VINUM • La Revista Internacional del Vino • Junio 1999 • 800 ptas. (4,8 €)

Vinum

Es la hora del ROSADO

LÍBANO:
Mezze, Kibbeh
Cabernet

TXAKOLI:
un vino étnico

Especial Vinos Rosados • Txakoli, un vino étnico • Entrevista a Joan Miliá • Venta d'Aubert • Uruguay, un diamante en bruto • Líbano: Mezze, Kibbeh, Cabernet • VINUM 12 •

Revista
Internacional del vino,
con ediciones en alemán,
francés y español.
AñoXX
Tirada Total: 61. 400 ejemplares.

VINUM Internacional
Intervinum AG
Klosbachstrasse 85,
CH-8030 Zürich
Editor: Rolf Kriesi
Director Internacional: Rolf Bichsel
Tel. 00/411/268 52 10
Fax 00/411/268 52 05
http://www.iVinum.com

Edita
Ediciones Vinum S.L.
C/ Teruel, 7
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel. 91 512 07 68
Fax. 91 518 37 83
vinum@ivinum.com
Edición y Redacción España
Director: Carlos Delgado
c.delgado@ivinum.com
Director Gerente: Heinz Hebeisen
h.hebeisen@ivinum.com
Edición: Manuel Saco
m.saco@ivinum.com
Catas: Bartolomé Sánchez
b.sanchez@ivinum.com
Diseño: Ramón Miguel Muñoz
Traducción
Elba López Oelzer, Carlos Gancedo
Redacción Suiza
Klosbachstrasse 85,
CH-8030Zürich
Tel. 00/411/268 52 60
Fax 00/411/268 52 65
edition@vinum.ch
Redacción Alemania
Jürgen Mathäß
Tel. 0049/63 41/93 98 63
Fax 0049/63 41/301 48
JMathaess@online.de
Redacción Austria
Rudolf Knoll
Tel. 0049/94 31 12 28
Fax 0049/94 31 12 72
rudolf.knoll@t-online.de
Redacción Francia
Vinum France, 54, rue Fondaudège
F-33000 Bordeaux
Tel. 00/33/556/44 29 25
Fax 00/33/556/01 21 87
vinumf@aol.com
Redacción Italia
Alessandro Masnaghetti
Tel./Fax 00/39/39/230 26 01
Dirección Comercial y Publicidad
España: Cristina Butragueño
c.butragueno@ivinum.com
Internacional: Caviezel•Senn
Riedstrasse 9
Postfach, 8824 Schönenberg
Tel. 00/411/788 23 00
Fax 00/411/788 23 10

Suscripciones
AES San Sebastián, 22-2º C
28280 El Escorial (Madrid)
Tel. 918907120
Fax 918904091
suscripciones@ivinum.com

Distribuye
Dispaña.
C/Gral. Perón, 27 -7º
28020 Madrid.
Tel. 914179530

Imprime
EPES Industrias Gráficas S.L.
Avda. Valdelaparra, 27
28108 Alcobendas (Madrid)

Depósito Legal M-18076-1997

Vinum no se hace responsable
de los originales, fotos, gráficos o
ilustraciones no solicitados,
ni se identifica necesariamente con
la opinión de sus colaboradores.

Rosa, rosae, rosado

Declinar correctamente el sustantivo rosa fue una de las penosas obligaciones estudiantiles a las que tuve que enfrentarme durante aquel bachillerato multilingüe y autoritario de los años 50. Tal vez por lo que sufrí entonces con el latín, que más que lengua muerta me parecía trabalenguas diabólico, comprendo a los que padecen fobias o ataques erotico-melancólicos cuando tienen que declinar la palabra "rosado", adjetivo sustantivado en vino fresco y alegremente trasgresor.

Así, espero que, como yo, los lectores sonrían benevolentes cuando lean las ensoñaciones amorosas de Rolf Bichsel, nuestro Director Internacional, a quien este vino blanco con rubor de tinto le activa la líbido y exacerba su vena literaria. No menos tolerante debemos ser con Andreas März, furibundo detractor de las ambigüedades que se le suponen al rosado. Desahoga sus prejuicios en un panfleto tan personal como sonrojante. Pienso que ni siquiera los rosados italianos se merecen tal soflama. En cualquier caso, la publicación de su diatriba evidencia la amplitud de miras de nuestra revista.

"El rosado es vital en un país donde el viñedo es mayoritariamente blanco"

Pero no se alarme el lector ante tales efectos indeseados del rosado, una bebida que siendo blanca tiene el corazón tinto. El resto de los artículos ponderan las virtudes y limitaciones de una bebida que en España es, sencillamente, fundamental. No debemos olvidar que somos un país con el viñedo mayoritariamente blanco, que bebe fundamentalmente tinto. Anomalía que el rosado, con su vocación conciliadora, viene a atenuar. Y es que, además, en ninguna otra parte del mundo se elaboran tantos y tan buenos vinos de este tipo. Año tras años, la calidad alcanzada por los mejores rosados, antaño privilegio de Navarra, se expande como una gratificante mancha que ya cubre toda España. Rosados que superan la tentación de la fácil frescura, la levedad intrascendente, el cuerpo anoréxico. Rosados carnosos, potentes, equilibrados, con su toque golosamente glicérico. Vinos necesarios que enriquecen nuestro panorama vitivinícola y ofrecen al consumidor la posibilidad de una nueva experiencia enológica y, por qué no, también erótica

Carlos Delgado

Es la hora del rosado

El rosado comienza sacudirse el injusto sambenito de vino de segunda, aprendiz de tinto, bueno solo para aplacar los ardores del verano. Cada vez son más los aficionados que toman el rosado como una opción cuyo interés se acrecienta en la medida en que grandes bodegas lo incluyen ya en sus esmeradas elaboraciones: vinos con cuerpo y solidez, fragantes, que se atreven en la mesa con una extensa gama de platos. Una moda contagiosa que se se extiende por todo el mundo. ***Pág. 20***

Mezze, Kibbeh, Cabernet

LÍBANO, 10 años después de la guerra civil

Los vinos de Château Musar se han convertido en leyenda con el sobrenombre de "vinos de la guerra". Desde entonces, en el País de los Cedros, punto de encuentro de oriente y occidente, ha dado comienzo una nueva época. Incluso los caudillos de antiguos bandos de la guerra, como el druso Walid Jumblat, invierten en la vinicultura floreciente del valle de Bekaa. Hace tiempo que la fama no es patrimonio exclusivo de Château Musar. Château Kefraya y Château Ksara retan a la "leyenda Musar" introduciendo en las bodegas técnicas modernas y enólogos de Burdeos. ***Pág. 68***

Txakoli, un vino étnico

Está en la frontera legal que define el nivel mínimo de alcohol que debe contener un vino. Y es que el txakoli es un vino muy peculiar, producido históricamente en tierras bañadas por el Golfo de Bizkaia, de cepas plantadas en los inicios del milenio, de las variedades autóctonas Hondarribi-Zuri, blanca y Hondarribi-Beltzá, tinta. Cepas que han producido históricamente un vinillo acídulo y ligero, compañero del folklore local. Pero en los últimos años las cosas han cambiado, y hoy el txakoli es un vino más equilibrado, que alcanza los 12 grados. Claro que esta mejora ha venido acompañada de cierta pérdida de pureza étnica, con la incorporación de variedades foráneas como la Folle Blanche y la Sauvignon blanc. ***Pág. 48***

VINUM-APERITIVO:
Noticias del vino de todo el mundo 6
NOVEDADES:
Lo último en el mercado español 16
IBEROAMÉRICA: Una cepa argentina, la Malbec, está poniéndose de moda en el mundo 18
LLEGA LA HORA DEL ROSADO 20
EL ROSADO EN ESPAÑA 26
EL ROSADO EN FRANCIA 32
EL ROSADO EN ITALIA 39
EL ROSADO EN SUIZA 40
EL ROSADO EN ALEMANIA 42
EL ROSADO EN AUSTRIA 44
TXAKOLI, UN VINO ÉTNICO 48
PEQUEÑAS GRANDES BODEGAS: Venta d'Aubert, una bodega multinacional en el Bajo Aragón 56
ENTREVISTA CON JOAN MILÁ: La viña es universal .. 60
URUGUAY: Un diamante en bruto 64
LÍBANO, 10 AÑOS DESPUÉS DE LA GUERRA CIVIL ... 68
ZINFANDEL EN CALIFORNIA:
De bailarinas y luchadores de sumo 74
RESTAURANTE LAS REJAS
El futuro está en la tradición 78

FLASH

PEQUEÑAS GRANDES BODEGAS

Venta d'Aubert: Una bodega de maduros aventureros

Al pueblo aragonés de Cretas fue a parar un buen día una pareja de suizos de espíritu aventurero: Hanspeter Mühlemann y Ruth Brandestini. Conocían la zona como viajeros turistas, pero un buen día ambos quemaron sus naves y decidieron quedarse en este rincón de Teruel con la idea de montar un restaurante de carretera. Pero la idea resultó no ser muy buena, por lo que esta pareja de maduros aventureros, puestos a aventurarse, probaron convertirse en bodegueros. Esto ocurrió hacia 1987. Se hicieron con 13 hectáreas en Venta d'Aubert, y allí, favorecidos por el clima y las condiciones del terreno, sus propiedades crecieron hasta las 80 hectáreas, 14 de ellas de un espléndido viñedo a 500 m. sobre el nivel del mar. Su vino emblemático es el Domus, un soberbio Reserva a base de Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha y Syrah.
Pág. 56

La uva Riesling del Rin no es del Rin

¿De verdad desciende la variedad Riesling -como se afirma siempre- de viñas silvestres locales que crecían en épocas remotas en los bosques de las orillas del Rin? Según los científicos del instituto austríaco de investigación de Klosterneuburg, la respuesta es negativa. Las "huellas dactilares genéticas" han determinado que el Riesling es de hecho un cruce de las variedades ancestrales Heunisch y Fränkisch.

La mejor forma de sacar conclusiones sobre la procedencia de las distintas variedades es comparar su material genético. Para esas comparaciones se utiliza la técnica de la "huella dactilar", con los llamados microsatélites. Los microsatélites son secuencias definidas que forman parte del material genético de todas las viñas. La longitud de dichas secuencias genéticas es característica de la variedad, y permite deducir su procedencia. En Klosterneuburg, este método ya permitió descartar que la Müller-Thurgau descendiera de la Silvaner. Ahora, los estudios sobre el origen de la uva Riesling del Rin han demostrado que la variedad no se había desplazado -como se afirmaba hasta ahora- desde los umbríos bosques de las orillas hasta las mejores ubicaciones del Rin y el Mosela, sino que es un cruce de las dos variedades ancestrales Heunisch y Fränkisch. Mientras que la Heunisch fue traída por los hunos desde el Este y el Sudeste, la Fränkisch es seguramente un cruce de Traminer con una variedad autóctona. El Riesling surgió porque en la Edad Media se plantaban ambas variedades mezcladas, dado que la Heunisch aportaba una cosecha constante y una buena acidez, mientras que la Fränkische presentaba el potencial de calidad de la Traminer y la resistencia a las heladas de la variedad autóctona. La exigencia de los señores medievales de plantar los viñedos a medias con Heunisch y Fränkisch garantizaba la calidad manteniendo una cantidad suficiente. Este cultivo mixto tuvo consecuencias: probablemente, un viticultor con dotes de observación detectó en algún momento una cepa robusta que al mismo tiempo producía uvas especialmente dulces. Ello le llevó a reproducir vegetativamente la "nueva cepa", creando así el mundialmente famoso Riesling.

FAX FRANCIA

***Desaparecen "bistrots"** • Francia se empobrece más... Mientras que en 1914 había 600.000 tabernas, en 1960 eran 200.000 y en 1998 sólo quedaban 50.000. Aparentemente, ahora los franceses sacian su sed en casa. Porque, con un promedio de 56 litros/persona, consumieron en 1998 un 5% más de vino que el año anterior.*

***Normas más estrictas** • A partir del año 2000, el término de Cru Bourgeois quedará reservado a aquellos vinos del Médoc embotellados exclusivamente en las instalaciones propias, y con crianza en barrica de un 25% de la producción como mínimo.*

Frescobaldi con Ferré

Unir el vino y la moda? ¿Otra broma de fin de milenio o "el comienzo de una gran amistad"? Las presentaciones de F&F en los hoteles Four Seasons de Milán y Adlon de Berlín prometieron nada menos que "Flavour and Fashion of the New Millennium", el sabor y la moda del nuevo milenio. ¿De qué estamos hablando? La antigua dinastía vinícola de los Frescobaldi y el zar de la moda Gianfranco Ferré han tenido una idea común. "Los grandes momentos hay que celebrarlos. La idea de diseñar un producto exclusivo para el nuevo milenio me gustó desde el principio. Esta belleza sólo existirá una vez, nunca más", afirma Ferré. La marquesa Bona Frescobaldi, que lucía un elegantísimo vestido de Ferré, considera que "F&F" es un símbolo de dos grandes empresas tradicionales italianas. ¿Y la belleza en cuestión? Se trata de una Magnum verde oscura que luce una cinta roja-burdeos con el logotipo de Ferré en color dorado. Descansa en un estuche negro compuesto por 35 capas de madera y guarnecido con muaré rojo-burdeos. El vino, naturalmente, no es un burdeos, sino un Brunello di Montalcino Riserva del 93, cuya calidad está garantizada por el nombre de Frescobaldi. Lo malo es que el buen Ferré sea un abstemio declarado...

EL CUARTO GOLPE...

Stefan von Neipperg amplía su imperio en Burdeos, que ya incluye Canon la Gaffelière, Clos L'Oratoire y La Mondotte, en Saint-Emilion. Su última adquisición es Château d'Aiguilhe en Côtes de Castillon, uno de los mejores viñedos de la región, hasta ahora en manos españolas.

De buena crianza

Santiago Calatrava (primero por la izquierda) en la presentación de su proyecto de nueva bodega, junto a Pedro Oyarzábal, Consejero Delegado de Bodegas y Bebidas.

BODEGAS YSIOS

Pedro Oyarzábal, Consejero Delegado de Bodegas y Bebidas, ha encargado a Ferrovial la construcción de su nueva bodega de Rioja Alavesa en Laguardia. Esta bodega, que se llamará **Bodegas Ysios**, ha sido diseñada por Santiago Calatrava, quien supervisará la construcción de la que será su primera bodega.

Bodegas Ysios, supondrá una inversión de 2.000 millones de pesetas, y contará con instalaciones de elaboración, crianza y envasado. La Compañía pretende hacer de **Bodegas Ysios** una bodega única, no sólo por su diseño arquitectónico, sino también y fundamentalmente por sus vinos. Para esto, **Bodegas Ysios** elaborará únicamente uvas de viñedos escogidos y vinculados a la bodega, en cuidadas microvinificaciones que permitan potenciar todos los atributos de cada terruño y variedad. La bodega contará con un sistema de seguimiento de todos los factores, desde cada parcela de terruño y el viñedo hasta la puesta final en botella, con el fin de conseguir que cada una de éstas sea algo único y excepcional.

La construcción de **Bodegas Ysios** se enmarca dentro del fuerte plan de inversiones que está llevando a cabo Bodegas y Bebidas en las zonas de producción de vino del máximo nivel de calidad.

P.X 1830, el mejor

Por primera vez en la historia de los Premios Sibaritas, la crítica especializada ha coincidido en elegir como Vino del Año al Pedro Ximénez 1830 de la cordobesa y centenaria Bodegas Alvear. Un producto extraordinario por su calidad, singularidad y escasez que ha reafirmado con este galardón su vigencia en el entorno vinícola más prestigioso. Como viene siendo habitual, los Premios Sibaritas reúnen anualmente a lo más representativo del mundo del vino, prensa e instituciones en el cóctel de entrega de las tres "estatuillas" simbolizadas por la "S" de Sibaritas (publicación dependiente del grupo Futuro) al Vino del Año, Bodega del Año y Vino Revelación.

MOSCATEL EN PARIS

El vino dulce Capricho de Goya, de Bodegas Camilo Castilla S. A. perteneciente a la DO Navarra, ha recibo el Premio de Excelencia del prestigioso concurso Le Civart de París. A este certamen acudieron los vinos premiados con la Medalla de oro de el Challenge Internacional du Vin de Burdeos de 1998. Se cataron los 234 vinos finalistas de el Challenge Internacional y únicamente resultaron premiadas treinta y cuatro bodegas de todo el mundo.

En este concurso de Le Civart de París, cuya cata es realizada por los mejores sommeliers y enólogos del mundo, se hace entrega de dos tipos de galardones: el premio de excelencia y el trofeo.

El Moscatel Capricho de Goya es un vino dulce gran reserva elaborado con un 90% de Moscatel de grano menudo y 10% Garnacha sobremadurada, y tiene una graduación de 15°. Es un vino muy complejo con un proceso de elaboración de siete años en el que se combinan el envejecimiento en barricas de roble americano y la oxidación del vino por cambios de luz y temperatura. Se caracteriza por su gran dulzura y elegancia con un final aterciopelado, aromas frutales de dátil maduro y ahumado, de color oscuro y lágrima densa.

Por amor al arte

La SAT "Don Álvaro de Luna", bodega situada en San Martín de Valdeiglesias (Madrid), presenta su última gama de productos, con una nueva imagen corporativa y de marca auténticamente vanguardista y original.
Esta bodega ha orientado todos sus esfuerzos hacia la calidad, y los vinos que presenta dan buena cuenta de ello. A cada nuevo vino se le ha definido una imagen y una marca acorde con sus características.

La nueva imagen de la bodega apuesta definitiva por EL ARTE: desde la imagen corporativa hasta la publicidad, pasando por patrocinios, promociones o mecenazgos, todo estará asociado al arte (pintura, escultura, danza, música...)

FAX

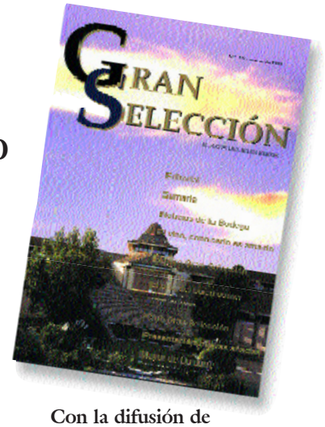
Director de exportación • *Luis Miguel Soler Jermuy, de 42 años de edad, Bachelor of Arts (Honours) por la Universidad de New South Wales, Australia, se ha incorporado al Grupo de Bodegas Luis Gurpegui Muga, como Director de Exportación.*

Marqués de Vargas • *Con sólo 12.000 botellas, ha salido al mercado el tinto "Marqués de Vargas", Reserva Privada 1995. Este esperado vino representa la quintaesencia del espíritu selectivo de la bodega, cuyo quehacer se ajusta a una línea de máxima calidad. Procede de viñas de los pagos "El Cónsul" y "La Misela", propiedad de la bodega.*

Nueva revista para el amante del vino

Ha nacido una nueva publicación, de distribución gratuita, dirigida a los interesados en el mundo del vino. La nueva revista, de nombre "Gran Selección" está editada por el Grupo Bodegas Olarra, e incluye en sus páginas, además de las novedades de la bodega, artículos y colaboraciones sobre gastronomía, buenos cigarros y, por supuesto, vino.

En las páginas de la revista, con una tirada de 6.000 ejemplares, junto a las noticias relacionadas con las novedades de las bodegas del Grupo (Bodegas Olarra, en Logroño, y Bodegas Ondarre, en Viana), se intercalan artículos, reportajes y colaboraciones que abarcan desde la forma de apreciar un buen vino hasta restaurantes, gastronomía, puros, deporte y viajes. Como ejemplo de la línea de esta publicación, en las páginas de su primer número se puede leer un artículo sobre el restaurante Guría de Bilbao y una receta propuesta por su chef, un artículo y cata del cigarro Epicure nº 1 de Hoyo de Monterrey, noticias breves sobre las actividades de la bodega (éxitos deportivos de los equipos que patrocina, nuevas incorporaciones, premios obtenidos por los vinos del grupo, etc.), además de artículos de fondo y análisis sobre diferentes aspectos relacionados con el complejo mundo del vino.



Con la difusión de esta publicación, El Grupo Bodegas Olarra se dirige a un público interesado en los temas relacionados no sólo con el vino, sino en todos aquellos aspectos relacionados de alguna forma con los placeres de la vida que suelen acompañar a un buen vino.

Moscatel, suave canto

Un nombre encantador para un vino blanco suave, que evoca el primor evanescente de los "moscati" italianos, aunque sin su fino perlado de la burbuja. Vallformosa parece haber encontrado el mensaje ideal para cautivar al consumidor: una etiqueta y una botella llamativas y un contenido atractivo. Es curioso el coupage de este vino, 70% de Parellada y el resto de una Moscatel finísima, que enseguida se apodera del olfato. Son suyos todos los méritos aromáticos, pues a la nariz acuden las notas de pétalo de rosa, lichi o de piel de pomelo. En boca es equilibrado y su suavidad acaricia la boca con un paso fresco aunque efímero. Por su corta graduación alcohólica, se bebe sin sentir, y quedan los limpios aromas en retronasales. Es un vino que no pretende ser imborrable, pero sí aliviarnos de los calores estivales.

Claudia 1998
Masía Vallformosa
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona)
Tel. 93 897 82 86
Precio: 595 Ptas. (3,55 Eur.)

La Rioja da Caña

Luis Cañas no se conforma con recoger parabienes por su conocido "Recién", el fresco cosechero de maceración carbónica, o sus crianzas y reservas, buenos pero algo clásicos. Con este vino pretende dar el salto hacia los riojanos de marcado acento tánico, en donde una madera nueva respeta y promueve la fruta, y el color se torna denso y amoratado. La selección de una buena Tempranillo, con algo de Graciano y un toque de Garnacha, le dio el coupage ideal. Después, el trato exquisito en la crianza le otorgó complejidad. El primer año durmió en barricas nuevas de roble francés de Allier, más otro año de crianza en roble americano fino. Con los años de reposo se convertirá en un vino sedoso y placentero. Aunque en estos momentos se puede gozar de su estupenda carnosidad y equilibrio aromático.

Reserva de la Familia 1994
B. Luis Cañas, S. A.
Ctra. de Samaniego, 10
01307 Villabuena (Álava)
Tel. 941 12 33 73
Precio: 2.350 Ptas.

Monastrell del Desierto

Los antiguos ya sabían que la sufrida Monastrell es la variedad mejor adaptada a la aridez del Levante español, pero la certificación la firma esta empresa de Almería, ubicada en pleno desierto. Dirigida por Javier Pers, es una explotación modelo que aprovecha la energía de la zona para producir exquisitas frutas, verduras, y, ¡sorpresa! un variado tipo de vinos. Entre ellos, hay un rosado, tintos monovarietales, de Cabernet, y Tempranillo, que acusan la juventud de las viñas. Pero este Monastrell es el que mejor se adapta al terreno. Muy bien elaborado, con un leve paso por barrica nueva, que le da complejidad. De buen color, desarrolla una limpia frutosidad, con las notas de frutas maduras. Es muy placentero en boca, con cuerpo y carnosidad, aunque al final sus largos 14º alcohólicos le confieren una notable calidez.

Pers Monastrell 1997
B. Agrosol
Lucainena de las Torres (Almería)
Tel. 93 661 50 99
Precio: 700 Ptas. (4.21 Eur.)

El esplendor del Verdejo

Es una bodega admirable, siempre a la búsqueda de proyectos de amplios horizontes, quizás influida por el paisaje que rodea su sede en Santiuste. En este vino se unen con fortuna la gran calidad de una elegante Verdejo y el juicioso tino empleado a la hora de dosificar la madera. Desde el pálido y brillante color obtenido, al sabroso y equilibrado paso de boca, se aprecia en el Doña Beatriz un verdadero pacto con la elegancia. Pero donde se aprecia todo su encanto es en la nariz: gusta su finura, el exquisito trato que reciben los aromas frutosos que ponen la madera en su sitio, alejando sus aromas hacia un tercer plano. A partir de ellos se produce una unión ejemplar, la transformación en el vino complejo y sensual en el que se está convirtiendo.

Doña Beatriz F. en Barrica '98
Avelino Vegas, S. A.
Real del Pino, 36
40460 Santiuste (Segovia)
Tel. 921 59 60 02
Precio: 1.120 Ptas.
(6,74 Euros)

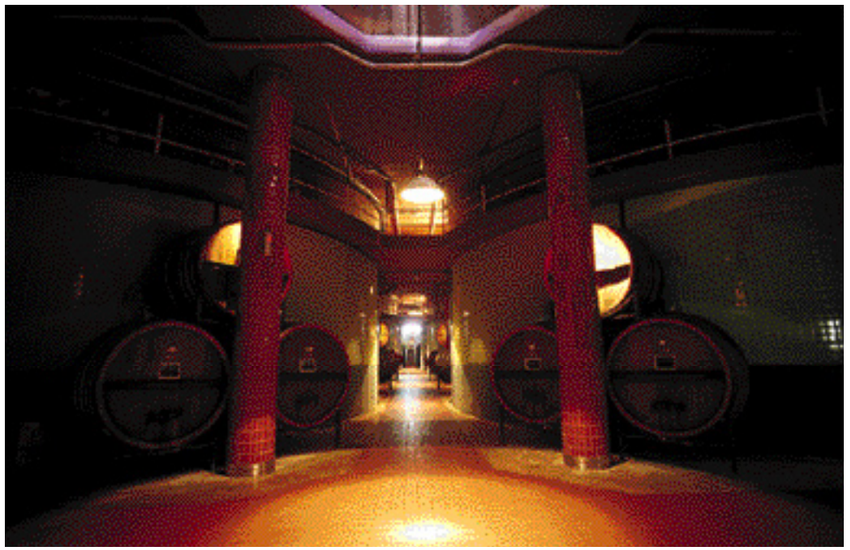
El apogeo de la variedad Malbec

El carisma que este cepaje argentino alcanzó en el mundo estimula a los bodegueros a insistir en vinificaciones de estilo moderno, que se suma al obsesivo cuidado en los viñedos, para aprovechar todas las potencialidades de la uva.

Bodegas Escorihuela recurre a una marca histórica, Pont L'Eveque, un tinto al viejo estilo, oxidado y maderizado como gustaba a los abuelos. Del antiguo Pont L'Eveque solo queda el nombre. Cambió la botella -ahora lo contiene una elegante, de tipo italiano-, pero sobre todo cambió el contenido. Es un varietal 100% Malbec, de un magnífico color, con un cuerpo rotundo y los intensos aromas a frutas rojas y frutos secos que caracterizan al cepaje. También cambió el precio: ahora es bastante más caro.

Es en la bodega Escorihuela, en Godoy Cruz, Mendoza, donde funciona uno de los restaurantes más espectaculares de la Argentina, con escenografía operística. En su carta de vinos figuran los mejores argentinos a precios más que sensatos. Recomendamos al viajero visitar la bodega del restaurante e investigar entre los mejores Malbec.

En Buenos Aires, los hermanos Mas, de Finca La Anita, acaban de presentar en el restaurante gourmet Tomo I, su Malbec cosecha 1997, dedicado al violinista Alberto Lysy, el director argentino de la Camerata de Gstaad y alumno dilecto de Menuhin. Lysy, de visita en la finca del Álto Agrelo hace dos años, anduvo probando vinos y se deslumbró con este Malbec que recién acababa de fermentar. El violinista debió esperar dos años para que el vino cumpliera su tiempo de madera y de botella. El resultado es excepcional. Para la presentación, el maestro llegó especialmente de Suiza y tocó para los ochenta invitados. El menú se inspiró en los productos autóctonos de la buena tierra mendocina.



Modernas técnicas de vinificación en la industria argentina.

Por su parte, Bodegas Chandon, como ya lo anunciara en esta sección, acaba de presentar una nueva línea de varietales Terrazas con un "sarao" en el finisecular y opulento Palacio Bencich. Los vinos los elabora Roberto de la Mota en una antigua bodega reciclada con uvas de los mejores terruños mendocinos. El nombre de la colección no es caprichoso: en las terrazas del Valle de Tupungato, a 1.200 metros de altura, el microclima de la región favorece la máxima concentración de aromas y sabores del Chardonnay. En las de Vistalba, a 1.067 metros sobre el nivel del mar, se dan las condiciones climáticas ideales para obtener el mejor Malbec, del que existen dos versiones, cosecha 1997 y cosecha 1996 Gran Malbec, como anuncia la etiqueta. El Cabernet Sauvignon proviene de las terrazas de Perdriel, al pie de las Cordillera de los Andes a 980 metros de altura.

