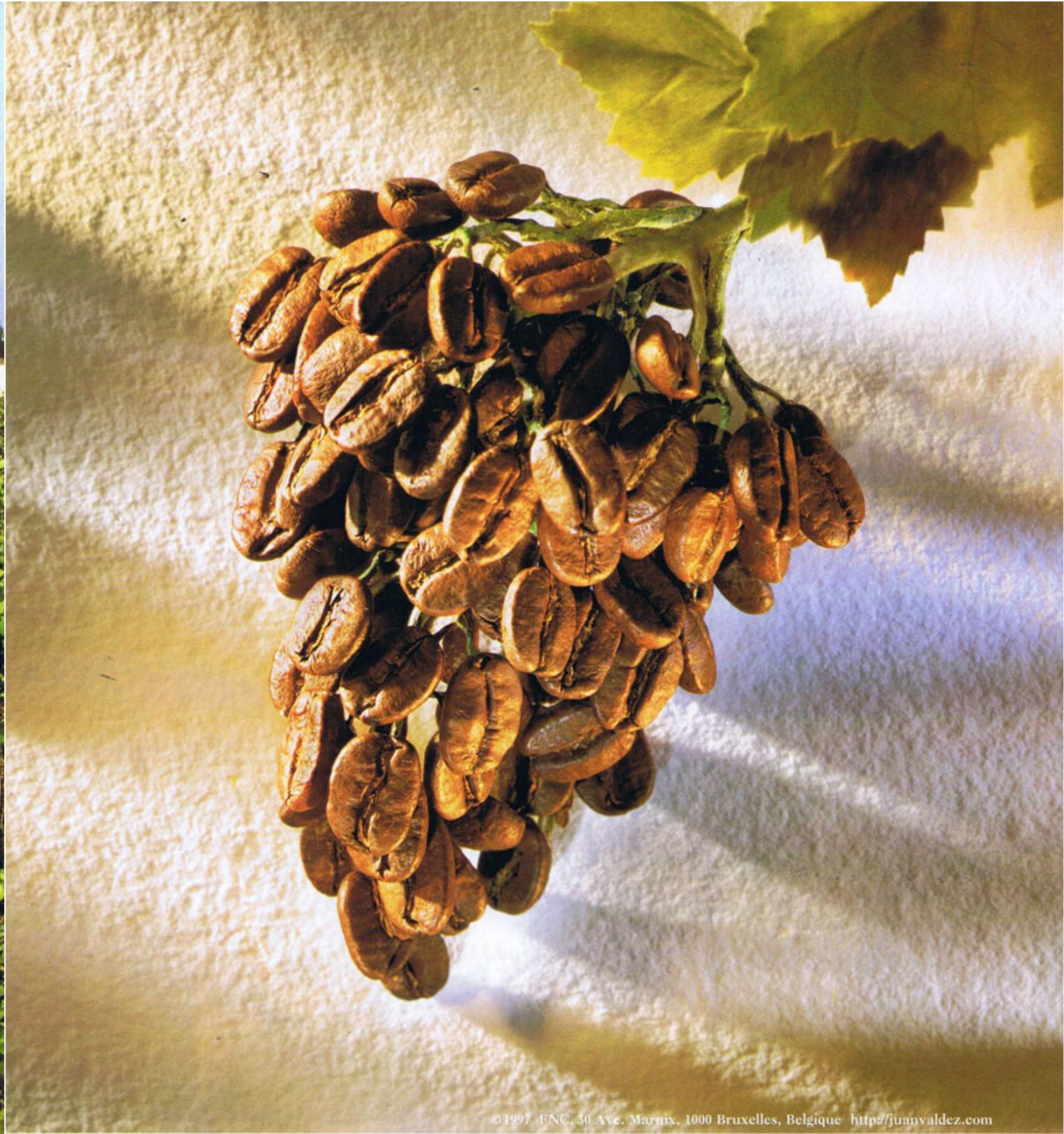
MARQUES DE GRIÑÓN
Vinos Grandes de España



Gold Medal, London 1996.



Silver Medal, London 1996.



©1997, FNC, 30 Ave. Marnix, 1000 Bruxelles, Belgique <http://juanvaldez.com>

Denominación de Origen, Colombia.



El mejor café del mundo.

DOSSIER TERRUÑO

Gracias al terruño, los vinos adquieren su más acusada personalidad, se hacen famosos, se convierten en únicos, irrepetibles. VINUM revela sus íntimos secretos.



Arriba: suelo de arenisca en La Camargue. Abajo: lapilli volcánico de Lanzarote. Centro: albarizas de Jerez.



Arriba: viñedo inclinado en el Cantón Valais de Suiza. Abajo: suelo pedregoso de Châteauneuf-du-Pap



El terruño es para el vino tan fundamental y existencial como en religión la cuestión y búsqueda de Dios. Si los humanos se dividen en teístas y ateístas, en los espíritus del vino se distinguen los terruñistas y los climateos. En ambos mundos existen creyentes y no-creyentes.

Aún se puede ir más lejos en el paralelismo con una religión: la Santísima Trinidad de los adeptos a la cepa es el triángulo mágico Hombre - Cepa - Naturaleza. Simboliza que la bondad de cada uno de los vinos viene dada por la mejor o peor acción combinada de estos factores.

En el factor Naturaleza vuelve a hallarse esta tríada en los elementos determinantes: clima, topografía y tierra (suelo). En Francia, patria del moderno culto al vino, ha surgido el término "terroir" (terruño) para designar este medio natural de la cepa; es un concepto que en ninguna otra lengua del mundo, ni en la castellana, adquiere una acepción tan englobadora. Quizá por ello tengan tantas dificultades con este término los que no son franceses.

Si se superponen los triángulos del vino y del terruño, se forma un hexagrama. La estrella de seis puntas es el símbolo de la coexistencia de un mundo explorable y otro insondable. Y ésta es exactamente la situación de la interdependencia entre el vino y el terruño: hay cosas que pueden explicarse, pero otras, no. Se necesita intuición y algo de fe. Hasta aquí, brujería.

EL TERRUÑO DESDEÑADO

Los tres componentes del terruño, en principio, vienen dados por la Naturaleza. Por lo menos, eso podría parecer. El hombre no tiene influencia sobre el clima y la cosecha. La topografía es muy difícil de modificar, aunque hay suficientes ejemplos de tremendos movimientos de tierras en la viticultura. Así, el anterior propietario japonés del Château Citran, en el Médoc, hizo levantar una colina de grava para imitar las condiciones topográficas de los Grand crus. Se han llegado a movilizar excavadoras gigantes y orugas monstruosas para aplanar y limpiar, en

medio de una gran controversia, terrenos para la viticultura, por ejemplo en el Kaiserstuhl de Baden o en el Salgesch del cantón suizo de Valais.

Por último, la tierra, el componente más sutil del terruño, es la que con más facilidad puede perder su frágil equilibrio, cosa que ha venido sucediendo en los últimos decenios en muchos lugares, a menudo por irresponsabilidad.

También en la tierra vuelve a hallarse el triángulo mágico: aire, agua y vida. Si la tierra no está suficientemente aireada, si no está lo bastante trabajada y suelta, o está compactada por el empleo de máquinas de muchas toneladas de peso, la vida microbiológica se ahoga.

El agua, la humedad del suelo, tiene una influencia decisiva sobre el ciclo vegetativo de la cepa y la maduración de las uvas. Si la tierra drena con demasiada rapidez y se seca, la cepa acusará la falta de agua. Sufrir un poco no le sienta mal, como a ninguno de nosotros, pero sufrir demasiado ya no es sano. Si por el contrario el agua se estanca, los suelos se enfrían y entorpecen el crecimiento y la maduración.

Por último, la vida microbiológica, los microorganismos, descompone la materia dentro de la tierra, de manera que las raíces de la vid pueden absorber el alimento del suelo. Si debido al empleo masivo de pesticidas, por ejemplo, el suelo está biológicamente muerto o inactivo, hay que alimentar la cepa artificialmente con abonos. Y si, además, se riega, ya todo esto no tiene nada que ver con el terruño original, sino más bien con un cultivo hidropónico. (Más información sobre cultivos "Hors-sol" en el informe sobre la actuación de Claude Bourguignon, en la página 35).

EL TERRUÑO TRAICIONADO

Hubo un tiempo, que aún se recuerda, en el que el terruño lo era todo. Las mejores peras eran de Lérida, los mejores espárragos de Navarra, la mejor miel de la Alcarria, los mejores corderos de Aranda. El mejor té venía de Darjeeling, el mejor café de Nicaragua o de las zonas altas de Kenia. La mejor cerve-



El triángulo mágico del vino (Hombre, Naturaleza, Cepa) y el triángulo mágico del terruño (Clima, Topografía, Suelo) forman un hexagrama, símbolo de la coexistencia de un mundo explorable y otro insondable.

za se hacía en Pilsen, porque allí brotaba de las fuentes el agua más blanda y maduraba en verano la cebada más sustanciosa. El queso Emmental procedía del valle suizo del mismo nombre, y el pan de París era mundialmente famoso, porque se hacía con el excelente trigo de la cuenca parisina. Todo tenía sus raíces y su patria.

EN EL NOMBRE DE LA TIERRA

Pero eso es Historia. Hoy día, nuestros alimentos llegan de todas partes y de ninguna, de anónimas fábricas de animales y plantas. Sólo el vino, y sólo gracias a la genial idea de dar una partida de nacimiento oficial a las innumerables cepas, se ha librado de esta caída libre hacia el anonimato.

¿A dónde habríamos llegado ya si en el año 1935 unos hombres con visión de futuro, aglutinados bajo el Barón Le Roy de Châteauneuf-du-Pape, no hubieran introducido y desarrollado en Francia el INAO, el Institut National des Appellations d'Origine



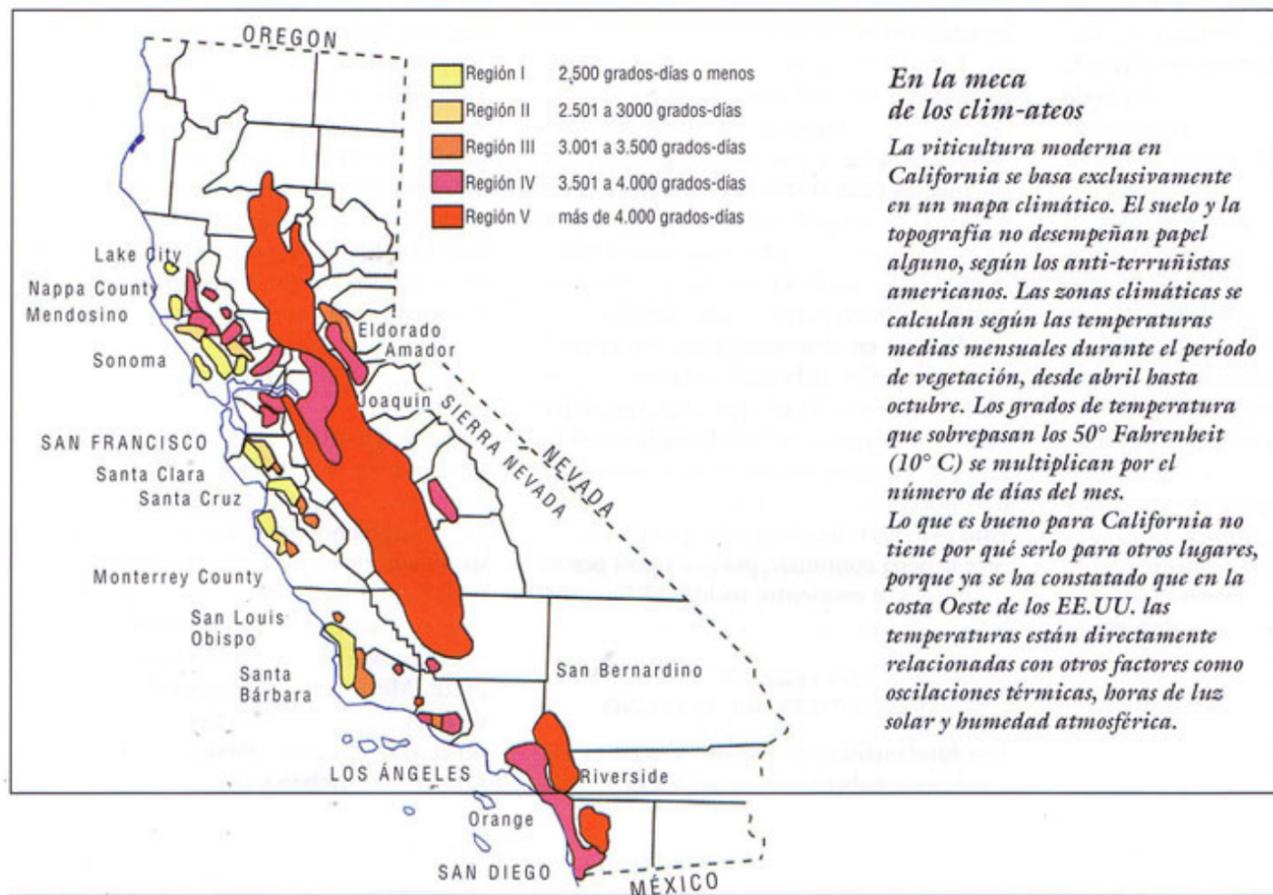
También los triángulos de Terroir y Suelo se encuentran en el hexagrama.

(Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen)? Las cepas francesas de California serían, posiblemente, la más inofensiva de las aberraciones.

Desde 1990, el INAO va incluso más allá, intentando eliminar de las etiquetas todas las denominaciones de las variedades de cepa y dar más peso a los nombres geográficos, y, con ello, al terroir. Con esta política se pretende salvaguardar todas las cepas francesas de la posible confusión con vinos extranjeros.

Los países productores más importantes del Viejo Mundo han adoptado consecuentemente este sistema: Italia, España y Portugal han introducido, por el mismo motivo, las Denominaciones de Origen.

Pero la mayoría de los sectores de la producción alimenticia no tienen raíces y sus productos carecen de la base de un terroir. Con mala intención, ya que sólo así, argumentando una calidad siempre idéntica, pueden "ennoblecerse", racional e industrial-



En la meca de los clim-ateos

La viticultura moderna en California se basa exclusivamente en un mapa climático. El suelo y la topografía no desempeñan papel alguno, según los anti-terruñistas americanos. Las zonas climáticas se calculan según las temperaturas medias mensuales durante el periodo de vegetación, desde abril hasta octubre. Los grados de temperatura que sobrepasan los 50° Fahrenheit (10° C) se multiplican por el número de días del mes. Lo que es bueno para California no tiene por qué serlo para otros lugares, porque ya se ha constatado que en la costa Oeste de los EE.UU. las temperaturas están directamente relacionadas con otros factores como oscilaciones térmicas, horas de luz solar y humedad atmosférica.



mente, todos los productos y comercializarse multinacionalmente. Bajo los dictados del mercado, la agricultura se dejó forzar a producir cada vez más cantidad, de manera más racional, y a producir cada vez más barato. Hoy por hoy, cuando quizá ya sea demasiado tarde, se intenta salvar lo que apenas parece salvable con la llamada agricultura biológica.

Comparado con esto, el mundo del vino puede considerarse sano y salvo. Con ayuda de los atentos consumidores, dispuestos a pagar el precio de un buen vino, los productores han conseguido crear lo que podría llamarse una zona protegida, un mundo del vino que se ha mantenido bastante inmune al código de las apariencias que impera en la comunicación global del marketing y que nadie ha conseguido asaltar por ahora. En él rigen otras leyes, y esto se debe en gran parte, todo hay que decirlo, a las informaciones extendidas por los medios de comunicación especializados en vino.

Incluso parece que a partir del vino pudiera surgir un movimiento de oposición a la actual producción de "piensos" para personas. En todas las granjas se empiezan a reunir fuerzas para volver a los productos con garantía de origen regional, siguiendo el ejemplo del vino, y para recuperar el terroir perdido. Las D.O. en España están haciendo un buen papel en este sentido.

Porque en el terroir tiene sus raíces la fe en la singularidad e individualidad, el concepto o la creencia de que una cepa determinada sólo puede ser vendimiada en un lugar determinado, en un tiempo determinado y por una o varias personas determinadas. Esto es lo grandioso del vino, por lo que merece la pena continuar, porque quizá por este camino se encuentre incluso el futuro de una agricultura sensual y sensata.

LOS TERRUÑISTAS O APÓSTOLES DEL TERRUÑO

Los fundamentalistas ligados a la tierra, naturalmente sobre todo los del Viejo Mundo,

primeramente extendidos por Francia, son auténticos apóstoles del terroir. Allí, la cultura del vino tiene raíces milenarias y ha madurado a lo largo de generaciones.

En principio, en todas las regiones vitícolas de Europa se están imponiendo las variedades que maduran lo justo, en un año normal. A lo largo de siglos, los antepasados de nuestros viticultores han constatado que cuanto más largo es el ciclo de crecimiento, mejor es el vino. Una maduración más larga y lenta entrega unos frutos más deliciosos y aromáticos.

La maduración óptima de las uvas es, pues, la base decisiva de la calidad de un vino. Esta antigua sabiduría es, aparentemente, el último descubrimiento de la enología que, de repente, ha vuelto a descubrir la uva. Para conseguir este estado ideal es necesaria una armonía entre el hombre y su terroir.

André Ostertag, legendario viticultor alsaciano, es un auténtico místico de la tierra. Afirma que "el gran vino es una historia de amor entre el viticultor, su tierra y sus cepas. El hombre debe aprender a observar sus cepas, para entender la tierra a través de ellas. Muy pronto su terroir lo empapará, como a las cepas, y será uno con él. Comprender su terroir también significa encontrarse a sí mismo, dominar la propia tecnocracia, esa visión hiperracional aunque poco amplia de las cosas. ¿Pero quién, hombre o terroir, decide el sabor del vino? Difícil pregunta. Lo cierto es que sin viticultor no hay terroir y sin tierra tampoco hay viticultor."

François Mitjavile, el propietario de Tertre-Rôteboeuf en Saint-Emilion, quien ha transformado en pocos años el vino de su bodega, consiguiendo una auténtica metamorfosis, es aún más radical; incluso le da la vuelta al viejo dicho bíblico: "El hombre se someterá a la tierra." Un viticultor debe estar subordinado al terroir, debe ser su intérprete. Mitjavile cita a Leonard Bernstein y dice: "Una orquesta no debe tener un sonido propio y mucho menos el del director. Los músicos deben expresar a Brahms si es-

Gran Coronas



es una sabia combinación de Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Un vino tinto superior. Excelente. De color rojo profundo y paladar rico; de aroma denso y aterciopelado. Un vino que hace grandes a los mejores platos de carne y sublimes a las nobles recetas de caza. Gran Coronas de Torres.

<http://www.torres.es>

BSB

Colección 125:
Gran Reserva, Reserva y Blanco.
Vinos elaborados exclusivamente
con las mejores uvas,
vendimiadas a mano, de nuestros
viñedos de Aberin y Marcilla,
y envejecidos en barricas nuevas
de roble francés.
Lo mejor de cada añada
etiquetado bajo esta marca:
Colección 125.
"Producción limitada
con botellas numeradas".



CHIVITE COLECCION 125

"Botellas Numeradas"



BODEGAS JULIAN CHIVITE
DE PADRES A HIJOS DESDE 1647

tán tocando Brahms, y a Beethoven si están interpretando a Beethoven.”

“Si en el terruño todo está perfectamente armonizado, la variedad adecuada plantada en la tierra adecuada y sobre los portainjertos adecuados, no necesita ninguna intervención correctora del hombre. Además, sólo se conseguiría indigestarlas. Si las cepas producen un exceso de uva que no puede madurar, algo falla en el sistema. En un mismo pedazo de tierra no se pueden plantar distintas variedades de uva. Sólo se puede plantar una: ¡la buena!”

Mitjavile vive de acuerdo con esta filosofía: “Yo jamás cortaré un grano de uva, tampoco hago selección en la vendimia ni vino de segunda marca. Terte-Rôteboeuf es exactamente lo que su terruño produce en un año”. Hay que reconocer que es una actitud admirable.

LOS CLIM-ATEOS O
EL TERRUÑO REPRIMIDO

Este enorme culto a la tierra no lo entienden los modernos, llamémosles clim-ateos, del Nuevo Mundo. Ellos menosprecian el suelo. Cuando descubrieron el vino, primero intentaron copiar los modelos europeos. Podían adquirir conocimientos sobre el cultivo de la vid y la enología, podían importar cepas, podían encontrar tierras y zonas similares, pero, el clima de allende los mares no colaboraba. Las temperaturas, por lo general más altas, aceleran el ciclo de maduración de la uva, los frutos producen más azúcar y aromas más maduros, y los vinos resultan de mayor graduación, más opulentos y de más volumen. Las finas sutilezas de los ideales europeos, resultado de una armonía entre cepa, clima y terruño, no se podían copiar.

Los nuevos científicos del vino simplificaron el problema, centrándolo directamente en el clima, y dejaron de lado el suelo y la topografía. El suelo se puede regar y drenar artificialmente, las cepas se pueden alimentar con abonos, y las empinadas e incómodas colinas, con la exuberante incidencia de los rayos del sol, tampoco son precisamente las más codiciadas. Así que se fijaron exclusivamente zonas climáticas, se dibujaron ma-

pas del calor y se plantaron todas las cepas ajustándose a ello (ver también el cuadro en página 29).

Así, de las buenas viejas uvas de Europa nacieron vinos con otros perfumes y aromas. Luego pasó lo que tenía que pasar: la funesta confrontación entre los vinos del Nuevo y del Viejo Mundo. En catas comparativas, que ambicionaban sensacionalismo, realizadas ante gremios a menudo cuestionables o muy parciales, se “demostró” que las cepas del Nuevo Mundo, en los casos en los que no eran superiores a los clásicos europeos, eran de igual alcurnia.

LA CASTA DE LOS
FLYING WINEMAKERS

Ahora bien, se sabe por experiencia que en semejantes catas mastodónticas muy rara vez son los vinos más finos los que descollan, sino más bien las más grandilocuentes. No es de extrañar que se agolparan ante las candelas los caldos más maderizados y con más tonos de mermelada, y que las masas los aplaudieran con entusiasmo. Esta tendencia le vino como anillo al dedo a la emergente casta de los “Flying Winemakers”, esos enólogos etrellas multiempleados. Las sutilezas que da un terruño podían sustituirse fácilmente con técnicas modernas en la bodega y en las barricas. Se sacrificó el terruño y el origen, también en las etiquetas, en favor de un marketing eficiente. Los nombres geográficos se sustituyeron por la denominación de la variedad.

Pero curiosamente, estos “Variety Wines” no tienen nada de los aromas y perfumes típicos de la variedad de la que proceden. Más bien son el resultado de una técnica enológica. El efecto producido es que los consumidores pronto empiezan a identificar estos aromas hechos a base de fermentación y barrica, interpretándolos como los aromas característicos de la variedad.

Estos Flying Winemakers lo han comprendido enseguida y, sin pérdida de tiempo, han creado el concepto “to chardonnize”, lo que significa que pueden emplear esta nueva técnica con cualquier variedad de cepa para generar el sabor Chardonnay, o por



El fenómeno Pétrus: La cima de lodo (marrón) es prácticamente la cumbre de Pomerol. Allí está Pétrus. El lodo forma la capa superior de la tierra (fotografía derecha) y hace que los suelos sean más fríos y que el Merlot temprano madure lentamente. Debajo, la sección muestra la formación geológica de la famosa región vinícola en las tierras de aluvión del Garona: sedimentos arenosos/marga en el subsuelo (esgrafiado negro), cubierto de sedimentos arenosos/arena (amarillo) y gravilla/grava (puntos negros).

lo menos, lo que el consumidor reconoce como Chardonnay.

Y si, encima, los gurus de la crítica bendicen estos vinos de retorta y los elevan a nivel internacional, faltará poco para que los veleidosos del Viejo Mundo caigan y quieran imitar a toda costa a los advenedizos. Más les valdría luchar por el prestigio y el éxito comercial en el propio terruño y perfeccionarse por sus propios medios.

Porque el péndulo ya está iniciando su movimiento de retorno. Quien haya probado alguno de estos tecno-vinos, los ha probado todos y, hastiado de su petulancia, gustará de retornar a los vinos más sutiles.

EL PÉTRUS CLÓNICO O
EL TERRUÑO TOTAL

El terruño es, pues, complejo y, en definitiva, insondable. Para entenderlo no sirve de nada llenar grandes macetas con tierra de distintas regiones vinícolas, plantar en ellas cepas de la misma variedad y colocarlas juntas en el mismo lugar. Los vinos se asemejarán como gotas de agua, porque lo que la vid puede absorber directamente de la tierra es muy limitado.

Este fue el resultado de 20 años de investigación por parte del Instituto Bávaro de Viticultura. Plantaron cepas Müller-Thurgau y Silvaner en esquisto micáceo, en arenisca abigarrada, en calizas, en arena move-

diza, en keuper de arcilla y de escayola, todo ello en idéntico lugar en Franconia; las criaron, y microvinizaron las uvas. Entre los distintos vinos resultantes ¡apenas había diferencias perceptibles!

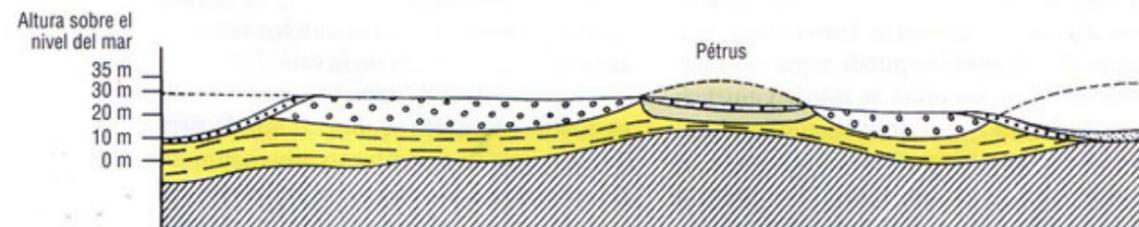
Este tipo de investigaciones demuestran claramente que el terruño no sólo consta de la capa superior de la tierra, y que el resto de los componentes, el microclima, el subsuelo, el contingente de agua en el suelo, la variedad de cepa y, finalmente, también la mano del hombre son los factores decisivos, y que el terruño es algo total.



Así pues, los vinos realmente grandes siguen siendo un misterio. Y es bueno que sea así. Si se pudiera descomponer un Pétrus de 1947, este caldo celestial también podría ser reproducido. Entonces se conseguiría recubrir todo Pomerol con una capa de barro y, en lugar de 100.000 botellas originales habría millones de Pétrus clonados.

Incluso si la botella ya sólo costara 1250 pesetas y estuviera al alcance de cualquier bolsillo, como vino de mesa, Pétrus habría perdido su magia y se volvería aburrido. La singularidad de un vino también necesita de la singularidad del disfrute. Lo interesante, tiene que encerrar cierto misterio.

Rolf Kriesi



Esquema extraído de Henry Enjalbert “Los grandes vinos de St-Emilion y Pomerol”

El Terruño Perdido

Texto elaborado sobre una entrevista con
Claude Bourguignon, publicada en la revista
"Bourgogne Aujourd'hui"

**Para muchos agricultores,
el terruño ya sólo es cieno!**

La agricultura se encuentra en un callejón sin salida, pues el constante abuso y exceso de producción agota el suelo. La tierra ya sólo se considera basura muerta.

De hecho, la composición del subsuelo es la que tiene una influencia decisiva sobre la actividad biológica de la superficie del planeta. Esta actividad microbiológica es imprescindible para la alimentación de la cepa. Los microorganismos tienen que descomponer la materia orgánica para que la cepa pueda absorber su alimento de la tierra. Pero los microorganismos sólo viven si encuentran suficiente aire y agua en el suelo. En el caso del vino, la influencia del terruño se pone de relieve en el sabor. En todos los viñedos de Francia, la cepa siempre tiene sus raíces profundamente hundidas en el suelo.

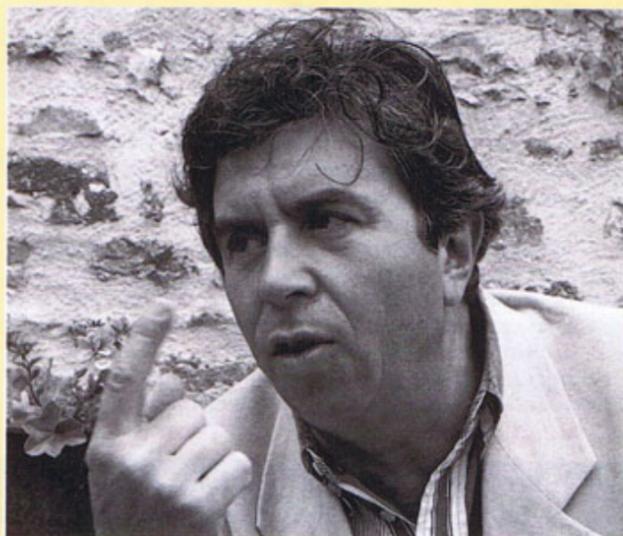
**La tierra de nuestros
viñedos está tan muerta
como el Sahara**

Pero la biología del suelo está muy mal. Un ochenta por ciento de la totalidad de la tierra francesa dedicada a viñedos ya no presenta vida biológica en la superficie.

En muchos viñedos de Borgoña, por ejemplo, la actividad microbiológica es prácticamente igual a la del Sahara. En las capas superficiales hasta cuarenta centímetros de profundidad, la vida ha sido erradicada casi totalmente.

**¿Donde estará la tipicidad,
si las cepas se alimentan
de abonos?**

Hay que abonar las cepas constantemente, para que puedan llegar a desarrollarse. Pero el abono es una especie de doping. Las sustancias químicas



Claude Bourguignon es microbiólogo y ejerce en toda Francia desde Borgoña. Está enteramente dedicado al terruño. Observa la tierra de los viñedos en las grandes zonas vinícolas del país, analiza su estado de salud, mide la actividad microbiológica y ya asesora a toda una serie de fincas sobre cómo mejorar, de nuevo, sus tierras y, así, mantener y estimular la característica típica de sus vinos.

que aporta nunca están en consonancia con la naturaleza geológica del suelo. En lugar de completar el elemento que falte en ese momento, se disemina indiscriminadamente todo el abanico alimenticio completo: nitrógeno, potasio, nitratos, sulfatos y fosfatos. Todos estos sustitutos químicos dejan completamente obsoleto el trabajo de los microorganismos en la tierra.

Cuando la vid encuentra el alimento y el agua que necesita directamente al pie de la cepa, en el abono y el riego, naturalmente ya no tiene motivos para molestarse en extender sus raíces hasta las capas más profundas del suelo. Se alimenta del abono y no del suelo. Y si se emplea el mismo abono en todas partes, las cepas tienen la misma alimentación, con lo cual producen el mismo vino en todos los lugares. La característica particular del terruño se pierde.



cionado con esto, la supresión de la labranza de la tierra. Antes, el viticultor trabajaba la tierra, la cavaba, la mullía y aireaba. Sin oxígeno no existe la oxidación, no hay posible descomposición en el suelo, que es lo que permite a la planta asimilar la materia.

La compactación del suelo tiene también como consecuencia el empeoramiento del drenaje. El agua se queda estancada. Y esta agua estancada produce el efecto de mantener en primavera los suelos más fríos durante más tiempo. El brote, entonces, se retrasa, con lo que se acorta el ciclo vegetativo y las uvas tienen menos tiempo para madurar.

Por eso me parece incomprensible que muchos agricultores reparen tan poco en su contingente de agua. No dejo de ver por todas partes cepas que pasan todo el invierno encharcadas. Y esto, con la mecanización actual. Sería suficiente abrir pequeños conductos de desagüe para que pueda correr el agua.

**Los pesticidas le dan
la puntilla al suelo**

Si la lucha antiparasitaria se efectúa correctamente, los pesticidas no deberían dejar rastros. Actualmente se ataca a

El Terruño Perdido

las enfermedades con hasta una tonelada de productos químicos por hectárea. Pero el ochenta por ciento de estos productos no sirven de nada, porque acaban en la tierra en lugar de en la cepa.

El exceso de pesticidas, además, entorpece el desarrollo de las levaduras naturales. Para que se inicie la fermentación, el bodeguero tiene que hacer uso de levaduras cultivadas. Pero las levaduras procedentes exclusivamente del cultivo son todas de la misma cepa

microbiológica, mientras que las naturales pertenecen a cientos de cepas diferentes. Con ello, aumenta aún más la uniformidad de los vinos.

**De cómo la basura de París
llegó a la Champagne**

Un capítulo particularmente turbio del desprecio por el terruño se escribió precisamente en Champagne. No sé a quién se le ocurrió la espantosa idea de enriquecer esas tierras de viñedos con la basura de París.

Se crearon tierras que en la superficie estaban hiperabastecidas de sustancias que no tenían nada que ver con el terruño. Como los suelos de Champagne casi no contienen hierro, producen desde antaño grandes vinos blancos.

Pero con las basuras de París llegaron también grandes cantidades de metales a los suelos de los viñedos: mercurio, plomo, cadmio, níquel, cromo, etc. Y, quiérase o no, estos metales vuelven a hallarse irremisiblemente en el vino.

Habría que quitar de ahí urgentemente esa basura.

**La enología ha progresado
enormemente; la viticultura,
en cambio, retrocede**

Pero a pesar de los progresos durante los pasados cincuenta años, la viticultura ha sufrido un retroceso en el mismo período de tiempo. Los viticultores se fueron adormeciendo, en cierto modo, porque confiaban en que todo se podía hacer en la bodega.

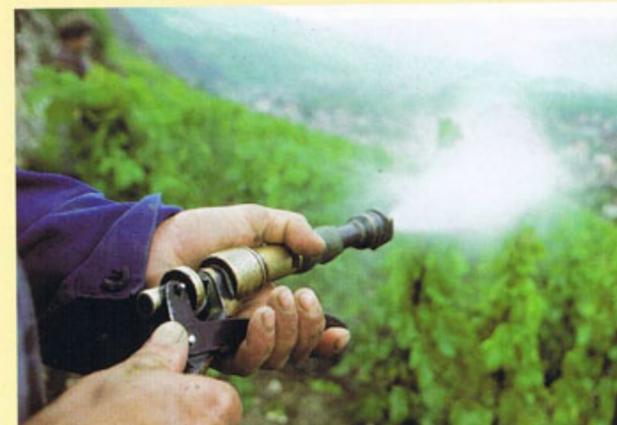
La Devastación de la tierra



El riego y el abono se lo ponen tan fácil a la cepa que sólo echa raíces superficiales - en lugar de profundizar en la tierra.



La maquinaria pesada compacta la tierra, dificulta la aireación y el drenaje del agua, y la actividad biológica se extingue.



El uso incontrolado de pesticidas y herbicidas provoca que éstos terminen en la tierra, destruyendo la vida que hay en ella.



Champagne: hasta hace unos años se abonaron las viñas con basura de París; la tierra quedó contaminada de metales pesados.

Pero si los viticultores quieren beneficiarse del progreso de la enología deberán hacer progresar, también, el cultivo. Tienen que recuperar el respeto por su tierra y reconocer su singularidad.

De esta manera, los californianos y los chilenos, por poner dos ejemplos, ya no tendrían que imitar los vinos de Borgoña o de Burdeos; podrían estar orgullosos de los que producen sus terruños. Los varietales estandarizados quedarían únicamente para los luga-

res donde no fuera posible hacer vinos propios del terruño, por ejemplo, en la arena.

