

**Vinum**

**CHAMPAGNE:**  
Los mejores para  
el fin del milenio

**LA RIOJA:**  
Cabernet de la discordia

**ISLAS CANARIAS:**  
Al pie del volcán

## VINUM Internacional

Intervinum AG  
Klosbachstrasse 85,  
CH-8030 Zürich  
Editor: Rolf Kriesel  
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  
Catás: Bartolomé Sánchez  
b.sanchez@ivinum.com  
Diseño: Ramón Miguel Muñoz

## Traducción

Elba López Oelzer, Carlos Gancedo  
Redacción Suiza  
Klosbachstrasse 85,  
CH-8030 Zürich  
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 Fondaudége  
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 Butraguero  
c.butraguero@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

España:  
C/Gral. Perón, 27 -7º  
28020 Madrid.  
Tel. 914179530

## Imprime

EPES Industrias Gráficas S.L.  
Avda. Valdeparra, 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.

# Adiós tipicidad, adiós

Recuerdo de joven la fuerte impresión que me produjo la visita a un pueblo perdido de Extremadura. Sus casas, de barro y paja tenían la belleza de lo auténtico. Era una tipicidad decantada por siglos de construcción inalterable, una manera de entender la habitabilidad que seguía milagrosamente en pie frente a mi asombro de aprendiz de investigador social. Estaba deslumbrado por aquella falta de temporalidad, por la ausencia de cualquier forma de evolución. Naturalmente, yo había llegado hasta aquel remoto y deprimido lugar en el utilitario “600”, vestía pantalones tejanos, y portaba una cámara fotográfica Nikon de última generación. En el pueblo no había hotel ni pensión, así que tuve que acogerme a la hospitalidad de un matrimonio que mostró su afecto ofreciéndome su camastro. Fue una noche inolvidable, aterido por el frío que se colaba a través de pequeñas rendijas, acostado sobre un diabólico somier de cinchas que se incrustaba en mi espalda a cada vuelta. Una diarrea inoportuna me obligó a salir varias veces al campo raso. A la mañana siguiente, la buena mujer comprendió, de un simple vistazo, los efectos de aquella duermevela. “El año que viene, Dios mediante, tendremos casa nueva; mi marido la está construyendo en las afueras, todita de ladrillo”. Aquellas gentes no querían seguir atadas a la ingrata belleza de sus ancestrales casas, y deseaban gozar de cierta comodidad en la fealdad de sus nuevas edificaciones. Toda una lección. Por eso, cuando oigo hablar de “tipicidad”, y vislumbro tras esta emotiva palabra vinos mediocres que el gusto histórico ha convertido en prototipo, como ocurre con los tintos oxidados, amaderados y ligeros hasta la fatuidad de la vieja y ancestral Rioja; o cuando los defectos de elaboración, la elevada acidez volátil, los gustos de sulfuroso, de otras zonas menos avanzadas y prestigiosas se imponen como los genuinos, recuerdo aquella noche de pesadilla y me juramento contra los que quieren elevar a categoría de “típico” lo que sólo es fruto de un atraso histórico. Hagamos vinos tan buenos como podamos con los materiales que la naturaleza y la ciencia han puesto a nuestra disposición. Respetando la tierra, buscando en el patrimonio ampelográfico la materia prima más idónea. Y si está perdida, recuperándola; y si no se encuentra, trayendo de fuera los varietales más idóneos. Porque la auténtica tipicidad sólo se haya en los mejores vinos.

*“Mi juramento contra los que quieren elevar a categoría de «típico» lo que sólo es fruto de un atraso histórico”*



*Carlos Delgado*



**CHAMPAGNE**

*No solo para ciertas ocasiones*

En ninguna boda, bautizo de barco o victoria de Monza puede faltar el noble espumoso de la región vinícola más septentrional de Francia. Decir Champagne es decir éxito, voluptuosidad, riqueza, felicidad. Y aunque no es necesario armarse de grandes disculpas para liberarlo de la botella, será, inevitablemente, la bebida universal, el gran taponazo en el primer minuto de la primera hora mítica de la primera noche del año 2000. *Pág. 40.*



**VINUM-APERITIVO:**  
 Noticias del vino de todo el mundo..... 6

**NOVEDADES**  
 Lo último en el mercado español ..... 14

**IBEROAMÉRICA:**  
 Competencia entre vinos chilenos y argentinos..... 16

**CABERNET SAUVIGNON EN LA RIOJA:**  
 Una variedad mejorante que se ha convertido en la uva de la discordia..... 18

**CANARIAS: VINOS BAJO EL VOLCÁN**  
 Los vinos de las islas renacen de sus cenizas..... 28

**CHAMPAGNE: NO SOLO PARA CIERTAS OCASIONES**  
 El vino mítico para el cambio de siglo ..... 40

**CURAR CON CHAMPAGNE:**  
 ¿El champagne, sufragado por la Seguridad Social? ..... 50

**GUÍA-VINUM:**  
 La cata de los más sublimes champagnes..... 54

**UN TRAJE NUEVO PARA EL BURDEOS**  
 ¿Son impersonales los Burdeos de hoy? ..... 58

**GUÍA-VINUM:**  
 ¿Vale lo que cuesta el Brunello di Montalcino del 94? ..... 66

**VALLE DEL MAIPO: A LOS PIES DE LOS ANDES**  
 Un paraíso para los tintos ..... 70

**ANA TORRES:**  
 Una enóloga todo terreno..... 78



**Vinos de Canarias bajo el volcán**

los vinos canarios recuperan, lenta pero imparablemente, el prestigio perdido. Vuelven las dulces y exquisitas malvasías, que antaño elogiara Shakespeare, y que ahora se acompañan de blancos jóvenes y tintos ligeros muy aromáticos. Los vinos de las islas, fruto del furor volcánico, renacen de sus cenizas. *Pág. 28*

**«Todos somos parásitos intelectuales y sólo rara vez creadores»**

Los Burdeos, en los últimos años, ¿han perdido alma? ¿Son ahora más impersonales, más banales, más “técnicos” que hace diez o veinte años? Hemos planteado esta pregunta para su discusión en una mesa redonda de especialistas en vino de esta región. *Pág. 60.*



**Cabernet Sauvignon en La Rioja: la uva de la discordia**



El triunfo de los vinos con más cuerpo, color, y taninos es uno de los atributos más preciados de los mejores vinos de Rioja. Que esta estructura poderosa y una mayor complejidad aromática se consigan, en muchos casos, con la aportación de Cabernet Sauvignon, no deja de ser la confirmación del perfecto acoplamiento de nuestra Tempranillo con el noble varietal de origen bordelés. Su prohibición, como pretenden muchos bodegueros y viticultores, puede dar al traste con la posibilidad, hoy ya materializada en más de una docena de vinos soberbios, de alcanzar la más altas cotas de calidad sin desvirtuar el carácter riojano. *Pág. 18*

**FLASH**



**A los pies de los Andes**

El Valle del Maipo, en la zona central de Chile, ha construido el éxito de este país como productor de vinos tintos. Y gracias tanto a la mano del hombre como a las óptimas condiciones climáticas, geográficas y de suelo que ofrece el lugar, Chile ha cimentado su reputación en el mundo del vino gracias a sus tintos. Un clima benigno, buenos suelos y la ausencia de plagas importantes han hecho que sus Merlot y Cabernet Sauvignon alcancen un muy buen nivel, sin grandes quebraderos de cabeza para los viticultores. *Pág. 70*

## ¿Illy y Schumacher en Montalcino?



Francesco Illy, un bebedor de café exigente.

El fotógrafo y diseñador Francesco Illy -miembro de una famosa dinastía cafetera de Trieste y “embajador del café” en Suiza, donde vive- ha adquirido en Montalcino la finca de 54 hectáreas “Le Ripi”. El aceite de oliva procedente de esas tierras ya está disponible, mientras que los viñedos aún se están plantando. Además de Sangiovese, Illy también quiere cultivar Pinot noir. “Al fin y

al cabo, estoy comprometido con mi fama de hacer siempre cosas no convencionales, incluso disparatadas”, justifica esta elección poco corriente de variedades. Como asesor para su ambicioso proyecto vinícola (“si en el mundo del café le conocen a uno por la máxima calidad, el listón también está muy alto en el terreno enológico”) ha conseguido a Carlo Vittori, que



está obteniendo excelentes resultados en Castello Romitorio.

Junto a Illy, parece que otro residente en Suiza se ha visto atraído por el pueblecito vinícola de Montalcino. Según noticias aún no confirmadas, se dice que el piloto de Ferrari Michael Schumacher anda en negociaciones para comprar Poggio San Polo, una pequeña bodega de Brunello de Montalcino. ¿Compartirán coche el cafetero y el automovilista para ahorrarse dinero en sus viajes a Italia?