Probé en estos días el excepcional Malbec de la línea Reserva Privada de Navarro Correas. Tiene poco que ver con los vinos que la bodega elaboraba hace unos años. Por su cuerpo, sus aromas afrutados y el armonioso equilibrio que se consiguió con el roble, me parece el mejor de la línea. Se presentará en sociedad en estos meses, pero creo que está para beber ya, aunque se puede guardar hasta avanzado el próximo milenio.

Los Malbec chilenos

Estimulado por el éxito internacional del cepaje, Chile está haciendo incursiones en esta variedad. Acabo de probar un excelente Malbec de Bodegas Valdivieso, de Lontué, a 250 km. de Santiago. Valdivieso es una de las grandes bodegas chilenas, la más premiada en las ferias internacionales.

Malbec, de moda en el mundo.

MontGras, bodega boutique como llaman en Chile a las pequeñas bodegas especializadas en vinos finos de exportación, fue fundada en 1992, y es una de las más modernas del país. Cuenta en su línea de varietales con un buen Malbec, algo más liviano que los Malbec mendocinos. En su línea Reserva se destaca el Carmenère, un cepaje desaparecido en Francia a raíz de la filoxera, que fue llevado a Chile antes del desastre. Allí encontró, como el Malbec en la Argentina, su hábitat. Es interesante saber que el californiano Paul Hobbs, que asesorara al bodeguero argentino Nicolás Catena, trabaja ahora para la bodega MontGras.

Un Tannat salteño

El cepaje emblema uruguayo aparece también en Salta, Argentina, en el privilegiado microclima de Cafayate en los Valles Calchaquíes. Un varietal cosecha 1997, elaborado por Bodegas Nanni y comercializado por otro bodeguero, Rodolfo Lavaque. Hasta a los uruguayos les gusta. El Tannat aparece también en un Blush cosecha 98 de la bodega salteña Peñalba Frías, de Cafayate, de amplia base Torrontés. No es que se mezclen ambos vinos, blanco y tinto, sino que fermentan juntos.

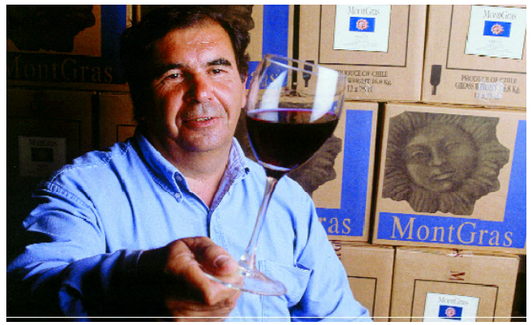
La opinión de un francés

Acaba de estar en Buenos Aires el enólogo de la Maison Piper Heidsieck de Reims, Jean Louis Dhor. Asesora a la marca Extrème, una nueva bodega argentina dedicada solo al champaña. Dhor presentó los vinos base de este año que formarán parte del Extrème del 2000.

El francés viene todos las años a la Argentina para hacer los cortes. Al principio para la marca Henri Piper, desde el año pasado comprada por Carlos López, dueño de la bodega mendocina, y por Jean Edouard de la Rochebouet. Afirmó que esta cosecha fue la mejor en diez años, en cuanto los Pinot Noir y Chardonnay de Tupungato probados.

Wines bar en Buenos Aires

Le Carafon, inaugurado hace pocos meses, está instalado en un petit hotel en la calle Callao, entre Santa Fe y Arenales. La idea fue de unos jóvenes franceses que lograron un ámbito perfecto para degustar por copas los mejores vinos argentinos y deliciosas tapas francesas.



Hernan Gras, de MontGras, degustando uno de sus vinos.

Argentina en London Wine y Vinexpo

El año pasado fue un éxito comercial y de prensa para las 29 bodegas que presentaron sus stands en el impecable pabellón argentino. Este creció aun más. Las bodegas que van a Londres son 35, entre ellas la de Saúl Menem.

A Vinexpo acuden 32 bodegas. Estamos a la expectativa de los resultados. Según un importador inglés, los vinos argentinos están a la par en el mercado con los populares vinos chilenos, y en algunos casos hasta los superan. El Torrontés, como el tango, se ha convertido en moda absoluta en Londres.

Elisabeth Checa

VIÑA URBEZO
Cosecha 1998, Tinto

El "VIÑA URBEZO" 98 tinto viene a confirmar las excelentes cualidades de los vinos de maceración carbónica que viene elaborando SOLAR DE URBEZO. Estos, junto al crianza "SOLAR URBEZO", han logrado situarse en lugares preferentes en el panel de cata de vinos españoles. Color rojo cereza picota con tonos púrpura y violáceos, frutas maduras, florales silvestres de montaña, y elegantes sensaciones balsámicas. En boca tiene una gran estructura plena de carnosidad y sensaciones. Aunque ganará notablemente con el tiempo, beberlo ahora es un placer.

Bodegas Solar de Urbezo
Cariñena (Zaragoza)
Tel. 976 621 968 / 293 Fax 976 621 968
E-mail: solardeurbezo@oem.es

Llega la hora del rosado

Si usted se cuenta entre los detractores del rosado, lo mejor será que pase directamente a la página 38 y lea el panfleto de Andreas März contra ese pecado de color rojo pálido. Pero si usted, como yo, un día perdió su corazón por un trago de rosado, viaje conmigo a la fuente de este frívolo placer.

Texto: Rolf Bichsel
Ilustraciones: Barbara Hofer
Fotos: Philippe Roy, Heinz Hebeisen, Martin Hemmi

VINUM JUNIO • 99

El rosado, ¿un coitus interruptus, una mercancía enológica de segunda? Hubo opiniones contradictorias. Aunque no, para nosotros: el rosado fue algo así como el amor recuperado, el zumo que nos incitaba a acariciarnos eternamente...

Puede que, en el fondo, no sea más que recuerdo y sentimiento, nostalgia recalentada. Homenaje a un amor pretérito y a un paisaje cuyos atributos más importantes son los matices. Matices de color, de sabor y de aroma. Las casas blanqueadas de Saintes-Maries-de-la-Mer, el resplandeciente azul del mar, el beige desvaído de la playa, el verde de tus ojos y el rosa salmón del Listel Gris de gris en la copa. La sal en la boca, el yodo en el pelo y el tenue perfume de Chanel Cristal en mi nariz, que recorre tu cuello blanco hasta el hoyito que una noche te llené de vino… y como te sacudías de risa, corrió por tu piel formando torrentes rosados, para palidecer lentamente, como hoy en mi el recuerdo. No, para nosotros el rosado no era ni coitus interruptus ni mercancía de segunda. El rosado era Filosofía.

El rosado era amor hecho carne, el caldo que nos movía a acariciarnos eternamente, el acompañante de nuestros 20 años y sus noches infinitas. La vida empezó en serio cuando cambiamos al vino tinto y al champagne. Era el toque que anunciaba nuestro fin. Se acabó la insoportable levedad del ser. La existencia empezó a perfilarse, el perfil de la responsabilidad y la carrera, de taninos angulosos y ácidos ambiciosos. De repente, tú olías opresivamente a Poison, y aún hoy tengo dificultades para soportar el aroma de vainilla y coco de una botella de Rioja clásico, el vino que bebíamos para infundirnos valor y fuerza para enterrar nuestra juventud. Salpicado de manchas negroazuladas era el color de tu último beso, y eso que durante el tiempo que fuimos inseparables en tus labios perlaban gotas rosa cristal, pero nuestra última, desesperada noche de amor, se convirtió en un balbuceante y ebrio fracaso. Quizá por despecho o por amor propio contrariado, yo también me cambié al otro campamento. Torcía la boca con desprecio cuando se hablaba del rosado zumo de la vid, ya sólo apostaba por el Pauillac intelectual y el Borgoña magistral. El vino se convirtió en una cuestión de acrobacia cerebral, de constitución compleja. De igual manera que en mi mesa de trabajo, sobre el papel pautado, solía inventar durante noches enteras alambicadas armonías intocables cada vez más complejas, solía construir composiciones, regla de cálculo en mano, atendiendo sólo a su ininteligibilidad y confundía el piano con una máquina, así buscaba la clave de la existencia, la maravillosa fórmula mágica, la piedra filosofal y el axioma de la vida en el vino. Tenía poco swing en aquella lastrada época cerebral, e incluso dudo que el vino, para mí, fuera más que una especie de placer matemáticamente oloroso. Necesitaba que un acontecimiento crucial, la culminación de los acontecimientos, la total sobresaturación, devolvieran algo de levedad a mi vida y a mis hábitos de festejo. Tenía que catar mil grandes Burdeos a lo largo de un mes, o bien treinta por día. Con disciplina, sistemáticamente, me apliqué en la locura y me estropeé la nariz y el paladar para mucho tiempo, igual que el estómago, porque lo que éste se perdía en vino "escupido", yo se lo compensaba con pesados guisotes, que luego me pesaban en la panza como gravilla de la Garona. Pero el asunto, finalmente, tuvo algo de bueno. Finalmente, me hastié. Basta de rivalidades por poseer el mayor conocimiento, la nariz más fina y el mejor paladar, basta de esa gula virtual. Quería volver a vivir y a beber de verdad, por fin, y no sólo masticar, hacer girar, morder y luego escupir. Tres cosas redescubrí, por el siguiente orden: el sonido perlado del piano de Horace Parlans*, la sutileza de las verduras recién cogidas de la huerta y la finura de un delicado rosado de Burdeos o Bandol. Porque con las verduras pasa lo mismo que con el rosado: se miden por la calidad de la mayoría y no por la calidad de sus mejores exponentes. Quien no los cultive personalmente en su propio jardín, ya no tiene posibilidad alguna de probar zanahorias, hinojos o calabacines sin adulterar. La producción industrial de verduras, que generalmente hace uso de una extravagancia llamada Hybride F1 –un homúnculo, creado a partir de una pareja de padres reunidos artificialmente y que sólo es capaz de crear extraños mutantes, un callejón sin salida genético de la naturaleza, productivo, resistente, pero en la mayoría de los casos con el mediocre gusto estándar que la mayor parte de la Humanidad identifica como "típico" (inevitablemente, si jamás conoció otra cosa)– la producción industrial de verduras, decía, ha llevado a la desaparición de una enorme cantidad de clases y variedades que existían en el mercado, y que ya sólo pueden encontrarse en casa de entusiastas jardineros aficionados, e incluso entre ellos, también sólo en el caso de aquellos últimos luchadores de la resistencia y anarquistas de entre los rascadores de la tierra, que no consideran excesivo ningún esfuerzo si es para producir su propia y sabrosa verdura. Hace algunos meses me conmovió profundamente una acción de uno de ellos que, por medio de llamamientos en la prensa, buscaba almas afines que le ayudasen a salvar de la extinción la variedad de col gigante del oeste de Francia. Pues, en la actualidad, las verduras se calibran y se adecuan a la unidad doméstica clásica de tres personas. Ya no hay sitio en el mundo para la col de diez kilos. Con el rosado pasa lo mismo que con la verdura: propicia para cometer cualquier abuso. Quien no se preocupe personalmente por encontrar un buen rosado, morirá heroicamente de sed. Porque los profesionales del vino, cuya verdadera tarea, en realidad, es aconsejar al consumidor, se limitan a arrugar despectivamente la nariz cuando se habla de rosados. Ellos nunca los beben y esquivan las catas hábilmente. Ciertamente confiere más gloria presumir con la lista, que se remonta hasta el año 1865, de los viejos Borgoñas que se han podido llegar a beber a lo largo de la vida, que con la de los mejores y más delicados rosados de perfume floral. El rosado está catalogado entre los alimentos de primera necesidad, y no entre los productos nobles: igual que la verdura. Ni los más grandes cocineros se acaban de atrever a guisar un menú alrededor de la verdura. Las verduras son decoración (la hoja de lechuga, el espárrago de lata y el tomate rosa pálido que parece de plástico sobre el plato con el entrecot y patatas fritas), el rosado es guarnición. Por eso, apenas hay vinicultores que estén orgullosos de su rosado, que en el mejor de los casos se considera producto básico y, en el peor, utilización alternativa de mercancías de menor calidad. El rosado es un vino para la gente, y la gente, según parece, es tonta: por eso lo bajan de nivel, condenando al descrédito a toda una categoría de vinos. Lamentablemente, queridos lectores, no sé dónde podrían conseguir la mejor verdura. Prueben en la empresa naturista más cercana o inviertan en su propio huertecillo. Actualmente, también las grandes empresas de envío por correo ofrecen simientes de variedades antiguas, lo que ya es una luz en el horizonte. En la siguiente doble página encontrarán varios consejos muy prácticos para tratar con el rosado fresco. También les informamos sobre algunos de los mejores rosados de Europa en las páginas sucesivas de este número. Nuestros equipos de redacción se han esforzado (primero a regañadientes, pero finalmente con creciente alegría) en elaborar una lista representativa de los vinos más aconsejables de los respectivos países, e informan sobre algunos de los productores de rosado especialmente interesantes.

A

> *«Con el rosado y la verdura se puede cometer cualquier abuso»*

L'allégresse,
la proverbial levedad del ser,
en una botella de vino: aéreo, delicado y fino,
así debe ser un auténtico rosado.

Consejos para el trato con el rosado

El rosado se merece un poco más de atención por parte de los aficionados. Un buen rosado es prácticamente el vino más adaptable del mundo. Pero hay armonías que saben mejor que otras…

Un buen rosado rosado es un vino para el verano

Hay infinitas variedades, desde el rosa grisáceo hasta el rojo borgoña, delgado y corpulento, ligero y vigoroso, frutal y especiado.

El rosado va bien con todo

siempre que no se encuentre una combinación mejor. Pero no por ello es sencillamente un compromiso, sólo es extraordinariamente adaptable.

Casa a la perfección

con los platos de la cocina mediterránea, como la paella, la zarzuela de marisco, el risotto de tomate, la pasta fresca, o la pizza.

Al pescado y al marisco le sienta muy bien el rosado.

Pero hay que decir que depende enormemente de la particularidad de las dos partes. No son adecuados los rosados demasiado frutosos, necesita vinos más bien neutrales, ásperos y especiados. Bandol produce una interesante variante de rosados particularmente especiados, minerales, yodados, a veces francamente obstinados, vinos que para las francachelas tienen poco éxito, pero que en la mesa se crecen hasta niveles elevados.

Rosado para la mesa

Recuerde: el mejor rosado en la mesa no siempre es el que sabe mejor en una cata. Cito la prueba a continuación: mientras escribo estas líneas (es Febrero, lo que demuestra que el rosado también puede gustar en invierno), casualmente llegó a mi paladar una creación especialmente armónica, que aquí transmito casi recién hecha: me preparé una ensalada con esas hojas de singular delicadeza que los suizos llaman Nüssli, pero los alemanes Feldsalat o bien Rapunzel, y en España se llama hierba de los canónigos (la Coquille de Louviers, de hoja pequeña, con su sabor a nueces verdes, es la mejor variedad y la más crujiente), diente de león blanqueado, un aguacate en su punto de maduración cortado en daditos, unos pocos champiñones frescos rosados de primera calidad, igualmente cortados en daditos, un puñado de gambas peladas "bouquet" y un puñado de coques y palourdes, aún calientes de haber hervido, extraídos de sus conchas –se trata de dos tipos de concha del Atlántico, muy apreciados y especialmente sabrosos-. Por encima eché unos chorritos de vinagre de frambuesa (hecho con frambuesas, no con sirope), sal, pimienta y un poco de aceite de oliva prensado en frío. Sorprendentemente, de los cuatro o cinco rosados franceses de nuestra cata, no fue el Bordeaux Clairet ni el Coteaux d'Aix los que mejor la acompañaban, sino el Bandol La Laidière de Freddy Estienne, y el conjunto resultaba tan delicioso que durante una semana no preparaba otra cosa que distintas combinaciones de ensaladas similares (con bacalao, tocino churrascado o salmón marinado) y, así, de la manera más placentera y sin pasar hambre, perdí un kilo de grasa invernal…

El rosado es el que mejor acompaña lo verde y la verdura

Prácticamente nada va mejor con el hinojo, las espinacas o las alcachofas, a no ser que se someta la verdura a un trato brutal, se fría en abundante mantequilla y azúcar, se cueza hasta su desintegración, o se ahogue en un engrudo harinoso. Pero eso no sería ni veraniego ni ligero, precisamente. Según la clase de verdura, se elegirá uno u otro rosado. El Clairet de Burdeos, de color rojo claro, con su fuerte estructura, se las arregla estupendamente con las espinacas, que contienen tanino, o con la alcachofa hervida al dente; un especiado Coteaux d'Aix con sus aromas de anís le va muy bien al hinojo, y los frutosos y floridos rosados catalanes son ideales para el calabacín.

El calabacín

es la verdura por excelencia para el rosado y una de nuestras verduras peor conocidas. Pero atención, estoy hablando del calabacín auténtico, genuino, procedente directamente de la huerta, que jamás ha visto una

Rosado es el color del verano

Todavía se oye, con más frecuencia de la deseada, que "un rosadito va con todo", lo que demuestra el concepto de vino insípido e impersonal que sobre el rosado todavía pesa en el ánimo de buena parte de los consumidores. Pero, aparte de constituir un juicio injusto, desvela una ignorancia supina.

Estos frescos y aromáticos vinos, que han alcanzado una inmejorable calidad en prácticamente todos los rincones vitivinícolas españoles, bien merecen un punto de atención de los aficionados. Cierto que no cuentan con las posibilidades de los blancos o de los tintos para el envejecimiento, aunque algún rosado haya fermentado en barrica, pero un buen vino rosado representa una valiosa opción, insustituible en algunos casos, entre los vinos jóvenes.

Existen creadores de rosados en España absolutamente geniales. Y en la imaginaria lista, deberá aparecer en un lugar de honor la bodega de Julián Chivite y su Gran Feudo, inexorable ariete del vino navarro en el extranjero y pregonero de los posteriores éxitos de los rosados en la década de los 80. Época en la que se alcanza una importante expansión de los rosados elaborados con la magnífica Garnacha navarra. Fueron años de relumbre, años de mostrar las grandes posibilidades que esta clásica variedad, presente en todo el campo español, posee para estos vinos. Este esfuerzo, unido a una elaboración más sofisticada, que ponía de relieve la gran frutosidad aromática, su hermoso colorido y el equilibrado paladar, dio al rosado en general la dignidad que merecía. A este estilo contribuyeron un buen número de bodegas con su importante trabajo, tanto en la elaboración como en el marketing. Además de la citada Chivite, fueron importantes los rosados de Las Campanas, empresa que, amén de clásica, posee la rara habilidad de elaborar siempre un vino de gustos actuales. Este tipo de vinos sacó del anonimato a los buenos rosados de unas cuantas cooperativas navarras. La Virgen Blanca, de Lerín, la de Cascante, la de Olite, los de Príncipe de Viana de Murchante y muchos otros. Así hasta llegar al Vino de Lágrima de Ochoa, espléndido "combinado" entre la Garnacha y el vino con variedades francesas. Entre todos enterraron aquellos rosados hechos a base de forzar la máquina, de mezclas más o menos conseguidas o elaborados con desidia y pocos medios tecnológicos.

En los lugares más insospechados

Otra comarca digna de reseñar es el Somontano, aunque sean solo tres bodegas las que se salgan de la mediocridad general. El estupendo Montesierra, el Viñas del Vero, moderno y elaborado con una tecnología impecable, y el Enate, un gran vino que se adhiere a los rosados con cuerpo y color, hecho con Cabernet Sauvignon. En la actualidad un sinfín de buenos rosados puebla el panorama del vino español, producidos en los lugares más insospechados, como el caso del rondeño Príncipe Alfonso, un vino que sorprendió el año pasado en el concurso de "Bacchus". Los buenos, aunque escasos, rosados manchegos sorprenden por la calidad que ofrecen en relación con su bajo precio. Y no se podía terminar sin hablar de las excelencias de rosados castellanos, principalmente los de la Ribera del Duero, tierra de "claretes" (que es como ellos denominaban al vino rosado) durante mucho tiempo y, en la actualidad, agobiados por la fama del tinto. No obstante hay un par de elaboradores que justifican la reputación que habían alcanzado antaño. Se trata de Pedro Sastre elaborador de un magnífico vino, y el propio Alejandro Fernández, de Pesquera, quien declara que hace este vino solo para degustarlo él con sus amigos. La otra opción del Duero, Cigales, se encuentra sumida en la enorme duda de perfeccionar sus otrora famosos claretes, o dedicarse a la elaboración de tintos que en estos momentos de adhesión al color, parece la gran panacea de todas las comarcas españolas. De todas formas, en Cigales se elaboran algunos buenos ejemplos, como el ya clásico "Viña Calderona" o el llamado "Doce Tañidos" de Bodegas Lezcano, uno de los mejores. La comarca contigua, Rueda, tiene para sus tintos y rosados la denominación "Vinos de la Tierra de Medina". De entre sus rosados emerge con fuerza el de Javier Sanz, "Orden Tercera". Justo, en esta zona, los rosados han pagado caro el precio del color, y varias bodegas han elaborado su vino fuera de la denominación por no disponer de materia prima suficiente para sus tintos. Como algunos bodegueros de otras comarcas, prefieren comprar la uva fuera y sacar al mercado el vino sin contraetiqueta, como vino de mesa.

Del amplio panorama de nuestros vinos rosado no se salvan ni las islas, los canarios, sobre todo de las denominaciones de origen tinerfeñas, elaboran algunos vinos exóticos de mucho mérito. Vinos de una característica original, con sabores y aromas poco conocidos, aportados por las variedades Listán negro y Negramoll, aisladas y supervivientes de la gran catástrofe filoxérica.

Algo más que rosados

Se aprecia una mayor atención hacia los rosados en buena parte de las DO catalanas. Los elaboradores dedican, desde hace tiempo, sus buenos mostos de variedades foráneas a vinos exóticos, por lo que en estos momentos se puede elegir entre un ramillete de rosados realmente espectaculares. A los ya clásicos Gran Caus, Mas Comtal, Gramona o Roura, se suma alguna que otra bodega, como los del Can Bonastre, con su novedoso diseño, o Capafons-Ossó, con su "Roigent" el rosado elaborado con Syrah y que ha sorprendido agradablemente. También dará que hablar con sus grandes tintos con denominaciones de Priorat y Tarragona.

La conclusión, que vale para todos los grandes (además de los citados, el Sastre o el de Enate), es que en España se ha perdido el miedo a la elaboración de rosados con personalidad y cuerpo, poderosos y nada "ligeritos", con un grado alcohólico bastante alto, hasta el punto de que entre los seis mejores pasan con facilidad de los 13º, un alcohol que, por cierto, les sienta estupendamente. Vinos para beber solos o en la agradable compañía de una gran variedad de platos.

Bartolomé Sánchez

Cada vez son más las bodegas de prestigio que se aventuran en la elaboración de vinos rosados.

magnífico vino, y el propio Alejandro Fernández, de Pesquera, quien declara que hace este vino solo para degustarlo él con sus amigos. La otra opción del Duero, Cigales, se encuentra sumida en la enorme duda de perfeccionar sus otrora famosos claretes, o dedicarse a la elaboración de tintos que en estos momentos de adhesión al color, parece la gran panacea de todas las comarcas españolas. De todas formas, en Cigales se elaboran algunos buenos ejemplos, como el ya clásico "Viña Calderona" o el llamado "Doce Tañidos" de Bodegas Lezcano, uno de los mejores. La comarca contigua, Rueda, tiene para sus tintos y rosados la denominación "Vinos de la Tierra de Medina". De entre sus rosados emerge con fuerza el de Javier Sanz, "Orden Tercera". Justo, en esta zona, los rosados han pagado caro el precio del color, y varias bodegas han elaborado su vino fuera de la denominación por no disponer de materia prima suficiente para sus tintos. Como algunos bodegueros de otras comarcas, prefieren comprar la uva fuera y sacar al mercado el vino sin contraetiqueta, como vino de mesa.

Del amplio panorama de nuestros vinos rosado no se salvan ni las islas, los canarios, sobre todo de las denominaciones de origen tinerfeñas, elaboran algunos vinos exóticos de mucho mérito. Vinos de una característica original, con sabores y aromas poco conocidos, aportados por las variedades Listán negro y Negramoll, aisladas y supervivientes de la gran catástrofe filoxérica.

Algo más que rosados

Se aprecia una mayor atención hacia los rosados en buena parte de las DO catalanas. Los elaboradores dedican, desde hace tiempo, sus buenos mostos de variedades foráneas a vinos exóticos, por lo que en estos momentos se puede elegir entre un ramillete de rosados realmente espectaculares. A los ya clásicos Gran Caus, Mas Comtal, Gramona o Roura, se suma alguna que otra bodega, como los del Can Bonastre, con su novedoso diseño, o Capafons-Ossó, con su "Roigent" el rosado elaborado con Syrah y que ha sorprendido agradablemente. También dará que hablar con sus grandes tintos con denominaciones de Priorat y Tarragona.

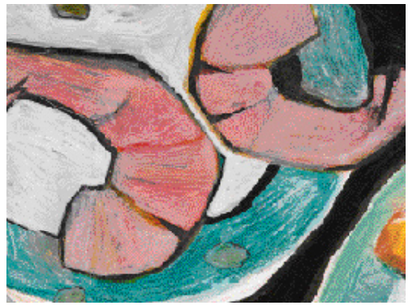
La conclusión, que vale para todos los grandes (además de los citados, el Sastre o el de Enate), es que en España se ha perdido el miedo a la elaboración de rosados con personalidad y cuerpo, poderosos y nada "ligeritos", con un grado alcohólico bastante alto, hasta el punto de que entre los seis mejores pasan con facilidad de los 13º, un alcohol que, por cierto, les sienta estupendamente. Vinos para beber solos o en la agradable compañía de una gran variedad de platos.

Bartolomé Sánchez

La gamba roja

Es Alicante tierra de grandes contrastes. Su paisaje de agrestes montañas, de terruños donde el limonero, el almendro o el naranjo ceden su fruto y su aroma, contrastan con paradisíacas y concurridas playas. De sur a norte ofrece su riqueza gastronómica, tanto de sus campos como de la mar.

Metidos en la vorágine de turistas, tan desorientados como angustiosamente estrepitosos, no es fácil observar y sacar provecho de lo bueno que brinda la madre naturaleza. Solo personas como Gutiérrez de la Vega valoran a conciencia los pequeños tesoros culinarios que todavía perviven en el rincón Mediterráneo. Este marino, varado en tierra firme y, desde hace años, bodeguero de moda, elabora cada uno de



sus vinos con una particularidad especial. Su rosado tiene que ver con su interés por la cultura enogastronómica: desde hacía tiempo se había fijado como reto el buscar el vino perfecto para combinar con la gran gamba roja de Altea, firme y sabrosa, turgente, plena de aromas marinos y con vigoroso sabor a marisco.

Con tan fuerte personalidad, resultaba muy difícil hallarle un vino-novio que no se arrugase al primer asalto amoroso. Como en la genial obra de Shakespeare, la Fierecilla Domada, para hincarle el diente con éxito hacía falta un elemento bizarro, decidido y lo suficientemente sensible como para comprenderla, suficientemente enamorado como para cuidarla. Todo ello lo cumple sobradamente el rosado de Parcent. Para este suculento crustáceo "diseñó" Felipe Gutiérrez su Viña Alejandría, como homenaje, de paso, a su muy admirado poeta Kostantin Cavafis.

EuroCave®
Líder mundial en climatizadores
para la conservación y servicio de los vinos
DE 50 A 500 BOTELLAS

TODAS LAS SOLUCIONES
PARA LA CONSERVACIÓN
Y SERVICIO DE LOS VINOS

ADOLFO ESTEBAN
San Agustín, 7 - Bis - Bajo
947 257722 - Fax 947 257752
09001 BURGOS
E. mail: dae@mx3.redestb.es
Página web: http://www.redestb.es/personal/dae

Rosados españoles: la levedad del tinto

Estos rosados que aquí ven representan el buen hacer de las bodegas españolas, empeñadas en quitarse de encima el sambenito de que los rosados solo son buenos para el verano, como las bicicletas. Esta es la demostración palpable de que el rosado se merece un mejor crédito, mejor, incluso, en ciertas circunstancias, que los adorados blancos y tintos. Esta cata demuestra que son vinos muy acordes con su tiempo, fruto de las nuevas tecnologías, limpias, respetuosas con los secretos y posibilidades que encierran los distintos varietales. Vinos, en fin, con un diseño acorde con los gustos del siglo XXI.