¿Todavía sería posible salvar los terruños?

Si me pregunta si aún es posible salvar los terruños, la experiencia me induce a contestar que sí, siempre que se reduzca drásticamente el uso de pesticidas. Habrá que crear unas condiciones naturales que permitan a los microorganismos volver a reproducirse y

estar activos. Esto no es posible con abonos, sino llevando a los viñedos mantillo orgánico de primera calidad.

He enseñado a los viticultores a hacer bien el mantillo. Con ello hemos conseguido duplicar la actividad biológica en tres años. Naturalmente me alegro cuando los viticultores me dicen que la recuperación del suelo ha mejorado el sabor del vino. Pero no hay que olvidar que se trata de un proceso largo. Volver a alcanzar el equilibrio natural tardará unos

diez o quince años. La dificultad estriba en la transmisión de la información, y el problema principal son los propios viticultores que no quieren entender. Son indolentes, y yo me veo obligado a trabajar exclusivamente con los pioneros. Por suerte, también los productores más importantes lo son, como Leflaive y Romanée-Conti. Y es que la mejora del suelo no conlleva un aumento de la cosecha y los rendimientos, sino "sólo" una mejora de la calidad de la uva.

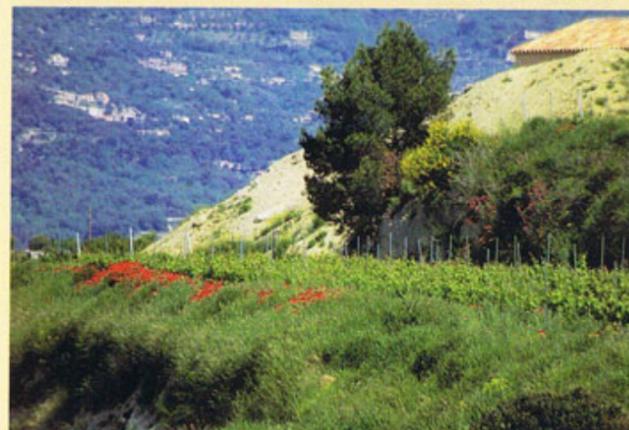
La Recuperación de la tierra



La hierba entre las cepas regula la cantidad de aire y agua en el suelo, y, enterrada con el arado, se convertirá en nuevo humus.



El mantillo orgánico lleva vida nueva a las cepas. Ejemplo: Anne-Claude Leflaive de Puligny, en Borgoña.



Para plantar nuevos viñedos, a menudo es preferible el suelo virgen al muy usado. Ejemplo: Les Bastides en la Provence.



Para evitar la compactación del suelo, en vez de grandes máquinas han de usarse aperos ligeros, especialmente en tierra mojada.

La Paradoja Española

La España vitivinícola parece instalada en la paradoja. Desde que la filoxera, al arrasar los viñedos franceses en el siglo pasado, impusiera en nuestro país un estilo de vino uniforme, destinado al granel, de mucho cuerpo, grado y color, la enología hispana parecía empeñada en ir contra natura. Así, la impresionante riqueza y variedad vitivinícola española se alteró seriamente para satisfacer los mercados internacionales. El ejemplo más claro de esta desdichada política -que tuvo también aspectos positivos- es Cariñena, donde la uva autóctona que le da nombre ha desaparecido en favor de la Garnacha, y el vino se convirtió en algo bronco, vulgar, pero que hoy comienza a sacudirse

este determinismo histórico.

Otro caso no menos aleccionador es el de Rioja, donde el vino de crianza, modelo para el resto de las zonas, se basaba en un perfil idéntico, el famoso "gusto a rioja", que se lograba con la mezcla de uvas y vinos de las distintas subzonas de la Denominación de Origen. Es la famosa "tipicidad" que, al contrario de lo que a muchos pueda parecer, no significa "personalidad" ni "terroir", sino uniformidad: vinos ligeros, finos, con notable oxidación y elevada permanencia en madera muy usada, y que hoy están siendo paulatinamente sustituidos por vinos de "châteaux".

Sorprende esta monotonía, esta falta de

España es, después de Suiza, el país más montañoso de Europa. Tiene una gran variedad de terruños muy aptos para la viticultura. Abajo: viñedo de Rueda



personalidad, de respeto al terruño, en un país con una impresionante variedad de terrenos, fruto de su carácter eminentemente montañoso -el segundo de Europa después de Suiza- donde sólo hay que moverse medio centenar de kilómetros, incluso menos, para que el paisaje cambie bruscamente, el clima viere de lo continental a lo atlántico, o de lo mediterráneo a lo continental, cuando no se fusionan uno y otro en nuevas orgías climáticas. Desgraciadamente, el tiempo y los hábitos han causado estragos en regiones y zonas de tradición vitivinícola incapaces de apuntarse al carro de la diferenciación

Por eso, cuando se respeta el terruño y el vino expresa la naturaleza peculiar donde crece la viña, sintetiza el saber milenario de su cultivo, que suele corresponder con una selección natural de los varietales impulsada por el hombre, se obtienen vinos irrepetibles, como ocurre en el "Marco de Jerez", donde tierras albarizas, uva Palomino y sistema de crianza peculiar dan origen a la gran familia del Jerez.

LA DAMA BLANCA JEREZANA

Todo en las luminosas tierras del "Marco de Jerez" parece estar bañado y bendecido por el color blanco: sus casas encaladas, sus vinos, procedentes todos ellos -incluso los de oscuro color, casi negro-, de la uva blanca Palomino y, en menor medida, de las también blancas Pedro Ximénez y Moscatel, y sus tierras "albarizas", manto blanco donde la vieja cepa se baña en luz.

El secreto de la peculiar calidad de los vinos jerezanos, junto a su elaboración por el sistema de "soleras y criaderas", se explica por la composición de las tierras que integran el llamado "Jerez Superior", las "afueras", que así también se las conoce, conformadas por roca orgánica, blanda y fuertemente caliza, que recibe nombres tan sugerentes como "Tajón", "Tosca", "Lentejuela", etc. según sea su contenido en car-

bonato cálcico. Se formaron a lo largo de los siglos por sedimentación de algas diatomeas, y, como una esponja, absorben el agua de los escasos 70 días de lluvia, impidiendo posteriormente su evaporación cuando la vid tie-

ne que enfrentarse con la mayor insolación de Europa: más de 3.000 horas/año; entonces, las albarizas suministran a la raíz de la cepa el preciado líquido. Por eso, el papel fundamental de estas tierras "albarizas" consiste en su alta capacidad para

retener la humedad y facilitar su absorción por la viña, al tiempo que su color blanco provoca un fenómeno de reverberación solar que hace madurar perfectamente los granos de uva. Luego actúan los vientos dominantes: el húmedo y atlántico de "poniente", que posibilita el desarrollo de un tenue velo de levaduras y microorganismos que cubren el fruto con una pátina; y el seco de "levante", que cuece la uva, potenciando la acumulación de azúcares, e impidiendo las perniciosas podredumbres.

NACIDOS DE TIERRA POBRE

El resto es la labor paciente y artesana del viticultor jerezano, que desarrolla hasta 24 labores a lo largo del año, en los míticos pagos conocidos como "Carrascal", "Macharnudo", "Balbaina", "Añina"....

Para Enrique García Maiquez, Director Técnico de González Byass, "la finura de los vinos jerezanos, apreciable desde el primer momento, recién terminada la fermentación, su nariz limpia y elegante, su armónica suavidad y la complejidad de su boca tienen su origen y explicación en estas tierras únicas, inseparables del jerez universal". Tierras, todo hay que decirlo, pobres desde el punto de vista agrario, en esto parecidas a las de Chablis o las mejores de Champagne.



Qué sería del terruño sin el hombre que lo trabaja. En Jerez (izquierda) son necesarias veinticuatro labores diferentes a lo largo del año para dejar a punto los suelos de albariza. En Lanzarote (abajo), la viticultura es una auténtica lucha contra los elementos.



LOS VINOS DEL VOLCÁN

La misma lucha contra la sequía se desarrolla en Lanzarote, donde todo parece diseñado para desanimar al viticultor. Aquí, la viña es fruto del tesón y la obstinación de sus gentes, en lucha permanente contra la costra dura de lava, el viento fuerte y cálido como un soplo del desierto sahariano, y la escasez de lluvias. Primero, generaciones enteras tuvieron que romper el vómito volcánico, profundizan-



do a veces hasta 10 metros para encontrar tierra blanda. Hoyos de angustia que todavía asombran al viajero. Plantada allí, la cepa desarrolla una raíz larga y poderosa que busca humedad y nutrientes. Luego, el agujero se cubre de la misma lava troceada, el "picón", cuyas propiedades higroscópicas permiten retener la precisa humedad del rocío. Esta reserva hídrica es sencillamente vital, ya que no sólo alimenta la cepa sino que la protege de la fuerte insolación y del efecto secante de los continuos vientos nor-no-este, realizando una importantísima fun-

El Grifo, con sus 40 ha. de viñedo, modernas instalaciones, y una política comercial agresiva ha logrado recuperar el prestigio perdido para los vinos dulces y secos de malvasía. Abajo Fermín Otamendi, Director General.



ción reguladora cuyo resultado es la increíble vitalidad de sus viñedos, generalmente de cepas casi centenarias. Todo ello obliga a un marco de plantación impensable en cualquier otra parte del mundo, con separaciones entre los hoyos donde se cobija la cepa, protegida por los característicos muros en forma de herradura, de hasta 10 metros. Por todo ello, la mecanización es imposible, y el laboreo, duro y costoso. Todo hace que el rendimiento del viñedo de Lanzarote sea muy bajo, con una media de 1.500 kg/ha. Pero estas condiciones durísimas, de gran valor enológico y paisajístico que ha merecido su proclamación por la ONU como "Reserva de la Biosfera", dieron origen a un vino muy peculiar y afamado, las exquisitas Malvasías, que hoy, poco a poco, se están recuperando gracias a la labor encomiable del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Lanzarote, para cuyo Presidente, Miguel Martín, el futuro sólo puede ser mejor: "Antes de la creación del Consejo, el agricultor estaba bastante desmoralizado, y no sólo porque no se pagaba la uva al precio que debería pagarse, sino porque los vinos no parecían encontrar su sitio en el mercado, porque son vinos caros. Pero la situación ha cambiando desde el 94 y el 95, con buenas cosechas y una mayor demanda. También se están tecnificando las bodegas y mejorando el rendimiento del viñedo".

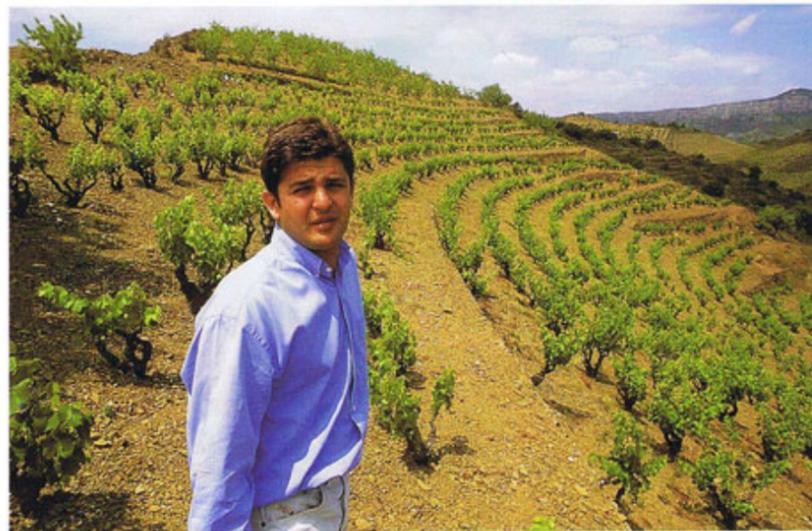
Lo cierto es que en estas tierras la uva Malvasía parece haber encontrado su ubicación ideal, y ya hay bodegueros que son capaces de elaborar vinos de altísima calidad que tienen buena aceptación en los mercados más exigentes, como los de la Bodega El Grifo. Para su dueño y Director, Fermín Otamendi, tan sólo "hay que aprovecharse de las condiciones extraordinarias, únicas, de Lanzarote, lo mismo que hace la cepa, y buscar por encima de todo la calidad, porque con un buen equipo humano, una tecnología de elaboración puntera que permita una vinificación limpia, y nuestra uva Malvasía, el éxito está asegurado".

LA BENDICIÓN DEL PRIORATO

Donde la naturaleza se ha mostrado particularmente pródiga para crear un entorno perfecto para el cultivo de la vid es en Priorato, la zona de mayor impacto actualmente en el panorama español. Todo comenzó en 1981, con la llegada de José Luis Pérez a estas tierras históricamente dedicadas al vino, donde se asentaban famosas abadías y conventos cuyos priores -de ahí el nombre- sabían del buen vino. Traía José Luis el encargo de poner en marcha la especialidad de Viticultura y Enología en la Escuela de Formación Profesional. En unión de René Barbier Fil y Carlos Pastrana inicia la renovación de los vinos de la zona, aprovechando las posibilidades de una cooperativa de viticultores. Finalmente, en 1992 José Luis Pérez y su familia crean su propia bodega, en medio de las viñas de la finca "Mas d'en Martinet" con 6 hectáreas donde se cultivan, en cepas muy antiguas, algunas centenarias, Garnacha, Cariñena, así como pequeñas cantidades de Cabernet sauvignon, Merlot y Syrah, con las que elabora un tinto extraordinario, "Clos Martinet", criado en barricas nuevas de roble francés durante un año. Un milagro en una Denominación de Origen pétreamente anclada en el pasado. Nacen así soberbios tintos de aromas intensos y complejos, de cálida frutuosidad (confitura de ciruelas y arándanos), sobresalientes paisajes de crianza en madera (torrefactos, pimienta verde, cedro), y un magnífico paladar: amplio, sabroso, suave, con plenitud tánica y una expresividad gusto-olfativa que necesita del tiempo para desarrollar toda su potencialidad. Años más tarde, un joven emprendedor creará el vino más caro de España, el "L'Ermita" de Álvaro Palacios, que a los 29 años abandona el cómodo negocio familiar, la bodega riojana Palacios Remondo, y se traslada a Tarragona donde se une a la incipiente revolución vitivinícola.

Para Álvaro Palacios "todo estaba allí, sólo hacía falta verlo, escogerlo y elaborarlo de acuerdo a la mejor tradición enológica. Y es lo que hemos hecho: buscar la mejor uva de cepas centenarias, una garnacha fabulosa,

plenamente integrada en el terreno, y añadir algunos toques de otras variedades. Pequeñas producciones, pero de altísima calidad". En efecto, en Priorato se elaboran auténticos vinos "de terroir", porque el terruño marca la diferencia. Se trata de suelos de la Era Primaria, cuando la zona, al igual que la mayor parte de la península, estaba sumergida en el mar y recibía sedimentos aportados por los ríos, que formaron capas de arcilla con cientos de metros de espesor. En el Carbonífero se pliegan estas capas de sedimentos y afloran a la superficie, sufriendo, a partir de entonces, los fenómenos de ero-



sión. Pero en la Era Secundaria, la zona vuelve a sumergirse en el mar, cubriéndose de nuevos sedimentos, formados por areniscas rojas y rocas calizas de valvas de moluscos. Luego, vendría un nuevo afloramiento de las tierras que afecta a los distintos sedimentos. Además, los plegamientos hacen que la roca madre se encuentre retorcida con ondulaciones caprichosas, produciéndose fallas y numerosas grietas que albergan una capa freática bien aireada. Es en estas terrazas, con una profundidad de suelo de cultivo de unos 30 cm., donde se cultivan las cepas, cuyas raíces penetran profundamente en las grietas para encontrar agua y aire, por lo que no padecen nunca asfixia radicular. Por otro lado, como estos suelos son muy abiertos, las cepas se deshidratan con rapidez, y solamente

Álvaro Palacios es la auténtica estrella de la D.O. Priorato. En estas terrazas produce su vino L'Ermita, el vino español más

caro, redondo y atrevido, a base de uvas garnacha procedentes de cepas con cerca de cien años de antigüedad y un pequeño porcentaje de otras variedades.

Ribera de Duero, la D.O. de moda y en alza, basa su actual desarrollo en una tradición vitivinícola muy arraigada y una importante



renovación del viñedo que incluye nuevas plantaciones. Algunas, en zonas limítrofes, como ésta en la provincia de Valladolid, que esperan ser incorporadas.

las muy viejas, con más de medio siglo, han conseguido un equilibrio de sus posibilidades, con una producción escasa pero de una concentración única. De aquí, con elaboraciones muy esmeradas, saldrán los nuevos prioratos. La conjunción de fuerzas tectónicas de la naturaleza y la propia selección natural ha logrado el milagro.

LA MEJOR RIBERA DEL DUERO

Pocas regiones vitivinícolas españolas han conocido una revalorización tan grande de sus vinos como Ribera de Duero: en estas

viejas comarcas castellanas, donde el río hace rizados con sus aguas, los tintos alcanzan hoy una calidad sólo comparable a la de los mejores riojanos. Y se han convertido en su más temida alternativa.

En estos parajes cargados de historia, el viñedo, hasta hace bien poco un recurso agrícola descuidado, recibe hoy un trato de privilegio que procede de una tradición vinícola tan arraigada y ancestral como su apego a un oficio que se remonta a los heroicos tiempos del medievo. Claro que antes Ribera de Duero tuvo que afrontar una seria regresión, que puso en peligro su patrimonio enológico. Los viejos sistemas rudimentarios de laboreo, la escasa, por no decir nula, promoción comercial, y la falta de adecuación tecnológica supusieron un serio contratiempo para una Denominación de Origen con apenas 10 años de vida. Los claretos embriagadores eran, prácticamente, la única salida

vitivinícola a unas tierras donde las condiciones climatológicas -pluviometría corta, temperaturas moderadas y frecuentes heladas tardías- determinaban rendimientos del viñedo no muy elevados, pero de excelente calidad, desperdiciados sin embargo en graneles, o ignorados por las buenas mesas del país. Faltaba una mejora y clasificación del viñedo con vistas a potenciar el cultivo de la uva autóctona "Tinta del País" (Tempranillo), una viticultura más racional, la aplicación consecuente de la ciencia enológica, y el refinamiento de la crianza en roble para que sus vinos alcanzaran su plenitud. Felizmente, había un precedente: "Vega Sicilia". Era el mejor ejemplo de que en estas tierras, respetando sus características y utilizando sabiamente el arte de la vinificación, podían elaborarse grandes vinos. Parecía inexplicable que en una zona donde se elaboraba un vino tan prestigioso no hubiera otros de suficiente calidad como para iniciar un renacimiento anunciado. Éste llegaría, a partir de los años ochenta, de la mano de personajes tan singulares como Alejandro García, Ismael Arroyo, o los Pérez Pascuas.

LA ESPINA DORSAL DEL DUERO

Claro que en Ribera de Duero, como en todas las D.O. españolas grandes, las condiciones edafológicas no son iguales en todas partes. Hay que tener en cuenta que el Duero une y vertebrará 87 municipios que se extienden a 115 kilómetros, con una anchura máxima de 35. De hecho, la ubicación de la bodega y viñedos de "Vega Sicilia" y "Pesquera", que son hoy en día los máximos exponentes de calidad, marca el lugar donde se conjugan todos los factores para que las uvas de la variedad principal, la ya mencionada "Tinta del País", alcancen su mayor equilibrio y bondad. Y esa no es otra que la parte vallisoletana de la orilla derecha del Duero, entre Valbuena de Duero y Pesquera de Duero. Aquí, los suelos "pardo calizos", de fácil labranza, resultan inmejorables para el cultivo de la vid. Se trata de tierras arcilloso-calizas, originadas en el Mioceno, que se ven afectadas por un clima continental, de inviernos largos y fríos, veranos secos y cálidos, primaveras fugaces y otoños tan frescos como delicados, con aportaciones pluvio-

métricas de unos 500 mm. de media anual.

Algo está cambiando en nuestra Denominación de Origen más prestigiosa. Pese a que hay todavía fuerzas muy conservadoras que pretenden enfrentar "tipicidad" con calidad, lo cierto es que la imagen de un vino de rioja siempre igual, año tras año idéntico a sí mismo, ya no se sostiene en pie. Entre otras cosas, porque es un contrasentido. De hecho, Rioja es un mosaico de realidades. Hay tres zonas - Alta, Baja y Alavesa - y decenas de subzonas que se extienden a lo largo de más de cien kilómetros aguas arriba, a lo largo del río Ebro, desde los llanos de Alfaro hasta las Conchas de Haro.

RIOJA HAY MÁS DE UNA

Un vistazo a su geografía ofrece a simple vista gran diversidad de terrenos y microclimas que dan origen a vinos muy distintos: unos, ligeros, ácidos y afrutados, de corte casi atlántico; otros, de más grado y cuerpo, de corte mediterráneo; finalmente, los hay, dentro de la zona Alta y Alavesa, con un excelente equilibrio, buen grado y adecuada acidez. Pero la costumbre de mezclar vinos de todas las zonas para conseguir un resultado homogéneo ha impedido, hasta hace poco, ofrecer al consumidor una riqueza en matices y características que en Rioja resulta tan abundante como olvidada.

Esta diversidad se manifiesta con toda su crudeza en los distintos tipos de suelo que hoy soportan el cultivo de la vid: suelos terciarios arcilloso-calcáreos, formados por calizas, margas y areniscas, formando una serie de glacis y terrazas perfiladas en la masa de los depósitos terciarios. Se le denomina "cambisol cálcico, o pardo calizo", y tiene un alto contenido en carbonato cálcico, evolucionando hacia suelos rojos por efecto de la erosión. Son profundos, más o menos cascajosos, y predominantes en la Rioja Alavesa, donde las tierras son accidentadas, de suaves colinas orientadas al mediodía, lo que les permite recibir los rayos del sol, y están protegidas de los vientos fríos del norte por la Sierra Cantabria, lo que garantiza una exce-

lente salud de las vendimias. El buen drenaje de las tierras en pendiente evita que se hinche la uva en época de maduración cuando pueden ser las lluvias abundantes. En consecuencia, los vinos tienen mucho extracto, re-

sultan glicéricos, con pH elevado y acidez adecuada, muy aptos para la crianza en roble. Vinos que con Martínez Bujanda, Marqués de Riscal, Contino, Campillo, Remelluri, Teófilo, Artadi, etc. están demostrando que no necesitan de

ensamblajes foráneos para ofrecer un perfil muy personal de altísima calidad.

También hay suelos arcilloso-ferrosos en la Rioja Alta y Rioja Baja, y suelos aluviales, próximos a los cauces de los ríos, muy concentrados en la parte navarra de Rioja, así como en las otras regiones, que dan vinos más alcohólicos. Un buen ejemplo de vino riojano de terruño, fuera de los ya mencionados, es Dominio de Conté, de Bodegas Bretón. Miguel Ángel de Gregorio, Director Técnico, ha impuesto un tipo de tinto que rompe con la tradición homogeneizadora. Para ello cuenta con una auténtica joya: una vieja viña de 22 ha., situada en el término de Briñes, un pago de ensueño en forma de meandro, abrazado por el río Ebro. De tal uva tal vino, es el lema que cada vez está imponiéndose más en Rioja.

Carlos Delgado

Miguel Angel de Gregorio, Director Técnico de Bodegas Bretón, ha hecho un vino específico de terruño, que rompe con la tradición de uniformidad, y muestra el auténtico alma de Rioja.



¿Creados por el hombre?

Teoría o realidad. La afirmación es la siguiente: en Burdeos, especialmente en el Médoc, es el hombre el que ha hecho los suelos de los viñedos, y no la Naturaleza. Ha abonado durante siglos los ácidos suelos de arena y grava con lodo de río, creando así la condición inicial para el nacimiento de un gran vino...

Esta afirmación es de Claude Bourguignon, el investigador de terruños más famoso de Francia. Aunque a primera vista resulte chocante, tiene algo de verdad. Porque algunos de los más grandes "terroir" de la región de Burdeos, el Sauternais, las colinas de grava de Graves y del Médoc, los suelos de areniscas y barro del Pomerol, históricamente hablando se plantaron relativamente tarde. Burdeos es, desde hace casi dos mil años, una de las regiones vinícolas más importantes del mundo civilizado, aunque vinos de calidad, en el sentido moderno, se producen allí sólo desde el siglo XVII. Para ser más precisos, desde el momento en que algunos nobles interesados por el vino descubrieron con qué variedades en qué microclima y sobre qué suelo se pueden cosechar vinos mejores que la competencia. El hecho de que en el curso de este descubrimiento intentaran mejorar aún más las condiciones

naturales, es decir, añadir al suelo de grava del Médoc, pobre pero bien drenado, humus en forma de sedimentos de los ríos Garona y Dordoña, no hace más que hablar en favor de la comprensión de la agricultura de estos pioneros del vino de calidad, e ilustra maravillosamente el papel que corresponde al hombre en el microcosmos del terruño.

En la bordelesa, como en ninguna otra región vitivinícola, se supo, y se sabe, combinar sabiamente la interacción de microclima, cepa elegida, base, suelo y hombre (pues el término terruño abarca todo esto y algo más). El resultado es un abanico de vinos especialmente sofisticados que, aunque tienen un tono básico común, pueden resonar en variaciones casi infinitas de región a región y de subdenominación a subdenominación.

¿Quién mejor para explicar el concepto de terruño que los hombres confrontados con él día a día? A continuación, seis conocidos viticultores explican su relación con su terruño particular. Su interpretación del concepto es tan distinta como distintos son los terruños y las propias personas: prácticas, vehementes, científicas, poéticas...

Rolf Bichsel

Estas viejas cepas Cabernet echan raíces en el pobre suelo de grava del Médoc. Durante siglos, el hombre lo ha intentado todo para mejorar estas tierras poco hospitalarias, tan valiosas para el vino.



Un nuevo
"estilo"
de Rioja
para la
gente
de hoy



BODEGAS

Campo Burgo

El Rioja que triunfa en Europa

Avda. de Ebro, s/n - Tel. (941)180124 /9

Fax (941)180093

ALFARO - LA RIOJA - ESPAÑA

Christian le Sommer, Château Latour, Pauillac

«El Terruño hace al Vino»



El viñedo de Château Latour tiene actualmente una extensión de 47 hectáreas. Hace doscientos años eran 42 hectáreas. Otras 18, fuera del término comarcal de Latour, producen siempre

el vino de segunda marca, Les Forts. Así tenemos una buena posibilidad de comparar. Desde el punto de vista geológico, los suelos de Latour están conformados por una capa de grava de unos cuatro o cinco metros sobre fango y marga. Todo ello reposa sobre una meseta calcárea. El viñedo tiene la forma de una colina suavemente curvada (croupe). Esto favorece el desagüe. Al mismo tiempo, las raíces de la cepa se abren paso, a través de la porosa capa de grava, hasta la capa de lodo, que conserva bien la humedad y consigue alimentar la cepa aún en caso de gran sequía.

La proximidad al río es, además, un excelente y barato seguro contra las siempre temidas heladas: en los tristemente célebres años de las grandes heladas, los de 1956, 1987 y 1991, sufrimos mucho menos. Dentro de este término comarcal sólo perdimos aproximadamente un veinte por ciento, mientras que las parcelas situadas fuera de él se vieron afectadas por las heladas en un cien por cien.

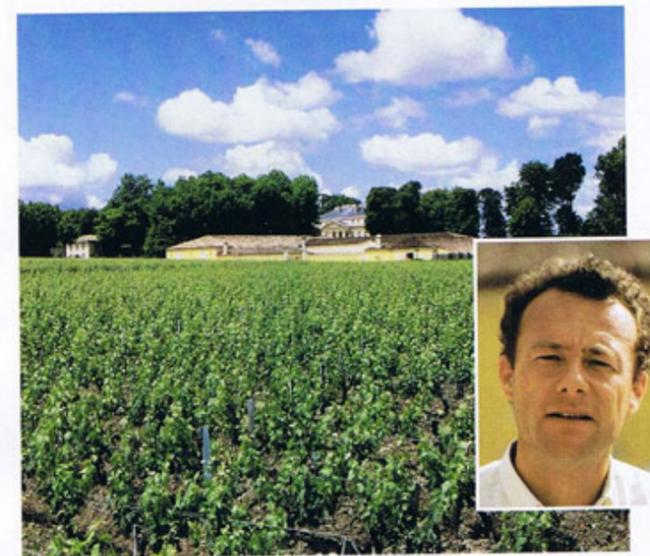
Una semana larga supone la diferencia del período de maduración de la misma variedad entre el viñedo Latour y una parcela situada a escasamente un kilómetro. La interacción del suelo, el subsuelo y el microclima provoca que nuestras cepas broten antes que las de nuestros vecinos, por eso conseguimos buenos vinos también en años de clima difícil. El Cabernet Sauvignon produce aquí vinos especialmente bien estructurados y concentrados, con un tanino muy prieto. Latour debe su estilo directamente a su terruño.

Paul Pontallier, Château Margaux, Margaux

«El Suelo y el Hombre forman Pareja»

Sabemos por experiencia que los vinos de terruños distintos se cotizan de muy diferente manera. En cierto modo, la razón sólo puede explicarse parcialmente. Sabemos que los vinos de Château Margaux crecen en suelos muy distintos entre sí, y yo creo que éste es el motivo de los diferentes niveles que posee cada uno de nuestros vinos. Alrededor de un ochenta por ciento de nuestros suelos se componen de grava o de grava arcillosa, es decir, sin rastro de cal. En este tipo de suelos, el Cabernet Sauvignon produce los mejores resultados. Además, tenemos una pequeña parte de suelos arcillosos y calizos, que sientan especialmente bien a la uva Merlot. Ahora bien, los dos tipos de tierra pueden tener distintas proporciones de grava, arcilla y cal, combinando así múltiples posibles variaciones. Estas variaciones son, precisamente, las que determinan la complejidad de un vino.

Hay que decir que el terruño no es sólo cosa de la Naturaleza. El hombre aporta algo al factor terruño, mejorándolo, transformándolo. Una gran parte de los suelos de grava de esta zona poseen un drenaje natural. Sin embargo, el hombre ha intervenido y ha mejorado aún más este drenaje ya desde el siglo XVII. A menudo minimizamos el papel del hombre. Y eso



está bien, pues el individuo no es importante. Pero sí son importantes las generaciones de personas que se han dedicado a la tarea de expresar la calidad natural de un terruño. El suelo y el hombre forman pareja, como el toro y su torero. El uno no es nada sin el otro, en lo bueno y en lo malo.

El Mundo entero de la Técnica en torno a la Sed.



**drinktec
interbrau '97**

Feria Mundial de la
Técnica para Bebidas®



Munich

19-26 de septiembre 1997



Jean-Claude Berrouet, Pétrus, Pomerol

El Secreto del Lodo Azul



Comparemos Pétrus con Lafleur-Pétrus: las dos fincas son colindantes. Ambas están plantadas casi exclusivamente con Merlot. El subsuelo de Pétrus es frío y tiene un alto contenido de lodo. Hemos encontrado dos capas de lodo: una, de lodo negro, que reposa sobre otra capa de lodo azul. La segunda capa de lodo es extraordinariamente compacta y crea unas condiciones muy especiales. El terruño de Pétrus es muy original.

Sólo unos metros más allá, en Lafleur-Pétrus, estamos ya en el llamado cinturón de grava del Pomerol. Allí los suelos son completamente distintos: muy porosos y cálidos. Y uno se dice: en un espacio tan reducido, el clima se mantendrá constante. Pero el hecho es que, con las mismas condiciones climáticas, los suelos diferentes reaccionan de manera completamente distinta. Gracias a las dos capas de lodo, que en realidad actúan como una esponja, en Pétrus apenas conocemos el problema de la falta de agua. Muy distinto es el caso de Lafleur-Pétrus, donde las cepas sufren bastante más en los años de sequía. El resultado son dos estilos de vino completamente distintos: en los suelos de lodo cosechamos vinos carnosos, llenos y sensuales, y en los suelos de grava salen vinos algo más delgados, con taninos algo quebradizos, pero de gran elegancia. A esto se añade la topografía: Pétrus está ligeramente elevado, a 43 metros sobre el nivel del mar, lo que facilita el desagüe si el tiempo es excesivamente húmedo.

Alexandre Thienpont, Vieux Château Certan, Pomerol

Un trato con el Terruño sigue siendo cuestión de instinto

En Vieux Certan contamos con tres tipos de suelo: las parcelas situadas junto a Pétrus tienen una gran proporción de lodo con poca grava. Pero cuanto más nos alejamos de estas parcelas, más grava contienen los suelos. Por último, las parcelas situadas junto a La Conseillante y Cheval Blanc contienen una mayor proporción de arena. Nuestra tarea consiste en coordinar cada tipo de suelo con la variedad de cepa más adecuada a él. Los pesados suelos de lodo le sientan muy bien a la uva Merlot, que en ellos desarrolla aromas de grosella negra, violeta e incluso chocolate. En los otros dos tipos de suelo hemos plantado Cabernet sauvignon y Cabernet franc. Durante estos últimos años hemos intentado también subsanar en parte unos cuantos errores cometidos en el pasado. En la actualidad, por ejemplo, ya no utilizo abonos, e intento reducir al mínimo los insecticidas.

A pesar de todos los estudios científicos realizados, nuestro trato con el terruño sigue siendo muy instintivo. El hombre es un factor importante. Una uva, aunque proceda del mejor de los terruños, dará un vino completamente distinto, dependiendo de si fue vinificada por Jean-Claude Berrouet o por Michel Rolland.



François Mitjavile, Château Tertre-Rôtebœuf, St-Emilion

La visión campesina de las cosas

Un buen viticultor debe estar ligado a la tierra. Necesita unos conocimientos muy locales de su trabajo. Tiene que saber cómo se desarrolla qué variedad de cepa en qué tipo de suelo. ¿Habría que sembrar hierba en un lugar determinado, o con ello se estrecharía demasiado a la cepa? ¿Bajo qué condiciones se conseguirá la fruta más hermosa, sana y madura? Esta es una visión puramente campesina de las cosas, que incluye miles de pequeños detalles y que, en definitiva, colabora en el entendimiento de su "cru", de su "terroir".

Por ejemplo, yo sé que el terruño de Tertre-Rôtebœuf es una roca calcárea. Sé que aquí la cepa nunca sufre falta de agua, porque esta roca funciona como una esponja que absorbe la lluvia y libera humedad durante la sequía. Sé que la incidencia de los rayos del sol aquí es relativamente grande y que mi terruño, sin embargo, es relativamente frío, y sé que tengo que tener en cuenta este hecho para que la cepa no sufra por ello.