## Golpe para la viticultura de Apulia: ha muerto Cosimo Taurino

El lunes 23 de Agosto, Cosimo Taurino tenía previsto empezar con la vendimia, pero de madrugada sufrió un infarto de miocardio y falleció. Su inesperada muerte supone un duro golpe para su familia, sus numerosos amigos de Italia y el extranjero, y para la viticultura de Apulia. Cosimo apenas tenía 60 años y albergaba muchísimos planes: la construcción de una nueva bodega de gran tamaño para sus vinos era solamente uno de ellos.

Hijo de un farmacéutico, se había hecho cargo del negocio paterno, ocupándose además del vino de las tierras familiares en Guagnano, cerca de Lecce.

Pero el joven Cosimo no se conformaba con que su buen vino se utilizara en algún lugar del Norte de Italia para mejorar vinos ajenos en mezclas, por lo que dejó la profesión de boticario y comenzó a embotellar sus propios vinos: Salice Salentino DOC, Notarpanaro y, por primera vez en 1975, el extraordinario Patriglione -el vino más caro de Apulia- que creó junto con el enólogo Severino Garofano. La bodega de Taurino (con unas 130 hectáreas de viñedos y una producción de 1,5 millones de botellas) tiene su actividad asegurada bajo la dirección de sus hijos Francesco y Rosanna.

## Los vinos del Imperio... Romano

Un vino, elaborado a partir de viñedos “descendientes” de los tiempos del Imperio Romano, podrán ser de nuevo degustados gracias a las uvas cultivadas en las cercanías de la ciudad sureña de Pompeya, uno de los mayores y más importantes centros vitivinícolas de aquella época. El proyecto de creación de este vino fue consecuencia de un acuerdo con la Superintendencia Arqueológica de Pompeya y una de las marcas de vino más conocidas de la zona del Vesubio.

Antes de que saliera el vino al mercado, se realizó durante tres años un estudio para determinar el lugar idóneo donde ubicar los viñedos, teniendo en cuenta no solo aspectos vitícolas, sino históricos. El lugar elegido se encuentra en las cercanías de las ruinas de Pompeya, una zona dedicada al cultivo de la viña en la época romana.



## FAX INTERNATIONAL

**China levanta el embargo** • Este verano, China prohibió durante un mes la importación de vinos franceses. Existían sospechas de que en cuatro zonas de producción francesas se hubiera empleado como clarificante sangre de vacuno afectada por la encefalopatía espongiiforme bovina o “mal de las vacas locas”, de la que no se descarta que pueda transmitir al ser humano la llamada enfermedad de Creutzfeldt-Jakob. Una vez que los análisis de control estatales de los vinos correspondientes no encontraron rastro de contaminación, el embargo fue levantado.

**Jerez “kosher”** • Tras cinco años de desarrollo, el famoso productor de Jerez González-Byass -cuya marca “Tío Pepe” es conocida en todo el mundo- ha sacado al mercado un jerez, el “Tío Pepe Kosher”, que cumple las exigencias de los ritos alimentarios judíos. El nuevo vino ha sido creado en estrecha colaboración con la empresa Kosher Wines International y con el gran rabino de Londres Dayan Chanoch Ehren-treu. Todas las etapas de la producción, desde la vendimia hasta el embotellado, serán supervisadas por rabinos autorizados.

## “Primer ‘99”:

 cita anual con los tintos de maceración carbónica


Vinos todavía poco conocidos por el gran público, los elaborados según el método de maceración carbónica son un festín en todos los sentidos: sus vivos colores rubí, violáceos, amaratados, sus encantadores aromas primarios a base de moras, fresas, frambuesas, hierbas frescas, flores... recuerdan, en fin, un bosque y un jardín florido. Además de esa tierna

carnosidad un poco golosa, el suave tacto o el agradable y perfumado final que deja el paladar impregnado de aromas. Todo un privilegio éste de poder beber un vino recién nacido, en plena sazón hasta bien pasada la primavera.

Para que estas joyas enológicas no permanezcan ocultas y ocupen el lugar de privilegio que merecen; para que la oportunidad de

## En defensa de los vinos de La Rioja

El Consejo Regulador de Rioja se le han acumulado en estos meses varios frentes en los que defender la autenticidad y calidad de los vinos que controla. Los escándalos han sido sonados. Primero vio la luz la denuncia y descubrimiento de una red de falsificadores que, desde Castilla-La Mancha



exportaba al Reino Unido vinos rotulados como “Rioja”. Después Cortés (Luis Cortés, portavoz de la Coordinadora de Organizaciones Agrarias y Ganaderas- COAG) ha salido valiente y ha lanzado a los cuatro vientos la sospecha de que

“algunos desaprensivos” estuvieran etiquetando como Rioja vinos de la variedad Cencibel procedentes de Extremadura.

El CRDO de Rioja reaccionó inmediatamente exigiendo, a través de requerimiento notarial, pruebas sobre tan grave acusación a la vez que garantizaba la procedencia de los vinos que llevan su contraetiqueta. Lo que no entra en su jurisdicción es la utilización de vinos extremeños y de otras comunidades que casi cuarenta bodegas sacan al mercado como vinos sin Denominación de Origen cuya cuantía se cifra en 100 millones

degustarlas recién salidas de las bodegas no sea exclusiva de unos pocos nacía el pasado año “PRIMER”, un compromiso anual de OpusWine con los vinos españoles. “PRIMER ‘99” tiene su cita otoñal, este año, en Florida Park, (Parque de El Retiro. Madrid) los días 26, 27 y 28 de Noviembre.

## Ediciones Vinum sucht einen Internet/News Redaktor

Voraussetzungen: Muttersprache deutsch, Kenntnisse: spanische Sprache, spanische Weinszene, Webdesign und HTML-Sprache. Arbeitsort Madrid. Bewerbungen mit Lohnvorstellung an: Ediciones Vinum, Federico Mayo 11, 28011 Madrid oder per e-Mail an: h.hebeisen@ivinum.com

## Fax económico

100.000 jornales • Moriles-Montilla se felicita por haber superado en más de un 30% la cosecha pasada, alcanzando esta vez unos 65 millones de kilos de uva valorados en 3.900 millones de pesetas y que han supuesto para los vendimiadores cien mil jornales. La calidad de la uva se ha calificado de excelente. En lo que va de año, el volumen de exportación supera los cuatro millones de litros, que han ido a parar en buena medida a Holanda y el Reino Unido, países que se han gastado en estos tragos de sol, respectivamente, 188 y 340 millones de pesetas.

Conquistando copas • Las cifras permiten prever un record en la exportación de vinos de la DO Mancha. En los primeros siete meses del año se vendieron al exterior más de cinco millones de botellas, con un incremento del 12% sobre el año anterior, y la meta de llegar a nueve millones parece estar al alcance de la mano. El aumento más notable se ha producido en Alemania donde creció un 30%, como una respuesta al nuevo lema de la región “Conquistando copas”.

Valdepeñas, año de ferias • La Consejería de Agricultura de Castilla-La Manchas ha concedido una ayuda de 11 millones de pesetas que dedicarán en gran parte a actividades de promoción dentro y fuera de las fronteras españolas de los vinos de Valdepeñas.

Faustino, calidad certificada • Bodegas Faustino ha recibido el codiciado certificado de calidad empresarial AENOR. Ya puede exhibir el famoso 9002 que reconoce la excelencia del sistema empresarial.

Conquistar América • Codorniu acaba de inaugurar una empresa filial en Argentina. El paso se interpreta como el principio de un gran desembarco de la bodega catalana que podría suponer un lanzamiento de la firma en América del Sur.

## Consumo y salud del vino en el S. XXI



De izquierda a derecha, José Luis Bonet (Vicepresidente de la Federación Española del Vino), Santiago Dexeus (Presidente de Honor de Fivin), y Antonio Salgado (Coordinador Científico)

La relación entre vino y salud es uno de los temas de debate propuesto por la FIVIN (Fundación para la Investigación del vino y nutrición) en lo que será la última cita del siglo. El Príncipe de Asturias, Don Felipe de Borbón, presidió el foro reunido los pasados días 21 y 22 de Octubre en Madrid.

Los coloquios, ponencias y mesas redondas fueron dirigidas principalmente a médi-

### Virtud de la necesidad

La polémica que se prolongó a lo largo del pasado año sobre la legalización de la indicación geográfica "Tierra de Castilla" aplicada a Castilla-La Mancha retrasó el momento de embotellar, etiquetar y comercializar los vinos que deseaban acogerse a ella. Una demora que algunos bodegueros decidieron transformar en tiempo de crianza. Y así, han aparecido en el mercado una cantidad casi testimonial, de trescientos mil litros, frente a los más de 30 millones de la cosecha anterior. Más de veinte marcas se comercializarán con dicha mención, y el que sean todas Crianza permite prever una dinamización del sector del vino en la región.

cos, profesionales y asociaciones de consumidores, con la actuación de relevantes científicos, como Jean Marc Orgogozo, del hospital Pellegrin de Burdeos, el Dr. John Pezzuto, de la Universidad de Illinois, Joan Rodes, del Clínico de Barcelona o el descubridor de la famosa "paradoja francesa", el Dr. Serge Renaud. El foro se estructura en forma de tres talleres, y así, junto a los interesantes temas de salud

se tratará también la defensa del consumidor y las fórmulas para comunicar correctamente estos temas a los consumidores, con especial atención hacia las restricciones publicitarias, un campo que aseguró el debate.