★★★
Roigneng
Cellers Capafons-Ossч
Potente de aromas, con dominio de la fruta (moras, grosella), pero a su vez deja un gran frescor de hierbas aromáticas. Resulta muy sabroso, envuelve el paladar con primor y está bien equilibrado.

★★★
Gran Caus
Can RИfols dels Caus, S.L.
De un vivo color grosella, con buena capa. Los aromas son de una frutosidad total, muy nítida. Sabroso y estructurado en boca, se prolonga por el paladar con elegancia. Sin duda uno de los rosados más potentes.

★★☆
Roura
J. A. P. Roura
Un rosado que recoge bien la expresión aromática de la Merlot, donde la fruta y la menta se encuentran francamente claras. Muy sabroso en boca, resalta su toque goloso; finaliza con notable armonía de aromas.

★★☆
Mas Comtal
Cellers Mas Comtal
De color grosella y rojo rubí. En nariz se aprecia una feliz combinación aromática de frutillos de bosque, con un punto de menta fresca. Aparecen las mejores virtudes de una gran Merlot. Con peso en boca, acariciante y goloso, con volumen y amplitud.

★★★
Enate
ViLledos y Crianzas del Alto AragЧn
Uno de los rosados más cubiertos de la cata. Destaca la expresión de frutillos rojos y la potencia en nariz. Es sabroso y tiene cuerpo, bastante goloso en el paso de boca y de limpios retronasales.

★★
Gran Feudo
B. Juli3n Chivite
Un clásico que se encuentra en uno de sus mejores años. Evidencia una esmerada búsqueda de los aromas afrutados, en una feliz combinación de sabores, donde la fresca acidez hace de nexo de unión entre el ataque goloso y el elegante toque de amargor final.

★★
Ochoa Lágrima
B. Ochoa
Posee un color engañoso que no se corresponde en boca: pálido, rayando en el tono "piel de cebolla". En nariz se muestra muy frutoso, donde domina la Cabernet con potencia. Es sabroso, con cuerpo y equilibrio. Al final permanece un toque amargoso muy agradable.

★★
Orden Tercera
B. Javier Sanz
Un rosado bastante subido de color, muy violáceo. Expresivo de aromas, con mucha fruta y de gran limpieza. En boca es potente, con un punto goloso que alarga el trago. Nos ha gustado en conjunto, aunque el peligro viene por el contenido alcohólico.

★★
Pinot Noir Primeur
Gramona, S. A.
Muy intenso de color, rubí con ribetes violáceos. De una gran potencia aromática, donde resalta la cereza o la grosella. Es sabroso y tiene buena estructura, con Oun paso de boca equilibrado y amplio.

★★
Viña Alejandría
B. GutiOrrez de la Vega
Muy subido de color, más parece un tinto con capas cereza y violáceo. A la fruta fresca se unen notas de hierbas muy interesantes en nariz. Sabroso, con bastante cuerpo y buen paso de boca. Un buen rosado, que aguantará bien el año.

★★
Viña Sastre
B. Hermanos Sastre
Está bien vestido de color, con una clara frutosidad en nariz. En boca resulta sabroso, con estructura, equilibrado y largo. Un vino con mucha potencia.

★☆
Doce Tañidos
Lezcano
Color rosa fuerte, que destaca por su transparencia. Algo cerrado en nariz, sobresale su cuerpo en un paso de boca de agradable final.

★☆
Jané Ventura
JanO Ventura, S. A.
De tonos oscuros, cereza y rubí, más bien parece un tinto. Muy expresivo en aromas (frambuesa y arándano). Sabroso, con cuerpo y estructura en el paso de boca.

★☆
Malón de Echaide
B. Nuestra SeLora del Romero
De aromas frutosos potentes, limpios y acompañados de un recuerdo anisado. Muy fresco en boca, vivo y ligero, con un agradable final.

★
Marqués del Puerto
B. MarquOs del Puerto

De precioso color fresa-cereza, de capa media. Aromas con recuerdos de fresa y frambuesa. Muy equilibrado en boca, fresco y bastante seco.

★☆
Mont-Marçal
Manuel Sancho e Hijas
Un color profundo, grosella y violáceo. Potente en nariz, con aromas que recuerdan los frutillos del bosque y la fruta madura. Es de los rosados corpulentos, con un paso de boca carnoso y envolvente. Bueno para final del verano.

★☆
Señorío de Villalba
S. Coop. Montevirgen
Impecable en el color, rosa pálido con notas violáceas. Muy frutoso, posee limpios aromas. En boca se muestra sabroso, donde destaca su equilibrio final.

★☆
Viña Calderona
Frutos Villar
Posee un color rosa fuerte con reflejos cobrizos y violáceos. Es frutoso y potente en nariz. Muy sabroso y con buen paso de boca, al final permanece un buen tono aromático.

★
Vega Bravía
B. AntaLlo
Bien vestido, resulta un tanto aparatoso en los aromas, con notas potentes de frambuesa y fruta exótica. En cambio en boca es sabroso, con cuerpo y amplitud.

★☆
Alex Garnacha
ViLledos de Calidad
Con un color muy delicado, contiene aromas de fruta madura con recuerdos de melocotón y pera. Es sabroso, con un paso de boca bien equilibrado y un final francamente aromático.

★☆
Castaño
B. CastaLlo
Atractivo color rosa fuerte y capa media. Es un original Monastrell que guarda un poco de carbónico y un tono dulce que suaviza el paladar sin ser empalagoso. Sus aromas, tanto en nariz como en boca, son muy frutosos.

★☆
Castillo de Alhambra
VinTcola de Castilla
Es rosa pálido de color, lo que provoca que al primer trago sorprenda su potencia de aromas (con recuerdos frutosos de fresa) y, sobre todo, la viveza y estructura con que se muestra en boca.

★☆
Faustino V
B. Faustino MartTnez
Color rosa muy pálido, tonos lila y brillante. Muy potente de aromas (predomina la fresa). Es ligero, bien equilibrado por una perfecta acidez que le da frescura.

★
Homenaje
B. Marco Real, S. A.
Rosa con notas cerezas y ribete violáceo, brillante. De aromas frutosos acompañados por un original toque de hierba de monte. Es goloso, con suave paso de boca y un final aromático y limpio.

★
Huerta del Rey
B. de Crianza Castilla la Vieja, S.A.
Un color que abarca desde el cereza al cobrizo, brillante y atractivo. Potente, con una frutosidad muy nítida y expresiva. En boca es sabroso, con cuerpo. Un vino que para beberlo pide alimentos.

★
Las Campanas
VinTcola de Navarra
De un color muy atractivo: un tono rosa de los más delicados. Los aromas frutosos recuerdan al fresón y al albaricoque. Muy sabroso, con una justa acidez que le da viveza en boca.

★
Montesierra
B. Pirineos
Muy bien vestido, de color rosa fuerte, con capa media y brillante. Dominan los aromas frutosos en nariz, fresa y frambuesa. En boca posee cuerpo, y una notable acidez le da frescura.

★
Puerta del Sol
Vino JeromTn, S. A.
Es el único rosado que ha fermentado en barrica. Desarrolla aromas especiados (en los que domina la vainilla). En boca tiene estructura y cuerpo. Un vino para acompañar una comida.

★
Sumarroca
Cavas Sumarroca
Un vino original, fermentado en barrica nueva. Y se nota sobre todo en sus aromas tostados y la leve presencia tánica en boca. Los retronasales se reparten entre la fruta y las notas especiadas.

★
Tochuelo
Francisco Casas, S. A.
Es rosa pálido, brillante y con muy poca capa. La fruta resalta limpia en nariz, con recuerdos de manzana y fresa. En boca es más potente de lo que se espera por su color; tiene un sabroso final.

★☆
Viña Norte
B. Insulares de Tenerife
Perfecto de color: rosa cereza con tonos violáceos. Potente en aromas que recuerdan a los frutillos negros y un toque de regaliz. Resulta fresco y con paso de boca estructurado; su acidez alarga el trago hasta un leve amargor final muy agradable.

★
Viña Rosada
MasTa Vallformosa, S.A.
Brillante color rosa fuerte, muy atractivo. Limpio y frutoso en nariz, de potencia media. En boca resulta muy agradable su frescura y equilibrio, y una buena conexión con los aromas de retronasales.

★
Viña Sardasol
La Virgen Blanca, S. Coop.
Atractivo color rosa fuerte con tonos violáceos. De limpios aromas frutosos, fresas y grosellas. Es delicado, muy vivo en el paso de boca. Un vino muy cuidado que ofrece una agradable sensación de equilibrio en todas las fases.

★
De Casta
Miguel Torres
Bien conseguido su color rosa, cereza, brillante. Original en nariz, junto a sus aromas frutosos resalta un recuerdo de anises. En boca es goloso y muy fresco, con un final equilibrado.

★☆
Marqués de Cáceres
UniЧn VitivinTcola, S. A.
Mantiene un atractivo color rosa pálido, brillante. Muy expresivo en nariz, limpísimo en su frutosidad a base de pera y fresa. Es fresco y mantiene un delicado paso de boca con armonía.

★
Viñas del Vero
CompaLTa VitivinTcola Aragonesa, S.A.
Presenta un magnífico color cereza pálido, brillante. Muy limpio en nariz, pleno de aromas primarios. Es sabroso, con un paso de boca equilibrado.

Tavel lo ve de color rosado...

En el sur de Francia, a 700 kilómetros de París y a 300 de Italia, rodeado de colinas de grava y pequeños bosques de robles siempre verdes, está Tavel, el pueblo más rosado de Francia. Si ustedes llegan a la misma hora que llegué yo, la del crepúsculo, a este soñoliento pedacito de tierra en el fin del mundo, les será imposible eludir el mensaje del neón, intermitente como un anuncio de gran ciudad, sobre el tejado de la cooperativa vitivinícola: "Tavel, le Premier Rosé de France", brillante como la luz del día, horadando la noche incipiente.

Lo que se produce allí no es el mejor, ni el más hermoso, ni el más vendido, sino el más "ranger" de los rosados franceses, un rey entre los vinos de color salmón y frambuesa, y en el pueblo no dejan de repetir la indicación de que en el mundo hay cuatro clases principales de vino: tinto, blanco, rosado... y Tavel. Tavel, junto con Châteauneuf-du-Pape, es la denominación comarcal más conocida de Côtes du Rhône. Y todo ello a pesar de, o precisamente por el hecho de que allí no se produce ni tinto ni blanco, sino un vino que quiere ser más que sólo un color: un Tavel es la expresión de un terruño que ha encontrado sus vinicultores.

¡Ah, los orgullosos vinicultores de Tavel! Jacques Maby es uno de ellos. Su familia produce Tavel desde hace cientos de años, y aunque él ejerce primordialmente como profesor de geografía en la universidad de Aviñón, sigue fiel a su pueblo y a la empresa familiar Domaine Bois Lauré, que dirige junto a su hijo. El título de su tesis doctoral, en traducción libre, rezaría "Las condiciones para el éxito de los vinos del valle del Ródano en general y en Tavel en particular". Y la tercera profesión, o mejor dicho, la verdadera vocación del tan activo Jacques es la de historiador local, que lo sabe todo, realmente todo, acerca de Tavel. Lo que diferencia a este pueblo de 500 almas de los demás pueblos vinicultores, que francamente no son raros en el paisaje vinícola de Francia, es su singular historia, su estructura, que creció naturalmente. Este pequeño pueblo siempre les ha llevado una cabeza de delantera a sus vecinos, tanto en lo relativo a la elaboración o la distribución como a la protección del copyright.

Ni la aristocracia ni la Iglesia, ni la burguesía ni los inversores de las ciudades han logrado definir desde sus principios los destinos de este pueblo, sino los campesinos sencillos, lo cual, aún hoy, sigue siendo básicamente igual, puesto que en Tavel prácticamente no hay capital exterior. Tavel es el primer ejemplo de una sociedad campesina que tomó el destino en sus propias manos y se dedicó a la vinicultura comercial ya desde el siglo XVI, es decir, más de 200 años antes de que se iniciara el movimiento de campesinos francés. Los papas de la pecaminosa Aviñón ya elogiaban el Tavel llamándolo vino de los dioses, y el Ródano permitía la distribución de esta bebida divina tanto al norte como al sur, a la lejana París como a la centelleante Florencia. Finalmente, Tavel creó una reglamentación del vino para proteger la fama de sus vinos antes que la mayoría de las demás regiones, mucho antes del nacimiento de la DOC francesa. "Allí donde el vino tiene éxito, los hijos se quedan en el pueblo", dice Jacques Maby, y comenta el hecho de que, en Tavel, uno de cada tres habitantes tiene que ver con el vino directa o indirectamente. En Tavel no se ha producido el fenómeno de la emigración. Allí, los hijos se hacen cargo de las empresas de los padres, de modo que los terrenos para construir son escasos, y los viñedos bien situados, caros. Porque los vinicultores de Tavel están especialmente orgullosos de su terruño: piedra arenisca rosa, gris y amarilla (llamada "lause" en el dialecto local), rocalla gruesa como en Châteauneuf-du-Pape, arena arrancada de la roca por la erosión –geológicamente, los viñedos de Tavel son tan complejos como el bouquet de sus

Tavel, ese paraíso en la tierra, situado en medio de un paisaje pintoresco, produce uno de los rosados más obstinados, especiados y vigorosos del mundo. ¡Pero qué digo! Debería decir, naturalmente "vinos del mundo", porque para los vinicultores de este lugar paradisíaco hay cuatro categorías de vino: tinto, blanco, rosado – y Tavel.

«Tavel es el Paraíso en la Tierra»

Robles siempre verdes, olivos, matas de boj y eneldo, y sobre todo viñas, se reparten las pobres laderas de piedra arenisca amarilla, gris y rosa, de toscos cantos rodados y arena fina. Los vinicultores de Tavel están especialmente orgullosos de su singular terruño, que produce exclusivamente vinos de color rosa.

vinos. "Donde hay piedras, hay buen vino", opina lacónica Nadie André, una de las más antiguas habitantes de Tavel, orgullosa Dama de Honor de la Reina del Vino local, con motivo de la Fiesta de la Vendimia allá por el año 1947… ¿o fue en 1948? La airosa pensionista ya no se acuerda muy bien, pero lo que sí sabe con seguridad es de qué está hecho el pedestal de la Estatua de la Libertad en el puerto de Nueva York: de piedra de Tavel. Naturalmente, el pueblo entero está construido con la explotación de las canteras locales. "Aquí lo tenemos todo para ser felices. Tavel es el paraíso en la tierra", afirma Nadie categóricamente, me agarra del brazo y me saca al sol, a la plaza del mercado donde unos jugadores de petanca se miden en alegre competición, donde los gorriones pían en los olivos y los gatos se lavan a la sombra de los pinos, y donde el boj y el enebro festonean las hileras de vides. Tavel, el pueblo de las canteras y las viñas, también es el pueblo de las fuentes y los manantiales. Uno de ellos, a principios de siglo, todavía suministraba agua para un criadero de gusanos de seda, a la salida del pueblo. Hoy se reconduce por un estrecho canal que serpentea por entre los huertos particulares y desemboca en el viejo lavadero, pero antes cambia de nombre en cada curva. La mayoría de las casas señoriales del centro del pueblo poseen su propio pozo, y un puñado de intransigentes sigue negándose rotundamente a conectarse a la red pública de agua y canalización. Entre ellos se cuenta Monique Fraissinet, vinicultora desde hace ya treinta años, que sólo vende su vino a granel y sigue limpiando su bodega, como siempre, con el agua de la fuente que surge a borbotones en medio de la bodega, la única subterránea del pueblo. Entre los pocos vinicultores que no proceden del mismo Tavel está Christophe Delorme, hijo de un rico industrial. Pero su empresa, Domaine de la Mordorée, en realidad no pertenece del todo a Tavel. Sólo 9 hectáreas del total de 45 que integran su finca, fundada en 1986, están situadas en suelos de Tavel. El resto pertenece a la denominación vecina, Lirac, que no sólo produce rosados, sino también tintos y blancos. Lo que no le impide a este ambicioso advenedizo vinificar uno de los mejores Tavel, para algunos incluso el mejor de todos. Con lo cual no sólo se ha hecho amigos en ese trocito de tierra tan consciente de sus tradiciones. Especialmente en la cooperativa vinícola miran de soslayo, con desconfianza, al joven empresario de éxito. Y eso que habría pocos motivos para la envidia. Pues también el gigante, que con sus 140 miembros responde de la mitad larga de la producción total de Tavel, saca al mercado vinos decididamente dignos.

Por otra parte, quizá se trate sencillamente de los rescoldos de una vieja historia que provocó bastante agitación en 1994. Entonces, esta bodega provocó una crisis financiera local cuando bajó drásticamente los precios para poder reducir su rebosante bodega. Hoy, las aguas han vuelto a su cauce y Tavel produce menos de lo que podría comercializar. Una cosa es segura: en Tavel, todos son vinicultores con pasión, tanto si pertenecen a la bodega, a la mayor empresa independiente, Château Aqueria, con 45 hectáreas de viñas en Tavel, como a la más pequeña, Domaine Roc de l'Olivet, con 1,5 hectáreas en Tavel. El propietario de esta última, Thierry Valente, de noche viste la bata de enfermero para poder, de día, funcionar como pequeño vinicultor. ¿Pero qué lo hace tan especial, a este vino de Tavel? Por una parte, su inimitable bouquet. El terruño y el gran abanico de variedades –Cinsault, Garnacha, Mourvèdre, Syrah, pero también las variedades blancas Picpoul y Clairette, por citar sólo las más importantes– aportan, en el mejor de los casos, aromas especialmente complejos no sólo de bayas rojas, sino también acentos minerales, florales y especiados. Unas cosechas sensatas y una elaboración del vino que se parece más a la del tinto, después, confieren estructura y dan cuerpo al vino: ciertamente, el tópico del rosado ligero de verano no corresponde al rosado de Tavel. Los vinos de Tavel maduran en la bodega hasta dos y tres años, y van maravillosamente con la mayoría de los platos sencillos de la cocina del sur. No temen ni al ajo ni al tomate. Lo que los convierte en el vino del sol por excelencia…

Barbara Schroeder

Rosado en Francia: algo más que mercancía de segunda

Para empezar, los malos ejemplos: el semidulce Rosé d'Anjou que me sirvieron hace años para acompañar un foie-gras. Me levanté de la mesa antes del segundo plato, con una sensación sospechosa en el estómago y me juré no volver a beber rosado nunca más… En general, ningún rosado de las regiones más septentrionales de Francia, cuya característica, a menudo vegetal y polvorienta, sigue sin convencerme. Con una excepción: el Sancerre rosé de Clos la Poussie, que me entusiasma desde que una vez me topé con él por pura casualidad.

El rosado empieza allí donde antaño un río dividía un país en dos regiones lingüísticas: en el suroeste de Francia, en la frontera con la Gironda y con Occitania, el país de la Langue d'Oc. Están mejorando en calidad los Burdeos rosados y claretes (el primero, ligero y de color salmón, el segundo, fuerte y de un rosa intenso, por lo menos en teoría, porque en la realidad reina bastante confusión entre estos conceptos: uno de cada dos vinicultores llama clarete a su rosado y viceversa), desde que han aprendido a manejar las temperaturas de fermentación, a vendimiar en el momento adecuado y a seleccionar con talento.

Daniel Bantegenies es uno de los redescubridores del moderno Burdeos Clarete, un tinto claro, fresco y vivaz, con aromas de menta, grosella y un recuerdo de cáscara de naranja, que cada vez encuentra más aficionados. "Quería revivir una vieja tradición", afirma el propietario de Château Bertinerie en Côtes de Blaye, "hacer un vino como un Burdeos de la Edad Media". Sus claretes reposan algunas horas sobre los hollejos, luego se prensan con cuidado y fermentan hasta convertirse en un vino de verano rosa intenso o rojo claro, frutoso, fresco y con la debida estructura. Una Cuvée termina de fermentar en la barrica. He de admitir que prefiero la variante más sencilla a las Cuvées de lujo, francamente muy cargadas de madera, especialmente en los años más problemáticos. En cambio, lo apoyo decididamente en su filosofía. "El rosado y el clarete tienen un valor educativo. Los jóvenes consumidores pasan del rosado al clarete, antes de atreverse con el tinto", dice sabiamente Bantegenies. Como el rosado y el clarete están prosperando extraordinariamente –en Burdeos también, cada vez más, en la exportación– e incluso amenazan con desbancar al récord de ventas Rosé de Provence, por lo menos los jóvenes aficionados al vino encontrarán suficiente material de muestra para aguzar sus sentidos, además de poder disfrutar de la buena compañía de ese vino de verano tan especial de Burdeos para endulzarles las horas de alegre ocio en la casa de veraneo en el Cap Ferret o en el Bassin d'Arcachon. El clarete tiene incluso su cabeza de partido: "Quinsac, la capitale du Clairet", cerca de la ciudad de Burdeos. La cooperativa vinícola local ha convertido ese zumo fresco y áspero en su especialidad.

L'Allégresse:
De la levedad del ser

Patrick Germain es un náufrago, un fracasado. En Argelia lo perdió todo y tuvo que volver a empezar desde el principio en Francia. Y lo hizo en un lugar completamente desconocido cerca de Toulouse,

Patrick Germain, Château Bellevue La Forêt

donde hizo de su finca Bellevue la Forêt la mayor finca ininterrumpida del suroeste (140 hectáreas) y contribuyó así al reconocimiento tanto de la Denominación como de una variedad de uva de nombre exótico: la Négrette, la negrita. Sus vinos salen ligeros y frutales, y determinan en gran medida el estilo de Côtes du Frontonnais. Sin embargo, parece encontrar su punto álgido en una Cuvée especial: l'Allégresse de Patrick Germain casi rima con Négrette y consiste, efectivamente, en un cien por cien de dicha variedad, es un rosado delicado, increíblemente amable, fresco, frutal-floral, casi demasiado amable para servirlo acompañando una comida: la Allégresse, esa levedad hecha vino, es más adecuada para el aperitivo o como vino mimoso para momentos tiernos.

Los rosados del sur:
Listel y Bandol & Co.

Para algunos son una especie de sinónimo de sur, de verano, de sol y horas felices. De hecho, la realidad es que el Listel Gris de gris, el vino gris de las playas de arena del Golfe du Lion, debe su existencia a la crisis más grande que haya conocido jamás la vinicultura: la plaga de la filoxera el siglo pasado. Pues bien, ya en el siglo XV se plantaron viñas en la arena, abonada con guano de gaviota y boñigas, de las playas infinitas desde Sète hasta Agde y se producía un vino conocido por "ligero y sabroso". Pero cuando se descubrió que la filoxera no podía sobrevivir en la arena porque los túneles que perforaba se desplomaban enseguida, los viñedos crecieron rápidamente hasta lo inconmensurable. Antes de la crisis de la filoxera, había 500 hectáreas plantadas de vides, después, 8.500 hectáreas, y actualmente quedan 2.000. Desde hace más de cien años, el 80 por ciento de la producción de vino de arena es obra del gigante Listel, miembro de la organización distribuidora Val d'Orbieu desde 1994, el gigante encubierto de las asociaciones de cooperativas de Francia.

Sigue siendo un producto muy importante el Gris de gris, que se lanza al mercado en edición millonaria, y diversas Cuvées: el mejor es el denominado Domaine de Jarras, un vino muy bebible, rojo salmón, mineralmente frutal, hecho con las variedades típicas del sur: Cinsault, Garnacha y Carignan, que tiene un margen de vida de pocos meses, pues empieza a gustar desde Semana Santa y debería beberse antes del fin del verano. Prácticamente todas las denominaciones del sur de Francia ofrecen un rosado similar, en un enorme espectro de estilos. Si bien el 95 por ciento pertenece a la categoría de vinos comerciales un poco demasiado alcohólicos, un poco demasiado evidentes, un poco demasiado caramelo de frambuesa, no obstante, de esa zona proceden algunos rosados especialmente her-

Los rosados más seductores de Francia

Los rosados son tan franceses como la bulería es flamenca y, sin embargo, son más que folclore… Hemos seleccionado los rosados franceses de las zonas vinícolas más importantes productoras de rosado en el sur y en el suroeste, y un Sancerre rosado que sencillamente no puede faltar en esta selección veraniega. Si no está especificado de otra manera, los comentarios se refieren a los vinos de las dos últimas cosechas (1997 y 1998), que están en el mercado actualmente o que lo estarán en breve.

★★

Grand Rosé
Château Revelette
Coteaux d'Aix

Uno de los rosados más testarudos de Coteaux d'Aix, con su especiada nariz que recuerda al yodo y a las flores, y su construcción impresionante. Más que un vino para beber solo, es un compañero sólido para platos veraniegos.

★★

Domaine Bois Lauré
Tavel

Verdaderamente un vino para la nariz, con notas de menta, nueces, mantequilla y especias orientales; tras semejante orgía de aromas, no es de extrañar que el vino, en boca, parezca un tinto: vigoroso, compacto y pleno. Para acompañar platos mediterráneos.

★★★

L'Allégresse Château Bellevue La Fôret
Côtes du Frontonnais

La amabilidad personificada: lleno de frescor, raza y elegancia, y tan finamente estructurado que es mejor disfrutarlo a solas.

★★

Château Bertinerie
Bordeaux Clairet

Por su color y aromas recuerda al Pinot noir maduro. Estructurado como un vino tinto. Para cualquier ocasión. La variante de barrica (Château Haut-Bertinerie) es interesante.

★★★

Château du Seuil
Coteaux d'Aix-en-Provence

El más aromático de todos (casi exageradamente), pero con una estructura sorprendente. El maridaje con él no es fácil: con los platos de Provenza quizá sea el mejor.

★★

Listel-Gris Grain de gris
Domaine de Jarras
Vin de pays des Sables du Golfe du Lion

La prueba de tanque de la cosecha del 98 era muy prometedora, con su nariz típicamente mineral y frutal, y su agradable final que recuerda a la uva espina.

★★

Château La Bretonnière
Bordeaux Clairet

Un clarete típico. Posee el color de un Pinot noir joven y una seductora nariz frutal de menta y grosella; seguramente el mejor vino para disfrutar en verano.

★★

Château de Jasson Cuvée Eléonore
Côtes de Provence

Côtes de Provence sigue produciendo más rosado que todas las demás zonas, y no siempre de la calidad deseable. La Cuvée Eléonore es una loable excepción y el mejor ejemplo de un vino de verano equilibrado, amable, refrescante y adecuado para cualquier ocasión.

★★

Château Pierrail
Bordeaux Rosé

Rosa frambuesa; un rosado inusualmente floral y fresco, finamente estructurado, tan equilibrado y amable que existe el peligro de abusar de él.

★★

Carte d'Or
Cave coopérative de Tavel
Tavel

Un soberbio ejemplo de la bodega de la cooperativa que, al fin y al cabo, cubre el 50 por ciento de la producción. Aromático, frutal, jugoso y lleno, con el cuerpo de un tinto. Imprescindible.

★★

Château Mourgues du Grès
Costières de Nîmes

Tomen nota del nombre de François Collard. Su finca en las Costières de Nîmes es garantía de extraordinarios tintos y rosados. Su rosado del 97, ya ligeramente madurado, posee aromas fuertes que recuerdan al dulce de membrillo y las pastas. En boca, por el contrario, gusta por su frutosidad; sus especias salvajes y su frescor. Incómodo y lleno de carácter, puede atreverse, incluso, con las inevitables barbacoas veraniegas.

★★★

La Poussie de Ladoucette
Sancerre rosé

Un rosado magníficamente estructurado, mineral, vigoroso y largo, con nervio: uno de los mejores rosados de Francia. Bueno para acompañar embutidos.

★★★

Domaine de la Laidière
Bandol

Rosado frutal y fresco, con obstinados aromas de cuero y yodo, con componentes minerales y florales: para acompañar marisco, pescado, platos provenzales o ensaladas.

★★★

Domaine de la Mordorée
Tavel

Es el Claudia Schiffer de los rosados, si se nos permite la expresión. Acicalado y perfectamente diseñado y, a pesar de todo, increíblemente seductor: largo, con un punto de carbónico juguetón, dotado de elegancia y frutosidad. Para cualquier ocasión.

La técnica del rosado: De la sangría del vino mosto

En el norte de la zona vinícola, ya sólo el revuelo alrededor del concepto de rosado es toda una aventura. Allí centellean en la copa los Weissherbst, Süssdruck, Ehrentrudis, Badisch Rotgold, Schiller y Schilcher. La confusión babilónica se hace perfecta cuando los aficionados al vino de tierras alemanas descubren un Federweisser en la carta de vinos de algún lugar de Suiza. Ellos piensan en zumo de uva aún en fermentación (que en Suiza se llama Sauser, pero en Alemania recibe el nombre de Federweisser) y les traen un rosado.