Siempre me sorprende oír decir a la gente: éste es el carácter de un St-Emilion, éste es el carácter de un Pomerol. Un te-

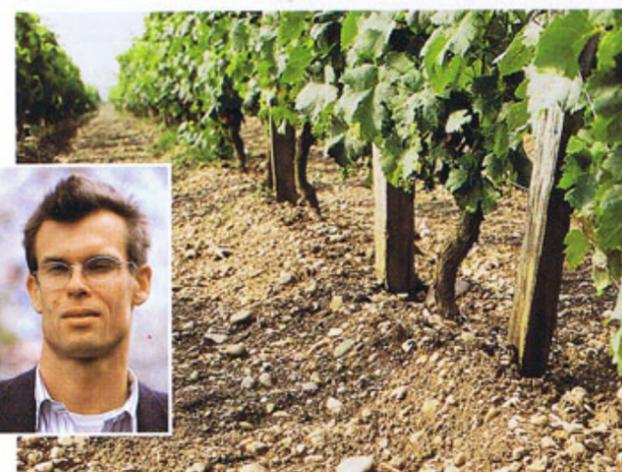


rruño no es una realidad mecánica. Un terruño es una realidad viva, que siempre está en movimiento y que constantemente se ve influenciada por factores importantes como el tiempo, el clima del año o la edad de las cepas.

suministro de agua a la cepa completamente distinto. En los suelos de grava, el aporte de agua es satisfactorio, sobre todo en la primera mitad de año. Si el verano resulta ser especialmente seco, se puede producir un repentino déficit del contingente de agua. En suelos de arcilla, este déficit se presenta poco a poco. En suelos arenosos, la cantidad de agua es objeto de las mayores oscilaciones. Pero en ellos, la cepa absorbe el máximo de humedad, en ocasiones demasiada para producir uva de alta calidad, porque la cepa crece más de lo debido y desarrolla hojas durante más tiempo. En los otros dos tipos de suelo la vegetación se detiene antes, facilitando así la maduración de las uvas.

Tanto los suelos de arcilla como los de grava producen uva de alta calidad, aunque de distinta constitución. En suelo de arcilla, la uva tiene unos valores de azúcar algo más elevados, y más tanino; en suelo de grava, en cambio, poseen una acidez más marcada. Tras realizar una microvinificación sin crianza en madera se ve que los vinos cosechados en suelo de arena tienen un nivel más bajo y que los otros dos tipos están al mismo nivel cualitativo, aunque son de estilo diferente.

Simplificando, podríamos decir que los vinos procedentes de suelo de grava poseen algo más de finura y taninos bastante presentes y duros; los cosechados sobre arcilla, en cambio, destacan por su intenso aroma y, aunque sean menos finos, tienen taninos llenos y majestuosos que acolchan la boca, tal y como nos tienen acostumbrados los vinos de Pomerol. Queda, pues, demostrado que el suministro de agua es excepcionalmente importante y decisivo para la calidad, y que unos tipos de suelo de calidad equiparable, pero distintos, de hecho producen vinos diferentes.



C. Van Leeuwen, Château Cheval Blanc, St-Emilion

«El Terruño es mi afición»

He trabajado en Cheval Blanc de responsable técnico y he dedicado mi tesis doctoral al estudio de los suelos de Saint-Emilion. El terruño es mi afición. En Cheval Blanc hemos estudiado los diferentes resultados que han dado viejas cepas Cabernet franc sobre tres suelos distintos: suelo de grava (alrededor de un 40 por ciento de la superficie total cultivada), suelo de arcilla (40 por ciento de la superficie cultivada) y suelo de arena, con un nivel relativamente alto de aguas freáticas. Los resultados fueron claros: cada uno de los tres tipos de suelo lleva un

Actualmente se está intentando investigar a fondo el suelo de cultivo. El pueblo de Chamoson, en el Bajo Valais suizo, dispone de un viñedo de 420 hectáreas que, aunque homogéneo, es muy variado en lo referente a la calidad del terreno. Desde los terrenos de aluvión del Ródano se eleva, por un impresionante cono de escombreras y morenas al borde del valle alpino, hasta 750 metros de altura. Se han registrado los microclimas en cincuenta lugares concretos, y en otros quince se han analizado las características del suelo por medio de profundos hoyos. El contingente de agua se ha calculado con numerosas sondas de neutrones situadas en el interior de tubos de 10 metros, introducidos verticalmente en la tierra. También en Chamoson se vió que el agua estancada, en la zona inferior del monte cultivado, impedía el crecimiento de la cepa y la maduración de la uva.

Aunque ya se sabe mucho del terreno, ahora no se sabe muy bien cómo continuar. Porque a estas alturas las dificultades están en el factor humano. En Chamoson se cultivan 24 variedades de cepas, y las fincas están muy parceladas. ¿De qué sirve saber dónde crecería mejor qué variedad o en qué lugar se debería renunciar a plantarla, si los viticultores hacen caso omiso de las recomendaciones, porque no están dispuestos a adecuar las variedades a sus parcelas de cultivo? Todos están empeñados en hacer todas las clases posibles de vino, aunque el terreno no sea el adecuado para ello.



En Montepulciano, sur de la Toscana, todo fue bastante más fácil. Esta zona ha recuperado hace poco más de diez años su ímpetu de zona vinícola, por lo que aún no está aprisionada por las tradiciones. Y lo que es más importante: en la mayoría de las 820 hectáreas del municipio hay plantada una única variedad de cepa, un clon de la Sangiovese llamado Prugnolo gentile.

Alrededor de la colina de la ciudad, el "Instituto para el Estudio y Defensa de la Tierra" de Florencia y el Instituto Agrario San Michele all'Adige examinaron nueve zonas, en las que registraron con toda exactitud el desarrollo de las cepas y la maduración de la uva. El estudio sacó a la luz unas diferencias sorprendentes: el contenido de azúcar oscilaba entre 19,5 y 23,5 por ciento por kilo de uva, que al fin y al cabo son 40 gramos de diferencia. La cosecha por cepa en ciertos viñedos duplicaba a la de otros, o las uvas pesaban el doble o les doblaban en tamaño. El cuadro adjunto muestra las mayores diferencias entre el terruño más fuerte y el más débil respectivamente, lógicamente considerando siempre la misma variedad Prugnolo gentile.

Al norte de la ciudad, en la zona de Caggiolo, especialmente exuberante, las cepas dan tal cantidad de hojas que la fotosíntesis, y con ella, la producción de azúcar, se ven impedidas, lo que entorpece la maduración. Además, el microclima, bajo un opulento techo de hojas, favorece la putrefacción.

Al contrario que en Chamoson, las conclusiones de los científicos pueden ponerse en práctica sin mayor problema. Han dado lugar a recomendaciones precisas para cada zona en particular y se refieren, en el caso de cultivos ya existentes, al abono, plantación de hierba, irrigación o drenaje del suelo; en el caso de viñedos nuevos incluyen, por ejemplo, proximidad entre las cepas o elección de los portainjertos. Todo esto culmina en un ejemplar cuadro general, que reproducimos a la izquierda.

Cincuenta zanjas profundas se excavaron para analizar el suelo. A la izquierda, las recomendaciones resultantes del estudio.

Terruño	Sistema de cultivo					Criterios de nueva plantación			
	Plantar Hierba	Regar	Abonar	Deshojar	Drenar	Estercolar	Cubrir Hierba Paja	Portainjerto fuerte	Cepas muy juntas
Quercia	*	*	**	*	***	*	***	*	**
Monte	*	***	**	*	***	*	***	***	***
San Quirico	*	*	**	*	***	*	***	*	**
Strada	**	*	**	**	*	**	**	*	*
Cusona	*	***	***	*	*	***	***	**	***
S. Gimignano	***	*	*	***	**	*	*	*	*
Poggio Golo	**	*	**	*	**	*	**	*	*
Valiano	***	*	*	***	**	*	*	*	*
Valiano idro.	**	*	**	**	**	*	**	*	*

* No recomendable ** Razonable *** Recomendable

Retorno a la Madre Tierra

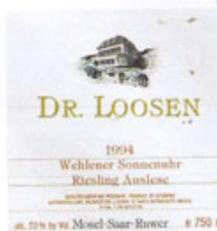
Topográficamente están a un tiro de piedra; geológicamente, son dos mundos. Geográficamente, Wehlen y Ürzig están separados por unos pocos kilómetros. A la derecha pasa el Mosela, a la izquierda se yerguen majestuosos acantilados. Allí crecen algunas de las mejores cosechas de Riesling del Mosela; las denominaciones de origen en las etiquetas rezan: "Wehlener Sonnenuhr" y "Ürziger Würzgarten". Ambos nombres son sinónimos de las mejores calidades de Riesling. Sin embargo, los vinos se diferencian en aroma y estructura: especias y tonos terrosos junto a unos hermosos aromas frutales ca-



racterizan a los vinos Riesling del Ürziger Würzgarten; las mejores cosechas de Wehlener Sonnenuhr poseen notas florales, melocotón y minerales.

Los buenos aficionados al Riesling son capaces, en catas ciegas, de localizar geográficamente las mejores cosechas. ¿Alarde, locura o absurdo acertijo? Nada de eso. La naturaleza del terreno tiene, además de otros muchos factores, una considerable influencia en el aroma de los vinos. Wehlener Sonnenuhr cuenta con un suelo pedregoso y erosionado de pizarra gris; Ürziger Würzgarten, contiene piedra arenisca roja y algo de pizarra roja, en la tierra vegetal. Esta di-

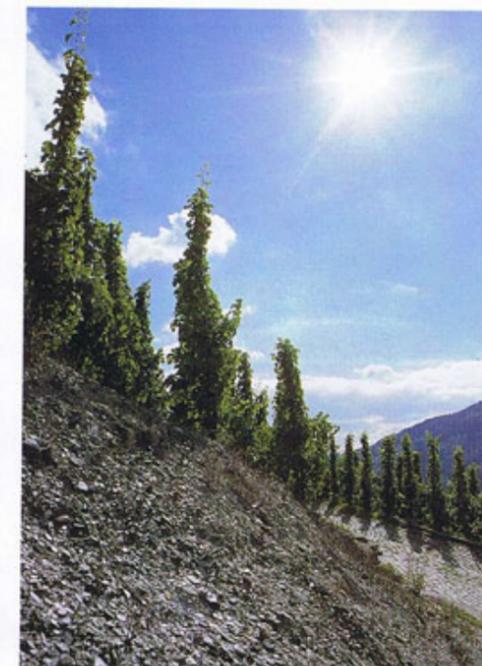
Wehlener Sonnenuhr -Reloj Solar de Wehlen- es una de las mejores regiones del Mosela. La escarpada ladera exige a los viticultores mucho y muy duro trabajo. Su compensación son los vinos Riesling, que se cuentan entre los mejores del mundo.



TERRENOS DE CULTIVO

El terruño no sólo es algo dado por la naturaleza, formado de origen. Los suelos de los viñedos son tierras de cultivo. También el hombre influye en ellas trabajándolas y colaborando así en su evolución. Un ejemplo serían los saneamientos de extensos campos de viñas llevados a cabo en los últimos años.

Sólo podía mantenerse en el mercado del vino quien pudiera andar con los tiempos de la mecanización. La mecanización exigía grandes parcelas, a ser posible colindantes y bien comunicadas por caminos. De modo que empezaron a reunir, mover, rellenar, mejorar y redistribuir. Desaparecieron viejas parcelas de antiguo nombre y, con ellas, los vinos que allí se elaboraban por separado, con sus peculiaridades. Se hicieron parcelas grandes y aisladas para facilitar así el trabajo de administración de los vinos producidos. El significado del origen geográfico fue perdiendo importancia y la variedad parecía súbitamente más importante.



CAMBIO DE TENDENCIA

Pero todas las modas acaban, nuevas tendencias ganan en importancia y, a menudo, lo nuevo acaba siendo una reflexión sobre lo viejo. Actualmente, importantes viticultores han recuperado con fuerza el valor de la elaboración y de la característica geográfica. Especialmente los viticultores innovadores de Mosela-Saar-Ruwer concentran la elaboración de sus vinos Riesling, sobre todo en las condiciones de sus famosas tierras. Es aún más emocionante cuando el surtido no se reduce a Riesling Kabinett, Cosecha tardía ("Spätlese") y Vino de la primera helada ("Eiswein"), sino cuando se pueden degustar también, diferenciadamente, los vinos procedentes de cinco suelos distintos. Aquellos que sean capaces de distinguir el sabor particular y único de cada tierra deben sentirse muy felices.

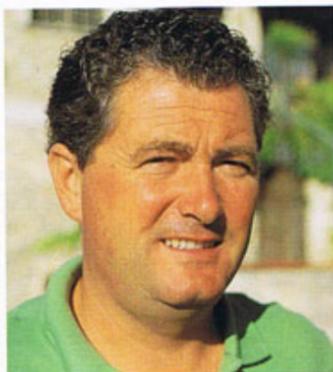
Las cepas se agarran arañando la pizarra gris devoniana. En verano, la oscura piedra almacena el calor, y el río, como un espejo, refleja la luz del sol sobre las cepas de la ladera.

LA NUEVA CLASIFICACIÓN

Revuelta palaciega en Saint-Emilion

En 1955, cien años después de la primera clasificación de Burdeos, la prestigiosa zona bordelesa de Saint-Emilion hizo la suya para los vinos de su delimitación. Obtener un Premier Grand Cru classé, representa reputación, dinero, ventas a precios muy altos. La particularidad de Saint-Emilion es que su clasificación se revisa cada 10 años, con lo que los bodegueros se muerden las uñas esperando si los resultados les mantienen en su clasificación, les ascienden o les bajan. La última, la de 1995, salió a la luz hace pocos meses. Siete bodegas felices consiguieron alcanzar una categoría superior.

La comisión evaluadora se tomó su tiempo. Desde el verano del año 1995 corrían rumores acerca de las decisiones que se estaban tomando a puerta cerrada, se barajaban ascensos y descensos. Muchos opinaban que había demasiados Grands crus classés y que algunos Premiers crus no eran dignos de tal clasificación. Por otra parte, un grupo que aspiraba a la máxima clasificación les pisaba los talones:



Feliz
Gérard Bécot

Angélus, Canon La Gaffelière, Grand Mayne y Troplong-Mondot ¿serían pronto Premiers grands crus classés? ¿Y qué pasaría con el Beau-Séjour Bécot, degradado a Grand cru classé en 1986? ¿Podrían los hermanos Bécot celebrar pronto su resurgimiento?

El gran momento llegó el 6 de septiembre de 1996. La aristocracia del vino de Saint-Emilion, que contenía la respiración esperando al cartero, se deshizo en

De nuevo Premier grand cru classé:
La finca de los hermanos Bécot ha merecido el ascenso.

celebraciones de turbulenta alegría o ahogó su pena en un vino noble.

El veredicto de los sabios, compuesto por representantes del Estado, corredores de vinos, comerciantes y enólogos, podrá parecer de poco alcance a los profanos, pero para los bordeleses la reclasificación fué la gran sensación. Diez Grands crus classés fueron degradados a simples Grands crus. Cuatro Grands crus ascendieron a Grand cru classé: Château Laroque y tres fincas que habían perdido dicho rango en la última clasificación de 1986, a saber: Cadet-Bon, La Couspaude y Grandes Murailles.

Beau-Séjour Bécot recuperó el merecido rango de Premier cru, y con ello obtuvo el desagravio por los diez años de arresto a los que había sido condenado,

1996: La nueva

Premiers grands crus classés A

Château Ausone
Château Cheval Blanc

Premiers grands crus classés B

Château Angélus
Château Beau-Séjour Bécot
Château Beauséjour
(Duffau-Lagarrosse)
Château Belair
Château Canon
Château Figeac
Château La Gaffelière
Château Magdelaine
Château Pavie
Château Trotteville
Clos Fourtet

Grands crus classés

Château L'Arrosée
Château Balestard la Tonnelle
Château Bellevue
Château Bergat
Château Berliquet
Château Cadet Bon
Château Cadet-Piola
Château Canon la Gaffelière
Château Cap de Mourlin
Château Chauvin
Château Corbin
Château Corbin-Michotte
Château Curé Bon
Château Dassault
Château Faurie de Soucard
Château Fonplégade
Château Fonroque
Château Franc Mayne
Château Grand Mayne

clasificación*

Château Grand Pontet
Château Grandes Murailles
Château Gaudet Saint-Julien
Château Haut Corbin
Château Haut Sarpe
Château La Clotte
Château La Clusière
Château La Couspaude
Château La Dominique
Château Lamarzelle
Château Laniote
Château Larzac
Château Larzac Ducasse
Château Larmande
Château Laroque
Château Laroze
Château Matras
Château Moulin du Cadet
Château Pavie Decesse
Château Pavie Macquin
Château Petit Faurie de Soutard

Château Le Prieuré
Château Ripeau
Château Saint-Georges Côte Pavie
Château La Serre
Château Soutard
Château La Tour du Pin Figeac
(Giraud-Bélievier)
Château La Tour du Pin Figeac
(J.M. Moueix)
Château La Tour Figeac
Château Tertre Daugay
Château Troplong-Mondot
Château Villemaurine
Château Yon Figeac
Clos des Jacobins
Clos de l'Oratoire
Clos Saint-Martin
Couvent des Jacobins

* (válido para los vinos desde la cosecha de 1996)



según la opinión de muchos, sólo por intrigas y maquinaciones locales. Angélus ascendió a Premier grand cru classé, mercedamente, y esto no huelga decirlo, ya que su reclasificación condena una de las teorías en las que se basaba la clasificación de 1955: la de que las mejores tierras de viñedos de Saint-Emilion estaban en la meseta calcárea, alrededor de la pequeña ciudad. Las viñas de Angélus se encuentran en los "pieds de côte", es decir, al pie de dicha meseta. Así, Angélus supone la excepción de una regla que ya tiene otras dos similares: Figeac y Cheval Blanc.

En la reclasificación de Angélus, por una vez, y por eso es tan significativa, se ha considerado más la calidad directa del vino y menos el factor histórico, premisa que podría servir de ejemplo a otras clasificaciones similares.

Para los críticos, naturalmente, esta reclasificación no ha sido lo suficientemente radical. Canon, Pavie, La Gaffelière y Trotteville fueron señaladas por más de uno como candidatas a la degradación. No sin algo de razón, si se consideran algunas cosechas aisladas, aunque no del todo justificadamente, si se tiene en cuenta la buena evolución general de estas bodegas. Obviamente, algunas de ellas recibieron una amonestación, y tienen la ocasión de demostrar ahora, hasta la nueva reclasificación dentro de diez años, que merecen su rango.



Decepcionado
Thierry Manoncourt

¿Y los posibles ascensos que no se concedieron? Posiblemente sólo uno de ellos tenga auténtico motivo de duelo: Thierry Manoncourt, del Château Figeac. Desde hace años sueña con ver coronada la obra de su vida con el título de Premier grand cru classé A, un título que sus tierras sin duda merecerían, no sólo por motivos históricos sino también por su absoluta calidad. El jurado que intervino en la clasificación tampoco era del todo contrario a este enfoque.

"Figeac es una de las casas más prestigiosas de Saint-Emilion y aporta mucho a la buena fama de esta Denominación. Es el resultado de sus esfuerzos y de su pasión por la cepa y el vino", escribió el jurado a su propietario. A pesar de ello, su primera solicitud de clasificación superior fue rechazada.

Los criterios que exigiría tal reclasificación incluyen, además del pago, la calidad del vino y la reputación, también el criterio del precio. Si bien Figeac se vende más caro que los demás Premiers B, sigue siendo menos costoso que los Premiers A.

Hablando claro: Thierry Manoncourt se vende a precio barato, por eso sus vinos no pueden ser Premier A. "Quizá, dentro de diez años", se consuela de su derrota el propietario. Quizá dentro de diez años, piensan los buenos aficionados, y les consuela también el hecho de poder seguir adquiriendo durante un tiempo un vino de una calidad de Premier cru A a un precio más que razonable.

Rolf Bichsel

Nuevo Grand cru classé:
desde hace ya algunos años Angélus se consideraba merecedor de ascenso.



Desde principios de los años 80, Hubert de Bouïard es el responsable de Angélus, junto con su primo Jean-Bernard Grenié. Recién ascendido a Premier Cru, conversa satisfecho con Vinuq.

Angélus y Beau-Séjour Bécot han sido los más citados con posibilidad de ascenso. ¿Esperaba usted la concesión de un rango superior?

Por lo menos hemos hecho todo lo posible por merecerlo. Nos hemos matado trabajando durante diez, quince años. Por eso queríamos creerlo, y ahora estamos felices y orgullosos. Consideramos la reclasificación como una especie de recompensa. Una clasificación es como un diploma. Si no lo tienes, no te lo tomas en serio. Si lo tienes, lo cuelgas en la pared con orgullo.

¿Cómo fue recibida la noticia en Saint-Emilion?

Muy positivamente. De entre las muchas cartas de felicitación que recibimos de todo el mundo, algunas procedían de las inmediaciones. Naturalmente, no todos están contentos con la reclasificación. Los que durante años han intentado impedir que progresáramos, los que condenaban nuestro trabajo, no han cambiado de un día para otro. Pero en un momento tan feliz como éste hay que procurar olvidar toda querrela.

“Una clasificación es como un diploma. Si no lo tienes, no te lo tomas en serio. Si lo tienes, lo cuelgas en la pared con orgullo”

Pero una parte de sus viñedos no han sido clasificados.

Eso es cierto. La comisión ha descartado

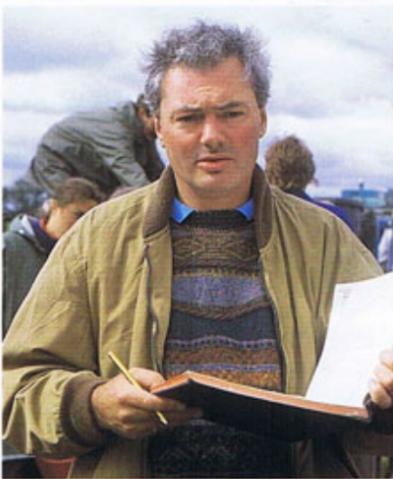
tres hectáreas. Sólo han sido clasificadas 23,4 hectáreas. Hay que decir al respecto que esas tres hectáreas hasta ahora no solían emplearse para Angélus, sino para nuestra segunda marca.

¿Qué cambiará con la clasificación? ¿Será aun más caro el Angélus?

Para empezar, nos causa problemas nuevos: tengo que construir una bodega nueva para las tres hectáreas no clasificadas, porque no está permitido vinificar dos apelaciones distintas en la misma bodega. Seleccionaré más rigurosamente y probablemente produciré, por ello, un poco menos de vino de primera calidad. Pero

ENTREVISTA

Monsieur de Bouïard un bodeguero feliz



Hubert de Bouïard, un fanático de la calidad, durante la vendimia de 1996: dirige personalmente las cuadrillas de vendimiadores.

no quiero convertir Angélus en objeto de especulación. Mi vino del año 95 ha salido, en “primeur”, a 142 francos (3.550 pesetas). Seguro que también habría encontrado salida a 180 francos (4.500 pesetas), pero no quiero perder la cabeza. Quiero que la gente compre mi vino para beberlo, no para atesorarlo solo porque sea un 1^{er} Grand cru classé. No, Angélus no deberá encarecerse.

En cuanto a la técnica y a la calidad, incluso los mayores críticos están dispuestos a reconocer que Angélus, desde finales de los ochenta, es una de las empresas punteras del vino de Burdeos. Pero, y esto se repetía una y otra vez, Angélus no está precisamente en las tierras consideradas como las mejores.

“No quiero convertir Angélus en objeto de especulación. Quiero que la gente compre mi vino para beberlo”

¡Una suerte para nuestros competidores! ¡Imagínese los vinos que haríamos si así fuera! Pero en serio: creo que tenemos una tierra excelente, perfectamente adecuada a las variedades que hemos plantado.

Quien asegure que solo las cepas de la Meseta producen grandes vinos tendría que hacer de nuevo toda la clasificación. Hace cien años ya corrían rumores de que Cheval Blanc tenía peor terruño que su vecino Figeac. Y, sin embargo, Cheval Blanc se clasificó en una jerarquía superior, porque el nivel de las variedades se adecuó entonces de forma óptima a sus tierras. Yo no soy mago. Si hago grandes vinos, no depende tanto de mí como del pago, que interpreto a mi manera, al que permito expresarse. Cuando aseguran que Angélus tiene una tierra mediocre, me siento tentado a responder con otro golpe bajo, diciendo que algunos viticultores deberían avergonzarse de no vinificar mejores vinos, considerando la tierra que tienen.

Lo que más se criticaba entre los del país era el estilo de Angélus, en ocasiones desacreditado por atípico.

Es de suponer que esa crítica procediera de propietarios incapaces de hacer esta clase de vino. Cuando empezamos a limpiar la viña, a limitar la cantidad de fruto, a deshojar o a emplear más madera nueva, nos señalaban con el dedo y aseguraban que estresábamos la cepa y que nos excedíamos con la madera de nuestros vinos. Ahora, de repente, todos trabajan de forma parecida a la nuestra. Pero dejemos esta polémica. Yo no tengo la impresión de que Angélus sea un Saint-Emilion atípico. No me he inspirado en los vinos californianos, sino en los nuestros de los años cincuenta, como

“Yo no soy ningún mago, ni nada parecido. Si hago grandes vinos, no depende tanto de mí como del terruño”

La Gaffelière 52, 53, 55, 59, cálidos, elegantes, vinos para la alegría, vinos que animan a apurar el vaso, vinos que pueden madurar mucho tiempo.

Con Angélus quiero hacer un vino que alcance su madurez para consumirlo en unos diez años y que se mantenga veinte años en su plenitud. Nunca he dicho: “yo hago tal o cual tipo de vino”. Sólo con el tiempo descubrí el potencial de Angélus. El primer Angélus que se hizo completamente a mi gusto fué el de 1988. Aún le falta mucho para alcanzar su plenitud, y dentro de diez o quince años seguirá dando alegría. Quiero que mis críticos me midan por este vino.

ORIGINAL DE ENATE

COLOR

UNA GOTTA DE COLOR

ENATE

ROSA DO
CABERNET SAUVIGNON

1996

SOMONTANO

ENATE ROSADO

ROJO FRAMBUESA.
EL COLOR DEL
CABERNET SAUVIGNON
EN ESTADO PURO.
AFRUTADO, VIVO,
LA ESENCIA MISMA
DEL SABOR Y EL EQUILIBRIO.

ENATE ROSADO.
COLOR, AROMA Y SABOR DE
ENATE

EN CADA UNA DE SUS GOTAS.

ENATE (974) 30 23 23

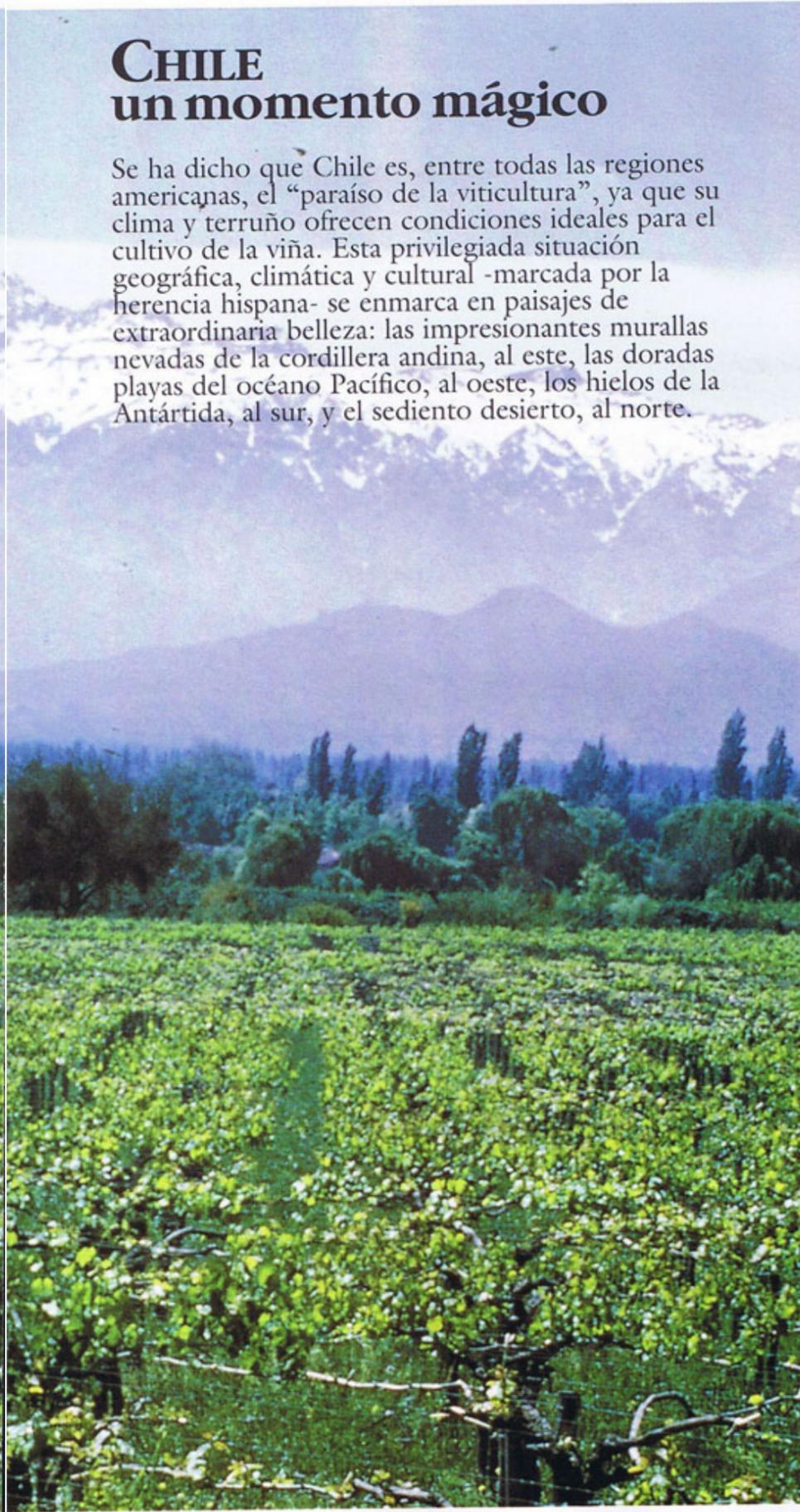
Viña Santa Rita Al gusto del consumidor

Esta gran propiedad chilena, una de las más aguerridas a la hora de penetrar en los mercados, ha conseguido ya numerosos reconocimientos internacionales. Aparte de una producción masiva dirigida al consumo nacional, Santa Rita cuenta con una gama de vinos destinados a la exportación, preparados según el gusto de los importadores. La bodega, fundada en 1883, perteneció durante cien años a la misma familia, pasó más tarde a manos de un consorcio internacional, y hoy es una sociedad anónima. A mediados de los años ochenta comenzó una transformación que eliminó todo lo que quedaba del siglo pasado, de forma que hoy posee más de 1.000 hectáreas de viñedo y modernos locales para la vinificación. Klaus Schroeder, enólogo jefe, tiene la misión de producir los vinos que más se aproximen a los gustos de los clientes, con una referencia particular a los gustos norteamericanos. Se explica así el gran éxito de sus reservas especiales, entre las cuales se sitúa en primer lugar el Medalla Real.



CHILE un momento mágico

Se ha dicho que Chile es, entre todas las regiones americanas, el "paraíso de la viticultura", ya que su clima y terruño ofrecen condiciones ideales para el cultivo de la viña. Esta privilegiada situación geográfica, climática y cultural -marcada por la herencia hispana- se enmarca en paisajes de extraordinaria belleza: las impresionantes murallas nevadas de la cordillera andina, al este, las doradas playas del océano Pacífico, al oeste, los hielos de la Antártida, al sur, y el sediento desierto, al norte.



Cousiño Macul La fuerza del pionero

Cousiño Macul puede alardear de poseer los viñedos más antiguos de todo Chile, que se remontan a 1554. Y después de casi 500 años continúan ocupando la misma zona, sobre una superficie de 280 hectáreas, en el corazón de una región dominada por la ciudad de Santiago. La propiedad fue comprada en 1856 por Matías Cousiño, que adoptó los modelos bordeleses, plantando a partir de 1860 los primeros varietales franceses: Cabernet sauvignon, Sauvignon blanc y Sémillon. Tanto el Riesling como el Pinot noir fueron introducidos posteriormente. En 1993 se procede a una renovación completa, con la introducción del más moderno equipamiento, de forma que Cousiño Macul es hoy un buen modelo de organización, gracias también a la colaboración del enólogo Jaime Ríos Larrain. Pero su mayor mérito es producir vinos de una gran personalidad, con características inconfundibles, prescindiendo de la moda y los gustos de los diferentes mercados.

Al gusto californiano

Los vinos de esta bodega resultan difíciles de encontrar en Chile. La explicación es simple: son producidos y elaborados en función del gusto norteamericano. Se podría decir, sin exagerar, que se trata de vinos típicamente californianos, muy bien conseguidos, con el valor añadido de un ajustado precio. Viña Caliterra es el resultado de una "joint venture" entre las bodegas Viña Errázuriz, una de las más antiguas y prestigiosas de Chile, y la californiana Franciscan Vineyards del Valle del Napa, dirigida por el chileno Agustín Huncus. Aquí se vinifica tanto la uva procedente de los viñedos de propiedad (145 hectáreas), situados en el valle del Maipó y en la zona de Casablanca, como la adquirida en el área de Curicó. Gracias a la rigurosa selección y al perfecto control de la vinificación, Caliterra consigue elaborar vinos decididamente de vanguardia. Sus excelentes blancos se encuentran entre los mejores del país.

Discover Wines

Producción limitada

En pocos años, los vinos de esta propiedad, ciertamente excelentes, han obtenido merecidísimos reconocimientos internacionales. El mérito es de la nueva dirección enológica introducida por Douglas Murray y Aurelio Montes, que en 1988 compraron la vieja bodega Nogales, en la zona de Curicó, y organizaron la producción abandonando el mercado nacional, por lo que hoy el 97% de las ventas corresponde al extranjero. Entre todos sus vinos monovarietales se encuentra el Montes Alpha, uno de los mejores Cabernet chilenos. La línea de los Montes se elabora en roble francés y norteamericano. Entre todos se distinguen el Chardonnay y el Cabernet sauvignon, productos de un nivel notable. Producción limitada, tecnología moderna y excelente marketing son los ingredientes de la fórmula de esta bodega.

La viticultura en Chile tiene una larga tradición. Los primeros viñedos fueron plantados en 1518 por los misioneros jesuitas y franciscanos españoles, en los alrededores de Santiago, La Serena y Concepción. Esto demuestra que en Chile comenzó la viticultura 200 años antes que en California.

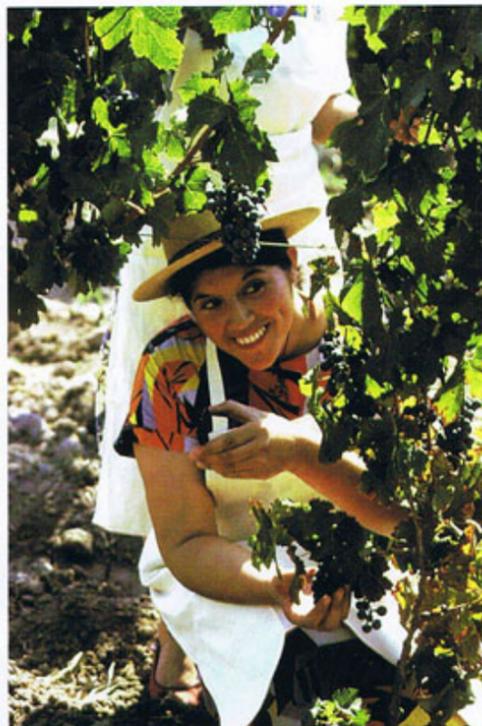
En el siglo XVII Chile exportaba vino hacia Europa, hasta el punto de que el rey Felipe III prohibió en España su importación para no dañar a los productores andaluces. Dos siglos más tarde, las colonias españolas conquistaban la independencia, al tiempo que se daba la primera revolución vitivinícola chilena. En 1815, un viticultor chileno, de nombre Silvestre Ochagavía -apellido de resonancia vasca-, importó vástagos de vid de las variedades francesas más prestigiosas: Cabernet sauvignon, Pinot noir, Merlot, Sauvignon blanc, Sémillon, etc. Estas cepas encontraron un hábitat perfecto para su desarrollo. Tan excelente que en ciertas partes de Chile el injerto no es necesario, ya que la filoxera, el insecto que devastó los viñedos de todo el mundo durante la segunda mitad del siglo XIX, encontró aquí la formidable barrera natural de la cordillera de los Andes. Las grandes familias terratenientes se dedicaron con pasión a la enología, sustituyeron las variedades españolas con las clásicas de Burdeos y Borgoña, buscaron enólogos franceses y fundaron bodegas similares a los mejores châteaux. Muchas de ellas son aun productivas, debidamente restauradas y puestas al día tecnológicamente.