El acto ha sido patrocinado por la OIV con la colaboración de la Federación Española del Vino.

## Sentir el vino

La iniciativa parte de APRA, la Asociación para la Promoción de Rioja Alavesa. El programa "Descubrir el vino a través de los sentidos" se dirige a profesionales y aficionados, y en las copas harán su aparición toda la gama de vinos de la región, blancos, rosados, tintos de maceración carbónica, grandes reservas, vinos de alta expresión... Se celebrará los días 10 y 22 de Noviembre y 13 de Diciembre en la tienda "Reserva y Cata" de Madrid. Las plazas están limitadas a 20 asistentes por cata. El precio es de 1.500 ptas. Para inscribirse llamar al tel. 91 553 04 02

## La Mancha, regalo anual

El gigante vitivinícola que es la D.O. La Mancha vuela hoy con todo el viento a favor al haber apostado decididamente por dedicar una gran parte de su producción a los vinos de calidad, primando la buena uva e introduciendo en las elaboraciones la más moderna y rentable tecnología. Para muchos, hoy en día los vinos de mejor relación calidad/precio de España se dan en La Mancha, que nos regaló con unas excelentes cosechas en los años 94, 96 y 98. Los profesionales y los aficionados tienen ahora la ocasión de comprobar la cosecha de 1999 en la "Presentación de los vinos nuevos" de la D.O. La Mancha, que tendrá lugar en el recinto de Florida Park, parque de El Retiro, de Madrid, los días 30 de Noviembre y 1 de Diciembre próximos. La buena nueva enológica anual que llega a todos los aficionados de manos de la editorial OpusWine.

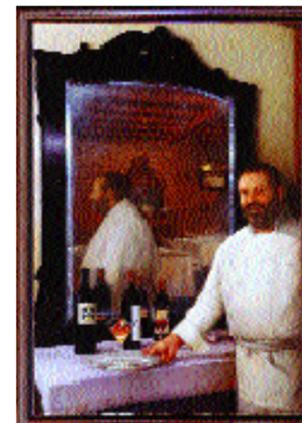
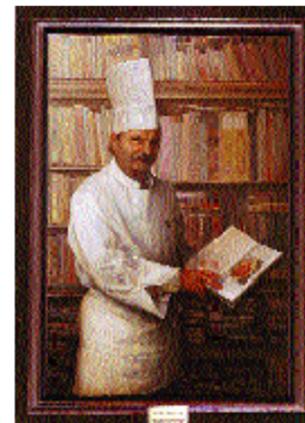


### Breves pero sustanciosos

La Rioja busca logo • La DO Rioja va a cumplir 75 vendimias y cree llegado el momento de un retoque de la imagen y vestuario. Para seleccionar su "new look" convoca el genio de los profesionales para que participen en un concurso de diseño. Deberán crear un cartel conmemorativo y un logotipo capaz de adaptarse a los distintos soportes que definen al Consejo, carteles, catavinos, etiquetas... El plazo de recepción concluye el 1 de Diciembre. Más información en la sede del Consejo Regulador de la DO. Rioja Calificada. C/ Estambreira 52. 26006 Logroño.

Fiesta en Ribera del Duero • Aranda, Roa y Peñafiel alternaron como sede de las Fiestas de la Vendimia que este año, por primera vez, han corrido a cargo del Consejo Regulador. Los actos atendieron todos los campos de interés, desde los populares bailes regionales y la elección de la vallisoletana Juncal Rivero como pregonera, hasta las conferencias técnicas y sobre salud. Los amantes del vino pudieron asistir a una excepcional cata histórica comentada por el director de la estación enológica, Pascual Herrera.

Nombres y cargos • Nuevos nombres y algún adiós inauguran el año vitivinícola. Carlos Mario Fernández Felipe estrena sillón como presidente del Consejo Regulador de La Palma. Yolanda Piñero deja su puesto como activa y ejemplar Directora del Consejo Regulador de la DO Ribera del Guadiana para dedicarse por entero al proyecto de una bodega en Almendralejo. Juan Jose Balbás presentó su dimisión como Presidente del CRDO Ribera del Duero en medio de la enconada polémica que divide a agricultores y bodegueros a la hora de decidir el precio de la uva de la reciente vendimia.



## Lan, con los mejores cocineros

Patrocinados por las bodegas riojanas Lan, el artista Rafael Muyor está pintando una serie de retratos a los mejores cocineros de nuestro país. Ya se han entregado los de Luis Irizar, creador de la escuela de su mismo nombre en San Sebastián, y Manuel de la Osa, el genial creador de "Las Rejas", en la conquesa ciudad de Las Pedroñeras.

## La bella y el cava

Martina Klein, bellísima modelo internacional, ejerció de Reina del Cava en las fiestas de la Vendimia de Sant Sadurní d'Anoia, una celebración en la que no faltan en el programa actos lúdicos y deportivos como fue lo fueron la atractiva Marcha Cicloturística que recorre el país del Cava, un torneo de billar, una gran cena gastronómica y un tren que desde Barcelona permite acceder a la visita de todas las bodegas de la zona en una magna jornada de puertas abiertas.

## Argentinos en Madrid

Luigi Bosca, uno de los elaboradores argentinos mas importantes, presentó en el Casino de Madrid dos tintos varietales a base de Malbec y Syrah que llegan a España de la mano de los distribuidores de Bodegas la Moraleja. El precio ronda las 4.500 ptas.



Heretat  
Vall-Ventós



J. Raventós Rosell S.L.  
Apartat Postal, 83 • 08770  
St. Sadurn d'Anoia • España  
Tel. 93 772 52 51 Fax 93 772 71 91  
www.troc.es/raventosrosell  
e-mail: raventosrosell@troc.es



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 SADURN D'ANOIA (BARCELONA)

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



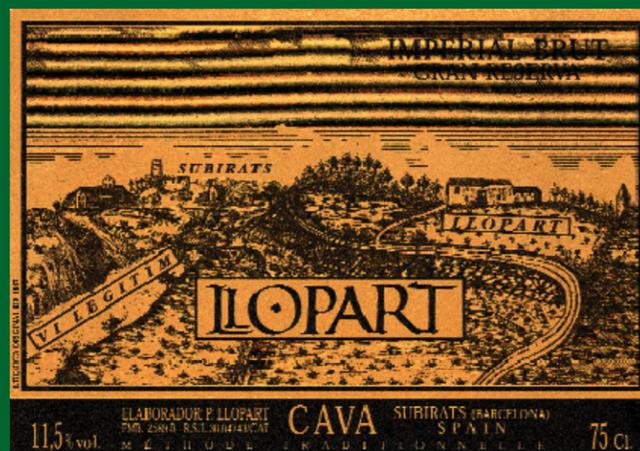
Vall de Rials 08328 Alella (Barcelona)  
Oficinas: C/Felipe II, 443  
Tel. 933527456 Fax 933524339

De la generosidad de la Tierra, de la noble y esforzada labor de los Hombres, nacerá el Fruto.

Una ancestral sabiduría, arraigada en los orígenes de la civilización Mediterránea, transformará el fruto en Vino.

Penumbra, Calma y Silencio preservarán el largo reposo en la profundidad de las Cavas...

para finalmente despertar.



CAVA DESDE 1887

## Primero Quintano

Primero fue Manuel Quintano. Este esclarecido clérigo hizo una importante labor para la modernización de los vinos de La Rioja. Para ello viajó a Burdeos e importó las técnicas de crianza que se desarrollaban en los ya entonces conocidos châteaux. La cooperativa de Labastida, su pueblo de nacimiento, ha querido homenajear su memoria poniendo su nombre en la etiqueta de un gran vino de la excelente cosecha 94. Para elaborar este tinto, el experto enólogo Gonzalo Rodríguez ha elegido una materia prima bien madura, mayoritariamente Tempranillo de viejos pagos, que después de largas maceraciones estuvo en barricas de roble durante casi cuatro años. Es un vino potente y con carácter, sin apenas crianza en botella, por lo que necesita una larga temporada a buen recaudo.

**Manuel Quintano 1994**  
Unión Cosecheros de Labastida  
Avda. Diputación, 53  
01330 Labastida (Álava)  
Tel. 941 33 11 61  
Precio: 5.500 Ptas. (33,06€).