Rosado y botritis

En el norte, los rosados aún siguen siendo especialidades regionales y nacionales. Se beben en su lugar de origen y, en la mayoría de los casos, se compran directamente al vinicultor. Y es que las condiciones son distintas en el norte: los veranos allí no son ni tan calurosos ni tan largos como en el sur. Pero es grande la ambición de hacer vinos tintos con cuerpo a pesar de encontrarse climáticamente en desventaja. De esta ambición han surgido parte de los vinos rosados: cuando se vendimia la uva tinta escalonadamente, las uvas aquejadas de botritis se cosechan en la primera fase de la vendimia, se maceran y se prensan: el resultado es un vino rosa pálido de calidad entre aceptable y buena. Además, por lo menos así sirve de algo el hongo que destruye los pigmentos de la piel de la uva.

Rosado de tinto y blanco

Otra variante es mezclar uva tinta y blanca, cuando aún es vino mosto o vino joven. Un procedimiento con tradición, pues antaño, en muchos viñedos se plantaban variedades tintas y blancas mezcladas y, por comodidad, se vendimiaban y elaboraban conjuntamente. Son vinos de calidad corriente que, a su manera fresca y campechana, hacen carrera como vinos sencillos, para beber sin más.

Una técnica muy distinta, de empleo frecuente y muy extendido, procede de Francia: Saignée, que traducido significa sangría, y describe el procedimiento a la perfección: cierta cantidad de vino de lágrima se extrae del vino mosto antes de que se produzca la verdadera fermentación. El mosto extraído fermenta después como un vino blanco. Tales rosados se mantienen muy claros y delicados, ya que los pigmentos y fenoles de los hollejos apenas han llegado al mosto. Como el mosto se ha expuesto a escasas presiones mecánicas, contiene menos lías. El vino joven se clarifica más deprisa. Naturalmente, este procedimiento se aplica también un poco a favor del vino tinto, ya que el mosto que permanece en el tanque de fermentación resulta así más concentrado y se beneficia de más pigmentos de color y taninos.

Parece lógico pensar que un vino rosado se hace con uva tinta macerada muy brevemente. ¿Vino fácil, manejo fácil? Bueno, la cosa no es tan sencilla. Hay diversas maneras de hacer que las uvas se ruboricen delicadamente…

El rosado y la maceración carbónica

A veces, el rosado se elabora también por medio de la maceración carbónica o "macération carbonique". Para ello, las uvas, a ser posible intactas, se introducen en un recipiente libre de oxígeno. La atmósfera libre de oxígeno se consigue, habitualmente, introduciendo dióxido de carbono. En las células de las uvas intactas se inicia entonces un proceso de fermentación. El color y la ganancia de taninos deseados determinan la duración de la maceración en la preparación del rosado. Prolongando la maceración carbónica, se reduce el contenido de ácido málico, de efecto frecuentemente agresivo, y la ganancia de taninos es menor que en la maceración convencional. La aromática de la fermentación (frambuesa, caramelos ácidos), en correspondencia, está muy marcada en el vino posterior. Tras la maceración, se prensa y sigue fermentando en tanques de acero.

Rosado complejo

Hay que beberlo joven, debe presentarse fresco y sin complicaciones. Se bebe, se elogia y se olvida. Pero también hay otras variantes raras e interesantes que, con frecuencia, sólo se encuentran en mínimas cantidades, directamente en la bodega del vinicultor. Un rosado elaborado con uva tinta con podredumbre noble (botritis), seductor y dulce como el pecado. Una joya refulgente que demuestra la falsedad de la leyenda negra, pues en el recuerdo dura más que en la copa. O bien un rosado varietal puro de la Provenza, vinificado con Tibouren, terroso, denso y tan cargado de tradición como el propio país.

Una variedad interesante es un "rosado" de uva "blanca". Para este vino, son variedades adecuadas aquellas cuyas uvas ya de por sí tienen tintes rojogrisáceos. Entre ellas se cuentan la Borgoña gris, la Gutedel tinta y la Zierfandler tinta. Si, una vez despalilladas, las uvas no se prensan inmediatamente, sino que se dejan macerar un poco, se producen vinos vigorosos y complejos, de un delicado color salmón.

¡Rosado, no gracias!

Un panfleto

Advertimos a los lectores sensibles que este informe carece de toda objetividad e imparcialidad. Algunas partes del texto, que tienden al extremismo enofílico, podrían dañar irreversiblemente la sensibilidad de los amantes del rosado. Un libelo difamatorio del detractor del rosado Andreas März

Desde que conozco el vino, llevo preguntándome quién, por Baco, habrá inventado el dichoso rosado, y con qué fin. Rosato, Chiaretto, Lacrima, Cerasuolo, Rosé, sea cual sea el nombre tras el que se esconden, no me gustan esas palideces. Nunca bebo vinos rosados. Y he conseguido eludir, hasta ahora con éxito, sus catas. Sencillamente no me dicen nada esas gotas paliduchas, pues en mi opinión les faltan tanto los atractivos de un vino blanco, como la rotundez de un vino tinto. No puedo imaginarme ningún plato que no deleitara mucho más acompañado de un vino blanco, un tinto, un Metodo Classico, o bien uno de mis vinos de verano favoritos, de los que hablaré más tarde.

¿Acaso un rosado es otra cosa que un tinto incompleto? O bien se elabora con uvas que no son lo bastante buenas para el tinto, o bien se sustrae a una maceración de uvas tintas en la primera noche de fermentación, para dar más cuerpo al tinto que continúa en elaboración. Resumiendo: el rosado es mercancía enológica de segunda, de sabor sin compromiso, un coitus interruptus de la vinificación, demasiado fuerte para la sed, demasiado débil para el placer.

Teniendo en cuenta los innumerables rosados italianos con nombres de fantasía, como por ejemplo los de la Toscana, que ni son tradicionales, ni especialmente buenos, pero que embotella uno de cada dos productores, porque al fin y al cabo hay que mantener orden en la bodega y, aprovechando la ocasión, ganar un poco más de dinero, me pregunto quién beberá todos estos vinos y en qué ocasión. No me puedo imaginar que tantos miles de bebedores de rosado no hayan merecido nada mejor.

Lo que echo de menos en un rosado es, en primera línea, la estructura de taninos. ¿Cómo voy a despedirme debidamente de un bocado masticado con deleite en la boca, si no me limpia el paladar el tanino de un tinto fuerte? Habitualmente, los rosados se incluyen en la categoría de vinos de verano, pero precisamente en verano, cuando a menudo improvisamos la comida e incluso comemos al aire libre, donde el ambiente de inicio o final de las vacaciones nos inducen a especiar y combinar con audacia, precisamente entonces el rosado está culinariamente muy fuera de lugar. Imagínense una pastasciutta con salsa de tomate casera y albahaca fresca, o bien una carne jugosa con verduras de la huerta hechas a la brasa de carbón vegetal, o una olorosa pizza con mozzarella de leche de búfalo, tomates, ajo, orégano y guindillas verdes, o incluso sencillamente lo más normal, un par de sal chichas de cerdo a la parrilla o bien, sin más, pan con mortadela o con queso Pecorino curado.

Seamos sinceros: ¿en qué medida podemos todavía percibir un rosado, cuando la intensidad de sabor de un plato es superior a la de las galletitas saladas o a la de un cansado paté de pavo? En realidad, ¿qué función culinaria tiene este vino de escasas características, a la hora de la verdad?

¿Que están de moda los vinos de verano? Para eso yo conozco cosas mejores, de verdad. En cuanto las temperaturas en Junio sobrepasan por primera vez los 30 grados, ha llegado el momento de bajar a la bodega, pasar de largo ante el Barolo y el Chianti Classico hasta donde está el Lambrusco, para mirar cuánto queda del año pasado. En mi larga carrera –llevo años siendo el ogro del vino– he llegado a indignar a mucha gente con el Lambrusco, pero a casi otros tantos he convertido a él. Es que un buen Lambrusco de Emilia (con énfasis en "bueno"), espumoso, rojo oscuro, frutal, seco y rico en taninos, en verano, bajo el cielo abierto y con un fuego chisporroteante, no tiene parangón. Como la guinda al pastel le va un Lambrusco Reggiano a una pierna de cordero lardeada con romero y ajo, hecha sobre el fuego abierto. Nadie podría sustraerse al encanto de esta composición, quizá rústica, pero inigualablemente sabrosa.

En el caso del Lambrusco, es mejor apostar por lo seguro y ceñirse a nombres acreditados: Casali (Reggiano Lambrusco Roggio del Pradello), o Medici (Concerto), Rinaldini (Picol Ross), Lini (Ruberrimum), Venturini-Baldini o Caprari.

De acuerdo, no siempre ha de ser Lambrusco, algunos prefieren menos temperamento. Un primoroso vino de verano sin par, excelentemente adecuado a platos finos y suavemente especiados es, tras su resurrección, el Grand Cru St. Magdalener de Bolzano. Su color rojo delicado, su fina estructura de taninos, su intensa frutosidad, su redondez, hacen palidecer a cualquier Rosato. Lo que no hay que hacer es seguir el consejo de los bolzaneses, beber el Magdalener para acompañar panceta al estilo del sur del Tirol y pan "Schüttelbrot". No sólo porque, en ese caso, se bebería demasiado, una lástima por el vino y por el hígado, sino también porque el comino del "Schüttelbrot" y el sabor a humo de la panceta aplastarían sin piedad los excepcionales matices de un buen Magdalener. Quien se cuente entre aquellos afortunados que aún tienen en la bodega algunas botellas del 95, por ejemplo, de Glögglhof, de Obermoserhof o de Premstallerhof, convendrá conmigo en que el verano es demasiado corto para malgastarlo con un Rosato de medio pelo.

Sin embargo merecen un respeto: Rosados de Italia

Frente a la abundancia de vinos tintos veraniegos para beber frescos (ver panfleto adyacente), los rosados italianos parecen tener dificultades para imponerse entre los aficionados al vino nacionales y extranjeros. Y eso que casi todas las regiones vinícolas italianas ofrecen algún rosado. Pero ni siquiera los más empedernidos conocedores de Italia recuerdan sus nombres… a pesar de que existe todo un abanico, desde el fresco y limpio Lacrimarosa del sur de Italia, pasando por el Rosato di Montanello, el Rosato de las Marcas, hasta el Lagrein Kretzer del sur del Tirol, un vino de verano rojo cereza, frutal y con un ácido suave. Posiblemente el rosado más conocido de Italia sea el Bardolino del lago de Garda, que se presenta en dos variantes: el Rosato es de un claro rojo rubí, seco y redondo en boca, y el Chiaretto es rojo cereza y de un carácter ligero y frutal. En esta página, nuestro paladar italiano Alessandro Massnaghetti les presenta sus rosados favoritos…

★

Alezio Rosato Mjere 1997
Michele Calò

El vino muestra un color rosado de intensidad media, un bouquet abierto de intensidad frutal, en el paladar una estructura media y una acidez refrescante; tiene un final con una pizca de sal y bien prolongado.
1999–2000.

★★

Salento Rosato Rosa del Golf 1997
Rosa del Golfo

El color del vino es rosa, de intensidad media y con algunos juveniles reflejos rojo rubí. Los aromas son finos, frutales, minerales y de gran intensidad. En boca se muestra de estructura media pero, a pesar de ello, pleno y de importante acidez. Por otra parte se perciben notas frutales y minerales.
1999–2000.

★

Salento Rosato Scaloti 1997
Cosimo Taurino

El color rosa con algunos reflejos rojo rubí tiene buena intensidad. El bouquet frutal muestra hermosas notas florales. En el paladar, este rosado se presenta armónico con taninos perceptibles. El final está caracterizado por una fina nota amarga, es largo e intenso.
1999–2000.

★

Rosato di Torgiano Castel Grifone 1997
Lungarotti

El cuidadosamente vinificado Rosato de Lungarotti es un vino sencillo, fácil de beber. El color es rosa claro. En la nariz es un vino fresco y fino, con un recuerdo de caramelo y notas florales. En el paladar resulta suave, vivaz y refrescante. Lo subraya el punto de carbónico.
1999

★★

Regaleali Rosato 1997
Tasca d'Almerita

Color rosa vivo e intenso, penetra en la nariz decididamente fresco y claro. Se reconocen perfectamente los aromas típicos de la variedad Nero d'Avola. En el paladar convence, por lo general, por una interesante plenitud y una acidez agradablemente fresca.
1999

★

Garda Bresciano Chiaretto 1997
Ca' dei Frati

Color de intensidad media. El aroma del vino es agradable, armónico y recuerda al perfume de las flores. En boca tiene estructura media; este Chiaretto convence por su fina nota salada, por su claridad y por la fresca acidez de su final.
1999

★

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 1997
Edoardo Valentini

El color es de agradable intensidad, entre el rosa se mezclan tonos naranja cobre. Junto a las notas frutales se han desarrollado matices especiados y etéreos. En boca este vino desconcierta por su amplia plenitud, tan inesperada en un rosado. El tanino y el ácido están bien ligados. Convence el final intenso y largo.

★★

Montepulciano d'Abruzzo

Cerasuolo Villa Gemma 1997
Masciarelli

De intenso color rosa, este vino gustará en la nariz por sus notas frutales que recuerdan a la cereza y por su fina especia. En boca, este rosado resulta fresco, limpio y claro; termina prolongado y sobre una agradable nota de abocado. 1999

★☆

Lagrein Kretzer Vendemmia Tardiva 1997
Joseph Mayr

El Lagrein Kretzer convence por su buena estructura y la profundidad de sus niveles, y por su fresca acidez. El delicado dulzor domina los aromas especiados de la barrica. Este vino con notas florales transmite madurez.

★★

Bolgheri Rosato Scalabrone
Antinori

En la copa centellea un vino rosa claro. En la nariz es intenso, frutal, pero también resuenan notas vagamente herbáceas. En el paladar tiene nervio, domina una frutosidad clara y una plenitud adecuada. El vino termina bastante prolongado.
1999.

★

Rosenkönig Tiefenbrunner

Denso rosado frambuesa; intenso y rico perfume a pétalos de rosa y bayas escarchadas; fresco y alegre en el inicio, perceptible abocado, bien estructurado; un vino sencillo y alegre.

El rosado que se niega a serlo

Era un vino blanco lo que, en realidad, quería hacer Irene Grünenfelder, ex-periodista, ex-profesora de primaria y actual vinicultora de Jenin en el señorío Bündner Herrschaft, en el rincón más apartado de Suiza. Pero, al final, se convirtió en un rosado, uno de los mejores de Suiza.

Detrás de la pequeña bodega, bajo el pueblo de Jenin en el señorío de Bündner Herrschaft, pastan Marina, una burrita gorda, y Bella, la cerda de vientre colgante. "También había una cabra llamada Fritz, pero se atiborró de peras y se murió de cólico", explica la vinicultora Irene Grünenfelder. Como el motivo de mi visita es el rosado, me pregunto irremisiblemente si, en el caso del homo sapiens, posiblemente pueda tener el mismo efecto una sobredosis de ese líquido que a menudo centellea con un peligroso color chicle. Como si hubiera adivinado mi pensamiento, Irene Grünenfelder me pregunta: "¿Por qué Vinum toma partido por el rosado?". Una pregunta justificada. También yo había considerado siempre los rosados como productos de desecho, como posibilidad de reciclaje para uvas poco maduras o mosto yema poco denso. Pero hace poco he tenido que revisar ese veredicto. Exactamente en el momento preciso en el que tuve en la copa por primera vez un Federweisser del 97 de esta mujer de 34 años, ex-periodista, ex-profesora de primaria, y actualmente vinicultora, madre y ama de casa, Irene Grünenfelder. Catado sin ningún tipo de expectativas, la sorpresa fue grande: este vino, ya en la nariz resultaba extraordinariamente elegante y profundo, y el atisbo de un tono de amilo, típico del Pinot noir de esta región, se mezclaba con los aromas frescos de frutas exóticas. Una recatada nota de vainilla bien integrada delataba la elaboración en barrica. En el paladar, este elixir rosa francamente pálido resultaba compacto y material, transportado por una acidez jugosa.

Su creadora toma nota del elogio, pero subraya: "Aunque tenga el color de la piel de la cebolla, para mis ojos este vino no es un rosado, pues yo quería vinificar un vino blanco. Como de momento trabajo exclusivamente con uvas Pinot noir, prensé una partida de uva poco después de la vendimia". Pero obviamente no tan deprisa como para que el vino saliera blanco. El resultado, claramente rosa delicado, convence. Sí, quizá precisamente la breve maceración que, además del color, también es responsable de taninos adicionales y, con ellos, de la estructura, sea lo especial de este vino. Con un potencial natural de un 13% de alcohol, de cualquier manera, este vino ya no se decantaba por ser fácil de beber, por eso Irene Grünenfelder se decidió intuitivamente, tras fermentarlo frío en tanque de acero, a elaborarlo durante algunos meses en barricas usadas, sobre la levadura. El vino sufrió la reducción de los ácidos sólo en parte. Con 6,3 gramos de acidez y un azúcar residual mínimo de dos gramos, se encuentra en equilibrio óptimo. Y con un pH de 3,4 y el apoyo de la elaboración en barrica, este vino también debería tener garantizado un potencial de envejecimiento de varios años. En el del 98, Irene Grünenfelder ha perfilado aún más su concepto de "Federweisser". Ahora madura en tres etapas: en una barrica nueva, en una usada y en tanque de acero sobre la levadura, que se remueve regularmente siguiendo el método clásico de bâtonnage. Irene Grünenfelder hace vino sólo desde 1993. Actualmente cultiva sus propias viñas en aproximadamente dos hectáreas. Con el "Eichholz", su primer vino de exposición elaborado en barrica, ha podido situarse en breve tiempo dentro del grupo de vinicultores de calidad superior del Cantón de los Grisones. Hasta 1996 vinificaba un rosado siguiendo el método clásico de sangrado. Pero hoy ya no puede identificarse con este vino. A regañadientes, abre una botella del 96. El color fresa ya le parece "ordinario". Y después del primer trago retira el vino de la mesa. "Abocado de fruta dulzona combinado con tanino áspero, no puede ser", sentencia en autocrítica implacable. Así que volvemos a centrarnos en el Federweisser que, tras algunos minutos en la copa, ha mejorado aún más. La cuestión de si pertenece a la categoría de los vinos blancos o a la de los rosados nos parece entonces completamente irrelevante.

Thomas Vaterlaus

El rosado suizo: pálido y vigoroso

Cada región vinícola de Suiza tiene su rosado tradicional. En Wallis es el Dôle Blanche, a menudo bastante lleno, en el Tesino, el Rosato (de Merlot), en el Cantón de los Grisones, el chispeante "Schiller", vinificado tradicionalmente con uva tinta y blanca. Pero el rosado más conocido es el Œil-de-Perdrix. Originariamente elaborado en exclusiva en el Cantón Neuenburg, de uva Pinot gris, el Œil-de-Perdrix se ha convertido en sinónimo de los vinos rosados suizos, que se elaboran por presión dulce de uvas Pinot noir. Sin embargo, los aficionados al rosado están de acuerdo en que los Œil-de-Perdrix del pie meridional del Jura son especialmente buenos. De esa región también proceden los cuatro vinos siguientes, que nos convencieron con sus aromas especiadamente elegantes y por su plenitud.

★★

Œil-de-Perdrix 1998
Caves du Prieuré de Cormondrèche

Color frambuesa de capa media; la nariz es especiadamente frutal, fresas frescas; tiene un inicio muy fresco, acidez jugosa, es agradablemente largo y con un final discreto; un tipo de rosado ligero y refrescante del que gustosamente se puede tomar una copa más. 1999.

★★

Œil-de-Perdrix de Neuchâtel 1998
Domaine de l'Hôpital de Soleure

Color salmón rosado clásico, virando al grisáceo; en la nariz es neutral y discreto, floral, pétalos de rosa, frutas; en boca es de una abundante jugosidad, de una plenitud dúctil, también con un perceptible azúcar residual que marca hasta su final; es un rosado interesante y persistente. 1999–2000.

★★☆

Œil-de-Perdrix Vaumarcus Domaine du Château 1997
Caves Châtenay-Bouvier SA

Espeso color salmón; en la nariz, abierto y especiado; tiene un principio vigoroso y de acidez jugosa, y un final seco y bien estructurado; el rosado ideal para acompañar platos fuertes de pescado. 1999–2000.

★★☆

Œil-de-Perdrix 1998
Caves Châtenay-Bouvier SA

Frambuesa cubierto; en la nariz, aromas de fermentación, caramelos ácidos, frutal; en el inicio es dúctil y de un abocado discreto, pleno en boca, acidez jugosa y final maravillosamente seco; en él se ha sabido emplear con habilidad todo el teclado, desde la alegre frutosidad hasta la elegante especia, en refrescante composición. 1999–2000.

Bodegas Félix Callejo

"La Familia Callejo brinda orgullosa con el fruto de un esfuerzo que les ha llevado a conseguir uno de los mejores vinos de la Ribera del Duero, considerado internacionalmente como uno de los grandes vinos de España... "

Avda. de Aranda, 4
09441 Sotillo de la Ribera. Burgos. España
Tel. 947 53 23 12 Fax 947 53 23 04

Rosado en Alemania

Estilo descolorido

Intrusos de color piel de cebolla

Quizá sea sencillamente cuestión de gustos. Si a un vinicultor alemán se le muestra el mejor rosado de la variedad Garnacha, empezará a hacer muecas nada más verlo: "Puaj, parece refresco de frambuesa con gas." Los rosados alemanes se distinguen inmediatamente de todos los demás por su aspecto exterior. No les queda más remedio: si fueran más rojos, se situarían cerca de algún Portugieser o Trollinger, que se consideran tintos. Quien esté acostumbrado a los rosados habituales en el ámbito internacional, de color rojo caramelo, al ver los Weissherbst alemanes se preguntará de dónde habrá podido salirle ese imposible color rojo amarillento-marrón.

La respuesta es sencilla: para hacer Weissherbst, se extraen menos pigmentos de los hollejos, lo que no produce un rojo más claro, sino ese típico color salmón y cebolla. Las variedades tintas alemanas, como Spätburgunder (Pinot noir), Trollinger y Portugieser poseen menos color que las variedades hispano-francesas Garnacha, Cariñena, Cinsault y Mourvèdre.

Como para acentuar aún más la diferencia, la ley alemana del vino, por añadidura, no permite tiempo alguno de maceración sobre los hollejos para el Weissherbst, es decir, aún menos color. El mosto de variedades tintas debe ser prensado inmediatamente después de la maceración. El color óptimo, según la opinión generalizada, es un "rosa salmón claro". Legalmente, el Weissherbst no es otra cosa que un vino superior rosado varietal puro alemán. El vino de mesa no puede llamarse Weissherbst, sino "sólo" rosado, también el de uvas alemanas.

Hay otras dos razones, bastante menos agradables, de la algo descolorida tradición del Weissherbst. La primera: mientras que en los países del sur se vendimia bastante pronto y se emplean para el vino rosado uvas totalmente maduras e intensamente rojas, el Weissherbst solía hacerse con variedades corrientes de maduración temprana. Como el Portugieser, que tiende a la podredumbre y, así, como Portugieser Weissherbst barato y dulzón, les empasta el paladar a los espíritus simples… La segunda: a veces, el Weissherbst también es una especie de "producto de desecho". Cuando se pretende llegar a embotellar un buen tinto, se seleccionan las uvas sanas, y las uvas con podredumbre noble que no son óptimas para el tinto se elaboran para Weissherbst. Y ya se va sabiendo que la botritis es a la uva lo que el agua oxigenada es a la rubia teñida: hace palidecer todo color. El resultado podrá ser excelente al paladar, pero siempre será pálido…

De todas formas, hay varias docenas de buenos productores cuyo afán, ya de antemano, es embotellar Weissherbst superior a la media. Como excepciones, confirman la regla. La mala imagen del Weissherbst, al que apenas algún aficionado al vino presta cierta atención –le pasa como a cualquier rosado–, posiblemente tenga que ver con el hecho de que mucha sombra oscurece la poca luz. De los cien millones de botellas de vino rosado alemán, muy pocas son algo más que un producto de consumo corriente.

Pero, ¿acaso no puede decirse lo mismo de toda una serie de regiones vinícolas "serias"? Una cosa hay que reconocerle a los vinicultores de Baden, Württemberg, Palatinado, Renania-Hesse y del Ahr: quien investigue un poco por allí encontrará toda una serie de vinos excelentes que saben ser más que un compromiso entre tinto y blanco, y más que un vino para terrazas, fácil de beber en días cálidos (a lo que, por otra parte, tampoco hay nada que objetar). Si se tiene en la copa uno de estos vinos, incluso se soportan las miradas compasivas de los vecinos de mesa, que creen que uno es un ceporro que ha pedido un aburrimiento rosa.

Jürgen Mathäß

Rosados de Alemania

★★
Käsleberg Spätburgunder Weissherbst QbA tr. 1998
Salwey, Oberrotweil
Armónico y elegante, tipo Weissherbst, que se inclina fuertemente en dirección al blanco, y que del tinto sólo tiene la nota de fresa y el terciopelo, crujiente y seco, pero nunca ácido.

★
Durbacher Kochberg Spätburgunder Weissherbst QbA tr. 1998
WG Durbach
Tan suave y aterciopelado como sólo puede serlo un Borgoña; de paso simple y fácil de beber; un Weissherbst clásico y agradable.

★★
Durbacher Kochberg Spätburgunder Rosé QbA tr. 1998
WG Durbach
Con aromas como los de un blanco vigoroso, es discreto en boca y elegante, juguetón, con fina acidez; un Weissherbst moderno y seco.

★
Waltershofener Steinmauer, Spätburgunder Weissherbst QbA tr. 1997
Landmann, Freiburg
Un vino sencillo, fácil de beber, que podría ser perfectamente un Grauburgunder.

★
Durbacher Schloss Staufenberg Kabinett, Spätburgunder Rosé tr. 1998
Max Markgraf von Baden, Salem
Un rosado armónico, suave, redondo, con aromas de membrillo y fresas.

★★
Spätburgunder Weissherbst Spätlese tr., 1997
Knipser, Laumersheim
Aromas complejos, frutosidad juguetona, fresco con buena maduración de la uva, un delicado azúcar residual y reminiscencias de fina acidez; un Weissherbst moderno, ejemplar.

★★
Cabernet Sauvignon Auslese tr. 1997
Knipser, Laumersheim
En la nariz se percibe la crianza en barrica; muy lleno y corpulento en boca; literalmente se distingue la uva madura; no tanto para tibias noches de verano, más bien como acompañante gastronómico serio para asados de cerdo y de vacuno.

★
Spätburgunder Rosé Kabinett tr. 1998
Becker, Schweigen
Ya en el color frambuesa se ajusta más bien al tipo "internacional" de rosado: aromas de guinda y membrillo, en boca, delgado y frutal; un mañoso intento de combinar el tipo internacional de rosado con las mejores cualidades alemanas, como el frescor y la acidez.

★
Portugieser Weissherbst QbA tr. 1998
Becker, Schweigen
De cuerpo delgado, con una acidez fresca para un Portugieser; buen vino moderno.

★
Schillerwein tr. 1998
Schnaitmann, Fellbach
Fresco y centelleante, con delicados taninos; muy moderno y bien hecho.

Steirischer Schilcher

De perla rabiosa a vino de culto

Hace ya más de 200 años, sucedió que el papa Pío VI (1717 a 1799), que iba camino de Viena a ver al emperador José II, se detuvo en un convento de franciscanos en la región de Steiermark. Luego anotaba en su diario: "Nos sirvieron un vinagre de color rosa que llamaban Schilcher."

Gracias a esta mención papal, el actual "rosado de culto" de Austria ha hecho historia, aunque negativa. Si hoy el papa Pío besara el suelo de la Steiermark y después degustara lo que crece sobre pizarra, gneis y roca primitiva, probablemente se entusiasmaría con el "delicioso néctar". Lo haría si le sirvieran el original vino de Waldtraud Jöbstl de Wernersdorf, cerca de Wies en la Weststeiermark. En 1993 creó por primera vez un Eiswein, vino de hielo. Con lo cual demostró que la variedad Blaue Wildbachertraube puede producir una asombrosa gama de vinos, desde el terror del papa (antaño también llamado "vino endiablado"), hasta el concentrado dulce como la miel.