Calidad por cantidad

La gran renovación vitivinícola chilena se produce a finales de los años setenta, tras lustros de desinterés y decadencia que habían llevado a la crisis al sector, causando un descenso de la superficie dedicada a la vid y del consumo per cápita, actualmente aun en disminución. Capitales frescos, modernas tecnologías y una filosofía productiva, finalmente interesada más en la calidad que en la cantidad, han renovado el sector totalmente. La producción, en crecimiento hasta 1993, tiende ahora a estabilizarse, mientras que se espera que continuarán aumentando las exportaciones en los próximos años.

A finales de 1994, en Chile ha sido introducida finalmente una legislación sobre la producción vitivinícola, cuyas nuevas disposiciones acotan y determinan zonas y subzonas teniendo en cuenta ciertas características geográficas. En particular, la subdivisión sigue el curso de los valles y de los ríos (es el caso, por ejemplo, del famoso Valle del Maipó), aunque una verdadera definición de la denominación de origen controlada no se encuentre aun a punto. El acuerdo se consiguió gracias a la iniciativa de los mismos productores -grandes y pequeños- con la intención de ofrecer una imagen de seriedad a nivel mundial.

Con el tiempo, la viticultura fué adquiriendo cada vez más importancia, y hoy Chile se consolida como una potencia vitivinícola de gran peso económico. La segunda fase de este desarrollo, cuya estrategia tiene el objetivo de alcanzar la excelencia de los grand cru, se encuentra actualmente en proceso de consolidación. Calidad a precios competitivos, buenos viñedos y clima favorable, respeto a la tradición, mas también voluntad de renovación, son factores esenciales para explicar el éxito internacional del vino chileno. Por más de un siglo, el vino chileno estuvo representado por viñas tradicionales como Concha y Toro, Santa Rita, Santa Carolina, San Pedro, Tarapacá Ex Zavala, Errázuriz Panquehue, etc. Hoy el panorama ha cambiado radi-



BENEFIQUE

Seco y oloroso



Miguel Torres
Cultivo ecológico

La bodega del español Miguel Torres revolucionó la viticultura chilena invirtiendo en terrenos y moderno equipamiento tecnológico, justo cuando, a finales de los años setenta, el sector vitivinícola estaba en crisis. No fue la única pero sí la primera, y contribuyó a dar un importante giro al sector, entre otras cosas porque sus vinos fueron orientados claramente hacia la exportación. La empresa tiene una propiedad de 230 hectáreas en la zona de Curicó. La producción anual es de 8.000 hectolitros, y apuesta por los blancos jóvenes, frescos y afrutados. Gracias a la dirección del enólogo español Fernando Almeza Ollé, es una de las pocas bodegas que aplican criterios ecológicos en el cuidado de los viñedos. Las etiquetas artísticas, sobre pinturas de August Rosell, sugieren la personalidad de sus vinos

Viña Cánepa
Siempre en vanguardia

Se trata de una de las más modernas bodegas de América del Sur. Fundada en 1930 por José Cánepa, un emigrante italiano, ostenta el mérito de haber sido la primera gran bodega chilena que invirtió en tecnología avanzada, utilizando el acero inoxidable y la temperatura controlada. Actualmente posee una propiedad de 460 hectáreas con diversos viñedos situados en la región de Maipó, cerca de Santiago, y, más al sur, en Curicó y Lontué, región de Maule. Dedicada inicialmente a la producción de grandes cantidades de vinos de mesa, hoy ha modificado totalmente su línea, mejorando notablemente la calidad. Los blancos, entre los mejores del país, disfrutaban todos de una excelente relación calidad-precio.

Viña Porta
Excelente chardonnay

Poco, pero bueno, parece ser la máxima de esta bodega, una de las más recientes de Chile. La producción, orientada hacia la exportación, se concentra de hecho en solo dos tipos de vino: Chardonnay y Cabernet sauvignon. La empresa posee 70 hectáreas de viñas en la región de Rapel, en el valle del río Cachapoal. Aquí se vinifica la uva de propiedad y la adquirida en otra famosa zona vitivinícola, el valle del río Maipó, de donde procede en particular la destinada a dar vida a uno de los mejores Chardonnay de Chile.

calmente. Con el renacimiento de la viticultura chilena, acaecido a finales de los años setenta, fueron muchos los que vieron en ello una ocasión propicia para una reactivación de sus viejas bodegas. Los Gutiérrez Porta se encontraban entre ellos, así como otros muchos que eligieron una estrategia global dirigida a conseguir una óptima relación calidad-precio, lo que hoy es uno de los puntos fuertes de la viticultura chilena. Hay que mencionar la labor encomiable del español Miguel Agustín Torres, que inicia sus actividades en Chile a principios de 1978. Decide adquirir un viñedo en la localidad de Curicó, 200 km. al sur de Santiago, e inicia la renovación total en las prácticas de la viticultura y vinificación, introduciendo las primeras cubas de acero inoxidable para la fermentación a temperatura controlada, a la que siguen crianzas lentas y cuidadas en barricas de roble nuevo. Estas prácticas fueron un buen ejemplo para la gran mayoría de los empresarios chilenos, que comenzaron pronto a imitarle. Otros son bodegas más o menos recientes pero a las que hay que prestar atención, entre otras, Viña Bisquert, Viña Camino Real, Viña Casa Lapostolle, Viña Mont Gras, Viña Porta, Château Los Boldos, Viña La Fortuna, Viña Segú Ollé, Viñedos Terranoble, Viña Aquitaine, Viña Balduzzi, Viña William Fevre, Villards Wina, etc.

El éxito del vino chileno ha favorecido el nacimiento de nuevas bodegas que trabajan exclusivamente en función del mercado exterior produciendo vinos excelentes, ahora ya próximos a ingresar en el Gotha de la enología mundial. Entre otros, los vinos que han elaborado en los alrededores de Santiago dos de los mejores técnicos bordeleses, Bruno Prats y Paul Pontalier.

Y como confirmación al momento mágico de la enología chilena se encuentran las nuevas y masivas inversiones de empresarios europeos y norteamericanos, fundamentalmente californianos y bordeleses.

**GRAN RIQUEZA DE
SUELO Y CLIMA**

No es fácil conocer y clasificar un país que tiene 5.200 km. de largo y 200 km. de ancho. En tan impresionante longitud se ubican diversas zonas de elaboración, que quedan comprendidas en tan sólo 1.000 km. de longitud, desde el Valle de Copiapó al norte, hasta el río Cautín en el sur. Por tanto no resulta sorprendente que encontremos grandes variaciones de suelo y clima.

No existe una clasificación oficial de las diferentes regiones y se ha adoptado la definida por Rodrigo Alvarado Moore en su libro "Chile, Tierra del Vino". En él distingue entre las zonas de regadío, con 65.000 ha., de las de secano, con 45.000 ha. La zona de regadío del valle Central es la productora de los mejores vinos chilenos.

Zona de Valle Central

De las 43.800 ha. de viñedo de regadío chilenos, 37.100 se encuentran en esta región; con rendimientos medios de 6.000 l/ha., lo que equivale al 50% del volumen nacional.

Este es el corazón de la producción de vino chileno, en la gran depresión entre la Cordillera de los Andes y la Cordillera de la Costa. Las precipitaciones medias van de los 300 mm., al norte, a los 730 mm., al sur de la región. Los riegos de apoyo son necesarios de Noviembre a Mayo.

Los mejores viñedos se encuentran en el Valle del Maipo, justo al sur de Santiago, que produce los mejores tintos. Otras zonas de cultivo de variedades tintas son Pomo, al oeste de Rancagua; Nancagua, cerca de San Fernando; Lontuó y Molina, al sur de Curicó; y Tauca, aun más al sur. El Valle del Aconcagua es una región apartada del resto que se encuentra al



Algo grande.

Avda. Santo Domingo, 11 • 26200-HARO (La Rioja)
Teléfono: 941-31 05 50 • Fax: 941-31 27 73

Viña Concha y Toro Cantidad y calidad

Es la mayor bodega chilena, tanto por la superficie cultivada como por su producción. Fundada en 1883, posee viñedos en diversas regiones y produce todos los tipos de vino: desde los de mesa, a granel, a los monovarietales para el mercado internacional, entre ellos Don Melchor, considerado entre los mejores Cabernet de Chile. La empresa ostenta el liderazgo del mercado nacional, donde vende el 90% de sus productos, mientras que el resto es exportado con la etiqueta de la bodega y con otras creadas a propósito. A partir de 1980 comienza la modernización de las instalaciones con la introducción de nuevas técnicas de vinificación, una operación aún en curso. Bajo la dirección de Goetz von Gersdorf, enólogo jefe, y la asistencia de expertos de Burdeos, Concha y Toro ha seguido diversos criterios de producción: cantidad, cuando se trata del mercado nacional, y selección, mas control riguroso para los productos destinados a la exportación.

Viña Los Vascos La invasión francesa

Desde hace unos años Los Vascos se encuentra en boca de todos gracias al barón Eric de Rothschild, quien a finales de 1880 adquirió el 50% de la propiedad y procedió a la primera inversión francesa en Chile. Rothschild decía entonces: "Creo que en Chile se pueden hacer grandes vinos, y tengo la certeza de que dentro de cinco o seis años elaboraremos un reserva Los Vascos de calidad excepcional". No cabe duda de que algunos vinos de la bodega son excelentes. Las 200 hectáreas de viñedo de Viña Los Vascos se encuentran en la región del Maule, cercana a la costa, 250 kilómetros al sur de Santiago. Los viñedos tienen una edad media de 35 años, aunque para lo restante se han introducido importantes novedades, especialmente en lo que respecta a la dirección, podadura y control de las vides, con un particular cuidado por la reducción de la densidad. El director técnico de Château Lafite, Gilbert Rokvan, y el enólogo chileno, Fernando Ureta, han sido la pareja ideal para el desarrollo de esta fase, que culminará en la elaboración de grand crus.

norte de Santiago. Los viñedos de Panquehue fueron en su día de los más grandes de Chile, pero hoy el 80% de la producción se dedica al cultivo de uvas de mesa para exportación.

Entre las variedades tintas que se cultivan podemos encontrar Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot y Verdot. También hay pequeñas cantidades de variedades blancas, entre ellas Sémillon, Sauvignon blanc, Pinot y Riesling.

Dentro del Valle Central hay que distinguir cuatro regiones, que reciben el nombre de los ríos que las atraviesan. Asimismo, dentro de cada una de ellas se encuentran diferentes zonas que, enumeradas de norte a sur, son: Región del Aconcagua, Región del Maipo, Región del Rapel, y Región del Maule.

Por la proximidad de los Andes, con picos cubiertos de nieve incluso en verano, bolsas de aire frío descienden hasta el Valle Central durante la noche, por lo que, aunque se alcancen temperaturas diurnas de 30-35°C, estas descienden a unos 10-15°C durante la noche. Otro factor de importancia es la Corriente de Humboldt que lleva tierra adentro aire frío del océano Pacífico, moderando así el calor del verano. La corriente es más pronunciada en las zonas Centro Sur y Sur, donde la Cordillera de la Costa es más baja que en la Zona Central, en valles anchos que miran al mar, como el del Aconcagua.

La práctica ausencia de lluvias o nubes durante el período de desarrollo vegetativo del viñedo, e, incluso, durante la vendimia hacen que el número de horas de sol sea especialmente elevado, lo que influye decisivamente para alcanzar una perfecta madurez de las uvas. La pluviometría varía desde los 300 mm. en el norte del Valle Central hasta los 730 mm. en el sur, cantidad a todas luces insuficiente, por lo que es necesario regar los viñedos. Esto no representa ningún problema por los innumerables ríos que fluyen al Océano Pacífico desde la cordillera de los Andes.

Viticultura tradicional

La viticultura aun refleja los métodos empleados en Burdeos a mediados del siglo XIX, introducidos por los enólogos traídos desde Francia para controlar las plantaciones de viñedos de la época. Estos métodos alternan con otros introducidos tanto anteriormente, por los españoles, como posteriormente, desde Argentina o California. Es, por ejemplo, frecuente encontrar en los viñedos cultivos con diferentes variedades entremezcladas en las proporciones que deberían encontrarse posteriormente en los vinos. Así, por cada planta de Sauvignon blanc encontraremos dos de Sémillon; o, en el caso de los tintos, la Cabernet sauvignon junto a la Merlot. En las plantaciones modernas, sin embargo, se suelen establecer la variedades por parcelas diferenciadas para luego, si es el caso, proceder a su posterior coupage.

La mayoría del viñedo está cultivado en espaldera, de influencia bordelesa, y las cepas pueden medir desde los 80 cm. de altura a los 2 m., con rendimientos variables desde los 10.000 a los 20.000 kg./ha. La densidad de plantación tradicional era de 6.000 a 10.000 plantas por hectárea, pero los chilenos, influenciados por los californianos, han reducido las densidades de 3.000 a 5.000 plantas por hectárea, al haber adecuado la anchura de las calles a tractores de gran tamaño.

La espaldera ha sido frecuentemente sustituida por patronales (de influencia argentina) con lo que se logra aumentar los rendimientos hasta alcanzar de 400 a 500 hl./ha. Se han podido apreciar disminuciones de la calidad de los vinos resultantes, principalmente por conferirles gustos vegetales indeseados. Por ello, las uvas procedentes de patronales alcanzan precios menores que las cultivadas en espalderas.

Miro Popic



Unidos por la calidad



Todo se puede mejorar. Incluso Viña Costeira. Nosotros lo estamos logrando con gran voluntad, experiencia y una excelente calidad de uva con aportación de Treixadura y Torrontés.

No es menos importante contar con una base tan sólida como la nuestra: 800 socios viticultores que suponen una abundante producción y la consiguiente ventaja a la hora de la selección.

Además, esta vendimia, hemos recibido la producción de otros 700 cosecheros, con lo que logramos un significativo aumento de materia prima que nos permite un proceso de selección más riguroso, destinando a otras marcas el mosto que no alcanza los niveles de calidad que exigimos para Viña Costeira.

VIÑA COSTEIRA

Selección rigurosa



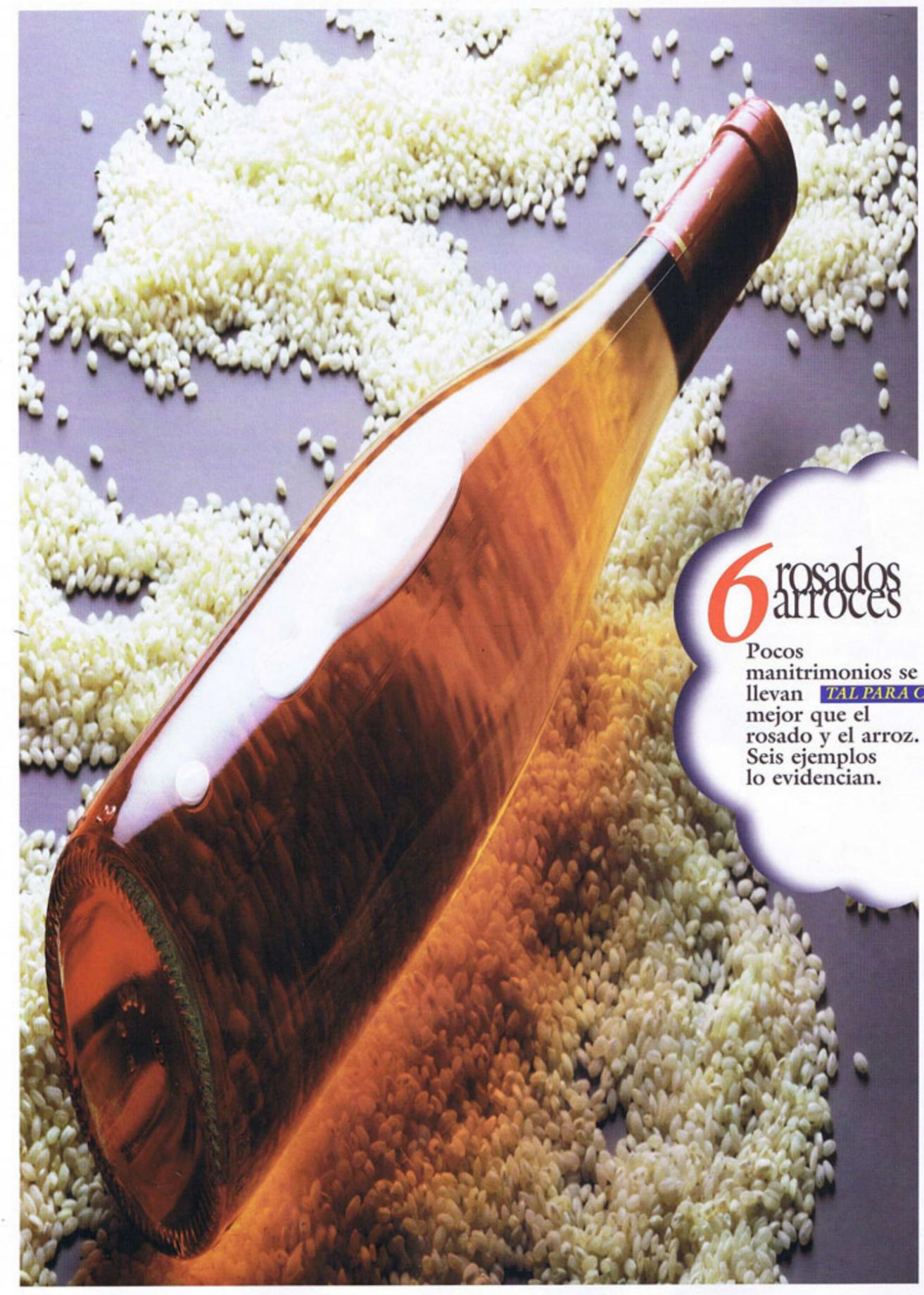
Alimentos  **de Andalucía**

Alimentos de Andalucía, de arte

Nacen en un mar de plata, especies únicas: caballas, atunes, acedías, langostinos y coquinas. Se hace mar la boca de sólo pensarlo... Y boquerones y sardinas y meros y chocos... Desde Ayamonte a Garrucha, Andalucía se hace mar para ofrecer abundancia y sabores únicos. Fresco, acabado de pescar o finamente conservado: pescados y mariscos andaluces se convierten en una fiesta acompañados por nuestros mejores vinos. Este clima de privilegio permite también la acuicultura: Ostras, doradas, langostinos, lubinas. Y todos: frescos, conservados o cultivados, ostentan el orgullo de este símbolo de calidad:

Alimentos  **de Andalucía**
de arte!

 **JUNTA DE ANDALUCÍA**
Consejería de Agricultura y Pesca



6 rosados arroces

Pocos manjrimonios se llevan **TAL PARA CUAL** mejor que el rosado y el arroz. Seis ejemplos lo evidencian.

Arroz con erizos de mar y codorniz

Erizos. Codornices. Arroz. Escalonias, apio, zanahorias, puerros. Azafrán en hebras. Bouquet garni (perejil, tomillo, laurel). Mantequilla de la mejor calidad. Sal y pimienta.

Trinche las avcillas, dejando enteras las patas, y desprenda las pechugas. Prepare un caldo con las carcasas de las codornices, el apio, las zanahorias, los puerros y el bouquet garni. Salpimente las carnes y reparta sobre ellas, por ambas caras, las hebras de azafrán, masajeando con cuidado de no romper la frágil piel. Saltee con mantequilla y una fina picadura de escalonias. Moje los corales de los erizos con el caldo anterior y un poco de azafrán. Ponga la mantequilla en la sartén de cobre y saltee el arroz. Vierta el caldo hirviendo sobre el arroz. Deje cocer unos 15 minutos. Deposite las pechugas de codorniz. Tape, dejando reposar unos minutos.



Ensalada de arroz al viejo estilo de Llerena

400 gr. de arroz (grano largo). 300 gr. de raya. 1 cebolla picadita. Pimientos rojos, verdes y amarillos en trocitos. 1 cuenco pequeño de "tapenade". Hojas de lechuga trocadero. Perejil picado.

Hacer una vinagreta con 1 cucharada de limón, 2 de vinagre de vino tinto, 8 de aceite de oliva virgen extra, perejil picado, sal y pimienta, y cebolleta cortada en rodajas. Hacer una Tapenade con 100 gr. de aceitunas negras deshuesadas, 1 diente de ajo (sin germen), 60 gr. de alcaparras, 3 anchoas en aceite de oliva, 1 pizca de tomillo, zumo de limón, 1 chorrito de brandy. Mezcle todos estos ingredientes con la batidora. Guarde al frío. Cueza la raya en agua abundante con sal gorda marina y vino blanco seco. Una vez escurrida, quite la piel y el cartilago. En el agua de cocción de la raya eche el arroz cuando el caldo esté hirviendo. Escorra y guarde al fresco. Pique una cebolla y los pimientos. Mezcle todos los ingredientes con la cantidad de vinagreta adecuada y las 8 cucharaditas de Tapenade y deje reposar 10 minutos.



Arroz con leche, chocolate y longaniza

110 gr. arroz (grano corto). 12 rodajas de longaniza. 20 gr. de azúcar blanca y 10 de morena. 25 cl. de leche. 1 pizca de vainilla. 1 yema. 40 gr. chocolate negro. Cacao en polvo sin azúcar. Maizena.

Hierva a fuego lento el arroz con la mantequilla hasta que absorba todo el líquido. Ligue el azúcar con la maizena y agregue el arroz caliente en una cazuela. Añada la leche y remueva. Siga removiendo y cuando empiece a hervir continúe un minuto sin parar de remover. Retire la cazuela del fuego, añada la vainilla, y remueva. Bata la yema en un bol y agregue alrededor de 25 cl. de la mezcla de arroz caliente a la yema batida. Vuelva a colocar la mezcla del arroz que esté en la cazuela. Añada los trocitos de longaniza. Cueza removiendo hasta que empiecen a formarse burbujas. Retire del fuego, agregue los pedacitos de chocolate y remueva hasta que se derritan. Coloque en copos individuales para refrigerar. Espolvorear el cacao en polvo sobre cada ración. Servir cuando ya esté frío.



Viña Norte 1996

B. Insulares de Tenerife

Está elaborado con las uvas de Listán negro y por el sistema de sangrado. Tiene un conseguido color rosa fuerte, muy brillante, que confiere prestancia a los limpiísimos aromas frutosos de este vino. Es suave, armonioso y muy vivo. Ideal para los arroces en donde dominen los aromas del pescado.

Viña Sardaso 1996

La Virgen Blanca, S. Coop.

Se ha convertido en un clásico de los rosados navarros; su calidad se afianza a cada cosecha. En él la Garnacha se expresa con todo su potencial aromático. Es un maridaje perfecto con arroces que no tengan muchos aromas en retronasales.

Don Miguel 1996

Miguel Torres

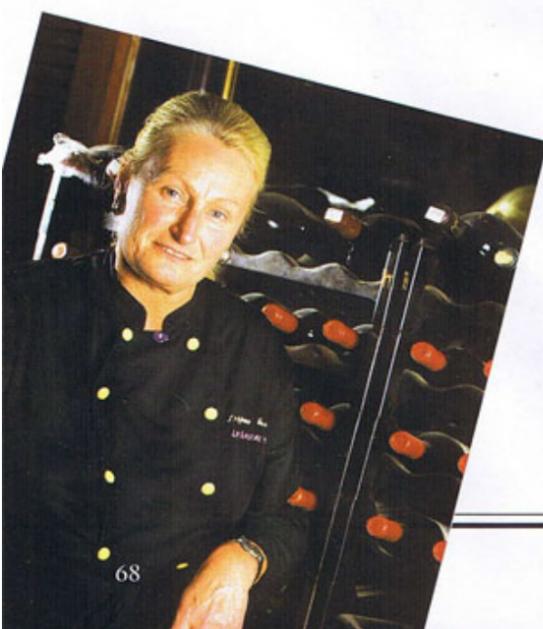
Un vino fresco y agradablemente goloso, con más azúcares residuales que los demás. Sin embargo la punta de carbónico que contiene, transmite frescura y viveza al paladar. Es una versión original de un rosado de Cabernet sauvignon muy limpio y aromático.



Stéphan Guerin

Todo lo que puede pensarse puede hacerse, tal es la máxima de esta extraordinaria cocinera, dotada de un raro virtuosismo para la cocina. Claro que tiene en su marido, Arturo Pardos, una musa de vuelos dadaístas, capaz de imaginar platos inauditos de sorprendentes resultados rápidos.

La Gastroteca
Plza. Chueca, 8
28004 Madrid



Adegas das Eiras S.A.

AS EIRAS - O ROSAL - 3670 PONTEVEDRA - GALICIA
MEMBROS DA FUNDACIÓN GALICIA EMPRESA

Alma,
Corazón
y Vino...



Farina
Toro
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

49800 TORO (Zamora) ESPAÑA
Tlf.: 980/ 57 76 73 - Fax: 57 77 20

Viña Sastre 1996

B. Hermanos Sastre

Este vino ha sido todo un acierto de Pedro Sastre. Para ello no ha hecho milagros, simplemente ha escogido el mosto de un buen Tinto fino. De gran expresión aromática, muy equilibrado y potente en boca, aguanta el tipo con cuantos arroces le presenten, por muy condimentados que estén.

Marqués de Cáceres 1996

Unión Vitivinícola

Es un vino delicado y elegante, que se encuentra entre los mejores rosados riojanos. Tanto en aromas, donde la frutuosidad de la cepa Tempranillo se impone, como en boca, en donde su equilibrio dulce/ácido le da finura y suavidad, sin dejar de tener presencia.

Roura 1996

Can Roura Rials

Este rosado está concebido para dar al consumidor la sensación de que está tomando tinto, pero con el cuerpo y la suavidad de un buen blanco en boca. Muy potente en retronasal, donde dominan los aromas clásicos de la Cabernet sauvignon. Va muy bien para arroces con carne.



Arroz ligado con almejas

150 gr. de almejas, 100 gr. de arroz, 50 gr. de mantequilla, un poco de perejil picado, caldo de pescado, un poco de ajo picado, un chorrito de vino blanco, 50 cl. de aceite.

Rehogar las almejas con el ajo y un poco de perejil; añadir a continuación el vino blanco, y dejar reducir.

Luego, mojar con un poco de caldo de pescado y reservar. Ahora es el momento de rehogar el arroz con el aceite, añadiendo el caldo de las almejas hasta que el arroz esté en su punto.

Retirar del fuego, y añadir el perejil picado y la mantequilla para que quede suficientemente cremoso.

Colocar el arroz en el plato, dándole forma con una cuchara, y decorar con almejas. Saltear por encima del arroz con el caldo de las almejas.



Arroz con liebre

1 muslo de liebre, 1 lomo de liebre, 1 cebolla pequeña, 1 zanahoria pequeña, 10 gr. de pimienta negra, 3 piezas de clavo de olor, 1 ramita de tomillo, 500 gr. de alcachofas. 100 dl. de aceite, sal y pimienta de Jamaica, 500 cl. de vino tinto, 100 gramos de arroz.

Macerar el muslo de liebre con las verduras, las especias y el vino tinto durante 8 horas; las alcachofas las reservamos. Escurrir. Sazonar y pasar por harina, dorar en aceite, y en el mismo aceite rehogar la verdura. Añadir la liebre e incorporar el vino, dejándolo reducir hasta la mitad; añadir agua hasta cubrirlo, y meter al horno. Pasar la salsa por un colador y deshuesar la liebre, mezclando con la salsa. Para hacer el arroz, pelar las alcachofas y rehogar en aceite un par de minutos; a continuación, incorporar el arroz, y rehogar un poco; añadir el caldo de la liebre. Cuando esté casi cocido el arroz, añadir los trozos de liebre y terminar de condimentar con la pimienta molida. Para la presentación, dorar el lomo de liebre en una sartén y colocar unas láminas de alcachofa.



Arroz con pollo de campo y verduras

1 muslo de pollo de campo, 1 cebolla pequeña, 1 puerro pequeño, 1 zanahoria pequeña, 100 gr. de arroz (calasparra). 50 gr. de judías verdes, 50 gr. de hongos, 100 gr. de espárragos verdes, 1 dl. de aceite, 2 dl. de vino blanco.

Dorar en una sartén, con un poco de aceite, el muslo de pollo. Añadir la cebolla, el puerro y la zanahoria en trozos, y rehogar a fuego suave hasta que esté bien pochada; incorporar el muslo de pollo y el vino blanco, dejándolo reducir hasta la mitad. Cubrir con agua, y cocinar hasta que esté tierno. Sacar el muslo y quitar los huesos. Aparte, pasar la salsa por un colador, dejar que reduzca un poco, y corregir el sabor. Rehogar la judía verde con los espárragos en trozos, añadiendo el arroz y los hongos. Incorporar el caldo de haber guisado el pollo y terminar de hacer en la plancha, añadiendo los trozos de pollo a la mitad de la cocción.



Antonio del Álamo

La sólida formación profesional de este joven cocinero, nacido en Buchhloz-Nurdheide (Alemania), se basa en una concienzuda carrera cuyas principales etapas, en restaurantes madrileños, son: ayudante en Zalacain, jefe de partida en Balzac, 2º jefe de cocina en El Bodegón, y su actual cargo en Vandelvira de Primer Chef.

Vandelvira
Suero de Quiñones, 42
28002 Madrid





Un bosque, un hotel-palacio y una bodega. Las tres cosas a la vez es Bussaco, uno de los lugares más bellos de Portugal, cerca de Coimbra, en la zona vinícola de Bairrada, en el corazón del país. El bosque lo domina todo. En su único claro se levanta el majestuoso hotel, y en sus sótanos silenciosos y oscuros se cría uno de los vinos más curiosos de Portugal. Elaborado artesanalmente, envejecido en madera de roble portugués, es potente y afrutado. No se vende en ninguna tienda, no tiene distribuidores, solo se puede consumir en el Hotel Palace de Bussaco o en alguno de los otros cuatro hoteles de lujo que el emprendedor prócer portugués Alexandre de Almeida construyó a principios de siglo.

El origen del bosque se pierde en la noche de los tiempos. Se sabe que a partir de 1629 los monjes carmelitas descalzos se instalan en la zona, levantan un pequeño monasterio y se dedican a cuidar el entorno y ampliarlo. Buscan el Paraíso, y plantan y cuidan todo tipo de variedades y especies arbóreas, robles, cedros, árboles americanos y tropicales, construyendo un auténtico jardín botánico. Lo acotan y lo amplían, y trabajan en las huertas, en las viñas y en engrandecer su Paraíso. Consiguen hasta una bula papal que decreta la excomunión para todo aquel que ose derribar un árbol.

En 1810 el bosque de Bussaco entra en la historia de Portugal. Las tropas napoleónicas que ocupan el país se enfrentan a los portugueses y al Duque de Wellington. En el feroz combate cuerpo a cuerpo los franceses llevan la peor parte, y, aunque en su retirada asaltan Coimbra, es el principio del fin de la ocupación imperial de la Península Ibérica. Wellington, antes del combate, se alojó en el con-



EL VINO DEL PALACIO DE UN REY



vento carmelita y se paseó, al parecer, analizando su estrategia por aquel bosque impresionante. Escenas de la batalla quedaron inmortalizadas en los preciosos azulejos típicos portugueses que decoran la recepción del hotel.

El entorno del hotel, visto desde su torre más alta (abajo), es tan impresionante como sus salones o su lujoso comedor (derecha) donde el servicio y menú hacen sentir al visitante que efectivamente está en el palacio de un rey



El 28 de mayo de 1834 se promulga un decreto que disuelve todas las órdenes religiosas en Portugal. Los monjes, como Adán y Eva, salen de su paraíso, que ahora, más de 130 años después, se mantiene en absoluta plenitud: árboles de hasta seis metros de perímetro de tronco, paz, quietud y espesura por doquier.

En el único claro del bosque está el hotel. A finales de siglo, el príncipe Fernando pone sus ojos en la "mata" de Bussaco y convence a su hijo Luis, en ese momento Rey de Portugal, para que construya en la zona un

quitecto Luigi Manini se encarga de la construcción en 1898: iba a ser el palacio del rey. Su estilo es imitación del manuelino, pero lleno de arcos, ojivas festoneadas, gárgolas, escalinatas, tremendamente barroco y recargado, pero acogedor y delicioso en medio del bosque. El rey Manuel II logró pasar allí unas vacaciones, sus últimas en Portugal antes de ser destronado.

En 1917, el antiguo pabellón de caza de la monarquía portuguesa se convierte en hotel de lujo bajo la propiedad de Alexandre Almeida. Este hombre emprendedor, natural de un pueblo cercano a la "mata", inventor de máquinas de café y millonario, se hace cargo del hotel y lo engrandece. Viaja por Europa viendo otros hoteles lujosos, y comprueba que en alguno de ellos sirven vinos con la marca del mismo hotel. Le parece una idea espléndida, sobre todo teniendo en cuenta que su Palace de Bussaco está enclavado en plena comarca vinícola de Bairrada. Rápidamente en los sótanos, protegidos de la luz, de los cambios de temperatura y de las vibraciones, excava una bodega en donde instala las primeras barricas de "carvalho", roble portugués, con sus bottelleros. La primera cosecha de Bussaco sale en 1923, pero es a partir de 1942 cuando sus vinos adquieren fama, al ponerse José do Santos al frente del hotel y de la bodega.

El hotel dispone de 20 hectáreas de viñas donde planta uvas blancas de las variedades María Gomes, Bical, Moscatel y Rabo de Ovelha, y tres variedades tintas: Baga, Bastardo y Portugués Azul. El vino se fermenta en el cercano pueblo de Curia de forma totalmente tradicional, sin filtros, sin tecnología de frío, sin ninguna concesión a la modernidad. Do Santos aseguraba que el filtrado arranca la fruta del vino. Una vez terminada la fermentación, el vino se conduce a la bodega del hotel donde comienza su envejecimiento. Tanto el blanco como el tinto pasarán por la madera.