## Regreso al futuro

Procede de una vieja viña del sur de Lleida, en la comarca de Les Garrigues, a 750 metros de altura, ya en las estribaciones del Priorat. Hace tres años que Tomás Cusiné, de Castell del Remei, se hizo cargo de una pequeña bodega y decidió elaborar un vino de forma totalmente independiente de la casa madre. Para ello se empleó lo mejor de las 32 ha. de viñedo. Un potente Cabernet Sauvignon, una Tempranillo poco habitual y una Garnacha más habituada a aquellas tierras calcáreas y bien soleadas. Con fermentaciones altas (30º) y crianza de un año en barricas nuevas, la mayoría de roble francés. El vino, con D.O. Costers del Segre, está prácticamente recién embotellado, por lo que todavía le queda mucho tiempo para madurar. Aunque ya es un valor seguro.

**Cérvoles 1997**  
Celler de Cantonella  
Avda. de les Garrigues, 26  
25471 La Pobla de Cérvoles (Lleida)  
973 58 02 00  
Precio: 2.700 Ptas. (16,2 €).



## Rico y escaso

Se habla -y se bebe- con pasión de los tintos del Priorat: con solo nombrarlos se crea expectación y los sentidos despiertan. Pero sus blancos, cuando están bien elaborados y proceden de una buena materia prima, son una seria alternativa a los de otras comarcas. Si bien esta bodega es relativamente nueva, los Pasanau fueron de los primeros en plantar Cabernet Sauvignon en la zona. Bodegueros inquietos, ahora, nos sorprenden con este blanco poderoso elaborado con la rara y mediterránea Viognier. Sin llegar a aquellos dulces priorateños, el vino es agradablemente suave y meloso aunque dotado de mayor frutuosidad. Para llegar a tanto contenido de azúcares, el racimo se ha llevado a una sobremaduración en la cepa y sus 14º alcohólicos están muy bien integrados.

**Pasanau Finca Les Myriams '97**  
Pasanau Germans  
La Bessa, s/n  
43361 La Morera de Montsant (Tarragona)  
Tel. 977 82 72 02  
Precio: 2.200 Ptas. (13,23 €).



## Ojos mediterráneos

Decía un romántico italiano que las islas del Mare Nostrum son alargadas y oscuras, como los bellos ojos de sus mujeres. Este vino hunde sus raíces en el ámbito mediterráneo, y desde su nacimiento, en la finca llamada "Sa Tanca", de recuerdos catalanes, situada en un paraje a 250 metros de altura en la hermosa isla de Cerdeña. Pero son las variedades las que se acercan más a nuestra orilla, como la Bobal, (aunque lleve el apellido Sardo), la Cariñena, la Cannonau, que es nuestra Garnacha, apoyadas por apenas un toque de Syrah y con la dispar nota atlántica de la Merlot. Todas, lejos de molestar, logran un conjunto sobresaliente. Embotellado sin filtrar, su cuidada crianza en barrica de roble, unos diez meses, aporta complejidad y armazón. Es un vino estilizado, de gran limpieza aromática y muy elegante.

**Kore 1997**  
Argiolas  
Dist. Aura Alimentaria  
Avda. Alfonso XIII, 156  
28016 Madrid  
Tel. 91 345 08 20  
Precio: 5.000 Ptas. (30,05 €).



## De fábula

La localidad de Samaniego rezuma sosiego, allí la piedra se transmuta en arte barroco y su alta expresión churriguesca. Influidos sin duda por la riqueza artística del entorno, la familia Sáenz de Samaniego lleva años elaborando un "cosechero" complaciente, carnoso y aromático, pero le faltaba el reconocimiento que presta un buen tinto de crianza. Por fin se decidió a criar un vino partiendo de sus excelentes uvas de Tempranillo y un pequeño aporte de Viura. El vino reposó en barrica nueva americana durante 14 meses, y, después de un leve filtrado, se embotelló en Marzo del 99. Resulta un vino con mucha fruta, madera bien integrada y un tanino suave y maduro, al que le falta tiempo en botella. Y además de este crianza elaboran también un blanco de muy buenas maneras, frutoso y armónico.

**Ostatu Crianza 1996**  
B. Ostatu  
Ctra. Victoria, 1  
01307 Samaniego (Álava)  
Tel. 941 60 91 33  
Precio: 1.550 Ptas. (9,32 €).



## Ponerse las pilas

Viene siendo habitual que las bodegas más inquietas de la D.O. La Mancha, sean cooperativas. ¡quién lo iba a decir! Desde hace años la de Pozoamargo busca un perfil de vinos modernos sin bajar ni un ápice la calidad. Con este empeño, ha contratado a la excelente enóloga Ana Martín Onzaín para elaborar este tinto que parte de una potente Cencibel y una magnífica madera. Está recientemente embotellado, sin filtrar, por lo que su expresión tánica es poco menos que salvaje. Por ahora lo mejor son sus aromas de mora, de arándanos y regaliz en estado puro, con un toque especiado de la barrica. Para su pleno disfrute, hay que guardarlo unos meses en botella. Ciertamente es que no parece un manchego. Pero, ¿no es hora de hacer vinos así cuando las condiciones y la materia prima lo consientan?

**Casa Gualda sin filtrar 1998**  
Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza Tapias, 8  
Pozoamargo (Cuenca)  
Tel. 969 38 71 73  
Precio: 1.350 Ptas. (8,10 €).



## La parte del León

Nuestra fragante Moscatel de Alejandría nunca pronuncia la última palabra: a un nuevo vino aparentemente inalcanzable le responde otro superior. Una de las bodegas que más ha trabajado con esta variedad es López Hnos. de Málaga. Ha estado investigando en este proyecto más de tres años, y ha merecido el esfuerzo. Ha seleccionado partidas de uva en Canillas y Cómputa, pueblos tradicionalmente famosos en toda la Axarquía malagueña por la calidad de sus uvas. La alta tecnología ha permitido una elaboración singular, con despallado del racimo, maceración en frío y una prensada liviana. La fermentación a baja temperatura ha sido muy lenta para acaparar todos los aromas primarios. Si Cartojal supuso una revolución en la D.O. Málaga, este Tres Leones representa la madurez definitiva.

**Tres Leones**  
López Hermanos, S. A.  
Pol. Ind. El Viso  
Canadá, 10  
29006 Málaga  
Tel. 95 231 94 54  
Precio: 1.500 Ptas. (9 €).



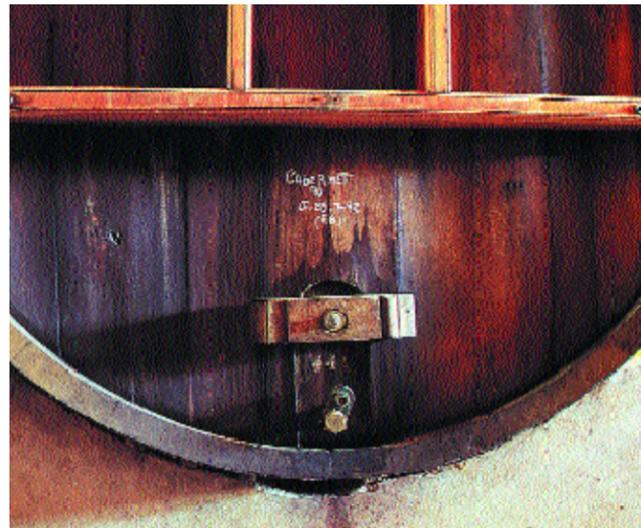
## Corazón de roble

Los profundos y complejos aromas de este Bourbon, la suave sensación de untuosidad y su gran equilibrio nos trasladan a los ondulados y verdes paisajes de Kentucky, con sus bosques de robles centenarios. Este milagroso néctar lo elabora una pequeña finca en el corazón del Bluegrass, comarca que posee un elemento fundamental para hacer un gran whiskey: el agua. Pocas destilerías hacen las elaboraciones idénticas a las de aquellos pioneros de 1800. La mezcla de cereales sufre una larga fermentación a baja temperatura para preservar aromas, y pasará luego por el alambique de cobre hasta tres veces. El destilado envejecerá en barricas nuevas de roble blanco con un alto grado de tostado, donde permanecerá años, hasta su embotellado.

**Woodford Reserve**  
Labrot & Graham  
Dist. Torres Import Comercio, 22  
08720 Vilafranca del Penedés (Barcelona)  
Tel. 93 817 74 51  
Precio: 3.700 Ptas. (22,22 €).



## Conquistando mercados



### *Argentina atrae a pequeñas bodegas extranjeras*

Atraídas por un aumento de entre el 10% y el 15% en el consumo de vinos finos, las bodegas extranjeras están llegando a Argentina y han invertido 300 millones de dólares en los últimos años. En 1996 entraron en el mercado Lurton (Francia) y Michel Rolland.