Aseguran que la Blaue Wildbacher ya proliferaba en el siglo IV antes de Cristo. Desde una clasificación de 1841, sólo se puede producir el Schilcher, de color rojo claro (anteriormente "Schiller"), a partir de sus oscuros granos rojos. Los vinos tintos deben declararse bajo el nombre varietal Blauer Wildbacher. Pero no siempre se han respetado las antiguas reglamentaciones. Está documentado que el Schilcher "frecuentemente se producía añadiendo zumo de arándanos al vino blanco" (descripción de 1845). Más tarde, el zumo de la uva Wildbacher a menudo se mezclaba con la cosecha de híbridos (engendros interespecíficos).

El resultado eran vinos de baja calidad con alta acidez. Hace sólo poco más de treinta años, algunos decididos vinicultores de la región de Weststeiermark se dirigieron a Viena para conseguir la garantía de protección legal para su Schilcher. Les fue concedida y, en 1976, se extendió a toda la región de Steiermark. Como seguidamente ese tinto claro se puso de moda por doquier, los vinicultores comprometidos con la tradición fundaron en los años ochenta la asociación comercial "Klassischer Weststeirischer Schilcher" que, tras un examen, concede una marca registrada con un caballo blanco (el animal heráldico de los celtas). Además, esta asociación ha abierto en Rassach la vinoteca "Schilcher Stöckl", en la que se pueden catar y comprar cincuenta Schilcher desde Abril hasta Diciembre (lunes cerrado).

Con ello, la Weststeiermark no sólo ha salvaguardado la primera posición en cuanto a superficie (380 hectáreas de Blauer Wildbacher). En los últimos años, además, ha habido múltiples esfuerzos para aumentar la calidad, con la reducción de la cosecha, como ha hecho Christian Reiterer de Wies, o bien abreviando el tiempo de maceración sobre los hollejos, elaboración sólo de mosto conseguido sin presión, y elaboración por separado de uvas de cepas viejas, como lo hace Jöbstl. El áspero y acídulo Schilcher, que indudablemente requiere habituamiento, tiene categoría de vino de culto entre sus incondicionales. Pasados están los tiempos en los que se le llamaba "perla rabiosa". Franz Gosch, de la Asociación protectora del Schilcher, restringe sonriendo: "somos los de Steier los que nos ponemos rabiosos cuando no nos dan Schilcher". *Rudolf Knoll*

★★★
1998 Schilcher «Classic»
Weinbau Thomas Strohmaier, Pölfing-Brunn
A pesar de ser juguetón y ligero con sólo un 11 por ciento de volumen de alcohol, a pesar del ácido analíticamente alto (11,1 gr./l.) que no amortigua el azúcar residual, este vino es jugoso, da juego y muestra una sorprendente complejidad. ¿Acaso el Schilcher puede saber aún mejor? Una bebida deliciosa y vivificante para un caluroso día de verano. Acompaña muy bien el pescado a la parrilla, hojaldres y ensaladas.

★★
1998 Schilcher, Ried Lamberg
Reiterer, Wies (Weststeiermark)
Este vino brilla como el buen salmón y atrae con su marcado aroma de grosella. También su sabor es el de un Schilcher clásico: con nervio, lineal, centelleante, prolongadamente presente. A pesar de tener sólo un 11,3 por ciento de volumen de alcohol, no se presenta como un peso pluma; y no es de extrañar, con un respetable 28,9 gr./l. de extracto libre de azúcar. Un vino interesante para la cocina exótica y asiática, pues absorbe el picante.

Rosado y calabacín: amor al primer trago

Los hay verdes, blancos, amarillos y moteados, redondos como esferas y alargados. Se pueden preparar de mil maneras. Son la verdura peor conocida de todas ellas: el calabacín, una variedad de cucurbitácea de huerta. Como todas las cucurbitáceas, celebran su resurrección gracias a la ola verde. Consejos y recetas reunidos y preparados por Rolf Bichsel; fotografía de Roland Glättli,

Calabacines crudos
Los calabacines, del tamaño de un dedo, se cortan en cuatro a lo largo y se añaden a ensaladas mixtas o se comen con salsas para mojar. También se pueden cortar en finísimas laminitas y marinarlos con un poco de zumo de limón o con un vinagre de vino suave y aceite. Se disponen en un plato, frotado previamente con un diente de ajo. Combinan bien con hierbas aromáticas como la albahaca, el romero y el eneldo.
***Para acompañar** este tipo de preparación se elegirá un rosado vigoroso con buena acidez y aromas no demasiado frutales.*

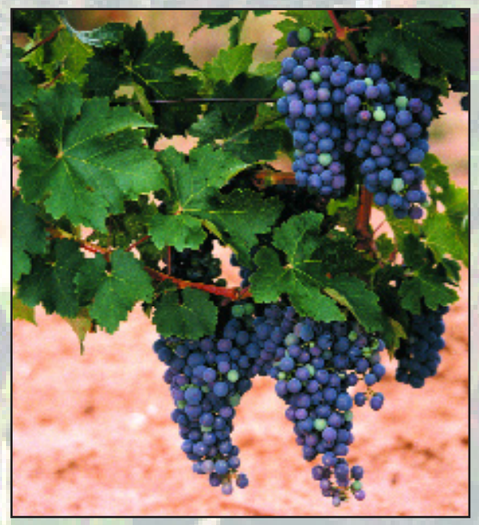
Calabacines fritos (a)
Cortar los calabacines en daditos de 1 cm. de lado y reservarlos sobre papel absorbente. Cortar una chalota en rodajas y picar perejil no muy fino. Freír por partes en 5 mm. de aceite de oliva muy caliente. Atención: el aceite nunca debe enfriarse, si no, los daditos no se pondrían crujientes. Por eso, no llenar nunca demasiado la sartén. Al final, limpiar la sartén de aceite y rehogarlo todo junto con el perejil y las chalotas, salpimentar cuando estas últimas estén doradas y servir enseguida. Para guarnición, o así, sin más…
***Para acompañar,** un rosado vigoroso como el Burdeos clarete o el Bandol.*

Calabacines fritos (b)
Preparar una masa espesa con huevos (batir la clara a punto de nieve), harina, sal y cerveza: encontrarán la receta básica en cualquier libro de cocina. Introducir las flores de calabacín macho (previamente enjuagadas, pues en su interior les gusta esconderse a las hormigas y tijeretas) o bien calabacines del tamaño de un dedo (que conserven los pétalos de las flores) se introducen en esta masa y se fríen rápidamente en aceite muy caliente. Se dejan escurrir, se salpimentan y se sirven enseguida.
***Para acompañar,** un Weissherbst ligero, Œil-de-Perdrix, Burdeos rosado o bien Fronton.*

Calabacines a la parrilla
Se cortan dos calabacines por persona a lo largo en láminas de 5 mm. de grosor, se colocan sobre un plato y se espolvorean con una pizca de sal gorda marina. Pasados 20 minutos, se enjuagan rápidamente en agua fría y se secan con papel absorbente. Se pone en un cuenco un poco de ajo machacado con aceite de oliva, se le añade algo de romero picado y se mezcla todo con varias cucharadas de aceite de oliva. Con esta mezcla se pintan las rodajas y se meten rápidamente en el horno caliente debajo del tubo de gratinar al rojo vivo, o bien sobre fuego de carbón (atención: taparlos siempre para hacerlos a la parrilla. Si no, el aceite goteará cayendo en las brasas y levantaría llamas; el resultado serían cadáveres gomosos y calcinados). Si es necesario, se corrige de sal y se le añade un poco de pimienta recién molida. Un delicioso aperitivo.
***Para acompañar:** la mayoría de los rosados.*

Calabacines gratinados
Poner los calabacines rallados finos en un molde refractario pintado de aceite de oliva. La manera más sencilla es rallarle encima un poco de queso curado y gratinarlo todo en el horno. Indudablemente, está bastante bueno, pero no es nada especial. La cosa empieza a mejorar cuando, en lugar del queso curado, se utiliza un queso de cabra muy fresco, hecho con leche entera y que se funda (difícil de encontrar) o bien mozzarella (que se encuentra con más facilidad). Yo hago el gratinado de la manera siguiente: mezclo media taza de pan rallado con media taza de almendras ralladas, pinto con algunas cucharadas de nata agria la parte superior del puré de calabacín y lo cubro con la mezcla de pan y almendras ralladas, y para terminar, unos chorritos de aceite de oliva. Meto todo en el horno muy caliente durante 20 ó 30 minutos y lo termino de dorar rápidamente bajo el tubo de gratinar al rojo vivo.
***Para acompañar,** un rosado vigoroso de Navarra, Tavel o Bandol.*

Pastel de calabacín
Mezclar el puré de calabacín con huevos y nata líquida (se necesitan aproximadamente un huevo y dos cucharadas soperas de nata agria por taza de puré), corregir de sal, introducir en un molde pintado de aceite de oliva y meter en el horno precalentado (220 grados) al baño María durante 40 minutos aproximadamente. Tapar con papel de aluminio para que el cuajado no se dore demasiado por encima. Dejar enfriar del todo (para cortarlo, incluso meterlo en la nevera), pero servir a temperatura ambiente.
***Para acompañar,** un rosado ligero, como, por ejemplo, un Burdeos rosado o un Fronton.*



Paternina

Días de sueño y oro

Las raíces se asientan en el subsuelo de La Rioja, en Ollauri, en un laberinto de galerías excavadas hace un siglo, 40 metros más abajo de la sencilla y auténtica fachada de piedra. Ese botellero es el alimento de las ramas que reverdecen, del nacimiento de la gran bodega de trabajo, en Haro, de la pujante situación económica de la sociedad que regenta Marcos Eguizábal y que consiguió un espectacular crecimiento del 56% sobre el ejercicio anterior y, sobre todo, de una despierta visión capaz de renovar aún un catálogo de vinos estable y reconocido.

Así, con un estilo artesanal, mimado como si fuera la opera prima de una pequeña bodega, ha nacido un moderno vino de autor, el Clos Paternina. Y así, tal como reflejan las imágenes, se cuida, desde la materia prima, la primorosa viña, las podas, la producción limitada en busca de la mejor calidad de uva, hasta el control diario para elegir el momento óptimo de vendimia, el transporte delicado en cajas, la elaboración por separado y la guarda.

Para ese paso, tan importante en su "educación", la bodega ha estrenado una nave y barricas nuevas. Un hermoso salón aislado y climatizado donde el visitante puede seguir el paso a paso del benjamín y curiosear en las anécdotas del pasado de una bodega histórica. Allí, en las vitrinas se exhiben añosos documentos del fundador, del Marqués de Terán, su sello, sus útiles de escritorio, instrumentos de bodega y alguna que otra reveladora factura de días de vino y rosas, de sus escapadas parisinas y sus lujosos carruajes. En contraste, la sala da paso a otra destinada a botellero, sorprendente y colorista, pintada con tierras de Valencia, donde se apilan, cerrados con candado, los jaulones con los vinos más valiosos. Y junto a ella, la moderna sala de cata, abovedada y luminosa en torno a dos grandes mesas de mármol, lavabos encastrados, lámparas matizadas para escudriñar los tonos y los brillos de cada copa... donde cada detalle original ha sido diseñado para la concentración y la apreciación confortable, silencio y paz, como el vino requiere.

Ritmo y movimiento

El silencio solo que quiebra en esa feria en la que han invertido 450 millones de pesetas, la gigante sala de embotellado con dos líneas de 12.000 y 6.000 botellas por hora.

En el centro, como un puente de mando, el laboratorio aislado tras los cristales, y aquí y allá, los corchos que ascienden enloquecidos en serpentinas espirales, las botellas que giran como caballitos de madera, los operarios aislados en sus cascos rojos, el acero que refleja la vorágine como un sueño de espejos deformantes...

La magnitud impone su ritmo, como impone la estética de la nave de depósitos, pulcra, aséptica, eficaz y totalmente automática, recién ampliada de 60 a 100 para elaborar anualmente lo que el tiempo transforma en millón y medio de litros de Reservas y 600.000 de Grandes Reservas. Un crecimiento que sigue en paralelo la nave de barricas, donde los "combos" en que se apilaban tradicionalmente se han convertido en ingeniosas y robustas literas de cinco alturas con capacidad para 60.000 toneles. Reverdece así la producción que el pasado año alcanzó un millón de cajas, de las que mas de la mitad se exportan a todo el mundo.

Y mientras, la empresa añade a la división de Jerez y a los brandies Conde de los Andes, cuna del Duque de Alba, 70 ha. de viña, de Tinta fina, junto a Quintana del Pidio para nutrir la nueva bodega en la D.O. Ribera del Duero.

PATERNINA
Avda. de Sto. Domingo 11 • 26200 Haro (La Rioja)
Tel. 941310550 • Fax 941312778
Club Vinoteca
E-mail: clubvinoteca@paternina.com
Teléfono del socio: 902 123 023

A la izquierda, Vicente Eizaguirre, propietario de Talai Berri, en Zarauz. Abajo, Ernesto Chueca, de Bodegas Txomin Etxaniz.

Txakoli el vino de las lluvias

El txakoli es vino con unas características específicas que, aunque han cambiado a lo largo de los años, mantienen ciertas constantes: baja graduación alcohólica, notable acidez, ligereza de cuerpo. Es lo que dan de sí históricamente las tierras bañadas por el Golfo de Bizkaia y las cepas plantadas desde los inicios de este milenio: la Hondarribi-Zuri, blanca, y la Hondarribi-Beltza, tinta. La incorporación, en los últimos años, de las variedades foráneas Folle Blanche y, sobre todo, Sauvignon blanc, ha significado un aumento de grado y cuerpo a costa de una pérdida de pureza étnica.

Como "vino agrio de poca sustancia y duración" definía la X Edición del Diccionario de la Lengua Castellana el chacolí, que sólo comenzó a llamarse "txakoli" hace cien años, aunque la elaboración de este vino étnico se remonte cuanto menos al S. XIV. Ha corrido tiempo, y el que hasta ayer fuera vinillo popular y costumbrista, servido en jarras junto a las clásicas cazuelas de bacalao o angulas, se ha trasformado en un señor vino, en sus versiones tinto, blanco -el más conocido- y "ojo de gallo", que es como denominan aquí al rosado.

Caveduke
Bodegas Climatizadas

Pida catálogo sin compromiso
Somos fabricantes

C/. Font dels Hermots, 14
08416 - Riells del Fai
Barcelona - Spain
Tel. 93 865 66 70
Fax 93 865 84 61
e-mail: caveduke@apen.es

Como "vino agrio de poca sustancia y duración" definía la X Edición del Diccionario de la Lengua Castellana el chacolí, que sólo comenzó a llamarse "txakoli" hace cien años, aunque la elaboración de este vino étnico se remonte cuanto menos al S. XIV. Ha corrido tiempo, y el que hasta ayer fuera vinillo popular y costumbrista, servido en jarras junto a las clásicas cazuelas de bacalao o angulas, se ha trasformado en un señor vino, en sus versiones tinto, blanco -el más conocido- y "ojo de gallo", que es como denominan aquí al rosado.

A finales del XV, el Barón de Rosmithal, en ruta de Bohemia a Castilla, se queda maravillado de las viñas que rodeaban Bilbao por Atxuri, Ascao y Uribarri. Es la misma sorpresa que embarga al viajero Fischer cuando en su llegada a Bilbao en 1797 la compara con las campiñas suizas. En 1864, uno de los personajes de más entidad del País Vasco durante el siglo XIX, Juan Eustaquio Delmás, publica su Guía del Señorío de Vizcaya. El impenitente viajero por tierras vizcaínas levanta acta del comienzo del declive en el cultivo del chacolín, en una larga agonía que abarca, en las tierras del Señorío, desde mediados del siglo pasado hasta finales de la década de los 40. En 1872, ocho años después de la primera edición de la guía, Remigio de Llona escribe un manuscrito donde se recogen unos consejos para el cuidado de las viñas. Este caprichoso y sibarítico personaje, jefe de Abastos en la villa bilbaína, terrateniente y bancario, redacta su particular visión del txakoli, hasta hoy día inédita: "Las cepas de los viñedos de Vizcaya deben distanciarse un metro y medio las líneas y un metro de cepa a cepa en la línea. Es preferible combinar siembra en la viña que reducir las distancias. Una siembra de habas cada tres años en los espacios interlineales para envolverlas en verde, como abono, en la primavera, y dos de nabos forrajeros en Agosto, para que se desarrollen en otoño después de levantado el fruto de la vid, darían mejores y más pingües frutos bonificando la calidad de la uva". Asimismo, un testigo cualificado en la historia de la cocina bilbaína como es K-Toño Frade, habla del chacolín de finales de siglo. "Como sucede en la actualidad con las sidrerías de Guipúzcoa, en Bilbao había chacolines de temporada, para el espiche apenas asomaba el branque de laurel en la fachada del caserío, y los de todo el año".

El txakoli en Gipuzkoa y más concretamente en Getaria y Zarautz, más que pasado tiene presente. Donostia era sidrera, y Bilbao, villa chacolinera. Ello contribuyó quizás a que el txakoli cayera aquí de forma antagónica. Así, mientras en el Botxo cerraban sus centenarios chacolines, un avanzado de la enología como Pedro Chueca comienza hace cuarenta años a levantar aquellas antiguas cepas con soporte de huesos de ballena de las que hablaba Humbolt.

Txakoli blanco, txakoli tinto

Comparando Bizkaia con Gipuzkoa, en esta última predomina el txakoli blanco y apenas si existen más variedades de cepas de las Hondarribi-Zuri para los blancos y Hondarribi-Beltza para los tintos. Según el biólogo francés, M. Durquety, autor de un tratado sobre "Le Vignoble et la Viticulture Pyréneens", la Hondarribi-Beltza no es otra que la Acheria de la familia de los cabernets francs. La Hondarribi-Zuri es la famosa "Courbu" y sus variantes (Petit Courbu y Courbu Blanc) que proporciona unos vinos menos ácidos y más redondos.

Convertir el txakoli de bebida folclórica popular, trago tabernario, en un blanco moderno es todo un alarde que, pese a la DO, solo han conseguido con éxito y regularidad pocas bodegas.

La variedad Hondarribi Beltza, una de las uvas utilizadas para la elaboración del Txakoli.

Pedro Gorriño, copropietario de Itsasmendi Txakolina, en Muskis.

El txakoli es un vino típico de caserío

El mérito de haber indicado el camino corresponde a los hermanos Chueca, en Txomin Etxaniz. Aquí se ha controlado la "aguja", que en otros traspasa el estómago y acerica la cabeza. La acidez está medida, el gusto, equilibrado, y los aromas, suficientemente limpios. Un vino, en pocas palabras, más allá de la nostalgia del caserío. Para conseguirlo, llevan estos bodegueros estudiando y mimando su plantación de uva autóctona. Y no hay más secreto. El resto es tecnología puntera y visión empresarial. El resultado, excelente: un blanco de bonito vestido pajizo verdoso, bien dotado de aromas florales, un poco simplones pero francos. En boca resulta ser lo que debe: un vino fresco, de paso fácil y grato recuerdo. Ni más, ni menos.

Un feliz continuador de Txomin Etxaniz es Bicente Eizaguirre de Talai-Berri, en Zarautz. Posee 5 hectáreas de viñedo y una bodega bien dotada técnicamente con una capacidad para 40.000 litros. Su txakoli es uno de los más corpulentos y frescos de la DO Getariako Txakolina.

Aunque queda camino por recorrer, hay que reconocer que se ha dado un avance gigantesco, tras el surco marcado en el viñedo por los adelantados de Getaria. Que tuvieron, no hay que olvidarlo, una complicidad total en la cocina liderada por Juan Mari Arzak, orgullosos los chefs de viajar por fogones ajenos con una botella de txakoli bajo el brazo, sin complejos.

Tras la senda de Chueca

Amparados por la DO Bizkaiko Txa-

alta tecnología
en corcho

Javier GALLARZA, Director Comercial España
Tel./Fax : 934 14 74 14
Grupo Sabaté - Espace Tech Ulrich, 66403 Céret Cedex - France
Tel. : (33) 4 68 87 20 20 - Fax : (33) 4 68 87 35 36
http://www.sabate.com

LA PRÓXIMA PARADA ES ARCHIGULA

PARA VIAJAR, LEER, COMER, BEBER, FUMAR... SO AR

Por suscribirse a la revista ARCHIGULA participará en el SORTEO DE UN VIAJE para dos personas en el Al Andalus

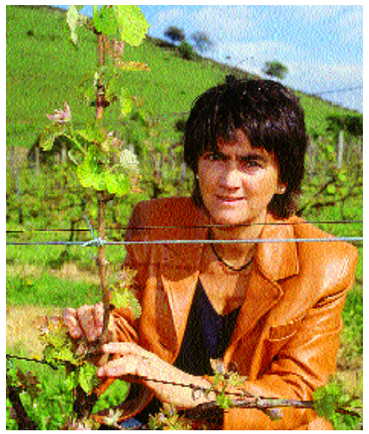
ARCHIGULA DPTO. DE SUSCRIPCIONES: AES
Tel. 918907120 Fax 918903321

Tras la senda de Chueca

Amparados por la DO Bizkaiko Txakolina, elaboran este vino étnico bodegueros de recia estirpe como Gorronda S.A. de la familia Arteche. Posee, en su precioso caserío Gorrondona en Bakio, 3 hectáreas de viñedo donde cultivan con primor la vieja y olvidada uva Folle blanche, que en Charentes (Francia) hace años se utilizaba para obtener coñac, y la autóctona Hondarribi zuri. Con ellas, y mucha dedicación, elaboran su txakoli que hoy puede enorgullecerse de tener su propia Denominación de Origen. Un vino muy veraniego, ligero y fresco, con aromas nítidos de fruta carnosa y los recuerdos herbáceos. Sonriente y travieso, la ligera aguja de carbónico refuerza la impresión acídula, da brillantez a los perfumes frutales y garantiza la felicidad de un trago honrado.

La ligera aguja de carbónico refuerza su frescura

También hay que destacar la fundamental labor de Ana Martin Onzaín. Está revolucionando el ya alterado mundo del txakoli vizcaíno. Esta soberbia enóloga, que pese a su juventud tiene acumuladas experiencias notables -ha participado en la creación de alguno de nuestros mejores blancos, particularmente en Galicia- se ha volcado en la viticultura de su tierra, arrasando con viejos esquemas. Con el apoyo de Gariokoitz Rios Urbaneta, no ha dudado en desterrar la mítica Folle Blanch, de la que tan orgullosos se sienten sus paisanos y sustituirla por Sauvignon, que aporta un 40% al nuevo vino. El resto, naturalmente, la imprescindible Hondarribi Zuri La vendimia iniciada en el momento óptimo; una selección de uvas, a veces grano a grano; esmeradísima fermentación y, ¡voilá!, intenso aroma afrutado con el sutil perfume floral; vivo, esbelto y armonioso, tiene la acidez perfectamente integrada, y clara su vocación europea



Ana Martín, enóloga-asesora de Itsasmendi Txakolina.

Alardean los de la muy vizcaína bodega Virgen de Lorea, en plenas Encartaciones, de haber elaborado su primera cosecha en 1929. No fue mal año, aunque algo lejano para un vino de perfiles inciertos, fruto del caserío, la necesidad y el ingenio, de acideces inaguantables y azúcares de tapadillo. Ha llovido mucho desde entonces, y para gusto de muchos. La artesanía se ha tecnificado, la uva foránea Folle blanche, de aromas herbáceos, va cediendo terreno a las autóctonas Hondarribi Zuri y Beltza, los vinos se adornan de aromas florales, la rusticidad se recubre de cierta finura, y el trago siegue siendo alegre, ligero, campestre. Su txakoli tiene una nariz fresca, con perfumes del flor de saúco y fruta carnosa, que recuerda a la de ciertos vinos franceses elaborados con Sauvignon blanc. En boca es brillante, festivo, con un punto oportuno de carbónico.

Txakoli con amparo

El txakoli como D O está ligado al desarrollo de la Nueva Cocina vasca. Todos los grandes cocineros han incidido positivamente en la difusión del txakoli guipuzcoano y vizcaíno, poseedores ambos de características muy diferentes. Históricamente, Guipúzcoa era una provincia más sidrera que txakolinera, pero hoy en día es una gran consumidora. El número de litros que se consumen en un mediodía en la parte vieja de Donostia supera al consumido en todo el territorio vizcaíno en el mismo tiempo. La lacra del txakoli vizcaíno es precisamente la falta de consumo. Además del hábito, una de las razones por las que se consume mucho txakoli en Guipúzcoa es su gran calidad media, más homogeneizada que en Vizcaya, en donde aquella se localiza en una docena de bodegas. Otra fuente de impulso para el txakoli es la estación de Viticultura y Enología de Zalla en donde se están haciendo experimentos con nuevas variedades de uva. En este golpe de inquietud importante, los elaboradores están haciendo historias con pretensiones grandes, pese a las modestas explotaciones vitícolas familiares.

Bixente Eizaguirre y Gemma Beristain, con un queso de oveja de Concha Argalla, de Lastur: perfecto con el txakoli de Talai Berri.

El dilema de los varietales

Históricamente, cuando se crean las DO hay que recuperar la práctica totalidad del viñedo porque la elaboración del txakoli vivía un franco retroceso. En los primeros momentos se realizan plantaciones de material vegetal autóctono, pero quizás sin una selección demasiado exhaustiva. Llega también un cierto popurri de variedades que da lugar a txakolis muy diferentes. Desde que existe una voluntad de organización, comienzan a estudiarse las poblaciones más interesantes de Hondarribi Zuri y Folle Blanche para seleccionar el mejor material vegetal y que éste pueda estar disponible en los viveros. También se empiezan a estudiar las uvas foráneas para su uso como variedades mejorantes. Respecto a los comportamientos particulares de estas variedades, cabe señalar que la Chardonnay se adelanta mucho al resto y no encaja muy bien en el perfil de la zona.

Así las cosas, en Bizkaia se vive el dilema de si impulsar las variedades locales o incorporar otras nuevas como variedades complementarias/mejorantes, aunque en el caso de la incorporación de uvas mejorantes sería siempre en un porcentaje de un 70% autócto-

Caserío de Itsasmendi, en Muskiz (Vizcaya)

variedades complementarias/mejorantes, aunque en el caso de la incorporación de uvas mejorantes sería siempre en un porcentaje de un 70% autóctonas y un 30% foráneas. A la hora de seleccionar variedades foráneas para la experimentación, se tomaron en cuenta las tradicionales variedades blancas de calidad (Chardonnay, Suavignon blanc, Riesling y la Albariño (con ésta no hubo éxito, no se adaptaba a la zona) y otras cultivadas en zonas climáticas similares como el Jurançon.

En catas con vinos experimentales realizadas recientemente cobraron protagonismo tres txakolis. Como conclusión cabe señalar que la cata de Hondarribi Zuri más mejorantes fue la más interesante. En la misma no se llegó a una conclusión clara sobre qué variedades mejorantes podían ser las más adecuadas, pero sí que se debía seguir investigando. Quedaron claras, asimismo, dos cosas. La primera, el poco interés de la Folle Blanche cuyo verdadero problema es que está muy extendida en el territorio y no se puede borrar del mapa de un día para otro. Lo máximo que se consigue es que no se hagan nuevas plantaciones, pero para un viticultor medio, sin un compromiso total con la calidad, es difícil entender que deben sustituir la variedad más productiva por otras cepas que le dan la mitad de la producción. La segunda, los aspectos positivos que pueden aportar variedades mejorantes como las Riesling y Sauvignon. Pero, entonces, la pureza de un vino con fuertes raíces éticas puede disolverse en la búsqueda de la calidad a cualquier precio.

Texto: Mikel Ceberio
Carlos Delgado
Fotos: Heinz Hebeisen

Txakoli '98: buenos los varietales tardíos

La última cosecha en las comarcas chacolineras puede considerarse, en términos generales, como buena. En general, la recolección en la cornisa cantábrica ha tenido un desarrollo irregular que se ha cebado sobre todo en las uvas de maduración temprana. Todo iba bien hasta el mes de Septiembre, en el que las lluvias hicieron su aparición, con el consiguiente peligro de que no maduraran bien las variedades tempranas, la Folle Blanche principalmente. El riesgo de podredumbre hizo acelerar la vendimia de estas uvas, cuando todavía el proceso de maduración andaba entre los 7 y 9º grados alcohólicos posibles. En Octubre cambió el panorama aparecieron días asoleados y secos, con lo que las variedades de desarrollo tardío pudieron madurar sin apenas problemas. Las hondarribis han dado mostos sanos, con suficiente grado y equilibrio. En resumen: un buen año para las bodegas con un alto porcentaje de cepas autóctonas, y una cosecha irregular para las que han tenido que conformarse con los flojos mostos de Folle Blanche y otras variedades de maduración temprana.