Una pequeña puerta disimulada en los bajos del hotel da paso a la bodega. Al entrar, un par de mujeres lavan las botellas de vino al grifo, con agua y arena del río. "Las botellas usadas se lavan aquí a mano y luego se vuelven a rellenar y etiquetar, también a mano, con el nuevo vino que contienen", explica Joao de Castro, actual director. Luego

El vino del palacio de un rey



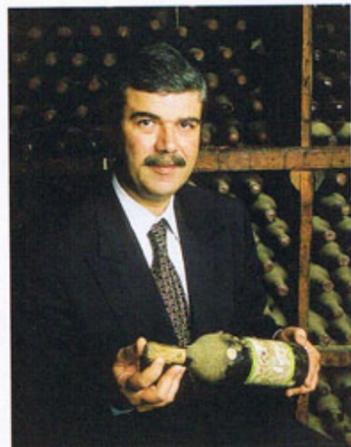
Oferta para los lectores de Vinum

La habitación doble del Palace Bussaco para dos personas en temporada alta (verano, Semana Santa, Navidad) cuesta de 26.000 escudos (unas 20.000 ptas.) a 30.000 escudos por noche. En temporada baja, oscila entre los 20.000 y 23.000 escudos. Con la pensión completa, desayuno, comida y cena, los precios en temporada alta son de 48.000

escudos para las dos personas y de 40.000 en temporada baja. Los lectores de Vinum que se presenten como tal recibirán un vino de bienvenida, podrán visitar la bodega, se les buscará una habitación superior por el mismo precio, si el hotel está en condiciones de hacerlo, y se les regalará una botella de vino de Bussaco para llevarse a casa.



se sigue adelante hasta llegar a las barricas, con sus buenas condiciones de temperatura y humedad. Hace unos años todo pareció peligrar. El artífice del vino, el que lo cuidaba día a día, el que recorría Bairrada buscando vinos artesanales de alta calidad cuando su cosecha se quedaba corta, José do Santos, falleció. ¿Qué hacer? Bussaco, un vino calificado de la denominación Bairrada, de prestigio, no podía desaparecer. Se contrató a un enólogo profesional que en los momentos importantes asesora sobre el proceso a seguir, pero el día a día lo sigue llevando un colaborador de Do Santos, Silverio Pires, el capataz de la bodega, que ya lleva 25 años mirando todos los días el vino. “En la bodega utilizamos dos tipos de madera, explica el señor Pires, la de carvalho, o roble portugués, y el roble americano. A mí me gusta más el roble portugués, pero su madera es más es-



João Manuel V. de Castro, Director del hotel (derecha), atiende personalmente a los clientes y habla un excelente español. En su mano lleva una de las botellas más antiguas de la casa, cuyo vino se cria en sus sótanos en barricas de roble portugués y americano (abajo)

casa y cara”. Durante tres años, el vino tinto estará envejeciendo en la bodega. El blanco permanecerá solo un año. Después de trasegos y catas, el vino, si tiene calidad, se embotella. Do Santos exigía que no se sirvieran los tintos hasta por lo menos cinco años después de la cosecha, que es cuando consideraba que empezaba su mejor momento. Pasado ese tiempo, merecen entrar ya en la carta del hotel.

Aproximadamente se hacen unas 60.000 botellas al año: la mitad de tintos y la otra mitad de blancos. Los otros cuatro hoteles de la firma reciben sus cargas de Bussaco y únicamente en ellos se puede beber este vino.

En blancos, entre las cosechas más interesantes está la de 1987: un vino de aroma resinoso, muy típico de los Bairradas al envejecer, que presenta aromas afrutados con tonos terciarios muy buenos; este es un vino con mucha vida por delante. En el 82, otro clásico de los blancos, encontraremos un aroma muy intenso con notas de banana, muy equilibrado en boca y con mucho tiempo para envejecer. De cualquier manera, entre las

Un lugar de cuento para vivir



cosechas más famosas de estos vinos está la de 1977 donde en nariz aparecen aromas muy complejos y recuerdos de frutos secos y tabaco; la de 1967, un vino con aromas de compotas y recuerdos de banana, y que en boca aparece muy equilibrado de acidez y corpulento. Un vino magnífico es también el 1944, la cosecha más antigua de que se dispone en la carta. Un vino que aun se mantiene con vida, lleno de aromas terciarios.

En cuanto a los famosos tintos uno de los más interesantes es el 85: un vino de color picota con ribetes violáceos, donde en aroma sobresale el varietal de Baga. En boca, los taninos están aun casi sin pulir, lo que da idea de que estamos ante un vino que durará largo tiempo. El más famoso, sin embargo, es el 62 tinto, potente de color, muy complejo en nariz, que tarda en abrirse, entregando luego todas sus potencialidades. Es un vino redondo, con taninos bien envueltos y un equilibrio perfecto. Muy elegante.

Solo por probar algunas de estas maravillas merece la pena adentrarse en el corazón de Portugal. Allí no solamente hay un lujoso hotel recargado de arte y rodeado de un parque que es un lujo de la Naturaleza.

También se acude para esperar la hora de la comida o la cena en el señorial comedor o en alguna de sus terrazas y poder pedir desde un Bussaco del 45 hasta un Bussaco del 91, el más joven; o los dos, si, tiene curiosidad por estudiar su evolución.



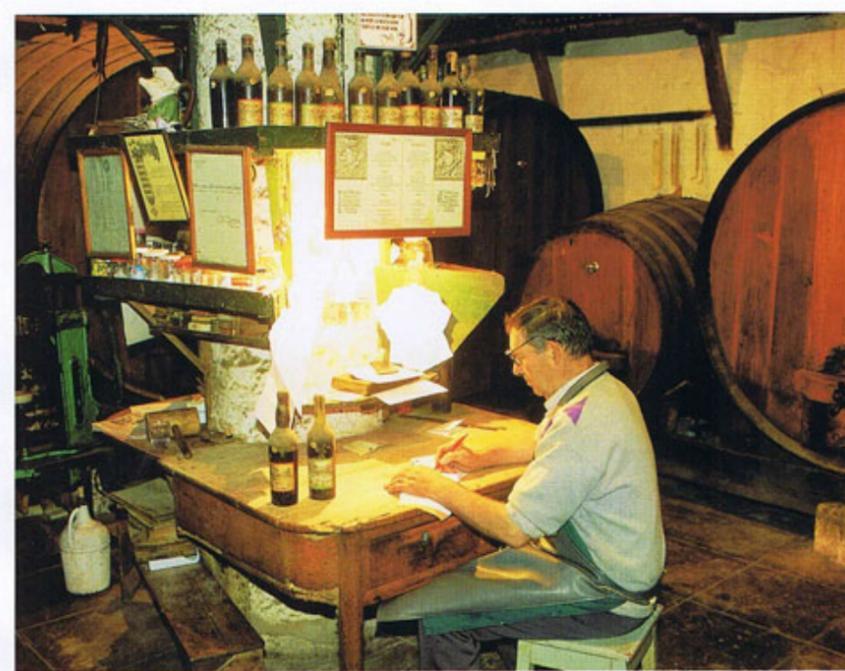
LA GASTRONOMÍA

Estando la zona de la sierra a su alrededor, el cabrito y cordero son los platos más típicos, que se toman en “chanfaina de Bairrada”, es decir, guisados. También se hacen “a la serrana”, o sea, asados en horno de leña. Sin embargo, el asado más típico de la zona es el cochinillo, que se sirve entero y crujiente. Otra especialidad de la tierra es el “coelho” (conejo) cocinado con vino de Bussaco. El “Bacallao” (bacalhao), en sus variedades al horno o dorado, se sirve aquí con éxito, aunque es típico de todo Portugal. La cercanía del puerto marino de Figueira da Foz surte a la zona y al hotel de buenos pescados como rodaballos o lubinas.

El dulce más típico es el “tocino de cielo”, de fama parecida al exquisito arroz con leche quemado.

Texto: Enrique Calduch
Fotos: Heinz Hebeisen

Silverio Pires (abajo) lleva 25 años como responsable de la bodega. Los lectores de Vinum recibirán autorización para “molestarle un poco” y seguir con él la larga historia de los vinos del palacio.





La consigna es cambiar la tendencia como sea. Frenar primero la caída del consumo e intentar remontar después, si es posible.

En los despachos de las principales bodegas jerezanas la cuestión se lleva repitiendo desde 1991. Por aquel entonces, el consumo de whisky ya superaba al del brandy, tendencia que se ha acentuado a lo largo de los años. Las bodegas de Jerez, muchas de ellas con una producción de brandy que representa el 50 % del total de su negocio, han decidido, por fin, ponerse de acuerdo, tomar el toro por los cuernos e intentar romper la tendencia. Su estrategia supone una ruptura con viejos conceptos: “vestir de largo al brandy”.



EL BRANDY SE VISTE DE LARGO



Por entonces ya comenzaba la ascensión del whisky. El nacional había abierto brecha, y por ella se colaba el escocés, dejando hueco, de paso, a los malts y los bourbon. En 1989 la cantidad total de whisky que se consumía alcanzaba los 56 millones de litros, frente a los 73 millones de brandy. En 1991 se dio la vuelta a la tortilla, y se consumieron 73 millones de litros de whisky frente a 69 de brandy. Desde entonces las cifras no han hecho más que distanciarse, en detrimento del brandy. El whisky competía en todos los espacios, desde la tertulia de los postres hasta las combinaciones con refrescos a cualquier hora del día. La ginebra, de la que se consumieron 54 millones de litros en 1990, bajó a 40 millones en el 94, algo parecido a lo que le sucedió al ron, que bajó de 27 a 21 por esas mismas fechas.

La tendencia de todos los países occidentales, incluido España, va hacia una reducción paulatina del consumo de bebidas destiladas. Sin embargo, seguimos siendo una potencia compradora. El whisky entró con tanta energía que España es ya el primer país consumidor de whisky "per cápita" del mundo. En 1994 se

Las bodegas se juegan mucho; por ello han decidido volver a presentar en público el brandy, modernizado, en vaso alto, con hielo, con refrescos, e introducirlo en la vida cotidiana



consumieron 24 millones de litros de alcohol puro procedente de Escocia, es decir, 85 millones de botellas aproximadamente. Solo nos superaron los franceses, con 28 millones de litros de alcohol puro, de la misma procedencia, y los estadounidenses, con 38 millones. Bien es cierto que ellos son muchos más.

¿Qué está pasando?, se preguntaban los elaboradores de brandy. El brandy es un destilado de vino, no de cereales, ni de ninguna otra cosa rara, como mondas de patata o algo así. Se elabora con amor, en una gran proporción, en alquitaras, se envejece en madera de roble, y, en el caso de los jerezanos, en cubas que antes han contenido vino de Jerez, lo que confiere a esos brandys unos magníficos tonos y recuerdos de amontillados y olorosos. "No nos superan en elaboración y calidad; entonces, ¿por qué?", se preguntaban.

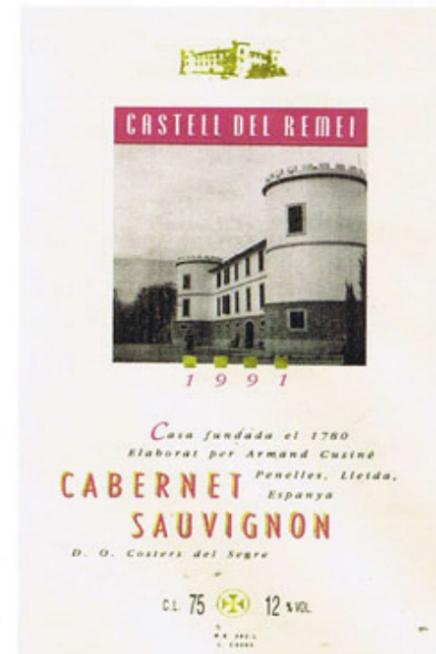
La respuesta, al parecer, está en lo que se conoce como los ciclos de la bebida espirituosa. Sucede por generaciones: "si papá es aficionado al brandy, yo me paso a otra cosa"; así de sencillo. Las curvas de crecimiento o disminución del consumo de estas



BODEGAS BRETÓN
Avda. Lope de Vega, 20
26006 Logroño (La Rioja)
Tel.(941)212225



COSECHEROS ALAVESES
Ctra. Logroño s/n
01300 Laguardia (Álava)
Tel.(945)100119



CASTELL DEL REMEI
Ctra. Tarrega-Balaguer s/n
25332 La Fuliola (Lleida)
Tel.(973)580200



VALLS, 24
43737 Gratallops (Tarragona)
Tel.(977)831361



VILANOVIÑA
36616 Meis (Pontevedra)
Tel.(986)715373



MAS CONTAL
08950 Avinyonet (Barcelona)
Tel.(93)8970052

Muchos se replantean ahora la vieja publicidad que hacía del brandy "una cosa de hombres". Han descubierto que las jovencitas también le pegan al cubata sin por ello dejar de ser femeninas.

bebidas no tienen aristas, ni puntas de sierra: se crece o se decrece sin parar. El brandy, la ginebra y el ron van hacia abajo, el whisky, hacia arriba, y lo que se suponía la gran estrella del futuro crecimiento, el vodka, se ha quedado, de momento, simplemente en joven promesa. En 1996, de los 312 millones de botellas de bebidas espirituosas que se vendieron en España el brandy colocó 70 millones; el whisky, 87; la ginebra, 53; los licores en general, 45'7; el anís, 27; el ron, 21; y el vodka, 8 millones. Los ciclos se mantienen, pero llevan así ya casi una década, y se calcula que de un momento a otro vendrá un nuevo cambio generacional. La premisa ahora es la siguiente: "Si el abuelo bebe brandy y papá whisky, yo ¿qué?". Esa es la esperanza de los elaboradores de brandy: que se confirme hacia el 2.000 el cambio de ciclo, y que el brandy vuelva a sus días de gloria.

Para ello se han puesto a trabajar ya. Primero, estudiando los sectores de consumo. El brandy sigue intocable a primera hora de la mañana, en el latigazo de matar el gusanillo. Se defiende dignamente después de comer, y el brandy de mayor calidad, el solera gran reserva, sigue en la alta restauración bien situado. La costumbre del "carajillo" es uno de los grandes aliados de esta bebida. Hasta ahí se llega; pero por la tarde-noche, en las discotecas, en las combinaciones con refrescos, el brandy está totalmente marginado.

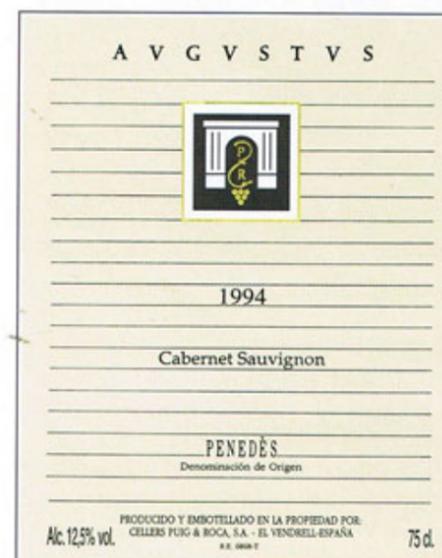
La estrategia que se plantean los productores es sencilla. Se busca público joven capaz de dar la vuelta al ciclo y beber lo mismo que el abuelo; es decir, gente entre los 18 y los 25 años. Estos sectores, además, tienen poca incidencia en los latigazos mañaneros y carajillos de sobremesa. Son gente de trago largo. Hay que vestir el brandy de largo. Hay que conseguir que el latigazo y el carajillo se pida en la discoteca, para mezclar con los refrescos, todo ello sin dejar de lado el público tradicional, defendiendo el brandy de alto nivel, en copa de balón. Hay que modernizar la imagen como sea. No se puede perder el último tren.



BODEGAS BRETÓN
Avda. Lope de Vega, 20
26006 Logroño (La Rioja)
Tel.(941)212225



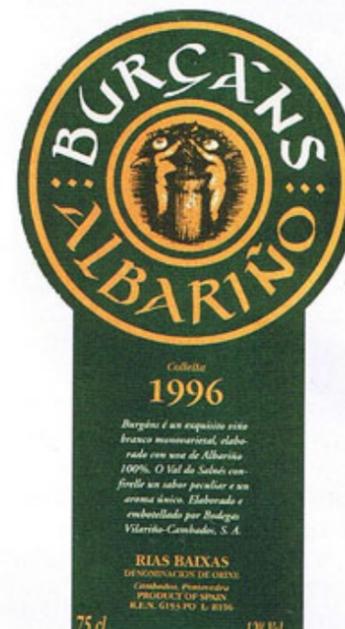
BODEGAS BRETÓN
Avda. Lope de Vega, 20
26006 Logroño (La Rioja)
Tel.(941)212225



CELLERS PUIG ROCA
Ctra.San Vicenç s/n
43700 El Vendrell (Tarragona)
Tel.(977)666910



NTRA. SRA. DE LA CABEZA
TAPIAS, 8
16708 POZOAMARGO (CUENCA)
Tel.(969)387173



MARTÍN CÓDAX
Burgans, 91
36633 Cambados (Pontevedra)
Tel.(986)524499



MARTÍN CÓDAX
Burgans, 91
36633 Cambados (Pontevedra)
Tel.(986)524499

LA GUITA
Misericordia, 1
11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)
Tel.(956)182220



Con esta estrategia sobre la mesa, los elaboradores de brandy han tirado de cartera. Y eso que algunos de los grandes tienen el corazón partido entre dos amores, ya que también distribuyen whiskies con no poca fortuna. Los de Jerez y el catalán Torres han contratado al grupo musical Ketama, de gran influencia entre el público joven. Los músicos han comentado que en la misma línea en que trabajan para modernizar el hondo y tradicional flamenco, trabajarán para modernizar la imagen del brandy. Ketama está preparando una canción dedicada al brandy que se llamará "Tómalo Poquito a Poco", cuyo estribillo se oírá machaconamente en todas las radios. Con la canción se hará un videoclip que se proyectará en los conciertos del grupo musical. En septiembre Ketama hará una gira "abanderada" por el Consejo Regulador, con unos 15 conciertos, a la que se llamará "Brandy gira", o algo por el estilo. En ellos, lo único que se podrá beber en los descansos será brandy combinado. También se ha llegado a un acuerdo con la joven y exitosa diseñadora de moda Amaya Arzuaga. El final de la presentación de su pasarela de Londres, donde la famosa "top"

Se busca público joven, entre los 18 y los 25 años. Para ello los elaboradores cuentan con el grupo Ketama que prepara una canción dedicada al brandy: "Tómalo Poquito a Poco"

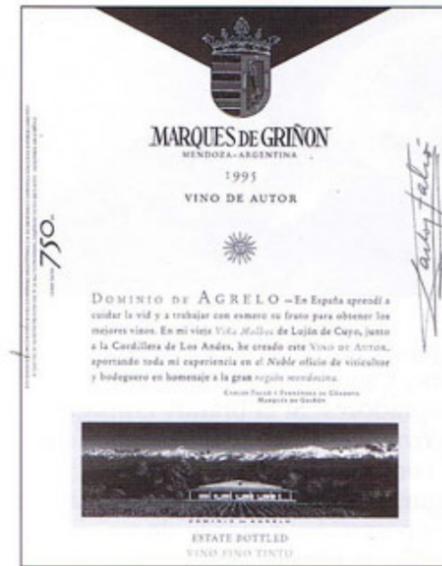


Naomi Cambell salió con un impresionante vestido transparente en el que se leía la palabra brandy, ha dado la vuelta al mundo. Una de las líneas de la colección otoño-invierno de Arzuaga será dedicada a esta bebida espirituosa y estará presente en las más de 300 boutiques exclusivas en que ella vende sus modelos. No queda ahí el esfuerzo: tendrá un espacio en la próxima película de Almodovar, "Carne Trémula". El brandy aparecerá en varios planos estáticos y, en un momento dado, Ángela Molina, la protagonista, pedirá y se tomará un brandy con cola. Todo esto forma parte de la campaña "Brandymanía", cuyos carteles publicitarios pronto inundarán todo lo inundable.

Mientras, en cada bodega se busca modernizar el diseño de las botellas, sin romper demasiado con lo anterior, pero estilizando sus formas. Se intentará reordenar la batalla de los precios, pues en las estanterías las botellas de brandy solera se distinguen por su tamaño de litro, frente a los tres cuartos de las botellas de la competencia. Y más de uno comienza a replantearse esa publicidad, que tanto éxito obtuvo en el pasado, de que el brandy es cosa de hombres, en



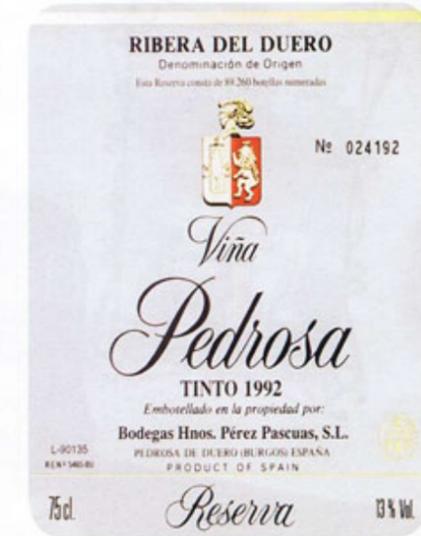
BODEGAS DEL PALACIO DE FEFIÑANES
Plaza de Fefiñanes, s/n.
36630 Cambados (Pontevedra)
Tel.(986)542204



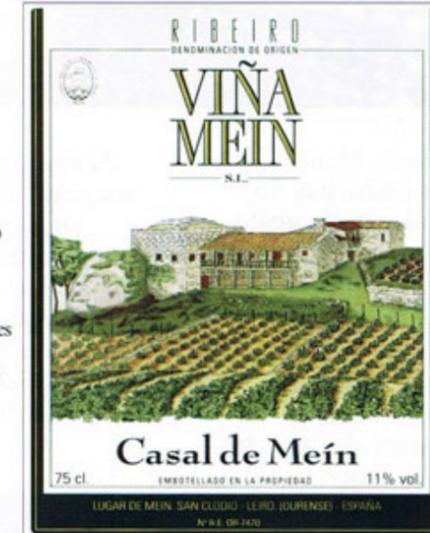
BODEGAS HISPANO ARGENTINA
MARQUES DE GRIGNON
Trelles 2669
1416 Buenos Aires (Argentina)
Tel.541.5832666



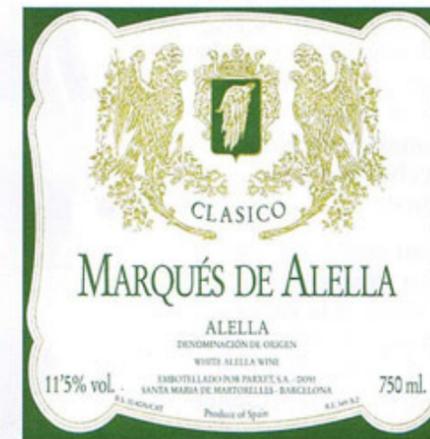
FINCA Y BODEGA PAGO DE CARRAOVEJAS
47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel.(983)484008



BODEGAS HERMANOS PÉREZ PASCUALS
09314 Pedrosa de Duero (Burgos)
Tel.(947)530100



VIÑA MEÍN
San Clodio 32427 Leiro (Orense)
Tel.(988)488400



PARXET
Mas Parxet 08391 Tiana (Barcelona)
Tel.(93)3950811



el fútbol y en los toros. Han descubierto que las jovencitas no pierden la feminidad con el cubata.

El objetivo es frenar esa caída del 7% anual y remontar vuelo a partir del 2.000. Se pretende, por un lado, dirigirse al consumidor más joven, que desconoce totalmente el brandy. Intentar, por otro, impulsar el consumo entre la gente de 25 a 35 años, en busca de los viejos tiempos en que se tomaba brandy con cola o con chocolate en las discotecas. Se espera que el conocimiento de esta bebida empuje también a la alta gama de los excelentes soleras gran reserva, al estilo de como el whisky de mezcla ha impulsado el consumo de maltas. Se pretende limpiar al brandy de las actuales connotaciones de bebida peleona y barata hecha solo para hombres muy machos.

La mayor parte de su consumo está restringida al ámbito español. Cataluña, con Barcelona a la cabeza, País Valenciano y Baleares se beben la mitad del brandy que se vende en el país. La exportación puede representar solamente un 25%, al revés de lo que ocurre en Jerez con el vino, y son

El brandy tiene un papel destacado en ciertas preparaciones culinarias como las de Gonzalo de Córdoba de "El Faro", en Cádiz



Filipinas, México, Alemania, Italia y Reino Unido los principales compradores. Si el brandy consigue, efectivamente, llegar al subconsciente del consumidor, el triunfo estará asegurado. Es una bebida nacional, no de exportación, procede de un vino bebible, a diferencia de ciertas pócimas con las que se elaboran otros destilados. Los de Jerez están controlados por un Consejo Regulador que certifica su calidad. Los demás se defienden con marcas prestigiosas. Se destila buscando aromas, no en columnas de destilación productoras de alcoholes neutros. Por ello a nadie se le ocurre enriquecer un plato o un guiso con algo que no sea un vino o un brandy. Envejecen en barricas de roble americano, en la oscuridad de las bodegas, y presentan aromas y sabores muy complejos. Sus posibilidades de combinar de manera original con refrescos son inagotables. Las bodegas buscan su imagen modernizada, en vaso alto, con hielo, en combinación, incardinada en la vida cotidiana. Para ello lo han vestido de largo, como si se tratara de una debutante cualquiera.

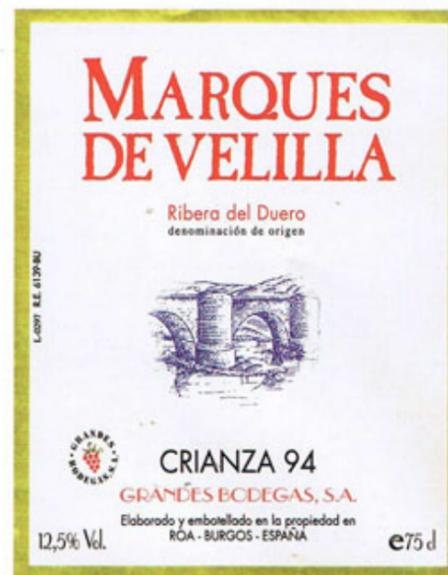
Enrique Caldach



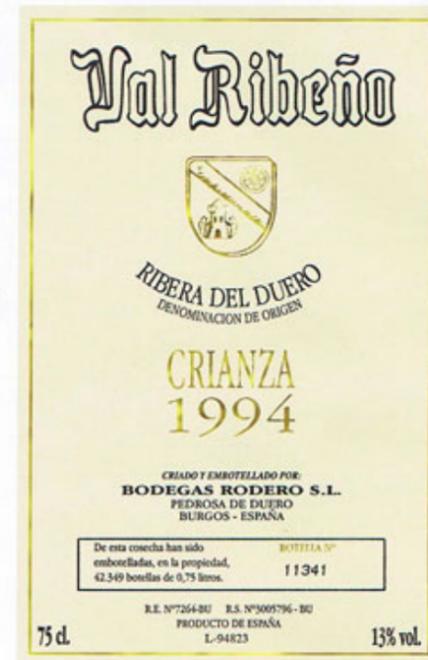
AVELINO VEGAS
Realdel Pino, 36
40460 Santiuste
(Segovia)
Tel.(921)596002



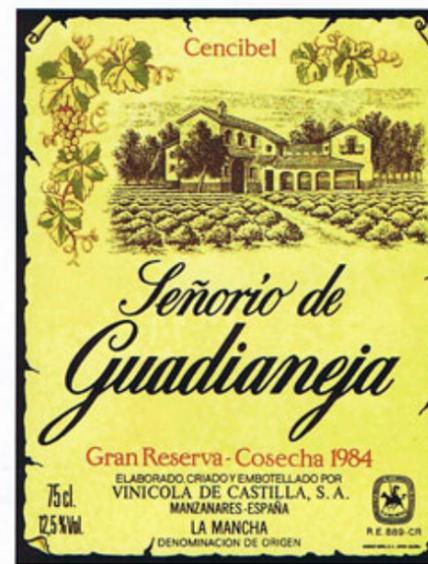
GRANJA FILLABOA
P. Compostela, 6
658132 Salvaterra
do Miño
(Pontevedra)
Tel.(986)437000



GRANDES BODEGAS
Ctra. Peñafiel s/n.
09300 Roa
(Burgos)
Tel.(947)540890



BODEGAS RODERO
Ctra. Boada s/n.
09314 Pedrosa de
Duero (Burgos)
Tel.(947)530046



VINICOLA DE
CASTILLA
13200 Manzanares
(Ciudad Real)
Tel.(926)610450



PARXET
Mas Parxet
08391 Tiana
(Barcelona)
Tel.(93)3950811

UN PRIMER PLANO DI VINO



Verona 16-20 ABRIL 1998

32° VINITALY
LA "PREMIERE" MUNDIAL

cada año:

- ✓ 2500 empresas expositoras (2565 en 1997)
- ✓ 86000 operadores (86463 en 1997)
- de los que
- ✓ 10000 operadores extranjeros (10557 en 1997)

El "Salón Internacional del Vino y de los Destilados"

y

"El Concurso Enológico Internacional"

"El Concurso Internacional de Packaging"

"El Observatorio del Mercado Mundial del Vino"

Vinitaly-Viñedo & Bodega: 1° Salón de las técnicas para la viticultura y la enología"

EL POLO MUNDIAL DE LA VITINICULTURA



Guía Vinum

La llave de la buena compra

Vinos de terruño



Castillo de Milmanda, en Esluga de Francolí.

España: pequeña guía para todos los gustos y bolsillos

Nuestro país, con las mejores condiciones edafológicas y climáticas para conseguir una impresionante variedad y cantidad de vinos calificados de "terruño", ofrece un panorama no muy alentador. No son muchas las bodegas que se ajustan con rigor a las características de este tipo de vino, respetando en la elaboración las uvas del terruño, sin mezclas ni añadidos. El peso del granel sigue impidiendo, en muchas zonas y denominaciones de origen, el desarrollo de vinos personales, fruto de las condiciones naturales donde se cultiva la cepa. Sin embargo, en los últimos años las cosas están cambiando, y son ya muchos los que apuestan por este tipo de vino, capaz de competir en el mercado internacional de los vinos de calidad. Vinos singulares, tal vez algo más caros de lo habitual, pero que ofrecen al amante del buen vino un perfil propio que rompe con la monotonía del común de nuestros blancos, tintos o rosados. Hacer una selección, a modo de pequeña guía, no ha

resultado fácil, ya que si se extrema el rigor podemos reducir la lista hasta niveles preocupantes. Así pues, con cierta tolerancia en algunos casos, estos son los mejores vinos españoles que pueden alardear de "terruño".

Saint-Emilion 1989: fogoso y con temperamento

Últimamente, todas nuestras catas de Burdeos terminan en una batalla entre los vinos de alta tecnología y los clásicos, y cada vez más son estos últimos (cada vez, también, más escasos) los que salen

vencedores. Uno llega a preguntarse si los primeros no darán una sorpresa desagradable dentro de algunos años... En cualquier caso, se demuestra una vez más que es bueno seguir la evolución de los grandes Burdeos a lo largo del tiempo. Hemos catado todos los Premiers y los Grands crus classés más importantes: los que nos impresionaron no fueron los caldos más fogosos, con sabor más pleno y extracto más rico, sino los que han conservado una abundante dosis de elegancia y equilibrio.

Nobile de Montepulciano: su precio merece la pena

La de 1993, aunque no pueda considerarse excelente, sí figura entre las cosechas conseguidas de Montepulciano. Así lo ha confirmado nuestra cata de las "Riserve" de esa añada, es decir, vinos que deben haber madurado tres años antes de salir al mercado. Resultan notables los progresos que han efectuado en los últimos años algunas bodegas, cuyos vinos resultan ahora casi irreconocibles. Habría que citar la Riserva Grandi Annati de Avignonesi, la Riserva de Il Macchione y la Riserva del Nocio de Boscarelli. Junto con la cuvée de Vigna Asinone de Poliziano, estos vinos están entre lo mejor que haya producido nunca Montepulciano. En general, los caldos catados dan la impresión de estar bien trabajados, y poseen una estructura firme, con frutuosidad discreta. El contenido tánico es considerable, algo que es característico de la añada y de la región, si se exceptúan las mejores Riserve, es decir, aquellas que hemos valorado entre tres y cinco estrellas.

La valoración de VINUM

Para adquirir los vinos que aparecen en la guía reseñamos al final del comentario el teléfono de la bodega, si se trata de un vino español; para extranjeros, puede dirigirse a las distribuidoras que operan en España:

Champagne y Gastronomía
(91) 593 07 62

Primeras Marcas
(91) 656 36 02

Varma
(91) 661 82 10

G H A
(986) 29 69 19

Vinier
(93) 574 17 28

Antoni Pont
(93) 303 30 00

Estrellas por la calidad

- Vino correcto** ☆
 - Buen vino** ★
 - Vino muy bueno** ★★
 - Vino excelente** ★★★
 - Vino sobresaliente** ★★★★
 - Vino apasionante** ★★★★★
- Figura entre los productos fiables y recomendables de su región de origen
- Figura entre los mejores vinos de su región de origen y tiene nivel nacional
- Es uno de los vinos excepcionales de su región y tiene formato internacional
- Tiene nivel internacional y figura entre los grandes vinos del mundo
- Está entre los vinos mejores y más completos del mundo

Monedas por el precio

- Hasta 500 ptas.
- Hasta 1.000 ptas.
- Hasta 1.500 ptas.
- Hasta 2.000 ptas.
- Hasta 2.500 ptas.
- Hasta 3.000 ptas.
- Hasta 3.500 ptas.
- Hasta 4.000 ptas.
- Hasta 5.000 ptas.
- Más de 5.000 ptas.

Más estrellas que monedas: El precio del vino está más que justificado.

Tantas estrellas como monedas: El precio del vino está justificado.

Menos estrellas que monedas: El precio del vino resulta caro, muy caro o incluso inaceptable.

Jerez

★★★★★

Amontillado 51 1º

Pedro Domecq

Una larguísima crianza y la vieja solera de este vino le confieren un sinfín de cualidades, como su color topacio con tonos cobrizos, complejos aromas de madera fina y de frutos secos y café. Sabroso, concentrado, es envolvente y tiene un gran paso de boca y un final prolongado y pleno de matices aromáticos. (956) 15 15 00



★★★★★

Amontillado del Duque

González Byass

Vinos como éste elevan el nivel de los generosos a cotas muy altas. Desde sus brillantes colores ambarino-yodados con un fondo rubí a los intensos aromas de frutos secos y finas maderas de crianza, todo resulta de una gran limpieza. En boca es muy sabroso, con un toque goloso que equilibra la expresión tánica del paso de boca. En retronasales es donde se disfruta de su complejidad aromática. (956) 34 00 00

★★★★

Don José María

José de Soto

Poco conocido todavía, es un vino que tiene mucho que decir en el panorama enológico nacional. Tiene un bonito color amarillo pálido, brillante. De finos y limpios aromas dominados por los recuerdos de la crianza. En boca es sabroso, con enorme estructura y plenitud de sabores. Estamos ante un vino con gran personalidad. (956) 33 21 62

★★★

La Gitana

Vinícola Hidalgo y Cía.

De color amarillo pajizo pálido y brillante, tiene intensos aromas punzantes y de frutos secos.