Este último, asociado con el Banco Rotschild, adquirió viñedos en Tupungato (Mendoza). Kendall Jackson ya tiene sus viñas allá. Fabre Montmayou invirtió 5 millones de dólares en viñedos en las provincias de Mendoza y Río Negro, y predice un ingreso de 3 millones por ventas en Argentina, donde ya coloca entre el 15,5% y el 20% de su producción.

Argentina es el cuarto mayor productor de vinos

mundial y solo exporta un 13% de su producción.

### *Calidad en continuo aumento*

Que los vinos de Chile y Argentina están produciendo un impacto en el mercado norteamericano no es novedad. Lo novedoso es lo rápido que los chilenos y argentinos están subiendo la escala de precios. Hay quienes dicen que es apresurado. De acuerdo con Michael Quinttus, Director de Relaciones con Proveedores de Kobrand, ha habido una pequeña caída después de lo que describe como "15 años de explosivo crecimiento."

Pero cuando un restaurante lujoso como el March de Manhattan ofrece una media docena de vinos chilenos y argentinos, incluyendo el producido por la joint-venture chilena/ame-

ricana Mondavi-Erazuriz, Seña, a 90 dólares la botella, y el premiado vino Banfi-Mouton Rothschild "Almaviva" a 127, es obvio que los vinos latinoamericanos están encontrando su lugar en el mas alto nivel.

"Los vinos americanos," declara Joe Scalice, comprador de vinos de March, "ofrecen buenos valores en los extremos altos y bajos de la escala. En cuanto a precios, es difícil encontrar calidad comparable a los de Francia y California". La carta de March también incluye varios vinos de precio bajo (20-50 dólares) que llevaron a la exitosa invasión del mercado norteamericano por parte de Chile.

### *La relación valor/precio*

Algunos observadores, son suspicaces cuando hablan de la rápida ascensión de los vinos de América del Sur en el mercado norteamericano. Apuntan a lo ocurrido cuando los consumidores, acostumbrados a comprar vino español barato, cambiaron su modalidad rápidamente en cuanto éstos aumentaron sus precios.

Nora Favalukes, una argentina que trabajó en varias bodegas en su tierra natal antes de emigrar a Nueva York donde ocupa el cargo de directora de ventas de vinos finos para Palm Bay, está orgullosa de la creciente presencia de vinos sudamericanos en el mercado internacional. "Me siento orgullosa de ver en

Vinexpo" dijo Favalukes, "60 bodegas de Chile, 30 de Argentina, y varias de Uruguay".

"Están pasando muchas cosas en Argentina", -continúa-? "Hubo un tremendo aumento en la calidad. Aquellas bodegas que desean exportar han aprendido lo que quiere decir estar en el mercado internacional: calidad, packaging y una sólida voluntad de alejarse de viejas maneras de hacer negocios. He probado vinos con mayor concentración, más fruta y mucha más calidad de la que se estilaba cuando estaba hace 10 años en Argentina".

### *Expertos alrededor del mundo*

Los *flying winemakers*, fundamentalmente franceses, están proliferando en Argentina: Michel Rolland, con Trapiche y Orfila, y, ahora, haciendo su propia marca; Jean-Michel Arcaute en Altavista de Mendoza; Herve Joyaux-Fabre y Arnaud Meillan, que lanzaron una prometedora bodega en Mendoza bajo la marca Fabre Montmayou. También en Mendoza, el italiano Marco de Grazia presta sus servicios en Altos de Medrano, y su compatriota Alberto Antonini hace vinos bajo la marca Escorihuela.

Lo que ocurrió hace ocho años en Chile esta pasando ahora en Argentina. Y es que de algún modo resulta mas fácil vender vinos argentinos a precios más altos.



## EL TÉCNICO

*“El Cabernet Sauvignon es un complemento magnífico de la Tempranillo, algo parecido a lo que ocurre en Burdeos con la Merlot.”*

**Paco Hurtado de Amézaga**  
Director de Bodega de Marques de Riscal

## Cabernet Sauvignon en La Rioja

# VIÑAS BORRASCOSAS

Texto: Carlos Delgado  
Fotos: Heinz Hebeisen

**H**ace unos meses, la revista “Wine&Finds” publicaba un amplio reportaje sobre Rioja que incluía, a modo de la liga de fútbol inglesa, una simpática calificación de los mejores vinos riojanos por grupos: “Premier League”, “1st Division”, “2nd Division”, “3rd Division”, etc. Lo más significativo es que el grupo de honor estaba encabezado por Barón de Chirel, seguido de Fernando Remírez de Ganguza, Roda I, Señorío de San Vicente, Grandes Añadas de Artadi, Dominio de Conté, Lanciano, Marqués de Vargas, Finca Valpiedra, Torre Muga, Finca Allende, etc. Mientras que en el grupo más bajo, la “Non League”, se encontraban bodegas tan clásicas como Carlos Serres, Franco-Españolas, Paternina, Viña Tondonia, o Age entre otras. Naturalmente, tal clasificación de una revista dirigida a orientar el mercado de vinos internacional, debe tomarse con las debidas precauciones, pero no deja de resultar significativo que los vinos más valorados sean los de factura moderna, alejada de una anticuada “tipicidad”, que parece relegada a los últimos lugares. El triunfo, avalado también por la crítica nacional, de los vinos con más cuerpo, color, y taninos, pero dotados de finura y elegancia, que es uno de los atributos más preciados de los mejores vinos de Rioja, es la consagración de una manera de entender la calidad de nuestros tintos más emblemáticos. Que esta estructura poderosa, la intensidad de la carga polifenólica, y una mayor complejidad aromática se consiga, en muchos casos, con la aportación de una parte minoritaria pero fundamental de Cabernet Sauvignon, no deja de ser la confirmación de la bondad y perfecto



**Barón de Chirel, 95**  
*Puro magisterio: pletórico de aromas de crianza (tabaco, vainilla, trufa, notas tostadas) sobre un fondo de fruta cocida (arándano). Beberlo es saborear sus taninos suaves, y bañar el paladar de elegantes sensaciones vinosas, que aún demandan la plenitud que solo el tiempo otorga.*



## EL BODEGUERO

*“Yo no entiendo que en el siglo XXI seamos tan reglamentistas, y no se permita a las bodegas hacer experiencias con el Cabernet Sauvignon”*

**Jesús Martínez Bujanda**  
Director General de Bodegas Martínez Bujanda

acoplamiento de nuestra gloriosa Tempranillo con el noble varietal de origen bordelés. Su prohibición, como pretenden muchos bodegueros y viticultores, puede dar al traste con la posibilidad, hoy ya materializada en más de una docena de vinos soberbios, de alcanzar la más altas cotas de calidad sin desvirtuar el carácter y la personalidad riojana.

### Las espadas en alto

Sin embargo, la palabra prohibición no figura en el diplomático y equilibrado lenguaje de Ángel Jaime y Baró, Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Calificada Rioja. Muy al contrario, no duda en afirmar que “El Cabernet Sauvignon está muy bien, en determinadas proporciones no pierde tipicidad, estamos hablando de un 20%”. Aunque esta tolerancia, que sorprenderá a más de uno, no evita que Ángel Jaime se decante claramente a favor de la Graciano, “que es una variedad nuestra, que no existe en ningún otro sitio de España, y que da los mismo resultados”.

Esta posibilidad de la Graciano como alternativa “nacional” a la Cabernet Sauvignon, vendría avalada por un estudio experimental desarrollado durante 6 años por el Consejo Regulador para evidenciar la posibilidad de que variedades autorizadas, como Mazuelo y Graciano, u otras como la interesantísima Maturana tinta, en vías de recuperación, pudieran aportar más color, cuerpo, acidez y taninos a los vinos de Tempranillo, tal como las nuevas tendencias y gustos están demandando. Estudio en el que intervienen también las tres Comunidades Autónomas afectadas: La Rioja, País Vasco y Navarra. A finales del 98 se termina el protocolo, una vez criados en barricas durante un año los vinos elaborados con estas variedades, y se llega a la conclusión de que no existe diferencia entre la aportación de la Cabernet Sauvignon y la Graciano, lo que, en palabras de Ángel Jaime “deja aclarado el tema: hay un empate técnico”. Parece claro que la pelota queda en el campo de la libre decisión empresarial de las bodegas, que podrá optar por la utilización de Cabernet o Graciano según sus diseños enológicos. O utilizar las dos como hace Barón de Chirel, aprovechando que Marqués de Riscal posee una de las mejores viñas de Graciano de Rioja.

Pero la cuestión es más complicada. Por un lado, no todos opinan lo mismo sobre nuestra graciosa Graciano. Por otro, todavía una mayoría del Consejo Regulador se opone a la autorización de la Cabernet Sauvignon. Las espadas siguen en alto.