★☆
Aretxondo
Aretxondo, SAT
Uno de sus años buenos. Con un excelente color amarillo y cristalino. Es muy expresivo de aromas, frutosos, con recuerdos de manzana reineta y alguna nota herbácea. En boca es fresco, la adecuada acidez le da viveza y prolonga el trago.

★
Gorrondona
B. Doniene-Gorrondona
Amarillo pajizo con tonos verdosos, brillante. Es limpio en nariz, con fuerte expresión de manzana verde y hierba. Es muy vivo en boca y predomina una notable acidez.

★★
Itsas-Mendi
B. Itsasmendi
Un bonito color amarillo pajizo, brillante. Tiene un abanico de aromas que adorna una de las mejores narices de la cata. Es potente, y su recuerdo de hierba fresca y fruta exótica combina muy bien con el equilibrio hallado en boca.

★
Uriondo
Roberto Ibarretxe Zorriqueta
Bien presentado, con limpios colores amarillo pálido. Siempre ha gozado de originales aromas, recuerdos de exóticas notas florales. Es un vino muy ligero, fresco y agradable.

★☆
Virgen de Lorea
B. Virgen de Lorea
Presenta un bello color amarillo pajizo con tonos verdosos. Es muy potente en nariz, su frutosidad estalla con fuerza, y recuerda a la fruta exótica. En boca está bien equilibrado, suave, y destaca la limpieza en retronasales.

★
Rezabal
Rezabal
Amarillo pajizo, brillante, es un buen ejemplo de txakoli, en el que los aromas de manzana fresca se expresan con gracia; la acidez está marcada correctamente, y su final es amplio y muy agradable.

★☆
Talai-Berri
Talai-Berri
Un buen ejemplo de vino joven y ligero, en el que el color es muy atractivo; los aromas de fruta carnosa, limpios y firmes, son persistentes. En boca, una fresca acidez le da gracia y vivacidad.

★☆
Txomin Etxaniz
Txakoli Txomin Etxaniz
Un buen color amarillo pajizo, brillante. En nariz combina bien la frutosidad de manzana con notas de hierbas. Es sabroso y tiene un buen paso de boca, donde resalta su untuosidad y frescura.

Venta d'Aubert

Una bodega multinacional en el Bajo Aragón

Texto: *Eduardo Delgado*
Fotos: *Heinz Hebeisen*

Esto es el Maestrazgo: el antiguo y amplio feudo de los belicosos maestres de Santa María de Montesa, al tiempo caballeros, soldados, monjes y galanes furtivos. Buenos vinicultores, también, y consumidores devotos de sus vinos.

Pasa por Valderrobres un río que se llama Matarrañas, de aguas muy claritas con pececillos que pueden verse asomándose uno al pretil del puente medieval. Este pueblo además de monumental es bilingüe. La gente se expresa lo mismo en castellano que en valenciano, con acento propio envuelto de toques aragoneses, lo que, se explica porque la comarca está en una zona lindera con Castellón, y Tarragona.

Es una parcela aragonesa donde presumen mucho del tambor y el bombo.

Lo anuncian a todo trapo en carteleones carreteros por Alcañiz, por Híjar, por Calanda... Luis Buñuel, que era de aquí, fue uno de los geniales sordos de la historia. Pero existe el silencio, palabra.

El silencio está en los lugares donde reposa y madura el vino. Allí no se oye el vuelo de una mosca. Allí las barricas, limpias y alineadas, componen un paisaje tan geométrico como silencioso, y en su vientre de madera, tan calladas, ellas

VINUM JUNIO • 99

Ruth Brandestini, en la nave de crianza de Domus

solas van madurando los vinos que un día nos darán graciosa verborrea, acompañarán el condumio y nos aliviarán la vida.

En el camino que va de Alcañiz a Valderrobres, y de Valderrobres a Arnés, por estas tierras de bombo y tambor, hubo en tiempo gran superficie de viñedo, pero ahora son básicamente ganaderas, y en lo agrícola cultivan el almendro, el olivo y también un poco la vid. Es una región hermosa, suave y despoblada, que tiene como telón de fondo las crestas "dels ports de Peseitx", muy abruptas y pobladas de jabalíes y cabras montesas.

Allí, en el pueblo de Cretas, fue a parar una pareja de suizos, hace pocos años: Hanspeter Mühlemann y Ruth Brandestini. Conocían la zona como viajeros turistas, pero un buen día ambos quemaron sus naves y vinieron a este rincón de Teruel con la idea de montar un restaurante de carretera. Esto se demostró difícil. Y entonces esta pareja de maduros aventureros decidió, puestos a aventurarse, hacerlo por el vino.

Esto ocurrió hacia 1987. Se hicieron con trece ha. en Venta d'Aubert, y allí, favorecidos por el clima y las condiciones del terreno, fueron plantando sus cepas en una tierra que hasta entonces era un monocultivo de avellano. Actualmente poseen 80 hectáreas, 14 de ellas de un espléndido viñedo sobre suelos arcilloso-calcáreos, a 500 m. sobre el nivel del mar, y bendecidos por un clima mediterráneo semicontinental que propicia un perfecto desarrollo de la cepas. La búsqueda de la mayor calidad de uva les ha llevado a desarrollar un marco de plantación de 2.500 cepas/ha., con un rendimiento medio que no supera los 3.000 kg./ha.

La bodega de la Venta d'Aubert es una instalación limpia y reluciente, donde brilla el acero inoxidable de los grandes depósitos de fermentación, cerca de la nave donde reposan las barricas de roble.

Dos genios asesoraron en un principio a la bodega: José Luis Pérez -quien les aconsejó qué cepas plantar, cómo elaborar y la adecuada mezcla de las distintas uvas- y Álvaro Palacios. Hoy, el tercer hombre en la sociedad es el enólogo alemán Stefan Dorst, que crea vinos lo mismo en España que en Suiza, Chile o Sudáfrica. Fueron así uniéndose las Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha tinta y blanca, Chardonnay y Viognier.

El resultado, vinos de gran personalidad, muy potentes y carnosos: el Venta d'Aubert blanco de Chardonnay, Viognier y Garnacha blanca, que ha reposado 4 meses en barricas nuevas de roble francés; y el Venta d'Aubert Crianza a base de Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha y Syrah, envejecido durante 18 meses en roble americano y francés. El mayor de la familia se llama Domus, un soberbio Reserva con el mismo coupage que su hermano menor. El Domus, un tinto profundo y aromático, es la estrella de la casa. Dos años en barrica de roble francés le preparan para largos viajes dentro de la botella.

El Domus y sus hermanos blanco y Crianza, todos ellos amparados bajo la etiqueta "Vino de la Tierra. Bajo Aragón", se venden ya en Italia, Inglaterra, Bélgica, Dinamarca, Holanda, Alemania, Suiza y Austria, además, por supuesto, de España. En realidad, aquí se queda sólo un veinticinco por ciento de una producción total que está alrededor de las 60.000 botellas. Es un vino multinacional el que producen estos dos suizos sumergidos en las tranquilas soledades del Maestrazgo.

ENTREVISTA CON JOAN MILÁ

La viña es universal

Enólogo multiempleado, trabaja sin descanso. Se ha convertido con los años en uno de nuestros mejores pensadores del vino. Profesor de la Escuela de Enología Mercé Rosell, en Sant Sadurní, pasa de la teoría a la práctica predicando con la elaboración de sus propios vinos y asesorando, en sus escasos "ratos libres", a bodegas de buena parte de la península. Desde que elaboró aquel Gran Caus magnífico, un punto de partida del gran rosado español, se le considera el mago del rosado, uno de los creadores de ese vino moderno de bello y subido color, de intensidad aromática y cuerpo rotundo. Su apuesta por los vinos modernos, con una comedida puesta en madera, aunque no exentos de estructura y cuerpo, arrastra un montón de seguidores en numerosas zonas vitivinícolas españolas.

¿El vino español ha cambiado para bien?
El vino en España ha dado un cambio radical a partir de la entrada en las bodegas de tecnología avanzada. Después vino la especialización en cepas y crianzas, para llegar a la actualidad, con el reconocimiento del mercado exterior.

¿Las variedades son autóctonas, son foráneas... ?
La viña es universal, solo tienes que probar en dónde va mejor, dónde sus condiciones se adaptan al vino que quieres hacer. Lo demás es cuento. La prueba está en los vinos que se están elaborando de Pinot Noir o Merlot en donde nunca ha habido viñedo, con resultados excelentes.

¿Por qué esa preferencia, esa especie de entendimiento con la variedad Merlot, donde usted cincela sus grandes rosados?
Es una uva muy aromática, con cuerpo, y poco delicada para su manejo. Hace años nosotros, Mas Comtal, aconsejábamos a los agricultores que plantaran Merlot, incluso corriendo con los gastos de plantación, pero nadie quería arriesgarse.

HERPASA

DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE
VINIFICADORES
AUTOVACIANTES MECANIZADOS
FILTROS PARA VINO
FILTROS DE VACÍO
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN
INTERCAMBIADORES
PASTEURIZADORES
CONCENTRADORES

Valencia, 318 - 08009 Barcelona
Teléfonos 93 207 15 08 - 93 207 17 62
Fax: Oficina 93 458 63 49 - Fábrica 93 772 12 64

Joan Milá, en una cata de Chardonnay: uno de sus vinos favoritos

Sus vinos de crianza en roble tienen la virtud de respetar, ante todo, la frutosidad. ¿Prefiere un tipo de roble en concreto?
Robles hay muchos. La gente se ha creído que solo se trabaja con los cuatro tipos de bosques franceses y uno americano. Pero existen bosques de robles en América más grandes que una región europea, todos diferentes por las especiales condiciones climatológicas o del suelo. Prefiero elegir una combinación de varios tipos para hacer el vino que quiero.

¿Cree en el vino de terruño?
Por supuesto. Es la especialización total del vino. Aquí tenemos muchas posibilidades. Hay zonas de grandes contrastes, como la Rioja o algunas comarcas de Cataluña.

¿Las denominaciones de origen sirven para orientar?
Las denominaciones de origen deberían profundizar más en esta labor y no estar tan cerradas a la investigación. A menudo solo sirven para coartar la imaginación del bodeguero.

¿Tiene alguna utilidad la DO Cataluña?
Parece un concepto como el de la AOC Burdeos. Creo que, en ese sentido, tendría razón de ser. Podría haber un vino genérico de todo el país, donde se encuadrarían los vinos sin la categoría suficiente para ostentar, por ejemplo, la contraetiqueta del Priorat, y se conservarían las denominaciones de origen actuales con un control muy estricto.

¿Quedan nuevas comarcas vinícolas por descubrir?
Por supuesto. Hay zonas como el Ampurdán o Los Oteros, en León, que presentan suficientes razones para dar vinos grandes. Posiblemente en el valle del Jalón se podrá realizar una especie de Priorat, porque disfruta de parecidas condiciones edafológicas. Mi teoría es que si los ingleses hubieran descubierto el Priorat antes que el Douro el Priorat sería "Oporto".

Bartolomé Sánchez

Bodegas Avelino Vegas, S.A.
Real del Pino, 36. Tel. 921 596002/596080 Fax 921 596035
40460 Santiuste (España)

VITICULTORES Y ELABORADORES
DE CAVA DESDE 1924

Recaredo
MATA CASANOVAS, S.A.
C/TAMARIT, 7 AL 12 APDO. 15 TEL. 93 891 02 14 FAX 93
891 16 97 08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA (BARCELONA)

Una cuidada selección de uvas, la tierra, un microclima específico, su historia y una gran tecnología, se aúnan para elaborar estos selectos vinos que han consolidado la D.O. Alella a nivel nacional e internacional

Roura

Vall de Rials 08328 Alella (Barcelona)
Oficinas: C/Felipe II, 443
Tel.933527456 Fax 933524339

Una tierra fértil, rica en recursos naturales, donde la viticultura de calidad se abre camino con paso decidido.

Uruguay, un diamante en bruto

Un suelo formidable, ubérrimo, y un cielo generoso de sol y de agua hacen de la llanura uruguaya uno de los paraísos más deslumbrantes del continente. Un país radiante, como un inmenso prado donde el ganado que pasta en sus verdes tierras luce un pelaje reluciente. A esta inmensa fuente de recursos se arrima ahora la industria vitivinícola, un verdadero diamante en bruto que sin duda alcanzará todo su brillo en un futuro no lejano.

En esta riqueza natural, los viñedos crecen prolíficos, tradicionalmente con una gran producción a poco que se duerma el podador. La cantidad había sido la pauta hasta la década de los setenta, momento en que el sector opta por dar un nuevo sentido a la viticultura del país.

La viticultura uruguaya había tenido un principio de lo más esperanzador. Después de sufrir la inevitable avalancha de los viñedos plantados por los colonos españoles, se dio acogida a las grandes variedades europeas. Cuando al comienzo de los 50, un famoso enólogo francés recomenzó una profunda reestructuración del sector, un ministro respondió que "no merecía la pena aportar dinero público al sector vitivinícola, pues era mucho más barato importar el vino de Argentina que producirlo en el País".

Tal ceguera política produjo una reacción fulminante en los bodegueros. Los más fuertes se pusieron inmediatamente manos a la obra. Importaron viñas y rehabilitaron lagares, e hizo su aparición en escena la barrica nueva de roble francés y americano. La reconversión del viñedo se está llevando a cabo con una precisión científica. El arranque de viñas ha alcanzado hasta a los vidueños nobles (muy viejos ya y con infecciones víricas).

La resurrección del "vino fino"

Curioso apelativo que distingue al vino embotellado y elaborado con variedades nobles, nada que ver con los "finos" de crianza biológica típica de Jerez. En esta rehabilitación están implicadas una serie de familias, la mayoría de las hondas raíces vitivinícolas en sus países de origen: Italia y España. Aquí los Pisano, Ariano, o Stagnari, se mezclan con los Varela, los Irurtia o los Carrau. También, cómo no, les acompañan viticultores y bodegueros de ascendencia teutona y francesa.

Y no es que la cultura sea homogénea. Les une la esperanza en el futuro, pero les separa el modo de trabajar. Desde la manera apasionada de la familia Pisano, con el padre ejerciendo de patriarca -cuyo libro de cabecera es el Quijote-, al metódico trabajo de Castel Pujol, el feudo de los catalano-uruguayos Carrau, familia que conserva como honor y costumbre el poseer la doble nacionalidad, generación tras generación.

En esta línea se encuentran bodegas como Los Cerros de San Juan, una empresa que dedica parte de sus 12.000 ha. de hacienda a la producción de vino, en la que trabaja la ingeniera Estela de Frutos, profesora de Enología en la facultad de Agronomía de Uruguay. O como la bodega vanguardista de Juanicó, volcada en la exportación de sus vinos a países europeos.

Calvinor y Carrau disponen de grandes extensiones de viñedo en el norte del país, incluso el último ha comprado algún terreno en Brasil. El cultivo también se ha adaptado a las necesidades del suelo o el clima. Abunda la plantación en "Y" o "gran lira", una modalidad idónea para la Tannat. Como la tierra es tan rica y pesada, las bodegas cuyo patrón es buscar las cosechas de calidad tienden a sembrar en la viña leguminosas entre los hilos de cepas, para restar fuerza a la cepa. De los 32.000 kilos por ha. obtenidos no hace mucho en plantaciones de híbridos productores directos, se ha bajado en pocos años a 9.000. Esto, en viñedos donde se busca la calidad de los mostos. En el resto sigue siendo normal una producción que oscila entre los 12.000 y los 18.000 kg.

Cierto es que en buena parte del sector todavía se trabajan los dos productos en la misma bodega: el vino llamado de "damajuana", o de garrafa, del que se obtienen beneficios aún irrenunciables, y el vino "vino fino".

Este buen trabajo ha tenido su justo reflejo en el éxito de crítica y público obtenido por el "Tercer Salón del Vino Fino". Por su parte, los miembros de la Sociedad de Catadores han editado la primera guía del vino fino uruguayo, práctico libro de catas que recoge unas 20 bodegas de vanguardia.

Las mejores comarcas

Alrededor de 10.000 hectáreas, propiedad de casi 400 viticultores se, reparten entre las 9 zonas del viñedo más significativas.

• Sur. Es la más importante, situada alrededor de Montevideo, cuyo referente es el departamento de Canelones. En él se ubican hasta 6.000 ha. y grandes firmas que elaboran vino de calidad. Sus tierras son ricas, arcillosas y calcáreas. El clima, templado, con largas maduraciones de las uvas. En esta zona también están Florida, Montevideo y San José

• Sudoeste. Una comarca en la que influye extraordinariamente la confluencia de los ríos Paraná y Uruguay. Los suelos son de carácter aluvial y los vinos suelen adquirir un fuerte grado alcohólico. El departamento es Colonia.

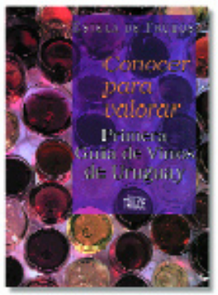
• Norte. En la frontera con Brasil, uno de los viñedos más modernos del país, así como las instalaciones bodegueras. Artigas y Bella Unión son las poblaciones importantes.

• Centro. Se cosecha medio millón de litros; su característica principal es la diferencia térmica noche/día y sus suelos arenosos, situados en Durazno,

Un viñedo con estrella

El viñedo uruguayo a cambiado totalmente su paisaje desde que los primeros habitantes españoles plantaran, para consumo propio, algunos sarmientos. Fue en 1870 cuando Don Pascual Harriage, inmigrante vasco-francés, plantó el primer viñedo industrial: 200 ha. de Tannat, variedad del sudoeste francés, concretamente de Madiran. Esta uva capicúa es la que mejor parece asumir la tremenda riqueza del suelo uruguayo. Produce vinos originales, con personalidad, de suave tanino y aromas plenos de frutosidad.

También por aquellas fechas otro inmigrado, esta vez español, el Sr. Vidiella, importó otra variedad, la Folle noir a la que llamó Peñarol. Comenzaron a poblarse los campos de ella pero la filoxera y un cambio de mentalidad provocaron que se descuidaran sus viñedos. La explosión demográfica provocó que contase más la cantidad que la calidad, y los agricultores se aplicaron a poblar los campos de híbridos, hasta el punto de que en la última reconversión, ciclo que aún no ha terminado, los plantones de Tannat se traen directamente de Francia por su mejor estado de selección y sanidad. En estos momentos se planta en Uruguay lo mejor de los viñedos franceses, italianos y, en fin, las variedades de moda en Europa.



Arriba, portadas de las primeras guías de vinos de Uruguay.

Abajo, mapa de las regiones vitícolas de Uruguay: cerca de 10.000 hectáreas de buen viñedo.

Típica plantación en "Y" o "gran lira", una modalidad idónea para la Tannat uruguaya.

que influye extraordinariamente la confluencia de los ríos Paraná y Uruguay. Los suelos son de carácter aluvial y los vinos suelen adquirir un fuerte grado alcohólico. El departamento es Colonia.

• Norte. En la frontera con Brasil, uno de los viñedos más modernos del país, así como las instalaciones bodegueras. Artigas y Bella Unión son las poblaciones importantes.

• Centro. Se cosecha medio millón de litros; su característica principal es la diferencia térmica noche/día y sus suelos arenosos, situados en Durazno, Carpintería y El Carmen.

• Noreste. Con un clima cálido y tierras arcillosas, son viñas con mucho sol y producción. Se encuentran en el departamento de Ribera, la mayor parte en Tacuarembó.

• Litoral norte. En los departamentos de Salto y Paysandú, de paisajes exuberantes, con el agua como principal elemento, hasta doce bodegas tienen su sede en esta comarca.

• Litoral sur. Aunque de producción de escasa importancia, es una comarca plagada de pequeñas bodegas con elaboraciones artesanales.

• Sureste. Es una región más conocida por sus paisajes naturales y por la obra del hombre en el litoral. A ella pertenece la célebre y bellísima ciudad de Punta del Este, Punta Ballena donde se encuentra el hermoso conjunto llamado "Casapueblo", obra del genial artista César Páez. Parece que allí se pueden elaborar vinos interesantes gracias a la diferencia del suelo, con fracciones de carácter pizarroso.

Bartolomé Sánchez

TRATAMIENTOS INDUSTRIALES
Avda. de las Olimpiadas, 71
Nave 2-Políg. Ind. Can Roses
Tel. 93 588 23 25 Fax 93 588 26 23
08191 RUBÍ (Barcelona)

Políg. Ind. El Prado
C/ Santa Lucía, s/n
01320 OYON (Álava)
Tel. 941 60 16 16 Fax 941 60 15 04

El reino capicúa de la Tannat

Presentamos una selección de los vinos más importantes de Uruguay. No están todos los que son, pero son todos los que están: razones de espacio nos han obligado a dejar en el bloc de catas vinos con un gran futuro. Otra vez será.

★★★
Catamayor Sauvignon Blanc 1998
Castillo Viejo, S. A.
La Sauvignon mantiene los aromas europeos de boj, maracuyá y hierba fresca. Sabroso, equilibrado y muy vivo, despliega frescura y deja la boca llena de aromas.

★★★
Chardonnay del Museo 1998
B. Castel Pujol
Amplia gama aromática: fruta exótica, una punta de humo y un toque de mantequilla. En boca se expande con untuosidad y buen cuerpo. Perfecta integración de sus 13º de alcohol.

★★
Cuna de Piedra Chardonnay 1998
Los Cerros de San Juan, S. A.
Elegante, de finos aromas varietales, (sobresalen tonos florales). Sabroso, con paso de boca equilibrado, y vivo, y aromas de fruta fresca, miel y un recuerdo de hinojo en retronasales.

★★★
Don Pascual Chardonnay/Viognier 1998
Establecimiento Juanicó, S. A.
Puede ser el mejor blanco de Uruguay. Excelente su puesta en madera; sutil combinación de aromas frutosos y especiados, coco y mantequilla. En boca (su mejor baza), con estructura y untuoso. A beber dentro de dos años.

★★
Don Pascual Sauvignon Gewürztraminer 1998
Establecimiento Juanicó, S. A.
Hay en él notas de flores (jazmín, rosas) un toque de hierba, incluso fruta exótica. Pero nada exagerado. En boca es goloso, fresco y un tanto ligero. Algo comercial.

★
Fond de Cave
B. y Viñedos Santa Rosa
Es quizá el mejor espumoso de Uruguay. De burbuja bien integrada, pequeña y constante. Aromas de una crianza moderada; en boca resalta su frescura con una cremosidad aceptable.

★★
Gewürztraminer 1997
Viñedos y Bodegas Pisano
Aromas claros de la variedad. Notas de flores, fruta exótica y tonos de moscatel. Es un poco goloso pero bien estructurado y llega a la retronasal con fuerza, con recuerdos de miel, flor y hierba fresca. Durará unos años en botella.

★
Sauvignon Blanc 1998
Varela Zarranz
Uno de los mejores sauvignon de Uruguay. Aromas originales, notas de flores junto a un leve "petroleado" que recuerda a algunos alsacianos. Desconcertante en boca, de un sabor dulce poco conjuntado.

★★
Cabernet Sauvignon 1997
Bruzzone & Sciutto
Firmes aromas frutosos (también sale un tono vegetal) acompañan a un tanino bien integrado. Queda en el paladar una sensación secante.

★★★
Calvinor Cabernet Sauvignon 1998
Calvinor
Dominan los aromas de noble reducción y frutosos (frutos rojos). Buena estructura en boca, carnoso y suave, algo cálido. En retronasales, aromas de fruta compotada y notas de cuero.

★★☆
Catamayor Corazón de Roble 1997
Castillo Viejo, S. A.
Es la prueba de que se pueden hacer buenos tannat de crianza en madera. Aromas frutosos bien ensamblados con los tonos especiados, que necesitan evolucionar en botella. Buena estructura, algo crudo.

★★★
Catamayor Tannat 1997
Castillo Viejo, S. A.
Muy aromático, bastante complejo; resalta el poder balsámico, con notas de tinta china y ciruela. Muy sabroso y bien estructurado, tanino maduro y bien integrado.

★★☆
Colección Privada 1993
Faraut, Hnos. S. A.
Las dos Cabernet, Merlot y Tannat y dos años de estancia en grandes toneles de roble hacen de él un vino equilibrado, sin que sobresalga ninguna variedad. Recuerda bastante a los viejos riojas.

★★★
Cuna de Piedra Tannat 1997
Los Cerros de San Juan, S. A.
Uno de los mejores de Uruguay. Tal vez el suelo o el bajo rendimiento le den a este Tannat la estructura y el poder del que adolece la mayoría de ellos. Una crianza justa, de unos 9 meses en barrica de roble, hace que el vino posea una frutosidad en primer plano. Carnoso y bien estructurado, desarrolla un tanino maduro y envolvente que deja el paladar gratamente perfumado.

★★
Posada del Virrey 1998
Establecimiento Vinícola Irurtia
Un Tannat con bastante poder tánico para envejecer en botella conservando el aroma inicial de frutillos de bosque confitados (mora). En boca está bien equilibrado, algo astringente.

★★
Preludio 1995
Establecimiento Juanicó, S. A.
En él se encuentran las Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e incluso Petit Verdot. Muy frutoso aunque domina todavía una punta de madera. Con buena estructura en boca y cierta astringencia por un abundante tanino y acidez. Debe evolucionar.

★★
Tannat del Museo 1998
B. Castel Pujol
Es un tannat de color amoratado, capa media y amplios aromas, la madera bien puesta, de forma que deja expresar a la frutosidad con total desenvoltura, apenas si se perciben alguno tonos especiados. En boca es muy elegante, equilibrado y bastante largo.

★★☆
Tannat 1998
De Lucca, Vinos El Colorado
Resalta su expresión frutal (mora y mermelada de frutas). Sabroso, con un paso de boca amable y un tanino carnoso y dulce que acaricia el paladar. No será muy longevo.

★★
Rincón de Carrasco Tannat 1998
Viñatar, S. A.
Aromas de mermelada de frutillos de bosque, que combinan con un sedoso tanino y una sulyugante carnosidad que envuelve el paladar.

★★
Tannat Premier 1998
Bodegas H. Stagnari
De aromas a grosella, limpio y potente. Con cierta estructura y un paso de boca equilibrado. No será longevo: durará un par de años.

★★★
Tannat Viejo 1995
Bodegas H. Stagnari
Muy aromático, con notas de madera maravillosamente conjuntadas con la fruta de bosque. Equilibrado, de tanino maduro y bien evolucionado. Muy original.

★★★
Tannat Viña Constancia 1998
Ariano Hnos, S. A.
Sabroso y envolvente por un bello tanino suave y consistente que acaricia el paladar. Un fondo especiado deja un buen recuerdo en vía retronasal.

★★★☆
Tinto Carrau 1994
B. Castel Pujol
Potente y de gran limpieza aromática, en el que las variedades Tannat (en un 50%), Cabernet sauvignon y franc se ensamblan perfectamente. Aromas de frutillos silvestres en una atmósfera de madera fina (pimienta, algo de vainilla). El paso de boca es sabroso, largo y muy equilibrado.

★★☆
Tinto Fino Selección 1998
Ariano Hnos, S.A.
Tannat, Cabernet franc y Syrah son la uvas del "corte". Muy expresivo en nariz, recuerdos de frambuesas se combinan excelentemente con una fina madera. Equilibrado, con un tanino que le permitirá evolucionar lentamente.

Mezze, Kibbeh, Cabernet

LÍBANO, 10 años después de la guerra civil

Los longevos vinos de Château Musar se han convertido en leyenda con el sobrenombre de "vinos de la guerra". Desde entonces, en el País de los Cedros, punto de encuentro de oriente y occidente, ha dado comienzo una nueva época. Incluso los caudillos de antiguos bandos de la guerra, como el druso Walid Jumblat, invierten en la vinicultura floreciente en el valle de Bekaa. Hace ya tiempo que la fama no es patrimonio exclusivo de Château Musar. Château Kefraya y Château Ksara retan a la "leyenda Musar" introduciendo en las bodegas técnicas modernas y enólogos de Burdeos.

Los aromas especiados, como los que asaltan a uno en el zoco de Baalbek (izquierda), vuelven a encontrarse también en los vinos que maduran en las barricas de Château Kefraya (arriba).