Un lujo asequible

★★★★★

Sibarita

Pedro Domecq

En la cima de la calidad. El capítulo de los generosos, sobre todo los españoles, tiene que darse a conocer muchísimo más, por el bien del paladar del consumidor. El Sibarita es, sin duda, un tesoro enológico. Tiene tonos que van desde el caoba al rubí, matices yodados y fina lágrima. Complejo en nariz, con aromas de maderas nobles, frutos secos, compotados, recuerdos de torrefactos. De ataque suave y goloso, muestra su gran estructura y concentración de sabores en boca, aunque sin avasallar, con gran finura y elegancia. La amplia retronasal se funde con los sabores en una armonía plena, y queda la evocación del vino durante mucho tiempo. (956) 15 15 00



Es muy sabrosa, se le aprecia un toque salino que combina con un fino sabor amargo que alarga el final. (956) 36 05 16

★★★★

Royal Corregidor

Sandeman-Coprimar

Los brillantes tonos de color caoba, cobrizos, ambarinos, son un regalo para la vista. A la nariz, destaca su elegante buqué, con aromas de frutos pasificados y excelente madera. De gran expresión en boca, envuelve el paladar con su intensidad de sabores, y es largo en vía retronasal. Un vino para disfrutarlo gota a gota. (956) 30 11 00



★★★★

San León

Herederos de Argüeso

Es de las pocas manzanillas que no se han dejado llevar por las modas "light": sigue con sus colores subidos y su poderosa boca, producto de una mayor crianza, al viejo estilo. De bonito color amarillo dorado, con lágrima densa, brillante y sugestiva. Los aromas son característicos de la crianza biológica y de soleras, intensos, elegantes, con recuerdos salinos. En boca surge su gran estructura y el excelente equilibrio de sabores que enlaza con una retronasal limpia, poderosa y sutil. (956) 36 01 12

★★★★

Solear

Antonio Barbadillo

Uno de los vinos con más intensidad aromática del mundo de los generosos. El color es amarillo muy pálido; complejo en nariz, muestra unos impecables aromas de crianza biológica. Una manzanilla muy fina y delicada, con gran estructura y excelente equilibrio en los sabores salinos y amargos que dejan un final elegante. (956) 36 08 94

★★★★

Bailén

Osborne

Impresionante color ambarino topacio. Muy complejo en nariz, tiene aromas de frutos secos, de fruta pasificada, a crianza en buena madera. Muestra una gran potencia en boca, sedoso, envuelve el paladar con untuosidad y elegancia. Es uno de los mejores vinos calidad/precio del mercado. (956) 85 52 11

★★★★★

Solera Pap

Osborne

Un palo cortado sublime. Es casi un vino de colección. Raro por su corta tirada y lo desgraciadamente poco conocido entre los consumidores. De brillante color topacio con tonos ambarinos. Los complejos aromas recuerdan notas de fina madera, fruta pasa, avellana tostada, café. En boca destaca su amplia untuosidad, se desarrolla con plenitud de sabores, posee un elegante toque dulce, justo de acidez y muy largo. El final es potente. (956) 85 52 11

Montilla-Moriles

★★★★

Amontillado Carlos VII

Alvear

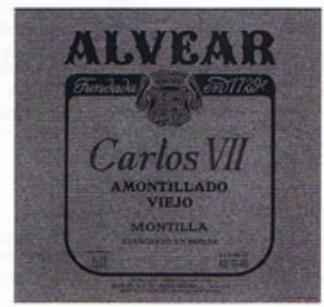
Su color ambarino tostado con tonos anaranjados y brillante es muy atractivo. Igual que la compleja nariz, con notas de fina madera, avellana y fruto pasificado. En boca es seco, bien estructurado, amplio y muy largo. Tiene, además, una gran relación calidad/precio. (957) 65 01 00

★★★

Pedro Ximénez Gran Barquero

Pérez Barquero

Se distingue por su excelente relación calidad/precio. Color oscuro, tonos yodados, brillante.



Mantener el tipo

★★★★★

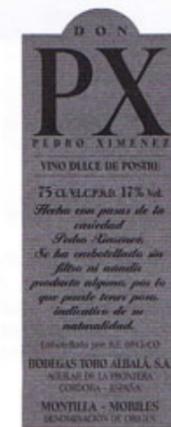
Sublime Solera

Emperatriz Eugenia

Emilio Lustau

Uno de los vinos de esta casa que más parecen reliquias para admirar que nacidos para beber. Y es que es tan completo, tan complejo, que uno queda atrapado desde el primer momento por su brillante color, ambarino topacio de tonos cobrizos. En nariz se aprecian los intensos aromas de su dilatada crianza. Fruto seco y fruta pasificada, noble madera, recuerdos de torrefactos, todo intenso y limpio. En boca, es envolvente y muy bien estructurado; se desarrolla tan sedoso que deja el paladar gratamente inundado de sus muchos sabores y aromas. (956) 34 15 97

La nariz está dominada por dulces aromas de pasas, orejones, canela o café. Es suave y untuoso, dulce, bien estructurado. (957) 66 05 00



★★★★

Don P.X.

B. Toro Albalá

El más diferente de los Pedro Ximénez montillanos. Su elaboración comienza con una pasificación más concentrada de las uvas. El color no es tan oscuro como la mayoría de los Pedro Ximénez. Muy complejo de aromas con notas de fruta pasificada, canela, vainilla, café, cacao. En boca es suave y untuoso, muy dulce sin llegar a saturar las papilas, es largo y deja una agradable y compleja sensación final entre el dulzor y la armonía aromática. (957) 66 00 46

★★

Sin D.O.

★★

Barranco Oscuro

Manuel Valenzuela

Cubierto de color, cereza amarillado. En nariz sobresalen los aromas de la uva Tempranillo con sus características notas de mora y arándano. Es sabroso, todavía bastante tánico y duro en boca. Le queda mucho tiempo en botella para domar su potencial, y adquirir una mayor sutileza. (958) 34 30 66

★★

Cortijo de las Monjas 1994

Cortijo de las Monjas

Original en su concepto. Por las variedades es un francés en la serranía de Ronda. Además está criado un año en barrica francesa. Cubierto de color, rojo cereza, muy aromático, frutoso y especiado. En boca está bien estructurado, tánico y potente.

Necesita bastante botella. (95) 211 41 24

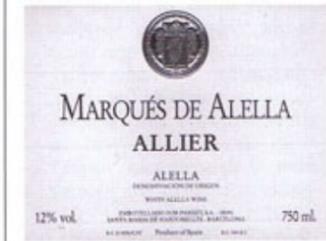
Alella

★★★

Marqués de Alella Aller 1996

Parxet, S.A.

De color amarillo pálido con ciertos reflejos verdosos, muy brillante. Los aromas son varietales, de donde salen claramente limpias notas afrutadas, hinojos y tonos amielados. Dotado de una hermosa amplitud de sabores, conserva un buen equilibrio; y una magnífica acidez da paso a todo un potencial aromático en retronasales. (93) 395 08 11



★★

Roura 1996

B. Roura

Lleva añadas rivalizando entre los mejores rosados del país. De color rosa violáceo, brillante. Tiene limpios aromas de frutillos con unas notas mentoladas. Es sabroso, discurre con fuerza y estructura en el paso de boca, con buena expresión de la acidez, justa, pero que se hace presente para refrescar el posgusto. (93) 540 31 48

Cava.

★★★★★

Kripta

Agustí Torelló S.A.

Se trata de uno de los vinos más originales de España. Y no solo por la rara forma de la botella o por la corta tirada. También por la amplia gama aromática, resultado de una gran crianza, y de la personalidad que tiene en boca; fino, elegantemente cremoso y muy largo. (93) 891 11 73

★★★★★

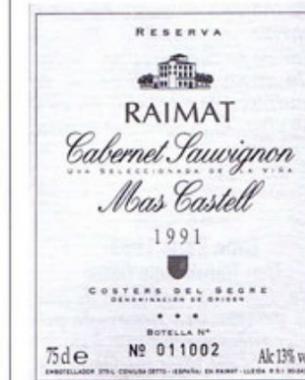
Ramon Nadal Giró 1992

Cava Nadal

Esta casa, muy tradicional, confía en las virtudes de las variedades clásicas para elaborar sus cavas de crianza. Es un vino pleno de aromas de crianza, muy finos y elegantes, de gran equilibrio y cremosidad por el perfecto ensamblaje de

líquido y carbónico en boca. (93) 898 80 11

Costers del Segre



★★★★

Mas Castell Raimat 1991

Raimat

Es el líder de la nueva línea Raimat de los vinos de finca, verdaderos "terruños" cuidados con esmero. Es cubierto de color, todavía con claros tonos violáceos, complejo en nariz, con tonos de grosellas, tabaco, cuero y especias. En boca es sabroso y de pulidos taninos que envuelven el paladar agradablemente. Tiene un final largo y elegante, propio de los grandes vinos. (973) 72 40 00

★★★

Masia Gironella

Masia Gironella

Uno de los nuevos vinos de Girona, ejemplo vivo del tema que nos ocupa. Es un espumoso elaborado con Pinot noir y Chardonnay. Su color amarillo matiene los reflejos rosáceos donados por la pinot. Los aromas son frutuosos, y en boca resulta sabroso y fresco; tiene un buen desarrollo de la espuma. De limpios retronasales en donde resalta la fruta madura. (972) 44 90 21

Penedés

★★

Col.leccio Macabeo-Xarel.lo

1995

Albet i Noya

De color amarillo pálido con tonos dorados, muy brillante. Es bastante original en nariz, con notas de flor especiada, (passiflora) y notable potencia. En boca resulta amable, con un punto de carbónico que le da alegría; largo y un cierto regusto amargo muy agradable; los retronasales recogen un recuerdo de madera nueva. (93) 899 40 56

★●
Gessami 1996
Gramona, S.A.

Importante la buena combinación Sauvignon blanc con Moscatel en este vino. De color amarillo muy pálido. Encantador en la fase olfativa, destaca la gama floral. Es goloso, de agradable paso de boca, fresco y muy vivo. Todo hace que se beba sin sentir.
(93) 891 01 13

★★★★●
Gran Caus 1989
Can Rafols dels Caus

Todo elegancia. Los vinos de esta casa siempre han destacado por su elegancia y armonía. Este 90 es uno de sus hijos adelantados. El color es rojo granate, media capa y algún apunte teja. Su buqué es complejísimo, domina la variedad Merlot con aromas muy finos de cedro y especias. En boca es estructurado, redondo y suavemente tánico. En retronasal destacan los finos toques de madera fina y recuerdos de pimienta. Aunque está en su momento de consumo, aún dará satisfacciones dentro de varios años.
(93) 897 00 13



★★★★●
Jean León Chardonnay 1995
Jean León

De color amarillo dorado con tonos verdosos, brillante. Aunque de entrada domina un punto la madera, abre su gran abanico aromático ofreciendo fruta exótica, humo, tostados y lácteos (mantequilla). En boca es untuoso, corpulento, desarrolla una fresca acidez que le sirve de anclaje hasta el final limpio y potente. Conviene guardarlo unos meses para dejar que se integren totalmente los aromas terciarios con la madera.
(93) 899 50 33

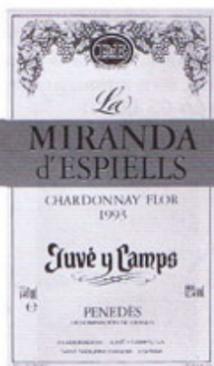
★★●●
La Miranda D'Espells 1994
Juvé & Camps, S. A.

El dorado color recuerda a los tonos clásicos de crianza. Los aromas también están evolucionando

La calidad del pionero

★★★★●●
Gran Coronas Mas La Plana 1989
Miguel Torres

Una de las supernovas de la constelación Torres. Elaborado con el fruto de los cuidados viñedos de Mas la Plana, propiedad de la casa, donde la Cabernet mediterránea alcanza una categoría superior. De atractivo color, granate y capa media alta. Los aromas frutosos recuerdan tonos de fruta negra y ciruela, y se funden con las notas de cuero. Su buena crianza en barricas francesas le confieren notas especiadas y balsámicas. Bien concentrado en boca, estructurado y con elegante final donde se aprecia su bien evolucionado buqué. Todavía le falta un poco de crianza en botella.
(93) 817 74 00



nados hacia un complejo buqué; humo, notas de flor y fruta madura. En boca es untuoso, bastante vivo y con cuerpo. La sensación final es de frescor y cierta elegancia.
(93) 891 10 00

Priorato

★★●●●
Blanc Prior Scala Dei 1996
Cellers Scala Dei

Se trata de un potente vino elaborado con Garnacha blanca y fermentado en barrica nueva de roble, "battanage" con sus lias. Resulta muy potente en nariz, frutoso y especiado, un toque de humo y recuerdos lácteos. En boca es sabroso, tiene cuerpo y estructura, y resulta untuoso por el contenido alcohólico.
(977) 82 70 27

★★★★●●●
Clos de l'Obac 1994
Costers del Siurana, S.A.T.

De gran capa y bellos colores rojos y violáceos. Los aromas de gran intensidad resaltan, sobre todo, su justa crianza en madera. En boca es concentrado, muy expresivo tánicamente, justo de acidez, aunque todavía sin ensamblar. La retronasal es una joya; plena de aromas frutosos, madera, especias, algo de regaliz. Nítida, fragante.
(977) 83 92 76

★★★★●●●
Clos Mogador 1994
Clos Mogador

Es en estos momentos el más agresivo de los "clos" de la cosecha 94. Un gran color rojo picota amarotado, muy cubierto. Muy expresivo en nariz, complejo. En boca tiene una gran concentración de sabores, tánico, duro, pero de calidad. No hay falsa acidez, taninos verdes ni desequilibrio. Solo falta de tiempo y crianza. ¡Paciencia!
(977) 83 91 71

★★★★●●●●
Dolç de l'Obac 1994
Costers del Siurana

He aquí un vino diferente a todos los dulces españoles. Las variedades tintas han sido elaboradas con un sistema parecido a los grandes oportos. La madera nueva de su crianza le aporta notas especiadas. El paso de boca está envuelto en un tanino dulce que se prolonga hasta la aromática vía retronasal.
(977) 83 92 76



★★★★●●●●
Finca Dofi 1994
Álvaro Palacios

Con buen color cereza picota, amarotado. Es muy expresivo en nariz a pesar de estar cerrado, frutal y especiado. Con mucho poder y concentración en boca, es de una nobleza tánica que acaricia el paladar, largo y de amplia retronasal. Lo mejor es la perfecta combinación madera/fruta.
(977) 83 13 61



★★★★●●●●
L'Ermita 1993
Álvaro Palacios

Del Priorat al cielo. Es el más famoso de nuestros vinos modernos. Con un diseño totalmente actual, sin renunciar al carácter mediterráneo que poseen los vinos extraídos de una vieja y personalísima garnacha con un pequeño aporte de cabernet. El vino tiene una complejidad aromática tremenda, desde la fruta madura a notas balsámicas. Bien concentrado en boca, casi espeso por la tanicidad, sin embargo no resulta agresivo. Sin duda un gran vino.
(977) 83 13 61

Liderazgo consolidado

★★★★●●●
Clos Martinet 1994
Mas Martinet Viticultor

El mejor Martinet. Es muy difícil encontrar vinos que aúnen la elegancia y la potencia. En la comarca del Priorato hay algunos ejemplos, que se hacen realidad en sus "clos", pero este vino se revela como el mejor de la promoción del 94. Su color rojo picota y de alta capa predispone a su degustación. Los aromas son un lujo, frutosos (ciruela, mora) junto a notas de madera nueva. En boca tiene una gran estructura y buena expresión tánica; poderoso pero no agresivo. De punta a cabo resulta un magnífico trabajo de orfebre. Todas las características apuntan a que se podrá gozar en plenitud en el año 2010.
(977) 83 05 77



★★●
Martinet Bru 1994
Mas Martinet Viticultor

Hay en España una gama de vinos que anda sobre las mil ptas. que posiblemente sean los de mejor calidad/precio del mundo. Entre ellos se encuentra este Martinet cubierto de color, de bellos aromas frutosos y boca carnosa y tánica, bien estructurado y potente.
(977) 83 05 77

★★●●●
Mas de Masos 1991
Cellers Capafons-Ossó

Un nuevo priorato se incorpora a la saga de los "clos". Con un color rojo picota con mucho violáceo, todavía sin asomo de tejas. En nariz es muy frutal, con un toque casi imperceptible de madera, tabaco y cuero. Sabroso, tánico y corpulento.
(977) 83 02 63

★★★★●●●
Miserere 1994
Costers del Siurana

El predominio de la variedad Tempranillo en este vino hace que se aparte de la línea corpulenta de los modernos prioratos. Pero no del estilo de la casa. De bonito color cereza-rubí, elegantes aromas de frutillos y notas especiadas. En boca es muy equilibrado, con finos taninos que envuelven el paladar sin estridencias ni agresividad.
(977) 83 92 76

Tarragona

★
Joan D'Anguera 1996
Cellers Josep Anguera Beyme

Josep Anguera le saca todo el partido posible a la Syrah, Garnacha y Cabernet de sus viñas, y elabora este tinto joven de gran personalidad. Tiene un buen color rojo picota. Pleno de aromas primarios, muy sabroso y con un paso de boca pulido y de gran viveza.
(977) 41 83 02

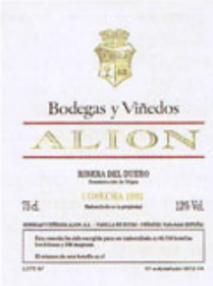
●
Bàrbara Forés 1996
Celler Bàrbara Forés

La habilidad del enólogo para que la Garnacha blanca no pierda ninguno de sus aromas, tiene mucho mérito. Y es que resulta un vino completamente distinto a cualquiera de esta variedad. Muy aromático, tonos florales y de fruta exótica. En boca es ligero, fresco y bien estructurado, potente y vivo.
(977) 42 01 60

Ribera de Duero

★★★★●
Alión 1993
B. y Viñedos Alión

Pocas dudas tienen los expertos a la hora de nombrarle el mejor 93 de la D.O. Es de los pocos que conservan la excelente concentración y estructura de los buenos vinos ribereños, compleja variedad aromática a base de frutalidad y notas especiadas.
(983) 881236



★★●●
Condado de Haza 1994
B. Condado de Haza

Tuvo que salir sin el espaldarazo de la contraetiqueta de crianza, a pesar de tener 14 meses en barrica, lo que no parece importarle a los consumidores. Y es que tiene todo lo necesario para ser un reserva. Gran color, excelentes aromas frutosos y poderosos taninos (no agresivos) que envuelven la boca con untuosidad y se unen por vía retronasal a la fragancia.
(947) 52 52 54

★★★★●
Gran Callejo 1989
B. Félix Callejo

Su lenta evolución en botella le hace estar entre los buenos riberras. Rojo picota, con buen aspecto y cubierto. Los aromas de la variedad se proyectan hacia una espléndida crianza; potente. Es muy sabroso en boca, con los taninos bien integrados, redondo. Su excelente estructura y gran final le convierten en un digno representante de su comarca.
(947) 53 23 12

★★●●
Marqués de Velilla 1994
Grandes Bodegas

Color rojo picota, buena capa y tonos violáceos. De frutoso aroma (mora y arándano) y buena madera. En boca tiene estructura, un equilibrio que resalta su perfecta elaboración; la retronasal es potente, donde sobresalen las notas especiadas.
(947) 54 08 90

Fieles a sí mismos

★★★★●●●●
Pérez Pascuas Reserva 1991

Se ha convertido en el buque insignia de los Hnos. Pérez Pascuas y, desde luego, su vino más cuidado. Solamente salen al mercado unas pocas miles de botellas cuando el año se presta para ello. Es un buen ejemplo de vino de terruño, en el que solamente intervienen los frutos de una vieja viña de más de 50 años. Muestra un buen color, sin asomos de tonos teja. Muy aromático, donde destacan los aromas de la Tinto fino acompañados de una discreta y excelente madera. En boca está sabroso, bastante tánico, concentrado de sabores, con una potente acidez que, junto al elevado grado alcohólico, hace augurarle una larga vida.
(947) 53 01 00



★★★
Pago de Carraovejas 1994
B. Pago de Carraovejas

Color rojo profundo con tonos violáceos y capa media alta. Complejo en nariz, sobresale la mora, arándano y el regaliz, con recuerdos especiados. En boca es carnoso, con cuerpo y gratamente tánico. Lo mejor es su equilibrio.
(983) 48 40 08

Un mito viviente

★★★★★
Vega Sicilia "Único" 1985
B. Vega Sicilia

La dura papeleta que significa suceder al gran Vega de la cosecha del 70 la resuelve este 85 sin mucho trabajo. Tal vez no sea todo lo brillante que el anterior, pero sus numerosas virtudes le consolidan como un gran vino. Bien en el color, granate con tonos de cereza, y cubierto. Muy complejo en aromas, con el sello inconfundible de la casa, sin sobresalir ninguno en especial. Su gran estructura y concentración le da firmeza, la conseguida tannicidad se deja notar en el paladar aunque no es agresiva, por lo tanto se puede beber sin que por ello pierda un ápice de duración de cara al futuro. Lo mejor es la sensación de fuerza y armonía.
(983) 68 01 47



largo y pulido. Un buqué de finos aromas deja la retronasal limpia. (947) 50 13 81

★★★
Val Ribefoño 1994
B. Rodero

De atractivo color picota, tonos violáceos profundos hasta en la lágrima. Tiene potentes aromas frutuosos, frutillos de bosque y una madera bien domada. Es sabroso, moderadamente tánico pero con cuerpo y amplitud.
(947) 53 00 46

★★★★★
Valsotillo Gran Reserva 1989
B. Ismael Arroyo

Ha tenido una evolución magistral en botella hasta convertirse en uno de los clásicos ribereños. Tanto su atractivo color como su impresionante buqué acompañan perfectamente a un impresionante paladar, pleno de sabores, ya hecho, pero con aguante para muchos años.
(947) 53 23 09



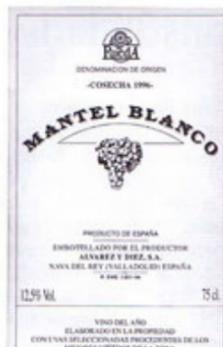
★★★★★
Villacreces 1994
B. Cuadrado Hnos.

Su primera aparición sería en el mercado y ya ha causado honda sensación. Se trata de uno de los vinos más elegantes de la Ribera, lo que no le resta potencia. Fino en nariz, frutoso, con aromas de una madera exquisita. En boca es sabroso, con buena carga tánica y un final concentrado
(983) 68 04 37

★★★★★
Viña Sastre 1994
B. Hermanos Sastre

Color rojo picota violáceo, capa media-alta. En nariz es muy profundo, pleno de frutuosidad con una gran madera. Potente y tánico en boca, con gran estructura y concentración de sabores, largo y con un espléndido final en donde resalta la potencia aromática.
(947) 54 21 08

Rueda



★★★
Mantel Blanco 1996
Álvarez y Díez

De color amarillo dorado pálido, muy brillante. Pleno de aromas primarios, como la fruta exótica, la hierba fresca o el hinojo. En boca es envolvente y muy equilibrado, tiene una gran viveza que alarga el trago y lo hace explosivo en la retronasal. Es un clásico reconvertido, para bien del conocedor.
(983) 85 01 36

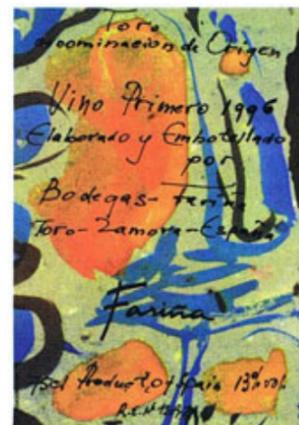
★★★
Marqués de Riscal Sauvignon 1996

Vinos Blancos de Castilla. Es uno de los mejores Sauvignon de las últimas cosechas. Pálido de color y brillante. Despliega una limpia gama de aromas; es floral, con notas de fruta còxotica y un fino matiz de hoja de higuera. Es untuoso, potente; un elegante amargor alarga el paso de boca, y la retronasal resulta perfumada.
(983) 86 80 83

★★★
Martivilli 1996
Ángel Lorenzo Cachazo
Esta marca es ya una clásica, digna representante de los buenos ruedas superiores. La Verdejo expresa en él todo su gama aromática; heno, fruta madura, recuerdos anisados. En boca es fuerte, glicérico y con mucha estructura; al final se une un punto de amargor propio de la uva.
(983) 82 24 81



Toro



★★★
Vino primero 1996
B. Fariña

De gran color amoratado y cubierto. Tiene un delicioso abanico de aromas primarios. Pleno de carnosidad y delicadeza, con el paso de boca fresco, vivo y muy agradable en el final donde surge un pequeño tono amargo que se equilibra con el toque goloso inicial. La potente retronasal es un placer aromático de fruta y flores
(980) 57 76 73

Rioja



★★★★★
Campillo Reserva Especial 1988
B. Campillo

De bonito color cereza rubí, de media capa. Ha desarrollado un buen buqué de crianza en el que sobresalen los nobles aromas de cedro y especias. Con cuerpo y estructura en el paso de boca, muy largo, aterciopelado y poderoso. Tiene un final pleno de aromas, con notas de pimienta y caja de habanos que son una auténtica delicia.
(941) 60 08 26

Volver a los orígenes

★★★★★
Barón de Chirel 1991
Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal

No solo hace falta cuidar las uvas en la viña, como en todo gran vino. Además para elaborar el Chirel, se eligen los racimos cuidadosamente en la mesa de selección. Es muy trabajoso, aunque después resulta más fácil obtener ese gran color, los exquisitos aromas frutuosos, (con un lugar de privilegio para la mora o el arándano). La excelente madera, aporta plenos de matices especiados y persistentes. Tiene una gran expresión tánica, sin embargo no es agresivo, con enorme estructura y un final larguísimo y de compleja vía retronasal. Se puede beber en estos momentos pero conseguirá su cenit bien entrada la próxima década
(941) 60 60 00



★★★★★
Contino Gran Reserva 1989
Viñedos del Contino

Uno de los primeros vinos de terruño con entidad de toda España. Su salida sorprendió primero y después gustó a propios y extraños. Este 89 vuelve a dar la cara y aporta la calidad de los grandes vinos de Rioja. Buen color, brillante y de capa media, complejos aromas y sabroso y corpulento en el paso de boca.
(941) 60 02 01



★★★★★
Domino de Conté 1991
B. Bretón

La filosofía de la casa, hace de este producto un digno representante de los vinos de terruño. Se elabora exclusivamente con las uvas de la finca que lleva su nombre y solo en años de buena cosecha. Es un vino atípico en rioja, con un gran color, muchos tonos violáceos, predominio de aromas frutuosos con recuerdos de buena madera. En boca está bien estructurado, con mucho carácter y tannicidad, buena acidez pero que hace concebir un espléndido futuro.
(941) 21 22 25

★★★
Don Teófilo I Crianza 1994
B. Viñegra

Otra vuelta de tuerca a este vino, (uno de los más originales del país). A la finura y equilibrio de las anteriores cosechas, Ángel Viñegra consigue en este 94, dotar de gran estructura tánica y concentración de sabores en boca amén de una compleja gama aromática. Limpia frutuosidad, vainillas y tostados, cedro y balsámicos.
(945) 23 19 24

★★★
Ijalba Graciano 1995
B. Viña Ijalba, s.a.

De color rojo cereza con tonos violáceos y capa media. En nariz predominan los aromas primarios con un fondo de

mora. En boca tiene carnosidad tánica, resulta untuoso y largo.
(941) 26 11 00

★★★
La Vicalanda 1993
B. Bilbainas

Es el primer tinto representante de la última generación de los vinos de esta clásica bodega riojana. Desde el color, cereza con tonos violáceos, a los aromas frutuosos, (arándano, moras) con un toque especiado, fino, se distingue del resto. En boca es sabroso, bien equilibrado.
(941) 31 01 47

★★★
Luberri 1996
B. Luberri

Con excelente y brillante color, cubierto. Los aromas son potentes, recuerda a la fruta fresca, moras, endrinas. En boca tiene estructura, con bastante más cuerpo que la mayoría de los cosecheros, largo y redondo.
(941) 60 60 34

★★★★★
Marqués de Murrieta R. Especial 1989

Marqués de Murrieta
Responde al tipo de vinos que elabora la casa aunque tiene otro perfil más moderno. De buen color, aromas de fruta compotada y buena madera ensablados en un potente buqué. En boca es estructurado, con una elevada acidez, -aunque no estorba- y bastante largo.
(941) 25 81 00

★★★★★
Marqués de Vargas 1992
B. y Viñedos del Marqués de Vargas



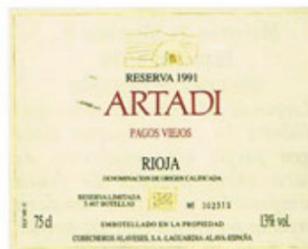
Es un vino de nuevo diseño, aunque sin renunciar al concepto riojano. De su conjunto resalta la elegancia. Con buen color rojo cereza y excelente crianza. En boca tiene un gran equilibrio, con una domada tannicidad que le hace redondo, amplio. Se puede beber ya, pero evolucionará muy bien con un par de años en botella.
(941) 26 14 01

★★★●●
Mayor de Ondarre 1992
B. Ondarre

Destaca su bien llevada crianza en barrica de roble francés. El color rojo cereza-rubi de capa media, es muy atractivo. Nariz seductora, elegantes tonos de fruta madura. Destaca su bien llevada crianza en barrica de roble francés. El color rojo cereza-rubi de capa media, es muy atractivo. Nariz seductora, elegantes tonos de cedro, tabaco, cuero, y una frutuosidad medida. En boca es armonioso, bien equilibrado y largo. (948) 64 50 34

●●●●●
Millflores 1996
B. Palacio, S.A.

Algo abierto de color, rojo fram-buesa. Seductora nariz plena de frutilla de bosque. En boca es elegante, pulido, bien equilibrado y bastante largo. Es el contrapunto perfecto a los cosecheros de su comarca. (941) 60 01 51



★★★●●●
Pagos Viejos 1991
Cosecheros Alaveses

Un vino diferente, incluso dentro de casa. De gran estructura y concentración en boca, es todo un prodigio de aromas, con notas de frutos de bosque (arándano), ensambladas en un complejo buqué de crianza. Lo mejor es que tiene cuerda para rato. (941) 60 01 19

★★★●●●
Roda I 1992
B. Roda

Todo está meticulosamente estudiado en este vino. Desde la producción de la viña (1,5 Kg. por cepa) hasta los 2 años de crianza en barricas nuevas francesas. El resultado es sensacional. Complejo en aromas, se desarrolla poderoso en boca, aún con aristas, y muy duro, pero pleno de estructura y concentración; de una gran clase y poderío. (941)

Fieles al viñedo

★★★●●●
Remelluri Gran Reserva 1990

Granja Nuestra Señora de Remelluri

Uno de los privilegios que posee Remelluri es el viñedo. Al abrigo del monte Toloño, unas 70 ha. de las variedades clásicas ofrecen sus cuidados frutos. Para elaborar este vino se eligen los racimos de las cepas más viejas (unos 50 años) y ello se nota en la enorme concentración de sabores. De color rojo cereza con reflejos rubí y capa media, conserva tonos violáceos. Potente en nariz, donde destaca su frutuosidad de moras y arándanos. También se marcan los aromas de vainilla y pimienta del roble francés de su crianza. En boca es muy sabroso, algo tánico y muy largo. Del conjunto resalta su elegancia. Se puede beber, pero, convenientemente guardado, le espera un brillante futuro. (941) 33 12 74



★★★●●●
Señorío de San Vicente 1991
Señorío de San Vicente

Elaborado con uvas exclusivamente recolectadas en la finca Canoca, con una producción mínima y selección de racimos. Este concepto entra en los nuevos riosas, aunque su perfil sea clásico. Después de pasar veinte meses en barrica de roble americano, sigue su crianza en botella. Su color es rojo cereza de media capa. Complejísimo en nariz, tiene aromas de madera de gran calidad, vainilla, pimienta, cedro y tabaco, junto a una frutuosidad bien ajustada. En boca es elegante, con un tanino fundido, redondo, donde la acidez le da viveza; es amplio y pleno de sabores. Un vino con personalidad y mucho futuro. (941) 30 80 40

★★★●●●
Torre Muga 1991
B. Muga

Con más de dos años en barricas de roble francés, es una apuesta de la casa por los viejos viñedos. Tiene un buqué muy complejo, resalta el recuerdo de caja de habanos. En boca es equilibrado, pulido y largo. En todo el vino se aprecia su enorme complejidad y elegancia. (941) 31 04 98



★★★●●●
Vendimia Seleccionada 1989
B. Martínez Bujanda

Es una gran apuesta por los vinos modernos, con buen color y un buqué especial, complejo y completo. Es untuoso en boca, con cuerpo, deja la sensación de estar muy concentrado y elegante. Se perfecciona lentamente en botella. (941) 12 21 88

Navarra



★★★●●●
Colección 125 1995
B. Julián Chivite

En la cima de los blancos. La nariz de este vino es un canto a la libertad: una de las más complejas que se pueden encontrar en el mundo del vino. Los primeros aromas son de hierbabuena, va hacia notas florales, amieladas, humo y lácteos. Es profundo, fuerte y delicado al tiempo. En boca es todo equilibrio, concentración, potencia y discurre con serenidad. Después de un larguísimo paso, deja la boca perfumada con sus múltiples aromas, de los que el último en desaparecer es un precioso recuerdo especiado. Vale la pena hacerse con una de las pocas botellas que se elaboran de este vino. (948) 81 10 00

★★●●●
Guelbenzu "Evo" 1994
B. Guelbenzu

Es uno de los vinos navarros que mejor expresa las virtudes de la Cabernet. Tiene un color de los que alimentan, granate, violáceo cardenalicio y con la lágrima teñida. Amplio abanico de aromas, frutuosidad, exquisita madera y matices especiados. En boca es sabroso, tiene cuerpo y estructura; duradero y de dulces taninos. Su retronasal es más compleja que la nariz; resalta un recuerdo de pimienta verde. (948) 85 00 55

★★●●●
Malumbres Tinto 1996
B. Vicente Malumbres

He aquí un tinto joven que enamora al primer vistazo. Sus rojos picota y sus tonos cardenalicios van con su color cubierto. La nariz es totalmente limpia, frutosa, mora, grosella y regaliz. En boca es carnoso, fresco y dulcemente tánico; casi se mastica la fruta. Un vino delicioso, y tan agradable que se bebe sin sentir. (948) 40 19 20

★★★●●

Palacio de Muruzábal 1995
B. A. y B. Marino

El abanico aromático va desde la flor silvestre al hinojo, el humo o la mantequilla. En boca está muy bien estructurado, untuoso, se alarga con elegancia hasta el retrogusto con unos tonos amargos y despliega otra vez todo su poder de aromas, de donde surgen las notas especiadas y la miel. (948) 34 42 79

★★●●●

Viña Magaña Gran Reserva 1989
B. Magaña

Tiene un buen color, rojo rubí de capa media. Los aromas de frutos de bosque dominan en nariz (mora, grosella); al fondo se le nota una buena madera y recuerdos de pimienta verde. Es sabroso y estructurado. Deja un punto secante de tanino sin ensambalar. (948) 85 00 34

Somontano

●●●

Montesierra Vendimia Tardía 1996
B. Pirineos

Un vino pálido de color, prudentemente aromático (fruta fresca, floral) y seco, ligero, con una correcta acidez, untuoso y un final muy sugerente. Pero nada dulce. (974) 31 12 89

●●●

Viñas del Vero Gewürztraminer 1996
Compañía Vitivinícola Aragonesa, S.A.