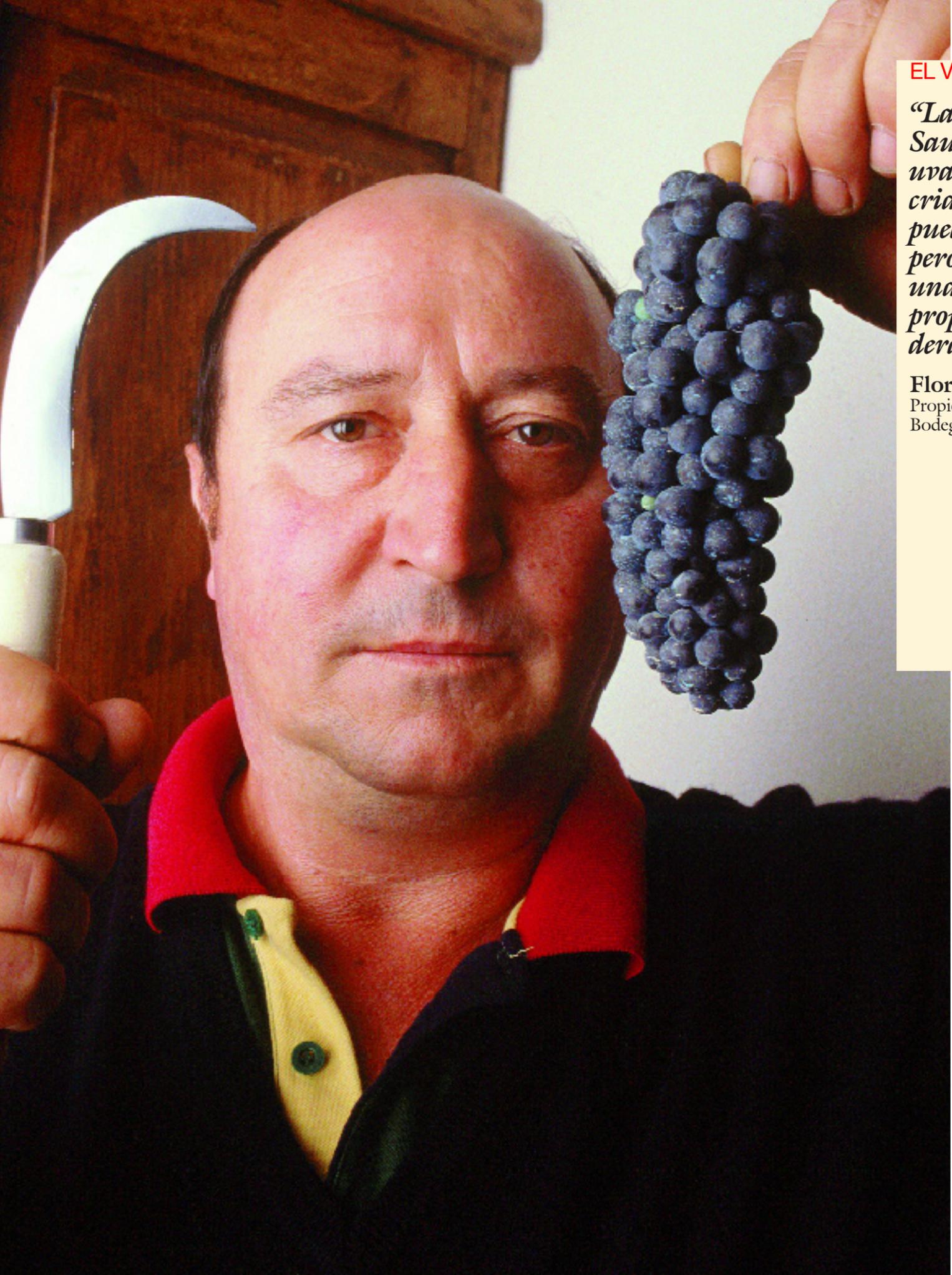


### Graciano, ¿la alternativa?

La bondad de la Graciano es conocida y reconocida desde siempre en Rioja, donde los bodegueros, que no los viticultores, la han tenido siempre en gran aprecio. Este varietal, tal vez el único verdaderamente autóctono de Rioja, es capaz de aportar a los vinos una “gracia” especial. Bien dotado de materia colorante, tánico, y con una buena acidez total, tiene en contra su difícil maduración y bajo rendimiento. No todos los años hay buen Graciano, ni puede cultivarse en todas partes. No es de extrañar, pues, que su cultivo haya ido reduciéndose hasta casi desaparecer. Hoy tan solo unas 600 hectáreas permiten, a los pocos bodegueros que las poseen, nutrirse de este varietal que se pretende alternativa al Cabernet Sauvignon. Va a ser difícil convencer a los viticultores de que apuesten por un vidueño complicado y poco rentable, salgo que se dispare su precio. El Cabernet Sauvignon, por el contrario, ofrece las ventajas de una viticultura más constante, mejor maduración y producciones

#### **Finca Valpiedra, 94**

*La nariz es poderosa, con una complejidad algo cerrada todavía, pero donde es fácil distinguir aromas compotados de frutillos rojos y negros (mora, grosella, arándanos), en un fresco ambiente balsámico, y sobre un elegante fondo de madera noble (cedro, vainilla). Sabroso, tánico, nos lleva a un potente y explosivo final.*



## EL VITICULTOR

*“La Cabernet Sauvignon es la uva que, para crianza, más te puede aportar, pero siempre en unas proporciones moderadas”*

**Florentino Martínez**  
Propietario de  
Bodega Luberri

más elevadas sin pérdida de calidad. Josechu Bezares, de Marqués de Vargas, lo tiene claro: “El Graciano tiene un problema, que es su corta producción, incluso de maduración. En este momento en Rioja la producción de Graciano es testimonial. Pero bueno, hay gente que está trabajando con Graciano, me parece bien, pero desde mi punto de vista el Cabernet Sauvignon es mejor y más apropiado para lo que en nuestra bodega pretendemos, sobre todo de cara a los mercados internacionales”. Por su parte, Jesús Martínez Bujanda se muestra más contundente: “La Graciano no es, ni de lejos, un sustituto de la Cabernet Sauvignon. No se le parece ni aporta lo mismo. Tiene una buena acidez pero el color es otra cosa: sólo con los buenos gracianos es posible obtenerlo y estos son muy raros, porque tienen muchas dificultades de maduración, sobre todo en la parte de Rioja Alta y Alavesa. Hablar de sustitución o de alternativa es confundir las cosas deliberadamente”. De la misma opinión es Paco Hurtado de Amézaga, el Director Técnico de Marqués de Riscal, que de Graciano sabe bastante: “No se pueden comparar, son muy distintas y cada una aporta lo suyo, sin que se excluyan. Nosotros utilizamos las dos, siempre que sea un año bueno de Graciano, que no siempre ocurre, porque es una uva difícil, de maduración tardía y no siempre completa”.

Parece claro que, salvo intereses ocultos, enfrentar Graciano con Cabernet Sauvignon es, en el mejor de los casos, un alarde de malabarismo político que no resuelve el problema. Bien estaría que las viñas de Graciano crecieran en Rioja para mayor gloria de sus vinos. Aún recuerdo la grata sorpresa que significó la aparición del monovarietal de Graciano elaborado por Contino. Pero su utilización, siempre encomiable, no puede significar la prohibición del Cabernet Sauvignon. Y de ese es de lo que se trata.

## Derechos históricos

Tiene el Cabernet Sauvignon una presencia más que centenaria en Rioja. Vino a estas tierras de la mano del Marqués de Riscal, en 1858. Fueron 1.000 sarmientos de las principales viníferas de Burdeos, donde Hurtado de Amézaga vivía. Aquellos sarmientos de Cabernet, Merlot, Pinot Noir, etc. se plantaron en su fincas; y no sólo en las del Marqués, sino también en las de otros viticultores. Con aquellas cepas se elaboraba en Marqués de Riscal una reserva denominada “Medoc”, que es el antecedente histórico del actual Barón de Chirel. Así fue, así es y así será mientras esta bodega fundacional de lo que hoy es Rioja, siga fiel a su fundador. Con el tiempo, parte de aquel Cabernet predecesor fue desapareciendo, salvo el de Marqués de Riscal, que desde entonces ha tenido bula para utilizar, sin mayor escándalo, el noble varietal francés, perfectamente aclimatado, por otra parte, a las tierras de la Rioja alavesa.