LÍBANO, 10 años después de la guerra civil

«Beyrouth ya Beyrouth»

El Airbus de la Middle East Airlines, procedente del mar, hace un último bucle sobre el caótico mar de casas de Beirut. Vista desde arriba, es una ciudad como cualquier otra y, a pesar de todo, nos vuelven a la mente irremisiblemente aquellas imágenes que antaño sembraron en nuestras cabezas emisoras como la CNN y directores de cine como Volker Schlöndorff en su cinta bélica "Die Fälschung" ("La falsificación"). Nos referimos a los soldados de la milicia Amal en sus jeeps con ametralladoras montadas encima, a las fotografías enormemente ampliadas del Ayatollah Jomeini en los campos de la Hezbollah chiíta, junto a Baalbek, a los aviones de combate israelíes realizando "ataques de represalia…"

Ciertamente Beirut, con sus "cicatrices de la guerra civil" evidentes y claramente visibles, aún parece estar lejos de aquel tiempo en el que ostentaba orgullosa el título de "Perla de Oriente". Entonces como ahora, los espacios vitales de los habitantes son idénticos a la zona de influencia de su grupo étnico. Es inútil preguntar a un cristiano si sabe de algún restaurante en Beirut occidental, zona musulmana. La respuesta, si la hubiere, será un desinteresado encoger de hombros. Y sin embargo, hay lugares en los que "Beyrouth ya Beyrouth" reaparece como crisol pulsante, como complejo conglomerado de oriente y occidente que no necesariamente funciona según reglas inteligibles, tal y como lo celebra la legendaria Fairuz en sus canciones míticas y claras como el agua. Para percibirlo, la mejor hora es la del crepúsculo en la Corniche, ese paseo sobre la roca costera entre el mar y la ciudad, cuando el sol poniente y la fresca brisa marina acarician a todos por igual: a los jóvenes cristianos, que pasan como exhalaciones en sus descapotables, inundando su entorno con sonido discotequero machacón. A los clanes familiares musulmanes que pasean pausadamente, las mujeres y las muchachas rigurosamente tapadas con el chador. A los palestinos ya mayores, luchando contra el viento con el caftán y el pañuelo en la cabeza. A los soldados libaneses, tumbados relajadamente sobre los sacos de arena de sus posiciones en una roca antepuesta…

Dejamos atrás Beirut bajo su campana de neblina; el viejo Mercedes serpentea curva tras curva, hacia las montañas, donde el aire es fresco y claro. El puerto está a una altura de aproximadamente 1.500 metros sobre el nivel del mar, y las cumbres que lo rodean siguen espolvoreadas de nieve en primavera. Por fin, se abre el valle intensamente verde de Bekaa, cuya parte

Cuando en Beirut el sol poniente roza la Corniche, se acaban las barreras religiosas. El todo Beirut callejea por el Paseo Marítimo.

Un vino Parker llamado «Comte de M»

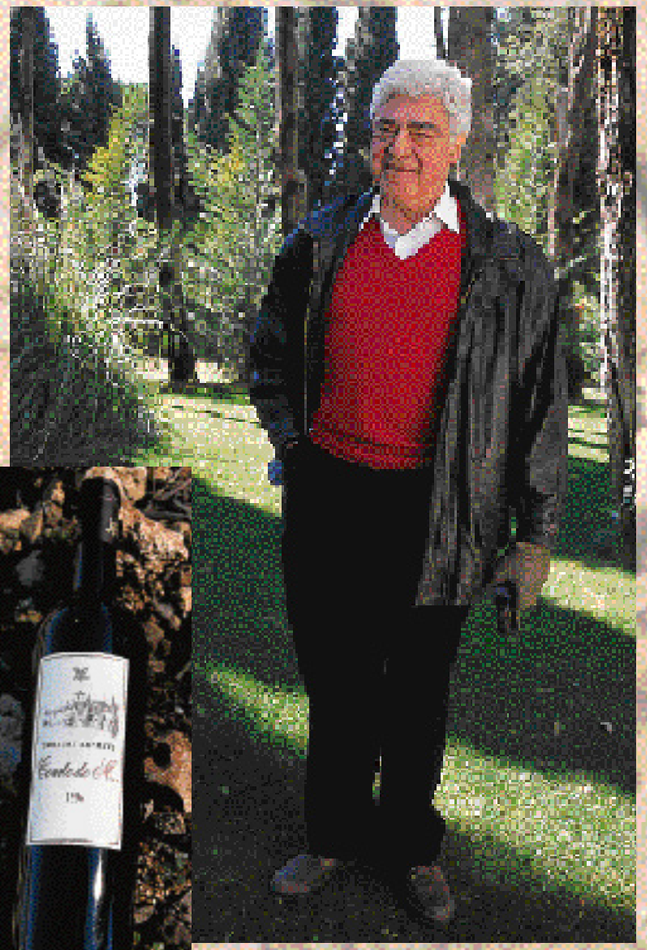
meridional aparece auténtica y literalmente bíblica, con su amplitud casi mística y las laderas áridas y pedregosas de las montañas. A 20 kilómetros al sur de la ciudad de Chtaura, en medio del valle, se yergue orgulloso un cuidado bosquecillo de alerces, pinos y cipreses. En su interior, se esconde Château Kefraya. El "Señor del castillo", Michel de Bustros, muestra orgulloso el número de "The Wine Advocate", en el que Robert M. Parker califica con 91 puntos su "Comte de M." del 96. Y los americanos ya han hecho el pedido por suscripción de la totalidad de las 1.400 cajas de esta nueva Cuvée superior. Sin duda disfrutarán de él. El coupage de 60 por ciento de Cabernet Sauvignon, 20 por ciento de Mourvèdre y 20 por ciento de Syrah, de cepas seleccionadas de unos 20 años de edad, vendimiadas con un contenido de azúcar potencial de más de 14 por ciento de alcohol, ha madurado 14 meses en barricas francesas nuevas. El resultado son intensos aromas de zarzamora y grosella negra, unidos a unas notas de madera de cedro y especias.

Este nuevo vino libanés de prestigio ha sido creado por Jean-Michel Fernández. Este enólogo, que anteriormente participó en la carrera hacia el éxito emprendido por las fincas bordelesas Citran y Giscours, trabajó desde 1996 hasta finales de 1998 en Kefraya. Otro "hombre de Burdeos" llamado Gabriel Rivero, anteriormente enólogo de Sociando-Mallet, se ha incorporado recientemente para asegurar a Kefraya aún más éxitos en "puntos".

Potencial de maduración fantástico

Michel de Bustros procede de una influyente familia de diplomáticos y banqueros griega ortodoxa del barrio Ashrafieh de Beirut. Su padre llegó al valle de Bekaa a principios de los años 50 y plantó las primeras viñas. En las décadas siguientes, la superficie de viñedos de la familia de Bustros creció hasta alcanzar unas 300 hectáreas aproximadamente. Más tarde, en 1979, en plena guerra civil, Michel de Bustros se decidió a construir una bodega e hizo su primer vino.

Pero hasta hace pocos años, no había conseguido despuntar Château Kefraya, a la sombra de Château Musar, el cual, gracias a sus excelentes contactos, ya en los tiempos de la guerra había conseguido consolidarse mundialmente como el vino superior libanés por excelencia. Las grandes añadas de Musar, como la del 69 y la del 70, siguen proporcionando aún hoy el máximo deleite. También el Château Kefraya, un coupage de Cabernet Sauvignon (alrededor de un 50 por ciento), Mourvèdre, Syrah, Cariñena y Garnacha, que en la actualidad se elabora en su cuarta parte en barricas y en tres cuartas partes en tanque de acero, posee un potencial de maduración similar. El del 93, aunque ya muestra sutiles tonos de maduración, sin embargo en el paladar resulta francamente juvenil y carnoso. Para beberlo, el que se encuentra en su mejor momento de maduración actualmente es el del 85, con su frutosidad extremadamente abierta y madura, y una opulencia blanda y especiada, transportada por una acidez jugosa. Sería demasiado simplista reducir el potencial de estos vinos únicamente a su concentración,



Michel de Bustros
Mientras otros pegaban tiros en el valle de Bekaa, Michel de Bustros plantaba árboles y viñas. Hoy, su Château Kefraya desaparece entre imponentes pinos, y su Cuvée superior Comte de M., de cepas de 20 años de edad, hace furor internacionalmente.

LÍBANO, 10 años después de la guerra civil

Al Mijana, Beirut: un cuento de las 1001 noches

Oriente puro: *Para quien quiera pasar una velada como en un cuento árabe, el lugar adecuado es el restaurante Al Mijana, en Beirut.*

Después de innumerables variaciones de mezze, Kasim sirve café en jarritas humeantes y prepara la pipa de agua.

Del "checkpoint" al terruño

Allí donde el acceso al Château desemboca en la carretera comarcal, hay un gran puesto de control del ejército libanés. Y mirando con más detenimiento, se pueden columbrar tanques apostados en el bosquecillo del Château. "Esto", explica Michel de Bustros, "siempre ha sido checkpoint, feliz circunstancia para nosotros, puesto que así estábamos en relativa seguridad, independientemente de qué ejército llevara la voz cantante en cada momento. Los controladores de este puesto fueron primeramente palestinos y, después, tropas de los Emiratos Árabes. Les sucedieron los israelíes y, tras ellos, llegaron los sirios, que a su vez fueron finalmente relevados por el ejército libanés". De Bustros tiene malos recuerdos del año 1982, tiempo en el que los israelíes lucharon contra los sirios en aquella zona. "Había escaramuzas por todos los alrededores de Château Kefraya, y una vez hasta se estrelló un avión de combate sirio en medio de nuestros viñedos", relata.

Pero después volvemos a centrarnos en el presente, más exactamente en los viñedos. Son pequeñas parcelas pedregosas plantadas según el sistema gobelet que, por su aridez, recuerdan a la Rioja alavesa. "El terruño al borde de la llanura, de lodo y cal, es ideal, porque mantiene la humedad a gran profundidad, incluso si no cae ni una gota de lluvia desde Mayo hasta Octubre", explica el patrón. También las grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche tienen un efecto positivo para la calidad. En verano, mientras que de día el termómetro sube a entre 33 y 40 grados, de noche sólo alcanza la mitad. Durante los últimos años, Château Kefraya ha ido subiendo sus viñedos progresivamente hacia el flanco occidental del valle, el Djebel al-Baruk. A unos 1.100 metros sobre el mar, los suelos son aún más pobres, la diferencia de temperatura todavía mayor y la aireación, mejor. Con las cepas Roussanne-Viognier, plantadas hace poco, se espera que también el Kefraya blanco vaya alcanzando paulatinamente el nivel de las Cuvées tintas superiores.

Un vino para cualquier "ocasión mezze"

No hace muchos años que los guerreros de dios del Hezbollah aún ponían bombas en varios restaurantes que servían alcohol. Actualmente, los guerreros fundamentalistas se han retirado a sus campamentos. Incluso en Baalbek, antiguo baluarte del Hezbollah, a menos de 20 kilómetros de la frontera siria, han desaparecido los cuadros de Jomeini. En el anticuado comedor del hotel Palmyra, que pertenece al ex-presidente del parlamento musulmán Hussein Husseini y cuyo ambiente vagamente decadente de terciopelo y marquetería recuerda a un cuento oriental, vuelven a servir discretamente una copita de vino con la comida. Por el contrario, en los locales tradicionales de Beirut, como por ejemplo en el Al Mijana, un palacio de cuento en la Rue Abdel Wahab El Inglizi, el vino libanés forma parte integrante de la tentación oriental que allí se celebra todas las noches, tanto como las innumerables variaciones de mezze, con sus 1001 aromas de menta fresca, cilantro, nuez moscada, cardamomo y canela, como el café aromatizado con agua de azahar o el humo, perfumado de frutos dulces y pesados, de la pipa de agua que tras la cena enciende en el jardín nocturno Kasim, vestido con chaleco bordado y tocado con el fez. Ciertamente los vinos libaneses, sobre todo las añadas más antiguas con acidez madura y jugosa, armonizan espléndidamente con los mezze, desde el puré de garbanzos y berenjenas hasta el Kibbeh crudo (el mejor cordero, Bulgur, aceite de oliva y especias frescas) o las salchichas especiadas.

Château Ksara: superior desde el año 96

Cuanto más se interna uno en el norte de la llanura de Bekaa, el país parece más islámico. Precisamente allí, cerca de la ciudad de Zahle, ciertos monjes jesuitas pusieron la primera piedra de la vinicultura moderna en el año 1857, cuando plantaron las primeras viñas y llamaron a su finca Ksara, en memoria de una antigua fortificación cercana, construida en tiempos de las Cruzadas. Cuentan que, en 1906, unos perros que daban caza a un zorro encontraron por casualidad ese sótano abovedado, de dos kilómetros de largo, de la época románica, en la que hoy descansan muy viejas cosechas de Ksara, que se remontan hasta el año 1918. En 1973, la finca vinícola se privatizó por decreto papal, y los viñedos siguen siendo administrados por jesuitas de la finca Taanayel. Desde que algunos inversores solventes y el winemaker James Palgé, que anteriormente trabajaba en el Prieuré-Lichine de Château Margaux, manejan los designios de Ksara, la finca está en vertiginoso ascenso, iniciado con el año 1996. La bodega se modernizó completamente, y en la cava se pueden encontrar grandes cantidades de tanques de acero inoxidable y barricas Demptos nuevas. Todos los vinos resultan extremadamente limpios en su elaboración. El floral Blanc de blancs del 97 (60 por ciento de Sauvignon blanc y, respectivamente, 20 por ciento de Chardonnay y de Sémillon) es fresco y con aguja, y el Chardonnay del 97 fermentado en barrica verdaderamente puede considerarse de calibre internacional.

La capitana de la finca es el tinto Château Ksara. El del 96, que se compone de un 60 por ciento de Cabernet Sauvignon, 30 por ciento de Merlot y 10 por ciento de Syrah, ya muestra intensos aromas a bayas negras, especias y cuero. En el paladar resulta material y equilibrado. También su segundo vino, "Reserve du Couvent" (del que se producen 400.000 botellas), es un vino bien hecho, fácil de beber. Un hallazgo muy especial es el vino de postre Moscatel, lleno, con intensos aromas a flores de melocotón y especias, que se vende en la finca, en botellas de 75 cl, por cuatro dólares. Mientras, James Palgé experimenta intensivamente con Petit Verdot, Tempranillo, Gamay y Cabernet franc.

Hombres fuertes en la sombra

El auge de Ksara y el de Kefraya parecen hechos por el mismo patrón. En ambos lugares se consiguió la participación de personalidades que no solo son extraordinariamente acaudaladas, sino que además tienen gran influencia política. El obstinado y carismático líder de los drusos Walid Jumblat, mutado de caudillo militar a hombre de negocios y alborotador crónico, posee un soberbio 50 por ciento del capital social. El palacio feudal de este druso socialista confeso, que suele vestir vaqueros, está a sólo 10 kilómetros de distancia. En el caso de Ksara, los hombres fuertes en la sombra son un hombre de negocios sirio y Adnan Kassan, de oficio "Président de commerce et industrie internationale". El mayor capital de ambas fincas son los extensos viñedos, bien en propiedad (Kefraya), bien asegurados mediante contratos a largo plazo (Ksara). Château Musar, por el contrario, compra toda la uva. Pero ahora que la vinicultura está en auge, la uva buena empieza a escasear. Bassim Rahal, el proveedor de uva más importante de Château Musar, ya ha empezado a construir bodega propia en el pueblo de Kefraya.

Texto: Thomas Vaterlaus
Fotos: Martin Hemmi

Líbano, país del vino: los mejores viñedos están situados en el valle de Bekaa, en las laderas del Djebel al-Baruk.

James Palgé: ***vino de la finca Prieuré-Lichine de Margaux al valle de Bekaa, a Château Ksara. Desde entonces, los vinos han aumentado decisivamente en calidad, como demuestran las enérgicas cosechas del 96 y del 97.***

Zinfandel en California

De bailarinas y luchadores de Sumo

Hacía ya mucho tiempo que tenía una comunidad de incondicionales fervorosos. Pero ahora, de repente, a uno y otro lado del Atlántico, se encuentra iluminada por la luz del reflector. Como Primitivo en el sur de Italia y como Zinfandel en California, está haciendo furor una variedad de cepa que abre a los vinicultores infinitas posibilidades. No es de extrañar que las revistas de alto standing proclamen a los cuatro vientos: "¡Zin está de moda!" y en verdad, el espectro de variedades Zin nunca fue tan amplio. Alcanza desde el vinito frutoso y especiado, fácil de beber, al estilo del Beaujolais, hasta la categoría de pesos pesados con frutosidad de confitura, que ya sólo por su contenido de alcohol, en realidad, deberían declararse como licores.

Hasta ahora, quien buscaba vinos tan especiosos como una mermelada casera de fresa o ciruela, reducida con canela en rama fresca y al mismo tiempo tan especiada como un zoco de especias árabe, se declaraba partidario del Syrah australiano. Parecía difícil imaginar extravagancia más opulenta que un Black Label de Wolf Blass, o bien un Bin 707 de Penfolds. Pero la Zinfandel de California lo ha hecho posible. Lo que insinuaba el doctor Bernard Seps a principios de los años 80 con sus Zin Storybook-Mountain, lo que ha seguido desarrollando Paul Draper de Ridge Vineyard en los años 90 con sus "Super-Zins" Geyserville y Lytton Springs (habitualmente en combinación con algo de Petite Syrah), actualmente lo supera con creces la bodega de Turley Wine Cellars, que se ha comprometido totalmente con el Zinfandel. La receta es sencilla: tómese un cirujano de urgencias experimentado, un arqueólogo recién hecho, uvas de cepas Zinfandel viejísimas (y también algo de Petite Syrah), mézclese todo bien y déjese fermentar. El resultado: periodistas especializados en vinos en busca de nuevos Superlativos, Papas del Vino que fuerzan el extremo superior de su escala de puntos, y clientes que esperan devotamente durante meses la asignación de unas pocas preciadas botellas.

Hace el mejor Zinfandel de California: Ehren Jordan, de Turley Wine Cellars.

En avión a la caza del "Zin"

El motivo del revuelo: unos vinos desconcertantes con un contenido de alcohol frecuentemente superior al 16 por ciento, algo teóricamente imposible dentro de su clase. Densidad absoluta, increíble concentración y complejidad, y frutosidad madura caracterizan a todos y cada uno de los diez "Zin" que ofrece Turley. Al oler estos elixires, se siguen encontrando aromas siempre nuevos: empieza con notas de confitura de fresa, zarzamoras y grosellas negras, continuando con frutas pasas y caramelo. La uva está tan extremadamente madura como extrema es su complejidad. En el paladar, estos vinos muestran un principio con frecuencia increíblemente dulce, que recuerda a un vino de postre tipo Oporto. Pero el azúcar procede exclusivamente del poderoso extracto, lo que se percibe en el final, con su tanino enérgico y maduro. Naturalmente que son vinos para aficionados. Pues lo que a unos transporta al séptimo cielo, a otros, los que siguen midiendo un gran tinto según los clásicos de Burdeos y Borgoña, a menudo les resulta demasiado exótico. Hay que admitir que los "Zin" de Turley armonizan magníficamente con la caza, pero también con carnes fuertes a la brasa (por ejemplo, costillas), hígado fresco, platos con curry, o queso curado fuerte. Ya el primer año de Turley Wine Cellars, el del 93, impactó como una bomba. Tanto Parker como Wine Spectator, en su euforia por todo lo que es bueno, nuevo y caro en su país, aclamaron la "calidad espectacular" del recién llegado y premiaron a sus "dramáticos" Zinfandel con hasta 95 puntos.

La historia que culmina en este éxito también parece típicamente americana: primero fue Larry Turley, quien, tras 25 años en la sala de operaciones de un hospital de urgencias, estaba cansado de remendar víctimas de accidentes y agresiones. Junto con su hermana Helen puso la primera piedra de las bodegas Turley Wine Cellars. En 1995 se les unió Ehren Jordan que acababa de terminar la carrera de arqueología. Ambos se dieron cuenta muy pronto de que, en el caso de la Zinfandel, como en el de las variedades Syrah y Pinotage, comparables con ella en cuanto a la característica de su vino, la calidad dependía de la edad de las cepas. Como ni el vinicultor reciclado ni el recién llegado querían esperar décadas hasta que los viñedos que pudieran plantar llegaran a su mejor edad, buscaron otras vías. "Al principio", recuerda Ehren, responsable de la vinificación, "sobrevolábamos en avioneta las colinas de la costa californiana, en busca de viejos viñedos con probabilidades de tener plantadas cepas Zinfandel."

En la bodega, el vino es el "chef"

Al principio compraban toda la uva, eso sí, sólo y exclusivamente la de las mejores parcelas, plantadas frecuentemente con vides de hasta 100 años de edad. Desde entonces, Turley ha podido comprar toda una serie de estos valiosos viñedos, que han resistido sanos y salvos los tiempos de la prohibición. Son dueños de 60 acres (alrededor de 25 hectáreas) y controlan otros 40. El cultivo es estrictamente biológico. Los vinos se elaboran y embotellan separadamente por viñedos, por supuesto, y un coupage de diversos viñedos pequeños completa el surtido. "Los vinos de Turley son como el propio doctor Turley, poderosos como un oso", suele decir el bodeguero,tosidad de la baya con un cuerpo especiado y opulento, y respecto a su carácter, podrían ubicarse en algún lugar entre un Beaujolais superior untuoso y un Syrah australiano opulento.

La Zinfandel es la variedad tinta más extendida en California. Pero sólo las cepas viejas en viñedos bien situados producen vinos superiores.

Las uvas Zinfandel, enormemente dulces, son un exquisito bocado también para animales de cuatro patas, como muestra esta ilustración sobre una barrica de Storybook-Mountain.

Paul Draper de Ridge Vineyard produce, con "Geyserville" y "Lytton Springs", dos "Zin" de muchos quilates y notable calidad.

La señal de salida para la vendimia en el Blackbears Vineyard, pues ese gourmet de cuatro patas sólo se digna acercarse a las uvas cuando están plenamente maduras. El objetivo es una producción de 10.000 cajas. "De momento, siempre nos falta vino, quizá también porque en gran parte nos lo bebemos", dice Jordan. De estudiante, un trabajo temporal en una vinoteca fue la vía que llevó a este arqueólogo de la Costa Este al vino y, con él, a su destino. Fue a Cornas para hacer un cursillo de tres semanas con Jean-Luc Colombo, y se quedó dos años. Como partidario incondicional de los vinos tintos enérgicos, para él son tabú la clarificación y el filtrado. Y en la bodega, solo y exclusivamente el vino determina qué intervenciones son necesarias y cuáles no. Sus "Zin" maduran en barricas de roble francés y americano, madera que siempre deja secar durante cuatro años, hasta que manda hacerlas a un cubero de su confianza. Efectivamente, en los "Zin" de Turley nunca domina la madera de roble, y no es de extrañar, teniendo en cuenta la fuerza de su frutosidad.

Mucho vino por poco dinero

El veloz ascenso de Turley hasta la vanguardia cualitativa del Zinfandel de California y la tendencia al "Zin" de un solo viñedo, lanzada por esta finca, es una parte de este fenómeno. Pero igualmente interesante es el hecho de que, en los últimos años, han ido saliendo al mercado cada vez más Zinfandel, que aunque no son tan excéntricamente voluminosos, también poseen una sólida calidad y, además, se producen en tal cantidad y a un precio que, precisamente para barbacoas veraniegas, garantizan un deleite despreocupado, o bien, como dicen los americanos "surfing on the sweet tannins" ("surf sobre los dulces taninos"). Aunque el condado de Sonoma ha logrado consolidarse como centro de la producción de Zinfandel, el "Zin" es una de las pocas variedades que actualmente tienen un buen potencial cualitativo en todas las regiones vitícolas de California, desde Mendocino, al norte, hasta el condado de Santa Barbara, al sur. También en la antigua Meca de los buscadores de oro, Sierra Foothills, el "Zin" –que allí, durante el siglo pasado, fue el vino de francachela preferido por los aventureros aquejados de la fiebre del oro– resulta sorprendente. Entre los vinos de calidad convincente que salen al mercado todos los años en considerable cantidad y a un precio muy por debajo de los 20 dólares podemos citar, entre otros, el Zinfandel Sonoma County, de la Rabbit Ridge Winery, el Zinfandel Amador County Old Vine, de la Renwood Winery en Sierra Foothills, el North Coast Zinfandel, de Beringer, el South Zinfandel Paso Robles, de la Arciero Winery, o el Zinfandel Sonoma County, de Gallo. Estos vinos reúnen la frutosidad de la baya con un cuerpo especiado y opulento, y respecto a su carácter, podrían ubicarse en algún lugar entre un Beaujolais superior untuoso y un Syrah australiano opulento.

Un cabildo de "Zin" llamado ZAP

Es, claramente, el productor de los vinos de este segmento intermedio del mercado que han desencadenado la fiebre del "Zin", que está haciendo estragos en los EE.UU. y, cada vez más, también en Europa. En todo ello, ocupan una posición especial el Napa Valley Zinfandel de Robert Mondavi, también el Geyserville Zinfandel y el Lytton Springs Dry Creek Valley Zinfandel de Ridge Vineyard. De estos tres excelentes vinos con un nivel de precio de entre 20 y 30 dólares, ya se están produciendo alrededor de 100.000 botellas anuales. Lo cual, naturalmente, sigue sin ser nada comparado con el White Zinfandel, de color chicle y un ligero azúcar residual, del cual solo la Sutter Home Winery ha vendido la inmensidad de 60 millones de botellas en el año 1998. No hay ninguna otra variedad de uva tinta que esté presente de igual manera en ambos extremos de la escala cualitativa. Pero el hecho de que, año tras año, se vaya vinificando cada vez más "Zin" de calidad, se fundamenta básicamente en la mejora de los métodos de cultivo. Las investigaciones han demostrado que la Zinfandel a menudo madura irregularmente en viñedos decididamente cálidos. No es raro encontrar uvas plenamente maduras y otras aún verdes en el mismo racimo. Este fenómeno es mucho menos frecuente en los viñedos más fríos, con un período vegetativo más largo. Como en California, en general, en los últimos años ha hecho más fresco durante los meses de verano, las últimas cosechas, sobre todo la del 97, han producido vinos excelentes. No es de extrañar que esta variedad haya ido atrayendo a lo que ya es una comunidad de incondicionales extremadamente activa. El cabildo "Zin" más fuerte es una asociación llamada "Zinfandel Advocates and Producers", abreviado ZAP (Tel.: + 1 530 432 89 64) y que, a principios de este año, por octava vez, ha organizado en San Francisco un festival Zinfandel. Ya a principios de los años 90, el escritor especializado en vinos David Darlington escribió un libro sobre el origen, la historia y la importancia social del Zinfandel en América, que se lee como una novela emocionante. En 1994, la catedrática Anne Noble adaptó especialmente para el Zinfandel la "University of California Davis Wheel" de J. Laube, la "Rueda de los Aromas del Vino" para el análisis sensorial del vino, y así, demostró convincentemente la multiplicidad de aromas que es capaz de desarrollar esta variedad. Y según parece, los límites del "Zin" ni con mucho se han terminado de sondear. Con una superficie cultivada de más de 11.000 hectáreas, la "Zin" es la variedad tinta más extendida en California. Allí, muchos viñedos olvidados todavía esperan que visionarios como Larry Turley descubran su potencial y lo hagan accesible a los amantes del vino. El extravertido, a veces hasta extravagante, Mister "Zin" aún nos deparará más de una sorpresa, como elegante bailarina o como obeso luchador de Sumo.

Thomas Vaterlaus y Eva Zwahlen

En todas las regiones vinícolas de California se preparan cada vez más sorpresas de alto quilate: la Zinfandel.

La mejor compra

A la sombra de los prestigiosos Zinfandel superiores de Turley & Co., un creciente número de fincas vinícolas está produciendo "Zin" con una excelente relación precio/calidad. De entre estos "mejores", que ofrecen seductora frutosidad de baya y mucha opulencia en el paladar a un precio de venta al consumidor final por debajo de los 20 dólares, citaremos los siguientes:

Lolonis Winery
Zinfandel Mendocino County
(25000 botellas aprox.)

Beaulieu Vineyard
Zinfandel Napa Valley
(100.000 botellas aprox.)

Rabbit Ridge Winery
Zinfandel Sonoma County
(más de 100.000 botellas)

Alderbrook Winery
Zinfandel Sonoma County,
Old Vine – old Clone
(60.000 botellas aprox.)

Château Souverain
Zinfandel Dry Creek Valley
(180.000 botellas aprox.)

Beringer Winery
Zinfandel North Coast
(80.000 botellas aprox.)