Ha sido el primer Gewürztraminer de entidad en el país. Tiene un atractivo color dorado pálido. Los aromas amielados combinan con los frutuosos y de especias. Goloso en boca y de agradable paso, deja una sensación glicérica unida a la aromática retronasal. (974) 30 22 16

●●●

Enate Chardonnay 1995
Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

Este es uno de los vinos que mejor combina la personalidad de la Chardonnay con la fermentación y crianza en barrica. Complejo en nariz, notas de humo, fruta exótica, hinojo y miel. En boca es delicado, untuoso y amplio. Solo le falta una buena reducción en botella. (974) 30 23 23

Alicante

●●●

Viña Alfás Merlot 1995
B. Enrique Mendoza

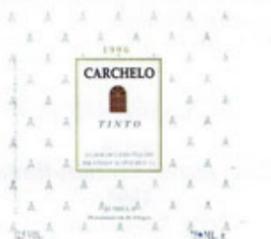
Es un Merlot del más puro estilo mediterráneo. Cubierto de color, con aromas frutuosos y notas balsámicas. Redondo en boca, carnoso, con taninos suaves para su añada y dulce/amargo posgusto. Un vino agradable de tomar que no pretende ser complicado. (96) 587 30 10

Jumilla

●●●

Carchelo 1996
B. y Viñedos Agapito Rico

De rojo picota, amoratado y cubierto de color. Los aromas son frutuosos, potentes y limpios. Concentrado de sabores, dulcemente tánico, largo y equilibrado. Muy poderoso. Es uno de los pocos vinos jóvenes que ganan con unos meses de botella. (968) 75 71 72



●●●

Casa Castillo 1996
Julia Roch Melgares e Hijos

¡Todo un éxito! El vino que ha ganado el concurso de los mejores jumillas del 96 apunta alto. Hecho con semi-maceración carbónica, logra arrancar a la tempranillo su clase y virtudes, tanto aromáticas como de sabores, con cuerpo, correcta acidez y una frutuosidad final digna de los grandes tempranillos. (968) 78 06 13

Yecla

●●●

Castaño 1996
B. Castaño

Excelente versión de la variedad de uva Monastrell con semi-maceración carbónica. De un buen color cereza, tonos violáceos y perfumados, aromas frutuosos y florales en nariz. En boca resulta suave, ligero y de una viveza muy agradable. Es un vino pleno de alegría y de beber fácil. (968) 79 11 15

Rias Baixas

●●●

Don Pedro de Soutomaior 1996
Adegas Galegas

Este año es el mejor de la marca. En él se concentran todas las virtudes que deberían tener los albariños jóvenes. Un magnífico color amarillo dorado, brillante. Los aromas de manzana, tonos florales y notas de miel. Equilibrado, con gran estructura y un final elegantemente amargoso y pleno de aromas primarios. (986) 65 74 00

●●●

Filllaoa 1996
Granja Filllaoa

Todos los años es uno de los mejores albariños en la versión "diseño moderno". Este 96, tiene un color amarillo pálido, aromas de fruta (manzana) con notas florales y una gran equilibrio de sabores, con el paso de boca largo y gratamente delicado. (986) 65 81 32

●●●

Lusco 1996
B. Lusco do Miño

Después de la experiencia con Morgadio desde aquel gran 89, José Antonio López vuelve a la carga con otro bombazo: el Lusco 96. Es un vino de excelente aspecto, intensidad aromática, donde el aroma de fruta madura (manzana) se encuentra con los florales y los amielados. En boca es potente, equilibrado y corpulento, lo que no le resta elegancia. 907 879954

●●●

Pazo de Señorans 1996
Pazo de Señorans

Fiel al estilo que encontró el año pasado, este vino ha pasado a ser uno de los importantes blancos de España. Con un magnífico color amarillo dorado, aromas frutuosos no muy potentes pero finos y un paladar elegante, glicérico y bien equilibrado. (986) 71 53 73

●●●

Santiago Ruiz 1996
Santiago Ruiz

A esta casa le cabe el mérito de ser la pionera de los modernos albariños. Lo mejor de esta añada está en su equilibrio. Los aromas de fruta fresca (manzana) y las notas florales dan paso a un paladar sabroso y bien estructurado; un ligero amargor le da elegancia. (986) 61 40 83

Amor a la crianza

●●●

Granbazán Ámbar 1995
Agro de Bazán

Con una política consecuente y sólida, Agro de Bazán elabora el vino al más puro estilo tradicional, aunque apoyada por la tecnología punta. Ha diseñado uno de los albariños que mejor aguantan la crianza en botella. Además, la cosecha del 95 se reafirma como la mejor de la década de los 90, con lo que este vino tiene un buen porvenir: su vida en plenitud de virtudes es, al menos, de cuatro o cinco años. De brillantes colores, amarillo dorado, tonos verdosos. Tiene una gran expresión varietal en nariz, con elegantes notas de reducción en botella. En boca es sabroso, con cuerpo y glicérico, con un equilibrio perfecto entre la acidez y el alcohol; muy largo y pleno de aromas en vía retronasal. (986) 55 55 62



Ribeira Sacra

★★★
Abadía da Cova 1996
Adegas Moure

Muy pocos vinos expresan las virtudes de una buena Mencía como este Abadía 96. Sigue con los atractivos colores rojo-frambuesa que le han distinguido de sus hermanos; también su frutidad es ya clásica. En boca destaca el enorme equilibrio y la perfecta expresión tánica; sus retronasales son potentes y originales.
(982) 45 20 31

Ribeiro

★★★
Emilio Rojo 1996
Emilio Rojo Bangueses

Fiel a sí mismo. Lo que es válido para la mayoría de los Ribeiro no le vale a Emilio Rojo. Las pocas botellas que elabora salen de sus apenas 3 ha. de viñedo, en donde la original y escasa cepa Lado tiene un amplio protagonismo. De color amarillo pajizo, pálido y cristalino. Los aromas de hierba fresca son intensos. También recuerda a la piel de la manzana verde. Es sumamente equilibrado y justo de acidez. Un pequeño toque de carbónico realza su viveza. Se alarga en un paso de boca muy elegante.
(988) 48 80 50

★★★
Viña Meín 1996
Casal de Meín

De color amarillo pajizo, limpiísimo, transparente. Buena complejidad aromática, producto de la variedad de cepas que intervienen en su elaboración. En boca es armonioso, con equilibrio y con un final muy elegante.
(91) 3091044

★★★★★
Guitián 1995

Senén Guitián Velasco
De color amarillo pálido, muy atractivo. Los aromas primarios, donde predomina la fruta fresca (manzana verde), se funden con las notas ahumadas, un toque lácteo y la madera apenas marcada. En boca es, sobre todo, elegante, muy bien equilibrado. Se distribuyen los sabores con sabia proporción. Deja su toque de acidez perfecta, mientras que un amargo final, apenas perceptible, le hace perdurar y resaltar su finura.
(988) 32 41 95

Txacolí de Vizcaya

★★★
Aretxaga 1996
Txakoli Aretxaga

Ya un clásico entre los chacolies de Vizcaya, este vino conserva los mejores atributos de su zona: aromas de manzana, hierba fresca y un paladar vivaracho y de agradable acidez.
(94) 316 08 99

Txacolí de Guetaria

★★★
Txomin Etxániz 1996
Txakoli Txomin Etxániz

Esta casa ha sacado al Chacoli del mundo ácido en el que se hallaba sumergido sin remedio. Año tras año, el Txomin está pleno de aromas frutosos (manzana reineta, pera) y de un paladar sabroso, equilibrado y elegantemente acidulo y fresco.
(943) 83 14 74

Lanzarote

★★★
Malvasía El Grifo 1996
B. El Grifo

Atractivo y brillante color, amarillo dorado y pálido. De sugerentes recuerdos de fruta exótica; mango, piña y piel de cítricos. En boca tiene un dulce ligero, vaporoso y sin empalago; pasa con vivacidad y frescura. Un vino que no cansa.
(928) 52 05 00

★★★
Moscatel Mozaga 1975
Mozaga

Sin duda un vino original, del que se obtienen muy pocas botellas y que se parece más a los moscateles andaluces que a dulces salidos del picón. El color es ambarino cobrizo; complejo en nariz, domina la madera. Aromas florales y de fruta pasificada. En boca es untuoso y largo, muy dulce, bien concentrado.
(928) 52 04 85

★★★
El Campesino Moscatel
B. Barreto

Todo un hallazgo. Estamos ante un vino de calidad que cuesta menos de 1.000 ptas. lo que lo convierte en un pequeño tesoro. De un amarillo dorado brillante; potentes y limpios aromas varietales. Meloso, con un dulzor exquisito y equilibrado y una retronasal que recoge los aromas florales (jazmín, pétalo de rosa) y recuerdos de miel.
(928) 52 17 07

Tacoronte-Acentejo

★★★
Hollera Monje 1996
B. Monje

Felipe Monje, elaborador de este tinto de maceración carbónica, puede presumir de originalidad. Los aromas son muy peculiares, predominan las notas florales (passiflora), con tonos frutosos y limpios. En boca es suave, sabroso y dulcemente tánico, con un final chispeante y armónico.
(922) 56 12 87

Sin D.O

★★★
Muscat Oliver 1996

Vinyes y Bodegues Miquel Oliver
Uno de los pocos moscateles secos con entidad en este país. El porcentaje de moscatel de Frontignac es alto. El color, pálido y brillante. Muy floral, con tonos de jazmín y rosas. En boca es suave y equilibrado, muy elegante y vivo. Con un final donde los potentes aromas primarios dejan el paladar gratamente perfumado.
(971) 56 11 17

La Mancha

★★★
Casa Gualda Cencibel-Merlot 1996

Coop. Nuestra Señora de la Cabeza

De color rojo picota con ribetes violáceos y de capa media y limpio. De interesantes aromas frutosos con un toque de fina madera y potente. En boca es sabroso, se desarrolla con carnosidad tánica bien domada. Sobre todo es muy original el aporte de la Merlot y el leve paso por barrica nueva (2 meses).
(969) 38 71 73

★★★
Castillo de Alhambra 1996
Vinícola de Castilla

Tiene una preciosa viveza de colores rojos, rubí y violáceos muy brillantes. Los aromas primarios, están dominados por las notas frutosas. Es sabroso y suavemente tánico, se alarga en el paso de boca con equilibrio y sabores.
(926) 61 04 50

Méntrida

★★★
Grand Vulture 1993
Viñedos y Bodegas el Barro
Es un sorprendente Cabernet sauvignon, bien criado en

barrica de roble francés. Tiene un color rojo picota, y cubierto. Los complejos aromas de la variedad, sotobosque, cuero, se combinan con notas especiadas (pimienta). En boca es corpulento, concentrado y bien estructurado.
(91)8174160

Ribera del Guadiana

★★★
Torre Julia 1991
B. Las Granadas

Tiene un concepto totalmente atlántico. El color rojo granate cubierto, lo mismo que la nariz están dominados por la variedad cabernet, cuero y moras, un toque balsámico y notas especiadas. En boca es carnoso, bien estructurado, suavemente tánico y largo.
(927) 32 12 50

Valdepeñas

★★★
Casa de la Viña 1996
Casa de la Viña

Es rojo con reflejos violáceos y cubierto de color. La nariz es un despliegue de aromas primarios, donde se pone de manifiesto la bondad de la Cencibel para elaborar vinos jóvenes. En boca es sabroso, tánico y muy equilibrado; tiene viveza y llena el paladar. La retronasal trae recuerdos de moras y anisados.
(926) 63 14 19

Sin D.O

★★★
Manuel Manzaneque
Cabernet Sauvignon 1993

B. Manuel Manzaneque
Un color granate, con tonos violáceos y cubierto. En nariz tiene aromas especiados, pimienta, vainilla. También recuerdos de cuero. Contiene bastante tanicidad, largo, con los retronasales con tonos de su crianza, complejos y potentes.
(967) 58 50 03

★★★
Dominio de Valdepeña 1993
Viñedos y Bodegas de Malpica
Uno de los vinos de "terroir" más representativos del amplio panorama nacional. Es un Cabernet de corte clásico, madurado en buena barrica francesa. Color cubierto, profundo de aromas muy varietales, con limpia expresión de la barrica y denso paladar, concentrado y largo. Conviene dejarlo reposar una temporada.
(91) 531 06 09



Armonía en todos los sentidos

Rolf Bichsel, director de Vinum Internacional, el enólogo Thierry Gaudrie y el redactor de Vinum France Alexandre Challand cataron en Burdeos para esta guía una treintena de Premiers y Grands crus classés de Saint-Emilion, correspondientes a la excelente añada de 1989. Algunos de estos vinos todavía están disponibles (sobre todo en los establecimientos especializados en Burdeos), mientras que otros sólo pueden adquirirse en subastas o a través de especialistas en cosechas bordelesas antiguas. Para comenzar presentamos dos vinos de la cosecha de 1994.

Saint-Emilion 1994

★★★★★ Château Belair

Rubi bastante intenso; aromas a frambuesa y grosella, con notas ahumadas y especiadas; inicio muy afrutado, con sólida estructura en boca, taninos frescos y jugosos, maravillosa frutuosidad de frambuesa, incluso en el final, y maderas agradables; no ha perdido nada de su fabulosa frutuosidad y aroma. El consejo del año: 2002-2008.

★★ Château Cadet-Piola

Rojo cereza de doble capa; seductora nariz marcada aún por notas de madera nueva, menta, agradables aromas de bayas; fuerte y compacto en boca, frutuosidad plena y taninos ásperos y robustos, incluso ligeramente secos, final algo alcohólico. Un Saint-Emilion bueno y con carácter. 2000-2005.

1989 Premiers crus classés

★ Château Trotteville

Rubi en maduración; aroma muy recatado, con notas de fruta y madera; mucha fruta madura en boca, tras lo cual llega rápidamente una tannicidad áspera, con plenitud y densidad medias; termina con tonos alcohólicos y ácidos sorprendentemente marcados; un vino refrescante, áspero e incómodo, que se encuentra al principio de su evolución. 1998-2003.

★★ Château Pavie

Rubi muy intenso; nariz seductora marcada por notas de madera nueva; densidad media en el paladar, con taninos ásperos y también ligeramente quebradizos, frutuosidad agradable; un vino bueno y fiable, que ya se disfruta pero que aún puede madurar algunos años. 1997-2005.

El que ríe el último...

★★★★★ Château Figeac

Los amigos del Figeac siempre creyeron en las posibilidades del 89, aunque en sus primeros años fue arrinconado por los vinos de alta tecnología, y hasta hubo quien le reprochó falta de densidad y concentración. Ahora, sin embargo, los partidarios de este pago han demostrado que tenían razón. Los burdeos realmente buenos no pueden encasillarse en esquemas de oficinista, y tienen sus propias leyes. La frutuosidad pura y el tanino sobremadurado son importantes argumentos de venta en el caso de los vinos jóvenes, y contribuyen a decidir en su favor las catas ciegas. Sin embargo -por desgracia esta conclusión sólo está imponiéndose lentamente- contribuyen muy poco al gusto de beber. En cambio, ese placer queda garantizado plenamente por el Figeac del 89. Rubi intenso y maduro; aromas discretos que aún son sorprendentemente recatados, y timidas notas frutales; inicio carnoso y lleno, fresco y duradero en boca, con excelentes taninos de grano fino, y frutuosidad maravillosamente agradable; un gran vino. 2000-2010.



★★★★★ Château Magdeleine

Rubi en maduración; nariz prometedora, recatada y ahumada, delicadamente especiada, regaliz; inicio marcado por frutas dulces y maduras, tanino bastante compacto, áspero, incluso ligeramente seco, final aromático y prolongado con notas de regaliz y fresas confitadas; un vino original y lleno de carácter que todavía debería madurar algo más. 1998-2005.

★★★★★ Château Belair

Rubi maduro bastante intenso; la nariz tiene los aromas especiados y obstinados de un vino en pleno cambio, regaliz, heno y notas medicinales; inicio recto, compacto en boca, tanino áspero pero no amargo, buena mezcla entre plenitud y frescura; un vino hermoso por su equilibrio, de estructura delicada, rico en matices y lleno de estilo. 1998-2006.

★★★ Château Canon

Rubi en maduración; olor embriagador, con fresa, cuero y componentes florales; el inicio está marcado por una frutuosidad fresca y sedosa, seguida por abundantes taninos ásperos, tal vez excesivamente amargos, pero bien ajustados; un vino interesante con casta y compenididad, al que actualmente le falta en todo caso algo de equilibrio. Conviene dejarlo madurar un poco más. 1999-2005.

★★★★★ Château Ausone

Rubi en maduración, intenso y saturado; excelente nariz, rica y compleja que se lee como un libro abierto, con notas medicinales y de especias, regaliz, flores y heno; comienzo marcado por una tannicidad muy ajustada pero firme y redonda, al principio debido a su carácter compacto -tiene un efecto breve, pero muestra una increíble permanencia en boca; este vino es todo un poema, con muchas, muchas estrofas. 2000-2020.

★★★ Château Clos Fourtet

Color rubi saturado, todavía juvenil; olor intenso, por no decir explosivo, con muchas notas de fruta, humo y madera nueva; en el paladar se muestra una increíble permanencia en boca; este vino es todo un poema, con muchas, muchas estrofas. 2000-2020.

Cuerpo y espíritu

★★★★★ Château Beauséjour

Beauséjour, propiedad de los herederos de la familia Duffaut-Lagarosse, cuenta con el asesoramiento del enólogo-estrella Michel Rolland, como ocurre con numerosos pagos de Saint-Emilion. Sin embargo, si este pago mantiene su lealtad a un estilo propio -compro-metido con el vigor y la fuerza, aunque lleno de casta y finura, en lo que podríamos llamar una unión ideal de cuerpo y espíritu- se lo tiene que agradecer a su terreno, a sus propietarios y, no menos importante, a su bodeguero jefe Jean-Michel Dubos, que lo dirige activamente con gran mimo. Si Beauséjour no es más conocido es sobre todo por su reducido tamaño (sólo 7 hectáreas), que hace que su producción se agote rápidamente todos los años. Notamos: Rubi intenso; nariz recatada y ahumada; inicio tersamente afrutado, pleno, intenso, denso y rico en boca, con frutuosidad fresca, taninos maduros y final jugoso y prolongado; un vino con tanta opulencia y vigor como casta. 1998-2010.



★★★★★ Château Cheval Blanc

Rubi intenso; nariz excelente, aún juvenil, que comienza con notas florales de peonía y sigue con fresa, vainilla y almendra; inicio marcado por una frutuosidad fresca y jugosa, opulento en boca, denso y prolongado, elegante a pesar de la opulencia; tal vez no sea un corredor de fondo, pero actualmente resulta muy agradable. 1997-2006.

1989 Grands crus classés

★★★ Château Angélus

Color rubi intenso, todavía juvenil; olor tostado marcado por maderas nuevas, café y cerezas; comienzo pleno, denso, saturado y prolongado en boca, extremadamente concentrado y fofoso; un vino exorbitante aún muy dominado por las maderas. 1999-2005.

★ Château La Dominique

Rubi muy intenso; nariz intensa y aromática, regaliz, cuero y fresas cocidas; inicio marcado por una frutuosidad suave, densidad media en boca con unos taninos dúctiles y un final algo ardiente; un Saint-Emilion plenamente maduro, que es mejor beber que almacenar. 1997-2000.

★ Château Faurie-de-Souchard

Rubi maduro bastante intenso; nariz discreta, delicada y aromática, cacao; compacto en boca, taninos ásperos y algo quebradizos, final un poco ardiente; un vino fiable. 1998-2000.

★★★ Château Grand Mayne

Rubi intenso en maduración; nariz en la que destacan maderas, vainilla, café y zarzamora; comienzo marcado por una gran frutuosidad suave y plena, taninos maduros de gran frescura, final prolongado; un vino muy agradable que puede degustarse ya o dejarse madurar algo más. 1997-2003.

★★★ Château Larmande

Rubi muy intenso, en maduración; excelente nariz delicadamente especiada, con notas minerales y de almendra; intensamente frutoso en su inicio, denso, pleno y largo en boca, con taninos ásperos, sólidos y frescos -aunque bien ligados- y final prolongado, pero todavía algo seco; un vino agradable que aún puede madurar. 1998-2005.

La confirmación

★★★ Château Pavie-Decesse

Ya en 1994 llamó la atención del panel de cata de Vinum en Burdeos, que lo calificó entonces de fiable y asequible, igualándolo con su hermano mayor Pavie, producido por el mismo propietario. Después de tres años más de maduración, vamos más allá y situamos esta finca de 8 hectáreas incluso por encima de la más conocida Pavie. Por tanto, los que en 1994 compraron siguiendo nuestra recomendación estuvieron extraordinariamente bien aconsejados. Y es que el Pavie-Decesse 1989 ha vuelto a hacer disfrutar a nuestros catadores (que le otorgaron la nota 16, por una vez con gran unanimidad). Notamos:

Color rubi bastante intenso, aún juvenil, con notas minerales y afrutadas; fresco y vital en boca, con casta y duración, taninos extremadamente delicados y maduros, bien ligados, sin ninguna dureza; un vino excelente, muy agradable. 1997-2005.

★★★ Château Balestard La Tonelle

Rubi intenso; seductora nariz marcada por maderas nuevas, café seguido por notas minerales y abundante fruta fresca; también en boca hay frutuosidad plena, con una tannicidad fresca y briosa y un final prolongado y refrescante; un vino desbordante y alegre, muy agradable a pesar de la madera. 1997-2003.

★★★ Château Cadet-Piola

Rojo cereza asombrosamente juvenil; tonos de madera, ahumados, y después increíblemente frutoso; compacto, denso y fuerte en boca, tanino abrupto, sólido y con fuerza, final prolongado; un vino rico, con carácter y originalidad, que aún puede madurar y que tenderá a mejorar. 1998-2005.

★★ Château La Tour Figeac

Rubi mate; nariz recatada, aromas animales, notas de fruta tras ser aireado; abundante fruta madura en boca, tanino sólido, fuerte y fresco, final largo; un caldo típico con mucha casta. 1998-2005.

★★★ Château Beau Séjour-Bécot

Rubi denso; amplio abanico de aromas, prometedor y abierto, con notas de especias; inicio intenso, abundantes taninos, compactos pero maduros, final prolongado; un buen vino que ya puede disfrutarse, aunque puede madurar algunos años. 1997-2005.

★
Château Soutard
Rubi maduro; nariz recatada y especiada con notas metálicas; compacto en boca, con casta, de duración media, tanino áspero. 1997-2000.

★★
Château Canon La Gaffelière
Rubi denso; nariz intensa muy marcada por las maderas, abundante fruta madura, cereza y chocolate; inicio lleno de frutuosidad plena y madura, intenso y prolongado en boca, tanino áspero y maduro, final algo amargo ligeramente ardiente; un vino pleno que es imprescindible decantar. 1997-2000.

★
Château Guadet-Saint-Julien
Rubi juvenil; aroma particular marcadamente afrutado, cereza y mentol; muy brioso en boca, con casta y frescura, aunque termina de forma algo quebradiza y seca. 1998-2000.

★
Château Fonroque
Rubi intenso; nariz interesante, con notas de humo y especias; compacto en boca, taninos ásperos; termina de forma algo quebradiza y seca; un vino fiable con buen potencial. 1998-2003.

★★★
Château Balestard La Tonelle
Rubi intenso; seductora nariz marcada por maderas nuevas, café seguido por notas minerales y abundante fruta fresca; también en boca hay frutuosidad plena, con una tannicidad fresca y briosa y un final prolongado y refrescante; un vino desbordante y alegre, muy agradable a pesar de la madera. 1997-2003.

★★★
Château Cadet-Piola
Rojo cereza asombrosamente juvenil; tonos de madera, ahumados, y después increíblemente frutoso; compacto, denso y fuerte en boca, tanino abrupto, sólido y con fuerza, final prolongado; un vino rico, con carácter y originalidad, que aún puede madurar y que tenderá a mejorar. 1998-2005.

★★
Château La Tour Figeac
Rubi mate; nariz recatada, aromas animales, notas de fruta tras ser aireado; abundante fruta madura en boca, tanino sólido, fuerte y fresco, final largo; un caldo típico con mucha casta. 1998-2005.

★★★
Château Beau Séjour-Bécot
Rubi denso; amplio abanico de aromas, prometedor y abierto, con notas de especias; inicio intenso, abundantes taninos, compactos pero maduros, final prolongado; un buen vino que ya puede disfrutarse, aunque puede madurar algunos años. 1997-2005.

★
Château Larcis-Ducasse
Rubi intenso; aroma discreto y mineral; compacto en boca, sólido, fuerte, con casta, prolongado; taninos ásperos; aún puede madurar. 1998-2003.

★★
Château Cap de Mourlin
Rubi mate; nariz ahumada, todavía marcada por la evolución; fuerte y compacto en boca, taninos ásperos aunque algo secos; un vino clásico muy fiable, aún recatado. 1998-2002.



★★★
Château Troplong-Mondot
Rubi intenso todavía juvenil; nariz discretamente ahumada, frutal; inicio marcado por abundante frutuosidad plena, fuerte, denso, sólido y prolongado en boca, con un ímpetu verdaderamente increíble; un vino ardiente, rico en extractos, que aún puede madurar. 1997-2004.

★★★
Château La Serre
Rubi maduro e intenso; olor a maderas nuevas, frutuosidad agradable y abundante, café; fruta plena y madura en boca, seguida por unos taninos ligeramente secos; un vino muy agradable totalmente maduro para degustarlo. 1997-2000.

★
Château Dassault
Rubi; nariz muy discreta con tonos de madera; fuerte y compacto en boca, tanino algo quebradizo; un vino franco y fiable. 1998-2001.

★★
Château Haut-Sarpe
Rubi maduro; nariz ahumada algo animal; pleno en boca, frutuosidad madura, carnoso y muy prolongado; un vino muy bien hecho, y maduro para beber. 1997-1999.

★★★
Château Moulin du Cadet
Rubi cubierto; nariz muy recatada, notas animales y especiadas; intenso en boca, tanino áspero con duración media; un vino fiable. 1997-2000.

★
Château Fonplégade
Rubi profundo; nariz especiada, chocolate y notas afrutadas; carnoso y pleno en boca, fruta madura, con un final desgraciadamente algo quebradizo; un vino agradable y alegre de sabor intenso. 1997-1999.

Sudáfrica ha conocido un continuo desarrollo vitivinícola que culmina en 1973 con la legislación sobre denominaciones de origen. Desde entonces, todos los vinos se someten a controles de calidad. Cuando ésta resulta particularmente buena, la etiqueta puede incluir la palabra "superior". Hemos seleccionado una muestra de sus mejores blancos, elaborados con las variedades Sauvignon blanc, Chenin, Moscatel y, sobre todo, Chardonnay.

Stellenbosch



Chenin blanc 1996 Simonsig

Amarillo claro; agradable olor a fruta, uvas crespas y hierba recién cortada; inicio de acidez fresca unida a una dulzura delicada, frutuosidad madura en boca, buena estructura, final fino y afrutado; conviene beberlo joven. 1997

Chardonnay 1995 Stellenzicht

Amarillo medio; nariz con aromas florales, frutuosidad madura bastante exótica, lichis; inicio ácido, buena duración en boca, final con discretas notas amargas; un buen acompañante para la comida, maduro y equilibrado. 1997

Chardonnay Chavant Unwooded 1995 Louisvale

Amarillo dorado brillante; olor dulce a fruta madura, piña, vainilla, notas minerales; comienzo pleno, acidez agradable y jugosa, estructura elegante y final agradablemente seco; un Chardonnay con cuerpo y con casta. 1997-1999

Chardonnay 1994 Eikendal

Amarillo dorado saturado; olor a fruta madura, peras, uvas crespas; inicio vigoroso, estructura densamente entretejida, final con discretas

notas amargas; un vino agradable y fresco muy adecuado para una comida ligera. 1997



Sauvignon blanc 1996 Thelema

Dorado pálido; en nariz, a fruta madura, aroma intenso a Sauvignon y hierba recién cortada; comienzo muy fresco gracias a una acidez equilibrada, buen paso de boca, con ligeras notas de amargor al final; un agradable Sauvignon.



Chardonnay Barrel Fermented 1995 Mulderbosch

Amarillo pajizo brillante; nariz con aromas discretos de madera, frutuosidad agradable y compleja, muy armónica; comienzo intenso marcado por una acidez amable, con estructura densa y fuerte; un vino agradable que todavía puede madurar algo. 1997-1999

Franschhoek Valley

Chardonnay 1994 L'Ormarins

Amarillo dorado; nariz con delicados aromas frutales, membrillo, notas florales, suave y discreto; comienzo con buena plenitud, aroma dulce, mineral, discretas notas amargas en el final; un vino armonioso y agradable. 1997

Paarl

Chardonnay Plaisir de Merle 1994 Plaisir de Merle

Amarillo dorado; aroma discretamente frutal de piña y pasteles; inicio refrescantemente ácido, plenitud media, final marcado con finas notas amargas; un vino muy cerrado en sí mismo, pero con casta y con garra. 1997

Paarl Muscadel Eminence 1994 Nederburg

Amarillo dorado brillante; nariz discreta casi suave, delicado aroma a nuez moscada, una vez aireado apa-

recen olores a especias, piña escarbachada, miel, cera de abeja; dulzura exuberante al comenzar; mucho juego gracias a una briosa acidez; un vino de postre agradable, que se recuerda. 1997-2005

Western Cape

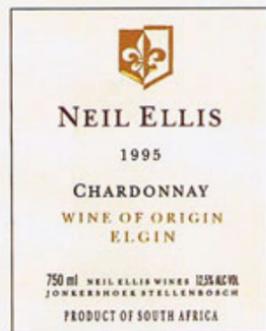
Chardonnay Drostdy-Hof 1995 Drostdy

Amarillo medio; frutuosidad más bien cubierta, manzanas verdes, pero con notas minerales; comienzo también neutro, acidez fresca, paso agradable, y final con notas amargas; un Chardonnay sencillo y bien hecho. 1997

Chardonnay / Sauvignon blanc Göiya Kgeisje 1996 Vredendal

Amarillo limón claro; nariz aún bastante recatada, después de airearse presenta un agradable aroma de Sauvignon; inicio delicadamente dulce, frutas maduras, buena acidez, final muy agradable con reminiscencias de uvas crespas. 1997-1999

Elgin



Chardonnay 1995 Neil Ellis

Amarillo pajizo intenso; nariz algo oxidativa, pan, aromas minerales y florales, frutuosidad cubierta; comienzo agri dulce, paso suave, acidez presente, con notas amargas al final. 1997-1998

Overberg

Chardonnay Kaaimansgat 1995 Bouchard Finlayson

Oro pálido; nariz con aromas tostados, madera, frutuosidad más bien cubierta, mineral; inicio marcado por una acidez fresca, madera bien trabajada en boca, buena plenitud; termina con delicadas notas amargas. 1997-1999



Vredendal

Colombard Olifants River Namaqua 1996 Vredendal

Amarillo limón, fruta exótica, mango, pastelería; comienzo de agradable frescor, buena estructura en boca; un vino con casta y suavidad al mismo tiempo. 1997

Robertson

Chardonnay 1996 Astonvale

Amarillo dorado; olor a fruta madura, melón, compota de peras, con muchas capas y sin embargo complejo; comienzo suave y pleno, acidez madura, estructura densa y final casi exuberante; un Chardonnay agradable para tomar con langosta u otros mariscos. 1997-1999

Chardonnay Finesse 1995 De Wetshof Estate

Amarillo intenso; ligera nota de churcut en nariz, una vez aireado se aprecia fruta madura, piña, olores exóticos; inicio marcado por el dulzor, acidez agradable, madura y jugosa, con final algo alcohólico, mineral. 1997

Chardonnay D'Honneur 1995 De Wetshof Estate

Amarillo intenso; nariz discreta, ligeramente vegetal, floral; comienzo marcado por la acidez, paso de boca suave, jugoso, con final mineral. 1997



Sauvignon blanc 1995 Van Loveren Estate

Amarillo limón; nariz de Sauvignon más bien discreta, cítrica, mineral; comienzo denso y suave, dulzura delicada, buena acidez, estructura vigorosa; un Sauvignon bien hecho. 1997-1998

NÚMERO DE AVISO

SIAL

mercosur

La mayor exposición profesional de alimentos del Mercosur.



El Primer Salón Internacional de la Alimentación del Mercosur es una iniciativa conjunta de COPAL, entidad argentina que reúne a la industria de alimentos y bebida del país, y SIAL, organizador del más famoso salón de alimentación en París.

SIAL MERCOSUR 1997, destinado a los profesionales, presentará productos alimenticios, bebidas, ingredientes y servicios ligados al sector. En un predio de 20.000 metros cuadrados, más de 400 expositores internacionales exhibirán sus productos.



Los productos alimenticios del mundo en un nuevo mercado emergente.

26 al 29 de Agosto de 1997

Centro de Exposiciones
Gobierno de la Ciudad
de Buenos Aires

Argentina



TRANSPORTADOR OFICIAL



SIAL

COPAL

Salon International de l'Alimentation

Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios

Sial Mercosur: Florida 537, piso 2, (1005) Buenos Aires, Argentina
Tels.: (54-1) 394-1553 327-3178 al 80 Fax: (54-1) 325-1483 327-3182

Promosalons: Diego de León, 44 - 28006 Madrid
Tel.: (91) 564 31 54 - Fax: (91) 411 66 99



SPONSOR OFICIAL



Recientemente, Alessandro Masnaghetti, redactor de Vinum en Italia, ha catado algunos Vini Nobili Riserva de la cosecha de 1993. Muchos de los vinos aún no han salido al mercado. Éstas son sus impresiones.

★★★★●●●
Avignonesi

Color granate muy denso; todavía algo contenido en el aroma, mineral, maderas discretas, agradable frutuosidad tras el aireado; inicio equilibrado, tannicidad madura que no armoniza totalmente con la viva acidez, final largo y duradero. 1998-2000

★★★★●●●
Salarco Fassati

Color denso, casi negro, con reflejos violetas; nariz con tonos de madera, especias, notas de humo; inicio vigoroso, presencia de taninos de buena calidad aún no totalmente purificados, final marcado por la madera; un vino con posibilidades, que debe necesariamente madurar algo más. 1998-2003.



★★★★●●●
Valdiplatta

Rubi bastante denso con reflejos violetas; frutuosidad madura en la nariz, juvenil y algo impetuoso; inicio afrutado, tanino vigoroso pero no áspero, estructura agradable, final prolongado y puro; un buen vino que aún necesita algo de tiempo. 1998-2002.

★★★
Massimo Romeo

Granate; nariz con notas minerales, madera y alquitrán; redondo y equilibrado en boca, prolongado y duradero, tannicidad muy presente que también se hace notar en el final. 1997-2001.

★★★●●●

Terre Bindella - Tenuta Vallocaia
Granate denso con reflejos rojo rubi; aroma profundo pero elegante a maderas y café; inicio agradablemente redondo, con taninos maduros y discretos, final largo y prolongado que termina en una nota de vainilla; un vino muy bien trabajado. 1997-2001

Grandioso

★★★★●●●
Grandi Annati
Avignonesi

Tras el gran éxito de la añada de 1990, la Riserva Grandi Annati de la casa Avignonesi se confirma, una vez más, como el vino más interesante y de mayor abanico de los Vini Nobili di Montepulciano. La prolongada fase de maduración en barrica ha sentado muy bien al vino. El Grandi Annati 1993 ha resultado exuberante, casi barroco. Es un auténtico monumento de densidad y complejidad.