La actual situación, con unas 150 hectáreas de viñedo experimental de Cabernet Sauvignon, cuya autorización definitiva y posterior expansión están en el alero, comienza a gestarse en los años ochenta, cuando el prestigio de los varietales bordeleses alcanza su máxima expresión de la mano de los viticultores y hombres del marketing californianos. El Cabernet vende, y en Rioja algunos bodegueros comienzan ser sensibles a las nuevas demandas del mercado, como Jesús Martínez Bujanda, uno de los primeros en plantar, elaborar y comercializar el varietal de moda: “Buscábamos aportar a nuestros vinos un elemento diferenciador, un tono más complejo, que es lo que aporta el Cabernet Sauvignon”, afirma el creador del Martínez Bujanda



**Altun 94**  
*un vino cargado de color, muy sabroso, con suavidad y elegancia, de intenso aroma a fruta silvestre (zarzamora) perfectamente integrada en una atmósfera de especias (cedro, tabaco, tostados) que le da profundidad y señorío. Un tinto de amplio paladar, consistente, equilibrado, con el final de los mejores riojas de terruño.*



## EL GESTOR

*“El Cabernet Sauvignon es un buen complemento para dar mayor complejidad y una más acusada personalidad a nuestra base, que es la variedad Tempranillo”*

**Josechu Bezares**  
Director Gerente de Bodega Marqués de Vargas

“Vendimia Seleccionada”.

La reacción no tardó en llegar. En 1992, el Consejo Regulador, que ya tenía constancia de que unos cuantos bodegueros y algún viticultor llevaban años plantando Cabernet Sauvignon bajo la autorización de Tempranillo, decide tomar cartas en el asunto. Y saltan las alarmas. Estamos en plena moda, la “cabernetmanía”, que recorre el mundo de la mano de californianos, australianos, chilenos, etc. En Rioja se teme la “contaminación”, y con ella la pérdida de “tipicidad”, un tesoro celosamente guardado por las bodegas más tradicionales, los viticultores más conservadores, y la ejecutiva del Consejo Regulador. Así que se decide prohibir nuevas plantaciones de Cabernet Sauvignon, y se consideran como experimentales las existentes, que deben registrarse como tales. A estas bodegas se les autoriza a utilizar el Cabernet de sus viñas, pero sin poder indicarlo en la botella, ni promocionarlo. Mencionar el Cabernet Sauvignon en Rioja, la pura, la autóctona, es objeto de expediente sancionador. Lo mismo que utilizarlo, aunque no se diga, si no se tiene registrada como viña experimental alguna parcela. Los expedientes se acumulan, a veces por culpa de algún periodista demasiado explícito. Y mientras esto ocurre, triunfan los vinos de Ribera de Duero, y se va imponiendo entre nosotros, como en el resto del mundo, el nuevo gusto por los tintos tánicos y corpulentos.

## Prohibición encubierta

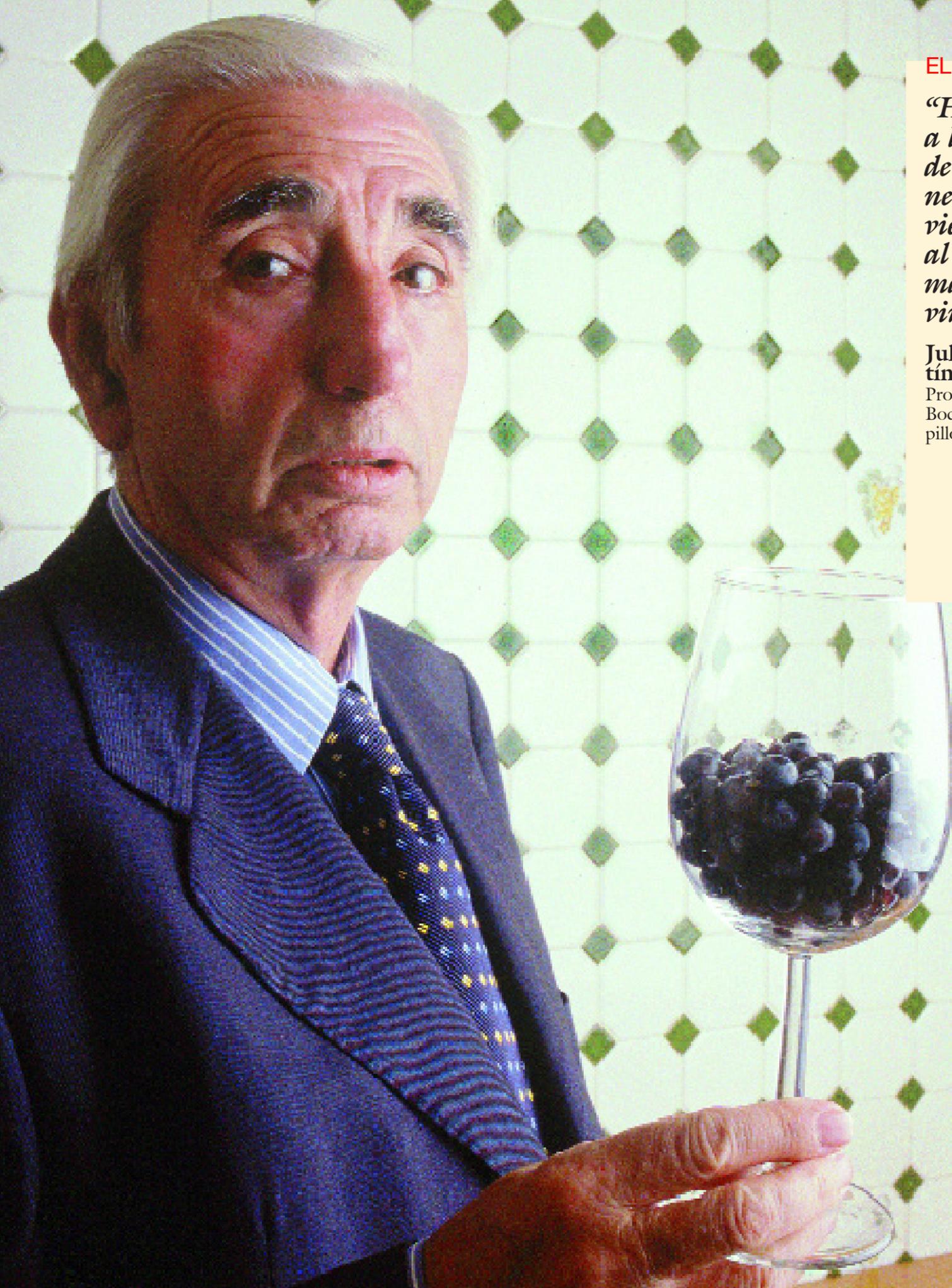
Pero todas las cautelas están justificadas para el Consejo Regulador, aunque originen una clara desventaja a las bodegas no inscritas que no pueden competir en igualdad de condiciones. El objetivo es comprobar los efectos del nuevo varietal sobre una D.O. tan prestigiosa como Rioja, con una imagen ya consolidada en el mundo y que se basa, fundamentalmente, en la utilización mayoritaria de la uva Tempranillo. El proceso dura hasta Junio del presente año, en el que se decide, al no obtener una clara mayoría los partidarios de la autorización, congelar la situación. El Pleno del Consejo deberá aprobar la autorización del nuevo varietal por mayoría de dos tercios, al tiempo que encarga a la Comisión de Reglamento que elabore una propuesta de modificación de variedades, obligaciones y actuaciones en relación con el Cabernet Sauvignon. El experimento sigue. Pero los acuerdos del Consejo vienen a significar, en la práctica, una prohibición encubierta, ya que los partidarios del Cabernet difícilmente alcanzarán, al menos a corto y medio plazo, esos 2/3 de votos necesarios. Y el tiempo apremia, ya que han transcurrido los 7 años de experimentación, y la Comunidad Europea limita el tiempo de este tipo de prácticas.

En este período comienzan a surgir nuevos vinos, con mayor color, más cuerpo, aromas más complejos. Barón de Chirel afianza su liderazgo, y no sólo es el vino de Rioja mejor valorado sino el más caro, rompiendo el techo de las 5.000 pesetas. Todos quieren seguir su estela: Campillo Reserva Especial, Roda I, Marqués de Vargas Reserva Privada, Martínez Bujanda Vendimia Seleccionada, Teófilo I, San Vicente, Mayor de Ondarre, Finca Allende, Pagos Viejos, Grandes Añadas, Altún, Torre Muga, Fernando Remírez de Ganuza, Finca Valpiedra, 2 Viñedos, Alba de Bretón, Julián Madrid, Gaudium, Faustino Reserva de Autor... Muchos de ellos utilizan el Cabernet Sauvignon en proporciones que van del 10% al 70%. Y en poco tiempo se convierten en la referencia obligada del renacimiento enológico de Rioja, abanderando la con-



### Marqués de Vargas 94

*Profundo color cereza con tonalidades violáceas y brillante fondo rubí; aroma evocador, que te envuelve en una atmósfera exótica a especias orientales sobre un fondo de fruta madura (compota de moras). Y en boca, la elegante potencia y estructura de la mejor aristocracia enológica.*



## EL EMPRESARIO

*“Hemos llegado a la conclusión de que el Cabernet Sauvignon le viene muy bien al rioja, le da más aguante al vino”*

**Julio Faustino Martínez**

Propietario de las Bodegas Faustino y Campillo

quista de una nueva posición de prestigio internacional. En estas condiciones, prohibir el Cabernet Sauvignon sería sencillamente un disparate. Más lógico y menos traumático es autorizar su uso y el desarrollo de su plantación hasta una cantidad que no ponga en peligro la posición dominante de la Tempranillo. ¿En qué puede alterarse el carácter vitivinícola de Rioja si se llegan a plantar, pongamos por caso, 1.000 hectáreas de Cabernet Sauvignon sobre una total de 53.238 hectáreas que tiene actualmente la Denominación de Origen?