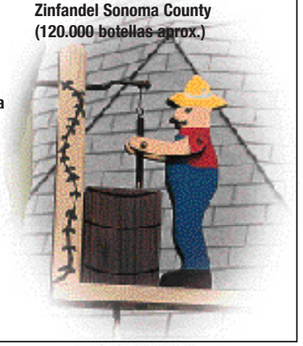
Cline Winery
Zinfandel Contra Costa County
Ancient Vines
(100.000 botellas aprox.)

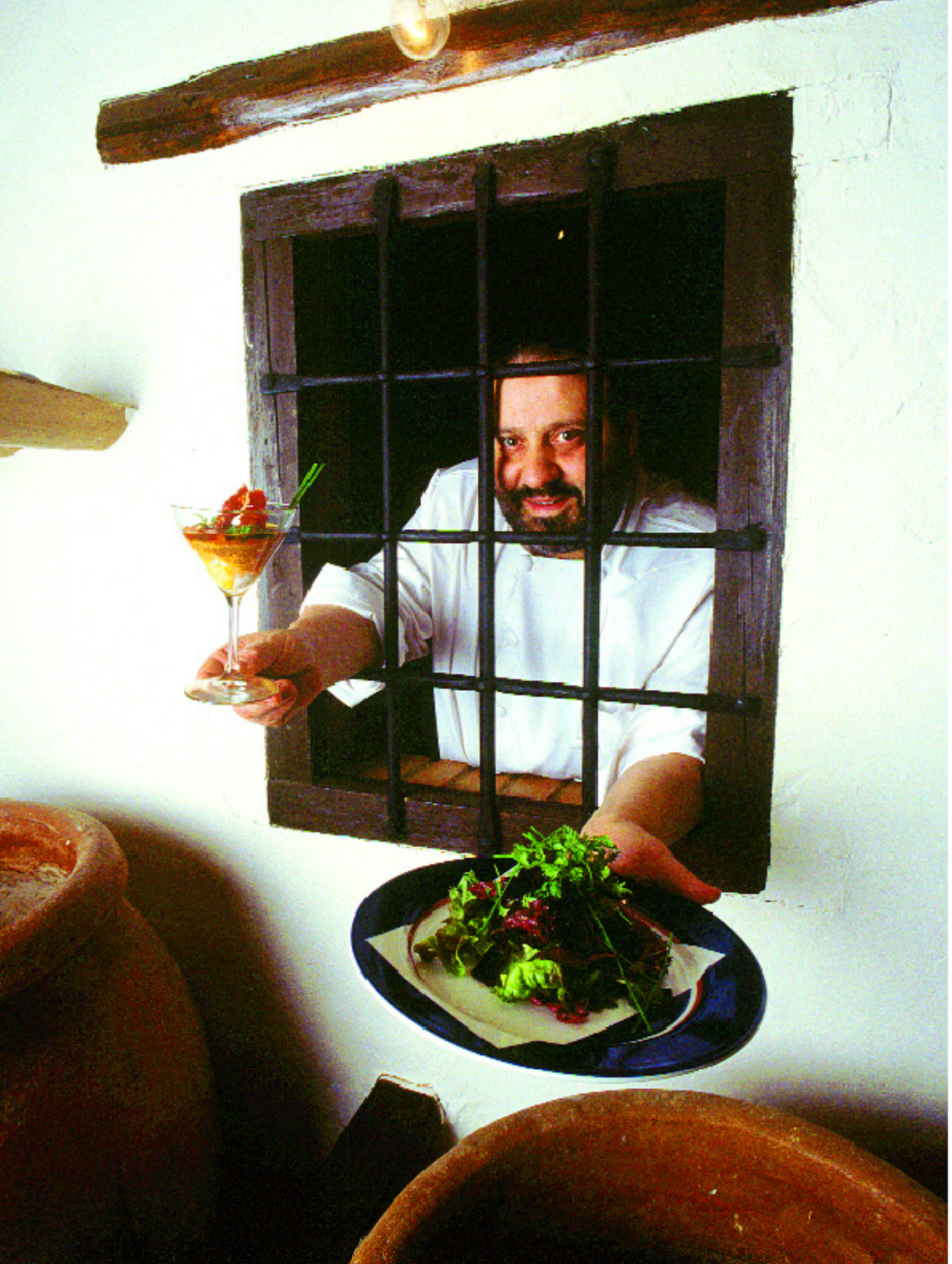
Rosenblum Winery
Non Vintage Zinfandel, California
Vintners Cuvee XIV
(100.000 botellas aprox.)

Arciero Winery
Zinfandel South Coast, Paso Robles (30.000 botellas aprox.)

Gallo of Sonoma
Zinfandel Dry Creek Valley,
Frei Ranch Vineyard
(120.000 botellas aprox.)

Gallo of Sonoma
Zinfandel Sonoma County
(120.000 botellas aprox.)





Restaurante Las Rejas

EL FUTURO ESTÁ EN LA TRADICIÓN

La alta cocina europea, que en los últimos años ha estado sometida a múltiples influencias -aromas mediterráneos, teorías dietéticas americanas y estética japonesa-, vuelve ahora sobre sus propios pasos para redescubrir un estilo de cocina basado en las recetas de siempre. Manuel de la Osa es un ejemplo convincente.

Después de un período de uniformización en el que se comían cosas parecidas en todas partes, los cocineros más inquietos escudriñan en los recetarios regionales para conseguir creaciones inéditas. Se trata de no perder las señas de identidad del propio terruño. El caso de Manuel de la Osa es particularmente llamativo. Desde sus fogones en Las Pedroñeras ha logrado sublimar el recetario manchego hasta niveles desconcertantes. En la capital mundial del ajo, cuya producción se está viendo amenazada por los controvertidos ajos chinos, la cocina de Manuel de la Osa justifica por sí sola el desplazamiento.

Marcado por la Ligereza

Exteriormente nada permite adivinar que Las Rejas, un local inaparente, alejado del centro y casi sin fachada, ofrezca un ambiente semejante. Sus platos de base regional -escabeches de caza, ensalada de perdiz con setas, mojete con queso-, pletóricos de sabor, están marcados por la ligereza. Son recetas en las que las materias primas se tratan con tanta sabiduría como el ajo, estrella de la casa, que interviene con mesura sin arrasar ningún alimento. El resto de la carta, presidida por la imaginación ratifica la alta calidad de sus mesas. Si se admite que los verdaderos genios de la cocina crean dos o tres platos en su vida que pasan a la posteridad con su propio sello, la sopa de ajo fría (gelatinizada) de este cocinero, verdaderamente sublime, lo coloca a mitad del camino.

Siguiendo el menú degustación o comiendo a la carta, en Las Rejas pueden probarse cosas suculentas que cambian en cada estación del año: bacalao surtido con callos, hongos y espárragos; ajoarriero manchego (patatas y bacalao) convertido en buñuelos crujientes; gazpachos (galianos) transformados en una lasaña con poderoso regusto a caza; pichón de sangre con especias y ajos ahumados y carrillada de cerdo acompañando a una oreja crujiente. La técnica de este gran profesional, en constante superación, alcanza también

Exteriormente nada permite adivinar que Las Rejas, un local inaparente, alejado del centro y casi sin fachada, ofrezca un ambiente semejante.

Fabricamos
Máxima Calidad

HACE YA MAS DE 100 AÑOS QUE NOS DEDICAMOS A VESTIR LOS MEJORES VINOS, LICORES, CHAMPAGNES Y CAVAS DEL MUNDO, OFRECIENDO **CALIDAD Y SERVICIO.**

DESDE 1995 NUESTROS SISTEMAS DE TRABAJO ESTÁN CERTIFICADOS POR **AENOR** SEGÚN LA NORMA **I.S.O. 9001**, SIENDO RAMONDIN LA PRIMERA EMPRESA DEL SECTOR QUE LA OBTUVO.

CONTINUAMOS CON LOS PROCESOS DE MEJORA, CON EL ANIMO DE SEGUIR OFRECIENDO LA MÁXIMA **CALIDAD** A NUESTROS CLIENTES.

RAMONDIN, S.A.

Poeta Prudencio, 24 • Tel. (941) 28 60 00 (6 lineas) • Fax (941) 21 11 91 26006
LOGROÑO (La Rioja) • ESPAÑA

Sopa de Ajo fría de Las Pedroñeras

Ingredientes:
(~~para 2 perso~~nas)

2 Huevos de corral
Caldo de cocido
Jamón serrano
Pan, ajo, perejil
Aceite de Pimentón con ajo

Preparación

Se escalfa el huevo, se le quita la clara y se deposita en el fondo de la copa.

El caldo de cocido gelatinoso y frío se coloca encima. Se fríe el jamón en lascas hasta que esté crujiente, y se colocan unos tropezones de pan tostado.

Se fríen unas láminas de ajo, se espolvorea el perejil y se pone encima de todo.
Pimentón con ajo: *Machacar ajo con 1/2 cucharada de pimentón dulce. Añadir aceite y colar.*

también a los postres. Sus hojuelas manchegas con caramelo de arrope resultan tan finas como el helado de azafrán, con chocolate tierno y caramelo con cominos. Dos golosinas delicadísimas. Además, la bodega tiene el mérito de atesorar vinos manchegos modernos capaces de no desentonar con las recetas. Al restaurante sólo le falta remodelar parte de su decoración para estar a la altura de su magnífica cocina, una de las grandes de España.

Texto: *José Carlos Capel*
Fotos: *Heinz Hebeisen*

Las Rejas
Avda. de Brasil, s/n. Las Pedroñeras (Cuenca)
Tel. 967 16 10 89
Tarjetas: admite todas.
Cierra lunes, excepto festivos.
Entre 6.000 y 8.000 ptas.
Menú: 6.000 ptas.

DISTRIBUCIÓN

VINUM es una revista especializada, de distribución restringida, que sólo puede adquirirse en los siguientes puntos de venta:

Andalucía: Bollullos del Condado, Avda. Constitución, 41, Cádiz: Ancha, 27. Huelva, Galería de Hipercor, Ronda Norte Continente. Jerez de la Frontera: Aeropuerto de Jerez, Arcos 4, Avda. Los Naranjos Bo. 1 Avda. Solea, 6, Ctra. Cortes Fte. Gasolin. , Comercial San Benito, Evora, 10, Fermín Aranda, 10, Frente Residencia Sanir, Galerías de Hipercor, i Junta Fomento del Hogar, Por-Vera, 47, Puerta del Sol, 20, Pza. Arenal, 9, Pza. Romero Martínez, Racimo, 8, Hiper Galería Comercial Ponti. La Palma del Condado: Pza. España. Puerto de Santa María: Milagros, 10, Lib. Ba, Centro Comer. "El Paseo" Loc, Largas, 69, Lib Zorba, Urbaniz. Fuenterrabía, Sor Cuatro Papelería, Avda. de la Paz 3-4. Puerto Real: La Plaza, 140, Rey Católico. Rota: María Auxiliadora, 34, San Fernando: CC. Bahía Sur L-1 l, Real, 83 (Frente Cine). San Juan de la Arrinconaz: Juan de la Cueva, s/n. San Lúcar de Barrameda: Avda Andalucía, C. Comercio Barrameda, 103, Carmen Viejo, 24, Carril de San Diego, 36, Sevilla: Aeropuerto de Sevilla, Bami/Luca de Tena, Estación Santa Justa, Galería-Hipercor, Hipermercado Continente, Corte Inglés, Pza. de Armas, Estación K República Argentina 23, Reves Católicos 5, San Pablo/Cristo Calv. , Virgen de Loreto, 39. Villanueva del Ariscal: M. Castaño Silva, s/n. Asturias: Avilés: Ribero. Gijón Alfredo Truan Alvarez Garaba, Comerc. Costa Verde, Continente Calzada, Emilio Tuya, Fernández Vallen, General Mola, Los Fresnos, Tomás Sarza Desa (Uria). Mofres: Guillermo Sopuliz. Oviedo: 19 de Julio, Avda. Galicia, C. Com Las Salesas, Las Salesas, Milicias Nacionales (Oria), Pza. Longoria Carbajal, Ramón y Cajal. Castilla-la Mancha: Albacete: Pza. Gabriel Lodares s/n. Alcázar de San Juan: Castelar, Dr. Bonardell, 24. Campo de Criptana: Castillo, 8. Ciudad Real: Mata, 13, (Centro Comercial Eroski), Paloma, 4, Mercadona, Postas (kiosko mercado), Pza, del Pilar, Pza. Mayor. Daimiel: General Espartero, 2. La Solana: Torrecilla, 16. Manzanares: Pza. General Moscardó. Puertollano: Goya, 15 (comercial Moisés), P. de San Gregorio. Tomelloso: Pasaje Iglesia. Valdepeñas: Veracruz, 3, Pza. España (papelería Hezquer). Castilla y León: Aranda de Duero: Castilla, Los Caídos, Virgencilla. Astorga: Obispo Alcolea s/n. La Bañeza: Dr. Palanca, 2. Burgos: Avda. Cid, 2, Bilbao Del Cid, España, General Mola, Las Calzadas, Miranda (estación autobuses), Reyes Católicos, San Lesmes, Santo Domingo, Vitoria. León: Calle Hospital, 1, Campus de Vegazana, Covadonga, 14, Fray Luis de León, 21, General Sanjurjo, 19 Pl. Renueva s/n, Plaza Calvo Sotelo, Pza. Pícara Justina, Pza. Saenz de Miera, Roa de la Vega, 30. Medina Del Campo: Padilla, s/n, Pza. Mayor. Peñafiel: Calvario, 8. Miranda de Ebro: Fco. Cantera, s/n. Roa de Duero: Pza. Española, s/n. Tudela de Duero: 24 de Diciembre, 22. Valladolid: Constitución, 2, La Esperanza, 32, Noria Molina (frente Barclays), Turina 1, Claudio Monzano, s/n Esq. Sta María, Estación de Autobuses, Kiosko La Chata, Atrio de Santiago, Pº Zorrilla, 44 y 130 -132, Pza. Calño Argales, Pza. España (frente Banco España), Pza. Los Ciegos, s/n, Pza. Mayor (esquina a Calle Jesús), San Dovar, Zona Comercial Pryca, 2. Cataluña: Barcelona. Av. Diagonal Ca Arenas, Av. Diagonal Corte Inglés, Av. L'Argentera Est. Francia, Av. República Argentina, 173, Avd. Diagonal, 549, Avda. Diagonal Baimes, 506, Avda. Gran Vía Fte. 588, Caputxins Nou Rambla, Cl. Wad-Ras, 203, Estación de Sants (Renfe) Gran de Gracia, La Rambla Estudios/Fte Sep, Mallorca Padilla, Metro Diagonal Pasillo Sa, Nicaragua 100, Pa Catalunya, P. Catalunya Corte Inglés Pa Sanz Josep Ortot, 9, Po. Farra I Puig, Po. Gracia Provenza, Po. La Rambla Canaletes, Po. de Gracia/Diputació, Po. de Gracia/Gran Vía, Rb Catalunya Diputación, Rb. de Catalunya, Recinto Makro, Redi. Valle De Hebrón, S. Antonio M. Claret, Sant Joan, Sant Pfr, Santa Mónica/Comandanc, Tamarit Esquina Viladomat, 140, Vía Augusta, 160 y 237, Villarom. Badalona: R. Multigala (G. Continente), Cafra de Mar: Ctra. Nacional II Km. 651 Pryca. Canet de Mar: San Perf. Castelldefels Paseo Marítimo 193, El Prat de Llobregat; Aeropuerto Barcelona, Sal. Nal. , Term. B Piso Sup, Term. Internacional, Autovía Castelldefels, Granollers: Pa Corona s/n, Pa Maluquer I Salvador, Hospitalet: Estación Metro Gran Vidalef. Malgrat de Mar: Cl. Carme. Manresa: Avda. Bases de Manresa s/n, Pron. Gral. Prim. Mollers Del Valles: Rb. Civaller, s/n. Sabadell: Avda. FMncesc Madta. San Cugat del Vallés: Ctra. San Cugat a Rubt. Tarrasa: Nou de Sant Perf, 49, Pryca a-18 Km 17. 8. Vilafranca del Penedés: Fugent D'Ort, s/n. Pere III, J. Ferrer, 78, Nuestra Señora, Avda. Tarragona, 32. Gerona: Cl. Estación Renfe, Cr. Barcelona, Pza. Independencia. Camprodon: Cl. Valencia. Figueres: Estación Renfe. Olot: Criviller, San Rafael. Puigcerdá: Estación Renfe. Ripoll: Pa. Clave. Santa Coloma: Cl. Lluis Mon. Tarragona: Avda. Cataluña, 22 E-Baix, Ctra. Reus, Estación Renfe, M. Montoliu, Pere Martell, 24, Plaza Imperial Tarraco, Rambla Canto Hnos. Landa, Rambla Canto Pint Rambla Nova, 99 y 114. Amposta: San José, 16. Cambrills: Pescadores, 9. El Vendrell: Baisada Sainz Nique, 14, Doctor Robert, 28. Reus: Avda. Carrilez, 39, Local 3, Avda. Mariano Fortuni s/n, Madre Nolas, 59, Paseig de Mata Estacio, Pl. Ocas 8, Plaza Mercadal Kiosko 6, Pza. Llibertat, 2, Pza. Pastoreta, 2, Rabal Jesús, 37, Riera Miró, 38. Salou: Barcelona, 45, Po. J. Jaume I Formentor Via Roima Local 2. , Jaume Muguez, 4. Avda. Padre Ceremonios, Cam. Miami. Lleida: Alcalde Rovira Roure 6, Avda. Valdelaparra, 29 Democracia, 30, Lb Terrant, Lluis Compans, 4, Obispo Marlin Ruano, 3, Pi Margall, 11, Pza. Paneria s/n, Rambla Ferranz, 25, Sarazíbar 2. Galicia: Orense: Alejandro Pedrosa, 86, B. Arnoya, 8 El Puente Avda. Babanar, 65 Bajo, Avda. Buenos Aires, 157, Avda de Buenos Aires, 7 Bajo, Bedoya, 2, Blanco Rajoi, 25, C. Progreso, Ctra. de Celanova s/n, Doctor Vila, 12, Lib. Estación de Autobuses, Estación de Ferrocarril, General Franco, 56, Gruedelo, 102 Bajo, José Antonio, 53, Juan XXIII, 12, Lamas Carvajal, 46, Marcelino Suárez, 2 Parada de Autobús, 10, Paz Novoa 4, Pza. de Cervantes s/n, Queipo de Llanos, Ramón Puga, 19 Bajo Rosalía de Castro 15, Rua do Paseo, 3i, Rua do Paseo, 15, Saenz Díez, 51 Bajo, Samuel Eiján 12. La Coruña: Santiago Riveira, Pza. Concello, 19. Santiago: Alférez Provisional, 5, Avda. Figueroa, 12, C/del Hórreo C/República del Salvador 1, Canton del Toral, 7, Doctor Tejero, 20 Bajo Esquina Rua Nueva s/n, FMY Rosendo Salvado, 8, Galerías, 19, Hórreo 60 Entresuelo, Lisboa l-I7 E-l, Pol Fontiñas P Baixa L-18 F-2, República Argentina, 3 y 11, Rua de Villar, 49 Bajo, Rua Nova de Abaixo, 10 y 16, Santiago de Chile 3- 2° C, Aeropuerto de Santiago. Pontevedra: Benito Cobal, 1, Estación Ferrocarril, Peregrina, 13, Pza. de España, l, Sagasta 8. Tui: Augusto González Besada, 18, Calvo Sotelo s/n. O Grove: Pza. de Arriba. Bayona, Carabela La Pinta, 19. Bueu: R. Castelao Eduardo Vicent. Caldas: Mateo Sagasta, 10. Cangas: Avda. Bleu, 2, Méndez Núñez, Real, 13. Nigrán: Priegue Rejas. Vigo: Aeropuerto, El Duayent, 10 Estación de Ferrrocarril, García Barbon, 107, Gran Vía, 25-27, M Verdiales, 4, Urzaiz, 116, Velázquez Moreno, 20. Vilagarcía Arzobispo Lago. País Vasco: Bilbao: Aeropuerto Sondica Apunto Baeschin 15 Ab, Avda. Maradiaga, 47, Barrencalle, 4 Bilbao Anden, Bilbao Vestíbulo, Blas Otero 5, Carlos VII 23, El Cano, 27, Estación Neguri, Euskalduna, 6, General Castaño, 39, General concha, General Eguía, 16, Gran Vía, l, Hernau 42, Heros, 11, Ibaiondo, 2 (Romo), Iparaguirre, 67, J. Urrrutia (AMR), Las Mercedes, 31, M. Elorza (Llod.), Polígono Ibarzaharra, Pza. Cruces Pza. Ensanche, Pza. San Pedro, Tienda n° 2 Bilbondo, Urgoiti, 14 (Arri), Zubibitarte, 11. Alcorta: Avda. los Chopos, 79. El Ciego: Marqués de Riscal 15. Mondragón: Maisu Arana, 3. Oyón: Mayor, 7. San Asensio: Felipe Corres, 5. Vitoria: Dato, 14, Sienas de Jesús Gorbea, 44 El Prado 2, Independencia 2-6, Sancho El Sabio, 1, Pza. España, 2, Ricardo Buesa B-Bajo, Florida, 28, Rioja, 4, S. Francisco, 14, Plaza Emperador Carlos I, Arana, 31, Avda. Judizmendi, 15, Hiper Eroski, General Alava, 1, Andalucía 3. La Rioja: Ezcaray Santiago Lope, 10. Haro: Vega, 3 y 23 Bartolomé Cosío. La Bastida: Mayor, 16. Laruardia: Mayor, 35. Logroño: Chile, 16, Pérez Galdós, 72 Bajo, Pza. Espolón, Gran Vía, 2, Parque del Semillero, Murrieta, 63, Vara del Rey 35, Pza. Doctor Zubia, Avda. Colón, 11 y 51, Doctores Castroviejo 19. Miranda de Ebro: San Agustín 32, Comuneros de Castilla, Logroño, 2. Imagro, 34. Madrid: Aeropuerto Salidas Internacionales, Agustín de Foxá, 22, Alcalá, 131, Alcalá, 198, Alcalá, 46, Alcalde Sainz de Baranda, 50, Alfredo Marquerie, 8, Anastasio Aroca, 14, Ascao, 33, Avda. Manzanares, 72, Avda. Moratalaz, 199, Avda. Alberto Alcocer, 30, Avda. Oporto, 28, Avda. Real Pinto, Barquillo, 22, Blanco Argibay, 112, Bravo Murillo, 105, Bucaramanga, 2, Camino de Vinateros, 119, Canarias, 38, Cañada, 21, Cdnal. Herrera Oria, 78, Cebreros, 100, Cebreros, 40, Conde de Peñalver, 78, Condesa de Venadito, 11, Corazón de María, 43, Costa Brava, 26, Ctra. Barcelona Km-12, Cuesta de San Vicente, 4, Dr. Esquerdo, 82, Espinar, 23, Fenelón, 5, Fernández de los Ríos, 77, Francisco Gervas, 8, Francisco Silvela, 52, Fray Bern. De Sahagún, 24, Gl. Marqués de Vadillo, 1, Guillermo Pingarrón, 3, Guzmán el Bueno, 133, Hilarión Eslava, 2, Illescas,103, José del Hierro, 52, José Ortega y Gasset, 29, López de Hoyos, 73, Manuel Marañón, 8, Marqués de Viana, 18, Marroquina, 41, Melchor Fdez. Almagro, Miguel Servet, 3, Naves, 30, Nuria, 36, Oliva de Plasencia, 206, Orense, 2, Pan y Toros, 939, Picos de Europa, 6, Pintor Rosales, 2, Pizarra, 3, Plaza Conde Casal, Plaza de las Cortes, 6, Princesa, 70, Princesa, 77, Príncipe de Vergara, 270, Paseo Acacias, 37, Paseo Castellana, 18, Paseo de la Habana, 11, Paseo de las Delicias, 128, Paseo de las Delicias, 78, Paseo Reina Cristina, 12, Puerta del Sol, 11, Pza. América Española, 2, Pza. Independencia, 10, Pza. La Remota, 12, Pza. Manuel Becerra, Raimundo Fdez. Villaverde, 18, Ricardo Ortiz, 30, Ríos Rosas, 57, Rufino González, 26, San Gerardo, 23, San Juan de la Cuesta, 2, San Millán, 1, Santa Engracia, 143, Santa Engracia, 96, Santiago Compostela, 64, Torrelaguna, 87, Trafalgar, 2, Vicente Espinel, 15, Villamil, 15, Villapalacios, 31, Virgen del Carmen, 9, Vital Aza, 48. Alcalá de Henares: Vía Complutense, 117. Alcobendas : Av. de Europa, 13, Av de la Guindalera s/n, Ctra. Nacional I, Km. 9, Santiago Apóstol, 8. Alcorcón: Avda. Lisboa, 6, Cáceres, 6, General Dávila, 25, Pza Constitución, 13, Timanfaya (San José de Valderas). Aranjuez: Av. Infantas. Cienpozuelos: Jerónimo del Moral 1 Collado Villalba: Playa Samil, 14. Colmenar Viejo: Hoyo de Manzanares, Pintor Sorolla, 1. Fuenlabrada: Comunidad de Madrid, 1, Plaza 11.Galapagar: Concejo, 8, Los Cantos, 2. Getafe: Av.Aragón, 28, Av.Juan Carlos I, Madrid, 85, Pza Estalactitas. Las Rozas: Pza.Madrid, 1, Parque París. Leganes: Av.Dos de Mayo, 2, Av.Mendig-Garriche, 16, Av.Portugal C/V Av Fran, 16, Av.Universidad, 25, Ctro. Comercial Parque Sur, Concepción, 12, Doctor Fleming, Parque Sur. Majadahonda: Avda España. Manzanares del Real: Av.Madrid, 1. Mostoles: Las Palmas, 11, Magallanes, 35, Tamarindo, 13. Navalcarnero: Gl. De la Veracruz, Pza. Sevilla. Parla: Isaac Albéniz, 10, Río Tajo, 15. Pinto: Pza. Egido de la Fuente. Pozuelo: Ctra. N- VI K. 12,50. Pozuelo de Alarcón: Pza Padre Vallet. S.Lorenzo Escorial: Juan Toledo, 54. Tres Cantos: Av. Descubridores, Vado 21. Valdemoro: Pza. Cánovas del Castillo, 8. Villalba: Estación de Renfe. Villaviciosa: Duero, s/n Local 14. Murcia: Alcantarilla: C/Mayor, 99. Archena: Avda El Carril 37. Bullas: Miguel de Cervantes 10. Cartagena: Mayor 21, Pryca. El Palmar: Mayor 60. Jumilla: Cánovas, 70, Juan XXIII, Quiosco Teatro Vico. La Copa de Bullas: Comunidad Autónoma, 25. Lorca: Oltars Vicente. Molina de Segura: Mayor, 69. Mula: Ortega y Rubio, s/n, Pza. Ayuntamiento, 11. Murcia: Avda. José Antonio, Jerónimo de Roda, s/n, Continente, El Corte Ingles, Pryca, Traperia 9. Yecla: Esperanza 5, San Antonio 63, San Pascual 134. Navarra: Barakain: Pza Tilos 2, Avda. Central, 4. Beriozar: Hipermercado Eroski. Cizur Mavor: Santa Cruz, 55; Erreniega 18-20. Pamplona: Avda Larraona (Pasaje Luna), Avda Galicia 1, Avda Pio XII s/n, esquina Rioja y 16, Avda S. Ignacio (kiosko Ignacio) Benjamín de Tudela XIV, Amaya, Conde Olivato s/n, Estafeta 36 (Casa Libro), Irunlarrea Hospital NA, Cl. Martín Azpilixueta 1, Cl. Mo de Ecoyen 2, Cl. P. Calatayud 11 (Mercado), Cl. Pro. De La Oliva s/n, Clmo de La Oliva 58, Clmo De Urdax, 30, Jardines Taconera S/N, Plza Obispo Irurita 1, Pza Castillo 28 y 38, San Cristóbal 31, San Francisco 34 Bajo, San Saturnino 18, Santesteban, 4, Santo Domingo 29, Tra. Acella 4. Valencia: Alcoy: El Cami, 67, Murillo, 27. Alicante: Avda. Rambla Méndez Núñez, 12, El Corte Inglés, Plaza Gómez Ulla, Albatera, José Cánovas, 32. Caspe: Parque, 10. Elche: Jorge Juan, Continente. Elda: Ctra. Sas Hospital s/n. Finnestrat: Continente. Muro de Alcoy: V. De los Desamparados, 23. Novelda: Reyes Católicos. Pinoso: Cánovas del Castillo 6. Villena: C/Luciano López Ferrer. Requena: Capitán Gadea, 11 El Carmen, 10, General Valera, 25, San Agustín,