Color muy intenso, violeta, casi negro, con reflejos granate muy suaves; olor profundo y denso a fruta madura, bayas dulces y vainilla; inicio maravillosamente suave y lleno, magnífica estructura, denso y concentrado, con final largo y prolongado. Un vino francamente agradable que estará en el mercado en la primavera de 1998. 1998-2005.



★★●●●
La Casella

Rubi con reflejos granate; nariz recatada, aromas de madera, alquitrán; comienzo redondo de agradable frutuosidad, estructura muy buena apoyada por unos taninos briosos, final rico, aunque algo seco; un vino que todavía necesita algo de tiempo. 1998-2001.

★★●●●
Scopetello

Rubi bastante denso, con reflejos granate; nariz suave y abierta, mineral, con un soplo de alquitrán; inicio delicado y redondo, densidad media compensada por un final sutil y lleno de matices; un vino agradable maduro para degustar. 1997-2000.



★★●●●
Le Casalte

Rubi denso con bordes granate; nariz marcada por frutas maduras, notas de madera que no armonizan totalmente con la fruta; densidad inicial, denso y prolongado en boca, tanino bien ligado; un buen vino al que aún le falta complejidad. 1997-2002.

★★★★●●●
Dei

Violeta intenso con bordes negros; agradable aroma marcadamente afrutado, dulce, maderas discretas, bayas rojas; inicio también marcado por la frutuosidad, estructura agradable, taninos finos y bien ligados, final no demasiado concentrado pero, a cambio, muy puro y afiligranado. 1997-2002.



Virtuoso

★★★★●●●
Riserva del Nocio
Boscarelli

La Riserva de la cosecha 1993 ratifica los extraordinarios resultados que este pequeño pago histórico ha obtenido durante los últimos años. Como ocurrió con el Vino di Tabola Boscarelli del mismo año, la familia propietaria -los Ferrari Coradi- y el enólogo Maurizio Castelli han conseguido un gran éxito con este vino. Las uvas destinadas a la Riserva proceden de uno de los mejores viñedos de la zona, y el empleo de todos los registros del saber hacer enológico dan al vino su elegancia y sus taninos maravillosamente suaves.

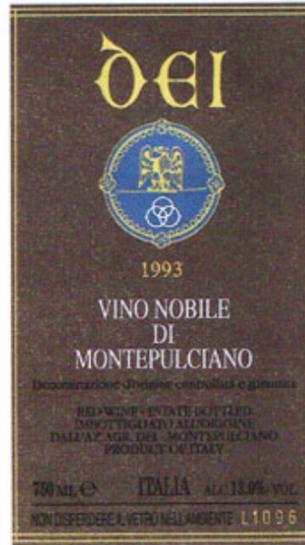
Granate denso; nariz abierta, madera discreta, frutuosidad fina, mineral; muy equilibrado y redondo en boca, tanino jugoso de grano fino, final completo y largo; una elegante Riserva que ya ahora da grandes satisfacciones. 1997-2003.



Fabuloso

★★★★●●●
Il Macchione

Il Macchione es, sin lugar a dudas, uno de los más interesantes pagos jóvenes de Montepulciano. Esta pequeña finca, situada en la zona de cultivo de Gagliole, fue adquirida en 1991 por los suizos Robert Kengelbacher y Fritz Müller. Las cepas se aferran a 400 m. de altitud al suelo arcilloso, árido y guijarroso, cuya orientación lo hace muy apropiado para la viticultura. Desde la cosecha de 1993, los suizos controlan las viñas y las bodegas de acuerdo con sus conceptos. Los resultados no se han hecho esperar. El desarrollo de la Riserva tiene lugar en barricas de roble, algunas francesas y otras eslovenas, de gran tamaño. Rubi intenso con reflejos violáceos; nariz rica y fuerte, dominada aún ligeramente por la madera; inicio elegante de agradable armonía, estructura densa y voluminosa, tanino maduro pero brioso, agradable duración. Un vino de carácter. 1998-2003.



★★●●●
Vigneto Caggiolo
Poliziano

Rubi denso y brillante; nariz abierta, con frutuosidad fina, bayas rojas, paloluz, mineral; el inicio y la estructura presentan gran similitud con el Cru Asinone del mismo año, aunque es menos rico y voluminoso en boca, con taninos briosos y final algo desecante. 1997-2001.

★★●●●
Simposio
Trerose

Granate con reflejos rojo rubi; nariz marcada por la madera, los aromas tostados y un ligero matiz ahumado; inicio equilibrado aunque menos frutoso que la Riserva, con final prolongado, ligeramente seco a causa de la madera. 1997-2000.



★★●●●
Il Conventino

Rubi con reflejos granates; todavía muy reservado en la nariz, madera, alquitrán, frutuosidad más bien recatada; plenitud media en el paladar, fruta madura, tanino bien ligado, final prolongado. 1997-2000.

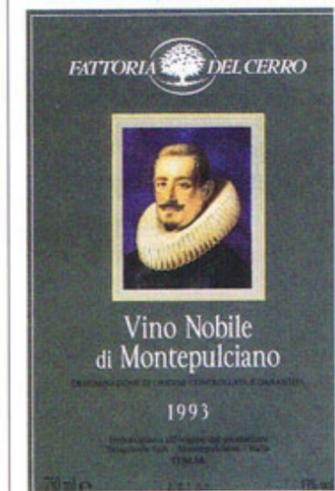
★★●●●
Salcheto

Violeta muy bello con reflejos rojo rubi; aroma agradable a fruta fresca; inicio aún muy juvenil, textura agradable, acidez jugosa, discretos aromas de madera en el final; un vino elegante que mejorará aún más con los años. 1997-2001.

★★●●●
Trerose
Granate denso con reflejos rubi; nariz muy completa, con maderas discretas, y ligeramente mineral; redondo y suave, inicio de tannicidad madura, casi sedosa, con un final largo y armónico que termina en suaves aromas de tostados. 1997-2001.



★★★★●●●
Fattoria del Cerro
Violeta denso y vivo con reflejos rojo rubi; nariz juvenil, frutuosidad dulce, notas ligerísimamente verdes; el inicio también es muy fresco y está marcado por la frutuosidad, con taninos muy bien ligados, buena textura y duración. Un Nobile fresco que ya resulta muy agradable de beber. 1997-2001.

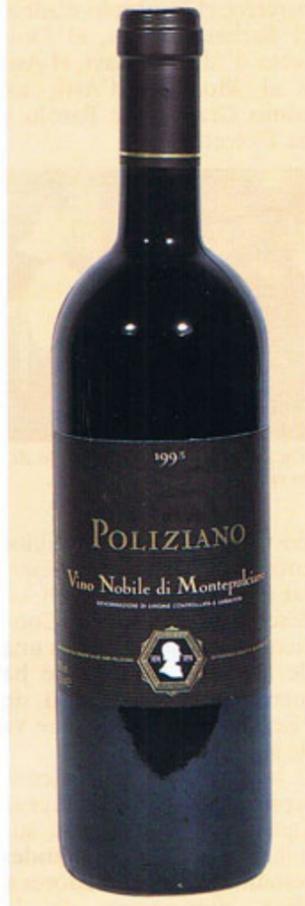


★★●●●
Palazzo Vecchio
Rubi intenso con reflejos granate; olor algo reservado a especias, con frutuosidad discreta y una fina dulzura; comienzo vigoroso, acidez jugosa, taninos finamente estructurados y un final largo y refrescante. 1997-2001.

Maravilloso

★★★★●●●
Asinone
Poliziano

Una vez más, el Asinone figura entre los vinos señeros de la denominación. El pago de Federico Carloti es uno de los más innovadores de Montepulciano, aunque al mismo tiempo es también uno de los más constantes. Desde el principio se ha concedido un gran valor al trabajo cuidadoso en los viñedos, que incluye la estricta selección de los mejores clones de Sangiovese para la producción del Vino Nobile. Carlo Ferrini continúa en la bodega el minucioso trabajo en las cepas. Rubi denso con reflejos violetas; nariz rica en matices, con frutas rojas y madera muy bien ligada; también es muy equilibrado en boca, bien estructurado, con taninos maduros y un final brioso, largo y duradero; ya es muy agradable de beber, pero todavía se puede almacenar algún tiempo. 1997-2003.



Degustación de vinos italianos

Aura Alimentaria, importadora de productos de alta gastronomía internacional, ha ofrecido una degustación de vinos de las bodegas italianas Marchesi di Barolo en el madrileño Restaurante San Carlo. La cata estuvo presidida por D. Paolo Abbona, descendiente de Pietro Abonna di Barolo que adquirió el castillo, las bodegas y los viñedos de los marqueses Falletti en 1864. El Barolo es sin lugar a dudas el vino italiano con más prestigio en el mundo y está elaborado exclusivamente con uva Nebbiolo. Marchesi di Barolo produce, también con uvas de sus propios viñedos, vinos de las demás Denominaciones de Origen del Piamonte y de la Langhe, tales como el Barbaresco, el Nebbiolo d'Alba, el Barbera d'Alba, el Dolcetto d'Alba, el Gavi, el Asti y el Moscato d'Asti, así como Grappato de Barolo y de Dolcetto.



Juan Muñoz y Tara MacDonald: el sumiller y la experta en whisky.

Embajada Italiana y representantes de la Cámara de Comercio de Italia en España y del Instituto de Comercio Exterior de Italia, así como numerosos miembros de la colonia italiana en Madrid y del mundo empresarial. No ha sido ninguna casualidad que Aura, que ha apostado muy fuerte por la altísima gastronomía italiana, haya elegido para presentar estos vinos un restaurante que, hoy por hoy, es el máximo exponente de la alta cocina italiana en la capital.

"Smirnoff Mule" llega al mercado español

Es una nueva bebida pensada para satisfacer al consumidor en aquellos momentos que no son de "trago largo". Anglo Española de Distribución presenta en España una nueva bebida denominada "Smirnoff Mule". Se trata de una suave bebida a base de vodka Smirnoff pensada para satisfacer al consumidor en los momentos que habitualmente no son de "trago largo". Y... también para aquellos consumidores que no desean un "trago largo". Con "Smirnoff Mule", AED trata de introducir la única

marca que esté presente en todos los momentos de consumo, buscando una gran proyección tanto en el mercado nacional como en el turístico. "Smirnoff Mule" es una innovación para AED (la empresa distribuidora en España), ya que gracias a esta marca pueden ser competidores en otros segmentos del mercado en los que actualmente no están presentes. También es una innovación para el mercado, ya que no tiene antecedentes ni competidores directos por ser única en su género. La botella de "Smirnoff Mule" parece la de una cerveza por fuera, pero no lo es. Tampoco es un preparado, ni siquiera un cóctel: ¡Es simplemente un "Smirnoff Mule"! Y por último es una innovación para el consumidor: una bebida refrescante que debe beberse directamente de la botella.



Tres novísimos whiskyes de Glenmorangie

En Barcelona, un centenar de catadores degustaron los *single malt* acabados en maderas de Jerez, Oporto y Madeira, recientemente presentados en España. Profesionales de la enología, restauradores, sumilleres, expertos y degustadores, intervinieron en la cata organizada por Glenmorangie, con motivo de la presentación en España de su nueva gama de maltas con acabados en madera de Jerez, de Oporto y de Madeira. La cata tuvo por marco la sala que ha destinado a actividades de esta naturaleza Antonio Falcú, una máxima autoridad en materia de vinos, aguardientes y licores, propietario de El Celler de Gelida, boutique especializada, una de las más prestigiosas y acreditadas de toda España. Desde la destilería Glenmorangie, viajó a Barcelona Tara MacDonald, biznieta del fundador de esta histórica casa cuyos orígenes se remontan al año 1843, con la finalidad concreta de presentar y comentar estos novedosos *single malts* de Glenmorangie. Tara MacDonald, que es una experta con total autoridad en los asuntos relacionados con el whisky, explicó el pasado y el presente de Glenmorangie. Recordó que la destilería de Tain obtuvo la licencia en 1843 y produjo su primer licor seis años más tarde, y que en los últimos lustros del siglo XIX inició su actividad exportadora que se iría consolidando a lo largo del tiempo. Dirigió la cata Juan Muñoz, presidente de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres, que comentó, al alimón con Tara MacDonald, cada uno de los maltas a catar.

Cava para el Concierto de los 3 Tenores

La foto, en la que se ofrece a los Tres Tenores un Magnum Torelló Brut Nature, corresponde al acto de presentación a la prensa del Concierto a celebrar el próximo día 13 de julio en el Camp Nou de Barcelona. En la zona VIP de dicho estadio se recibirá a los asistentes con una copa de cava Torelló, y el concierto tendrá su broche de oro con una cena de gala que contará con la presencia de los tres tenores estrella, en la que se brindará con cava Torelló Brut Nature. Este concierto forma parte de uno de los tres firmados por Carreras, Domingo y Pavarotti a celebrar en la ciudad natal de cada uno de ellos: el primero en Módena, el segundo en Barcelona y el tercero en Madrid el día 5 de enero de 1998 coincidiendo con el cumpleaños de S.M. el rey D. Juan Carlos.

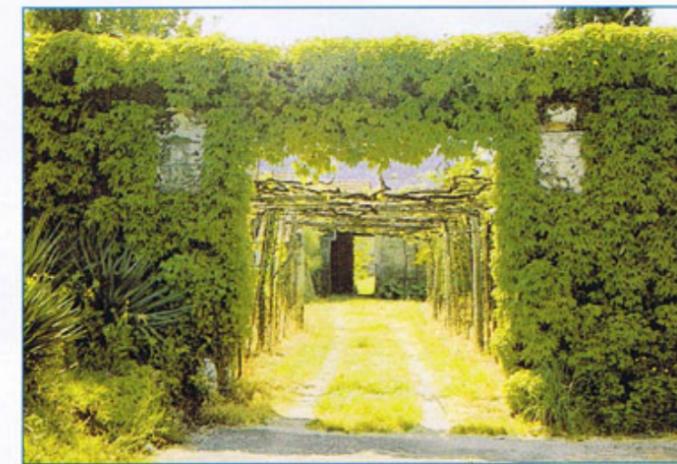


aéreas British Airways y KLM respectivamente, para atender el servicio a bordo de sus vuelos internacionales. Después de superar rigurosas pruebas de selección, los comités de expertos de ambas firmas han escogido los dos vinos en reñida competencia con importantes marcas de otros países. El Gran Feudo Reserva 1992, que servirá la compañía inglesa British Airways, está elaborado con uvas Tempranillo, Cabernet sauvignon y Garnacha, mientras que en el Gran Feudo Crianza 1994, elegido por la KLM para cubrir sus vuelos regulares con España, intervienen las uvas tempranillo y garnacha procedentes de los propios viñedos de la Bodega.

Gran Feudo por los aires

Gra Feudo, Reserva 1992 y Crianza 1994, de Bodegas Julián Chivite, han sido elegidos por las compañías

El representante de Torelló ofreciendo su cava a los tres tenores.



Si quiere impresionar a sus amigos, seducir a su pareja, o sorprenderse a sí mismo, monte sus propias escapadas saboreando el mejor Vino Blanco del Mundo.

Bodega tras bodega,

"Las Rutas del Vino de la D.O. Rias Baixas", le descubrirán los rincones más secretos de nuestras rias: pazos bellísimos, playas mágicas, aldeas de pescadores, ermitas románticas, leyendas....

¿Para cuándo la escapada?

Solicite gratuitamente la Guía de las Rutas en el Consello Regulador "Rias Baixas", Cabanas-Salcedo 36143 Pontevedra. Telfs.: (986) 85 48 50 - 86 45 30 - Fax: 86 45 46



RUTA DEL VINO

Rias Baixas
Denominación de Origen



BODEGA:
C/ Estación, 3 - 26200 Haro-La Rioja • Telf.: (941) 31 01 47 Fax: (941) 31 07 06

BILBAO
Particular del Norte, 2 - 48007 Bilbao • Telf.: (94) 479 04 01 Fax: (94) 415 00 59

MADRID
Luis Peidró, 4 - 28007 Madrid • Telf.: (91) 552 39 77 - Fax: (91) 552 43 07

BARCELONA
Vía Augusta, 42 - 2º - 08006 Barcelona • Telf.: (93) 416 03 59 - Fax: (93) 416 09 24

SAN SEBASTIAN
Gaztela, 8 - 3º - 20015 San Sebastián • Telf.: (943) 32 21 10 - Fax: (943) 32 21 10

EXPORT DEPT.:
P.O. Box 124 Bilbao • Telf.: (34-4) 415 17 41/08 Fax: (34-4) 415 00 59

Vinum

MISCELÁNEA

Tinto contra infarto

El vino tinto, el de buena calidad, puede prevenir el infarto de miocardio, según un estudio de la Clínica Universitaria de Colonia (centro de Alemania) publicado días atrás. El informe indica que probablemente sólo los vinos tintos de gran calidad, envejecidos en barricas de roble, disminuyen la posibilidad de sufrir un infarto.

El doctor Markus Flesch, uno de los autores del informe, explicó que primero estudiaron el efecto del vino tinto en las aortas de roedores, tras lo que realizaron la misma prueba con personas que tenían problemas con sus vasos coronarios: en ambos casos, los resultados fueron satisfactorios. Flesch precisó que este efecto positivo no sólo se logra porque el vino reposa en barricas de roble sino también por su particular proceso de envejecimiento. Los cuatro médicos de la clínica universitaria de Colonia que han realizado esta investigación fueron recientemente premiados por la Sociedad Alemana de Medicina Interna.

Premio a los mejores vinos del 96

Por primera vez, los veintiséis críticos gastronómicos más prestigiosos de España se reunieron en el Casino de Madrid para conceder, por unanimidad, los Premios Sibaritas a los vinos y bodegas que han destacado durante el pasado año por sus cualidades y buen hacer.

Los premios, presentados por el periodista Jordi Estadella y entregados por los Directores de la revista Futuro y Sibaritas, recayeron sobre el Barón de Chirel 91 -de las bodegas Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal- en el apartado del Mejor Vino del Año; el Premio a la Mejor Bodega del Año recayó en los Vinos de los Herederos de Julián Chivite, y el Premio al Mejor Vino Revelación fue para el Tinto Primero 96 de Bodegas Fariña.

El acto, que contó con la presencia de numerosas personalidades del mundo enológico, periodístico y económico puso de manifiesto la creciente importancia del vino como parte de la cultura española.

Barón de Chirel, Tinto Primero y Bodega J. Chivite, los premiados.



VINUM • JUNIO • 1997

Vinum

SELECCIÓN

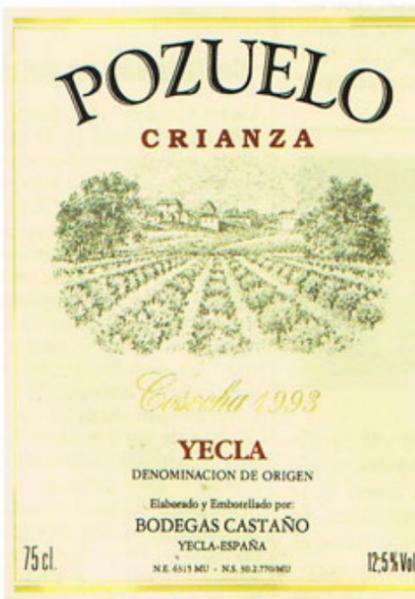
PUBLICIDAD



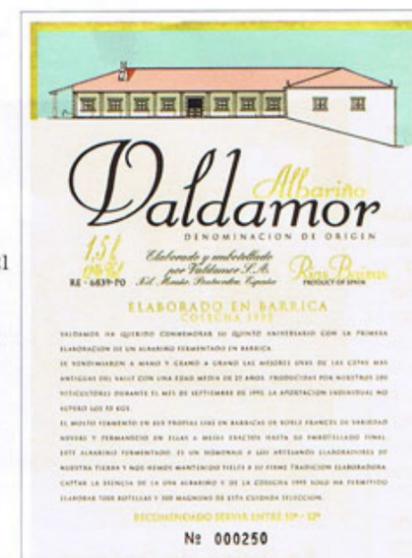
BODEGAS OCHOA
Ctra. Zaragoza, 21
31390 Olite
(Navarra)
Tel. (948) 740006



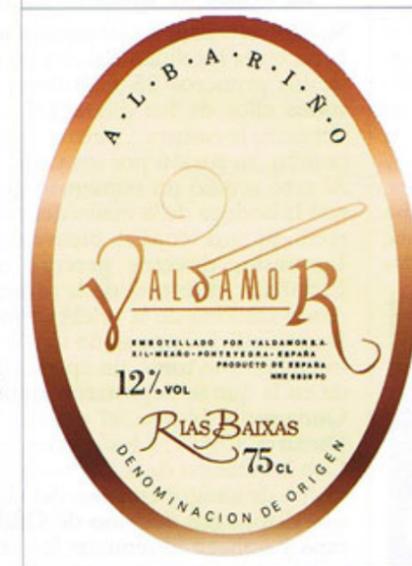
BODEGAS SIERRA
CANTABRIA
Amorebieta, 3
26338 San
Vicente de la
Sonsierra
(La Rioja)
Tel. (941) 334371



BODEGAS CASTAÑO
Ctra. Fuenteálamo,
nº 3
30510 Yecla
(Murcia)
Tel. (968) 791115



VALDEAMOR
Xil.
36968 Meaño
(Pontevedra)
Tel. (986) 747111



COSECHEROS
ABASTECEDORES
Santa Leonor, 65
28037 Madrid
Tel. (93) 3950811

Las "Noches Freixenet" en su cuarto año

El Grupo Freixenet y una importante selección de grandes restaurantes de Madrid - cincuenta y dos en esta ocasión - organizan por cuarto año consecutivo las Noches Freixenet. Éstas fueron presentadas en el Hotel Ritz en una fiesta a la que cada uno de los restaurantes participantes llevó, en forma de exquisita "tapa", un plato representativo de su Carta. Las Noches Freixenet comenzaron el lunes 14 de abril y terminarán el 15 de noviembre, cada semana, excepto julio y agosto. En cada uno de los restaurantes los clientes son obsequiados con el cava del aperitivo, y además se les ofrece la oportunidad de conocer y degustar, a precios especiales, varios vinos del Grupo Freixenet, tales como el Vionta, de la D.O. Rías Baixas, y los



La Orden de Ondarre se reúne por primera vez

Se ha celebrado, en las instalaciones que Bodegas Ondarre tiene en la localidad navarra de Ondarre, el nombramiento de los primeros 25 Caballeros de la Orden de Ondarre, todos ellos de los diferentes ámbitos de los negocios, el deporte, la cultura... pero con un importante denominador común: su pasión por los vinos.

Al acto acudió un numeroso grupo de personas que visitaron la bodega de la mano del enólogo Jaier Díez, tras haber recibido una cordial bienvenida por parte de Leopoldo Limousin, director gerente de la bodega, y de Ana Larrañaga, directora de la revista Gastronomika, que actuó como madrina de la celebración.

Después de la imposición del Collar de la Orden a todos sus miembros, se tomó un aperitivo para dar paso a una comida en la que se degustaron algunos de los mejores vinos de Ondarre: el blanco, el reserva 1991, el reserva Mayor de Ondarre 1992 y, a los postres, el cava.

Con la creación de la Orden de Ondarre se pretende que un grupo de amigos amantes del vino se reúnan una vez al año, que dispongan del vino de Ondarre con todo tipo de ventajas y utilicen libremente los salones de la bodega siempre que lo deseen.

Denominación de Origen elaborados según el "méthode traditionnelle champenoise".

Centro cultural del vino

Siguiendo la constante línea de innovación en todo aquello que tenga que ver con el mundo del vino, y como resultado de la experiencia positiva que se ha logrado con respecto a las actividades durante estos cinco primeros años de existencia del Centro Cultural del Vino en Barcelona, Bodegas Miguel Torres inauguró en Madrid el pasado día 6 de marzo, el nuevo Centro Cultural del



Vino, situado en la calle Carrera de San Jerónimo nº 9. Este centro tendrá como función básica el ser un lugar de información al público sobre el Vino en su más amplia acepción. Para el desarrollo de esta función el centro dispone de material informativo, folletos,

libros, etc. y personal cualificado que atenderá las consultas que puedan presentarse. También cultivará otra actividad mucho más imaginativa y ambiciosa, desarrollada a través de la oferta constante y reiterativa del local y los medios para ofrecer charlas, conferencias y catas, a toda clase de personas y asociaciones que lo soliciten, sean profesionales del mundo de la restauración y hostelería, o miembros de los colectivos más diversos; simples enófilos aficionados, profesionales, arquitectos, médicos, abogados, escuelas de cocina, estudiantes y alumnos de universidades, colegios, y un largo etcétera.

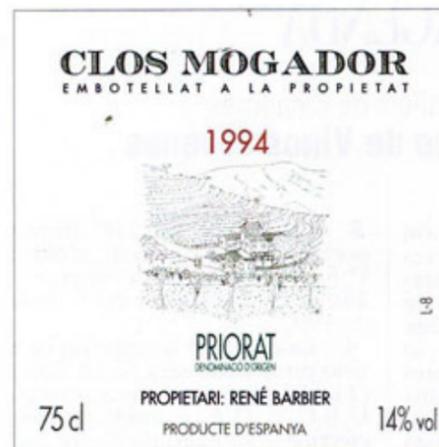


Certificado de calidad

Vichy Catalán, que desde hace 100 años se basa en la calidad, rigor y compromiso con sus clientes ha obtenido la certificación de calidad ISO 9001 para las actividades de captación, envasado, comercialización y distribución de agua mineral natural. Entre las empresas del sector, Vichy Catalán es la primera en conseguir este certificado en España, y una de las primeras de Europa. El certificado ha sido otorgado después de más de un año de trabajo y tras rigurosas auditorías por DNV - Det Norske Veritas - prestigiosa entidad certificadora, con largos años de experiencia en la Unión Europea y en Estados Unidos, y una de las pocas acreditadas oficialmente en España por la Entidad Nacional de Acreditación.

Conde de Caralt y René Barbier, estos últimos de la Denominación de Origen Penedés. A tal oferta ha sido incorporado este año el champagne Henri Abelé, considerado en Francia entre los grandes, tercera bodega champañesa por su antigüedad.

Se da la circunstancia de que el cava más solicitado en las Noches Freixenet desde sus comienzos, el Brut Nature 91 - el Brut Nature fue el primer cava con añada elaborado en España -, acaba de ganar la Medalla de Plata en Vinitaly 1997 dentro de la categoría de Vinos Espumosos con



RENÉ BARBIER FILL
Cami Manyetes, s/n
43737 Gratallops
(Tarragona)
Tel.(977) 839426



JANÉ VENTURA
Ctra. Calafel, 2
43700 El Vendrell
(Tarragona)
Tel.(977)660118



CAVA AGUSTÍ
TORELLÓ
La Serra, s/n.
08770 Sant
Sadurn d'Anoia
(Barcelona)
Tel.(93) 8911173



BODEGAS PALACIO
REMONDO
26080 Logroño
(La Rioja)
Tel.(941) 237177



LAGAR DE FORNELOS
Barrio de Cruces.
Fornelos
36778 El Rosal
(Pontevedra)
Tel.(986) 625875



BODEGAS SIERRA
CANTABRIA
Amorebieta, 3
26338 San Vicente de
la Sonsierra
(La Rioja)
Tel.(941) 334080



Retrato de la familia Eguren, que desde 1870 se dedica apasionadamente a la viticultura.

Unión Española de Catadores Cata-Concurso de Vinos Jóvenes

Un año más, la Unión Española de Catadores (U.E.C.) convoca la "Cata-Concurso de Vinos Jóvenes" que este año alcanza su XI Edición. Este Concurso se ha consolidado a lo largo de sus diez ediciones anteriores como el más importante de España en su clase. Esta próxima edición, como en ocasiones anteriores, está reservada a vinos blancos, rosados y tintos de la cosecha inmediatamente anterior, en este caso la de 1996. La admisión de muestras estará abierta desde este momento hasta el 9 de Junio próximo, estando prevista la celebración de las sesiones de cata por parte de los diferentes Jurados entre el 16 y el 19 de junio siguientes.

Los vinos se catarán de acuerdo con la clasificación establecida a partir de la VIII edición, que comprende cuatro clases o tipos: blancos, blancos aromáticos, rosados y tintos, otorgándose 3 premios (Baco de Oro, Plata y Bronce) en cada categoría; además, se otorgará también un premio en cada una de las clases (Baco de Nuevas Marcas) a los mejores vinos de cada apartado que hayan aparecido por primera vez en el mercado con posterioridad al 1 de octubre del año 1996. La entrega de los premios tendrá lugar en la primera quincena del mes de Julio próximo. Además, este año la Cata-Concurso ofrecerá un aliciente suplementario, ya que se está a punto de concretar un acuerdo con Paradores Nacionales, para que se ofrezcan en todos los establecimientos de la Red los vinos premiados, en una Carta de Vinos específica que editaría a su cargo la Unión Española de Catadores. El correspondiente formulario para la inscripción de los vinos deberá recibirse en las oficinas de la U.E.C. antes del 9 de Julio.

NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE VINOS JÓVENES A LA CATA-CONCURSO ORGANIZADA POR LA UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES.

- 1.- Podrán concursar vinos jóvenes, blancos, rosados y tintos de la cosecha de 1996.
- 2.- Se presentarán cuatro botellas de cada muestra por si fuesen necesarias varias sesiones de cata. La U.E.C. se reserva el derecho de reclasificar los vinos participantes en las distintas categorías del concurso.

3.- Los vinos deberán enviarse a portes pagados a la sede social de la U.E.C., calle Lope de Vega, nº 27, 28014 Madrid, antes del 9 de Junio de 1997.

4.- La cuota de inscripción de cada vino presentado será de 16.000 ptas. (11.600 para empresas asociadas a la U.E.C.), IVA incluido, debiendo efectuarse su pago mediante talón o transferencia bancaria a la Caixa, Agencia nº 2254, nº de cuenta: 0200040726, a nombre de la Unión Española de Catadores, antes de la celebración de la cata. Las muestras presentadas que no hayan pagado al día de la cata no podrán participar en el concurso.

5.- Acompañando a la cuota de inscripción se enviará una solicitud de inscripción, debidamente cumplimentada.

6.- La cata será ciega, y se hará según normativa de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (O.I.V.)

7.- Una vez catados los vinos recibidos, el comité de cata designado por la U.E.C. asignará los premios Baco de Oro, Plata y Bronce a los tres vinos mejor puntuados en cada categoría (blancos jóvenes, blancos jóvenes aromáticos, rosados jóvenes y tintos jóvenes). Se otorgarán, además, cuatro Bacos, uno por cada tipo de vino, a los vinos de nueva marca aparecidos en el mercado con posterioridad al 1 de Octubre de 1996, debiéndose hacer constar dicha condición en la solicitud de inscripción. La falsedad en este tipo de información tendrá como consecuencia la descalificación inmediata del vino, cualquiera que sea el momento en que se descubra la misma, debiendo reintegrarse el premio, sin derecho a indemnización de ningún tipo.

8.- La entrega de premios se realizará en el mes de Julio, efectuando simultáneamente una presentación pública de los vinos premiados. Los costos de este evento correrán a cargo de la U.E.C. y de los productores de cada vino premiado, a partes iguales, previo acuerdo con los mismos, respecto a la organización y presupuesto.

9.- El veredicto del Comité de Cata, constituido por la Unión Española de Catadores, será inapelable.

10.- Para el usufructo del anagrama de la U.E.C. en la publicidad de los vinos premiados se requiere el consentimiento por escrito de la misma.



Los Curros elabora todos sus vinos con las mejores uvas de las prestigiosas comarcas castellano-leonesas de Rueda, y Ribera de Duero



Pídalos por su nombre



Vendimia Seleccionada
MARTINEZ BUJANDA



RIOJA
Denominación de Origen Calificada



**G R A N
R E S E R V A
1 9 9 0**



Embotellado por Bodegas
Martinez Bujanda, S.A. Oyoa - Spain

13%VOL 75 CL
R.E. 8807-VI



Vendimia Seleccionada
MARTINEZ BUJANDA



RIOJA
Denominación de Origen Calificada



**G A R N A C H A
Reserva 1000**

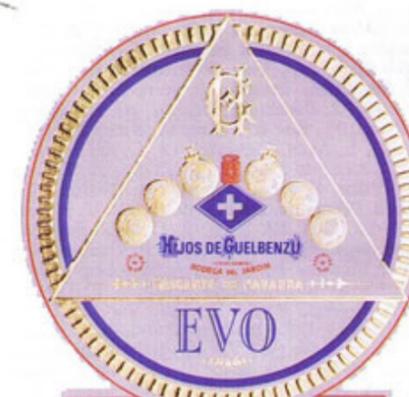


Embotellado por Bodegas
Martinez Bujanda, S.A. Oyoa - Spain

13.5%VOL 75 CL
R.E. 8807-VI



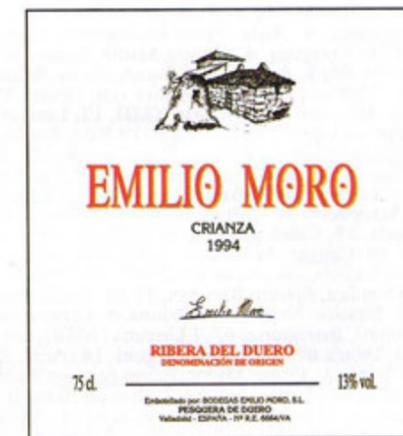
BODEGAS MARTINEZ BUJANDA
Camino Viejo s/n.
013200 Oyón
(Álava)
Tel.(941) 622188



BODEGAS GUELZENZU
San Juan, 14
31520 Cascante
(Navarra)
Tel.(948) 850055



TXOMIN TXMIN
ETXANIZ
Mayor, 42
20808 Guetaria
(Guipúzcoa)
Tel.(943) 841474



BODEGAS EMILIO MORO
Arzobispo Marcelo
González, 24
47007 Valladolid
Tel.(983) 472852



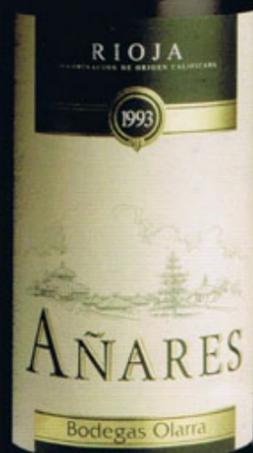
BODEGAS CAMPILLO
Ctra. Logroño, s/n
01300 Laguardia
(Álava)
Tel.(941) 600826

SANCTA

Sanctorum



Si su paladar rinde culto al buen vino, le presentamos el templo donde se honra su calidad. Algo divino tendremos cuando nos llaman la Catedral del Rioja. Saboree una copa de Añares. Se encontrará en la gloria. Es lo más cerca que puede estar del paraíso.



Bodegas Olarra, s.a.

En boca de los entendidos

Pol. Cantabria s/n - Tel.: 941 / 23 52 99 - 26006 Logroño (La Rioja)

Aromas florales. Fina burbuja. Cuerpo maduro. Larga crianza. Paladar persistente.

Todo tiempo pasado fue mejor.

Cuando se acaba una botella de Non Plus Ultra hay un momento de nostalgia, que dura, exactamente, el tiempo que tarda en llegar otra botella.



LOWE RZR

NON PLUS ULTRA
CODORNIU
Nacido en el Mediterráneo
1551