Poner puertas al campo no es un ejercicio de lucidez mental. Si el moderado y buen uso de la Cabernet Sauvignon está sobradamente acreditado en Rioja, no parece sensato tratar de impedir su continuidad. Pónganse las garantías que se quiera, pero debe convertirse en legal lo que ya es una espléndida realidad.

## PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE RESULTADOS VITÍCOLAS Y ENOLÓGICOS EN VARIEDADES EXPERIMENTALES

### Conclusiones:

En base a los resultados, se pueden establecer las siguientes consideraciones de carácter general:

1) Las tres variedades estudiadas, Tempranillo, Graciano y Cabernet Sauvignon, proporcionan unos vinos de gran calidad elaborados individualmente.

2) El aporte de porcentajes moderados (10% - 20%) de vinos de las variedades complementarias estudiadas, Graciano y Cabernet Sauvignon, supone una mejora en los parámetros analíticos relacionados con la acidez total y el contenido polifenólico de los vinos de Tempranillo.

3) Para un porcentaje similar de mezcla, la variedad Graciano proporciona vinos con mayor contenido en ácido tartárico y acidez total, y por tanto un pH inferior que Cabernet Sauvignon, aspecto que se debe en gran parte a su menor capacidad potasófila.

4) Cabernet Sauvignon presenta de forma general una concentración superior a Graciano en taninos, antocianos y polifenoles totales, variaciones relacionadas tanto con el carácter varietal como con el grado de maduración alcanzado para cada una de ellas. En cuanto a la intensidad de color, los valores son semejantes en ambas variedades.

5) Los vinos de Graciano, tanto de forma varietal como en mezclas, mantienen mejor que los de Cabernet Sauvignon los tonos rojos, ya que por sus condiciones de pH los antocianos se encuentran más ionizados, por lo que incrementan también la intensidad de color.

6) El análisis organoléptico de los vinos de Tempranillo con mezclas de Cabernet Sauvignon (10% - 20%) no presentan mejores resultados con respecto a los vinos en los que el Graciano acompaña al Tempranillo en los mismos porcentajes. La valoración de ambos tipos de vinos es semejante a juicio de los catadores.

7) Con la incorporación del Cabernet Sauvignon para complementar al Tempranillo en porcentajes del 10% al 20%, no se observan pérdidas de tipicidad, fundamentalmente en los vinos envejecidos.



### Campillo 94

*De bello y subido color rojo guinda con el sello rubí y los matices teja de los grandes; el aroma es intenso y complejo con la nota destacada de frutilla negra (zarzamora) en una elegante atmósfera de especias punzantes, tabaco y madera joven. Vivo, sabroso, con nervio y carácter: todo un modelo.*

De nuevo erupción: los vinos canarios recuperan, lenta pero imparablemente, el prestigio perdido. Vuelven las dulces y exquisitas malvasías, que antaño elogiara Shakespeare, y que ahora se acompañan de blancos jóvenes y tintos ligeros muy aromáticos. Los vinos de las islas, fruto del furor volcánico, renacen de sus cenizas. Y diez millones de turistas vienen cada año para saborearlos.

## VINOS DE CANARIAS Bajo el volcán

## VINOS DE CANARIAS

# Recuperar el prestigio

Hasta la segunda mitad del S. XVII, la vid y el vino representan un papel fundamental en la economía de Canarias. Las islas de Tenerife, La Palma y Lanzarote eran las principales zonas productoras de vinos, mientras que las restantes islas se dedicaban a otros cultivos, fundamentalmente alimentos para el consumo interno. La protección inglesa a los vinos portugueses y la Guerra de Sucesión española a principios del S. XVIII marcaron el cambio de coyuntura del comercio exterior de los vinos de Canarias, originándose pérdidas considerables. Mientras, Oporto, Jerez, Málaga, Madeira... habían logrado fama y prestigio, lo que supondría la casi desaparición de los vinos de Canarias en los mercados exteriores. Las enfermedades del Oídio en 1852 y del Mildú en 1878 en el viñedo canario fueron la puntilla.

### Un rayo de luz

La decadencia del vino canario dura hasta que se atisba un rayo de luz en los años 80. Se inicia, entonces, el profundo proceso de reconversión empresarial en las pocas bodegas que aún elaboraban vinos, comenzando en las islas de Lanzarote y Hierro. A las iniciativas privadas de Lanzarote, ejemplarizadas en Bodegas El Grifo y Mozaga, se añade la pública de El Hierro con la Cooperativa Frontera, impulsada desde el Cabildo Insular de la isla. El proceso continúa en las islas de Tenerife, La Palma y Gomera. En la isla de La Palma destaca la puesta en marcha de la Cooperativa del Hoyo de Mazo y el reinicio de actividades de la Bodega de Fuencaliente. En la isla de la Gomera son particulares quienes asumen el reto de la nueva etapa: Espinosa y Olsen, entre otros. En la isla de Tenerife, la creación de la Denominación Específica Tacoronte-Acentejo por la Conserjería de Agricultura y Pesca del Gobierno de Canarias en

1986, supone el revulsivo necesario, tanto en la propia comarca como en el resto de las zonas productoras de la isla, tales como La Orotava, La Guancha y San Miguel; y, ya en los años 90, Arico y Güimar.

En Tenerife, Bodegas Monje, fundada en 1956 y modernizada en 1983, comienza a elaborar tintos de Listán negra fermentados y criados en roble. Posteriormente, el enólogo Felipe Blanco, actual Director de Bodegas Insulares de Tenerife, realiza una decidida renovación de los vinos de El Grifo, en Lanzarote, con la elaboración de una malvasía dulce y otra seca que causan sensación y abren los mercados peninsulares a los vinos canarios. En los años siguientes, estos dos pesos pesados de la viticultura canaria se convertirán en el modelo de recuperación y renovación que se va extendiendo por todas las islas durante los años 90.

### Condiciones irrepetibles

En la actualidad, los vinos canarios no son, en su mayoría, aquellos vinos licorosos tan afamados, sino vinos blancos, tintos y rosados jóvenes y de menor graduación alcohólica. Vinos que, año tras año, van ganando en calidad y buena elaboración, eliminando viejas prácticas que los llenaban de tufos poco acordes con lo que se demanda de un vino joven actualmente. Y es que Canarias, pese a su alejamiento de los paralelos óptimos para el cultivo de la vid, posee algunas características climáticas y edafológicas que permiten una viticultura de calidad. No hay que olvidar que aquí no llegó la filoxera, por lo que existe un acervo de variedades muy amplio. Bien es cierto que las dos Listán, blanca y tinta, por su fortaleza y buena producción, se han enseñoreado del viñedo canario, hasta hacerse omnipresentes. Pero existen otras variedades en proceso de recuperación que pueden enriquecer el panorama enológico de las islas, compensando deficiencias. Por ejemplo, la tinta Negramoll tiene buena acidez, que es lo que le falta a la Listán negra; también pueden dar su juego, aunque más limitado, la Tintilla, o la Tinta común. Mayores diferencias hay en variedades blancas,



*Francisco Quevedo de Tinache, Francisco Galixto, enólogo de Viña Norte y Felipe González Monje, con el Teide al fondo*



todas de gran aroma frutoso, como la Gual, Sabro, Diego, o Vijariego, entre otras. Sin olvidar las fundamentales Malvasía, capaz de ofrecer vinos con características muy distintas según las zonas, y que alcanza su esplendor en La Palma, o la Moscatel, de una gran frutuosidad y dulzor equilibrado por un toque amargo-salino muy característico.

Junto a esta riqueza ampelográfica, Canarias disfruta de unas condiciones climáticas excepcionales, desde su régimen de vientos, con los alisios que suavizan y humedecen el ambiente, compensando en gran parte la escasez de lluvias, hasta la gran diferencial térmica noche-día, pasando por los amplios y lentos ritmos vegetativos que permiten una perfecta maduración de la uva. Y en la base, los terrenos de origen volcánico, cultivados en difíciles terrazas e inverosímiles agujeros, con el “picón” como manto protector, y que aporta a los vinos, fundamentalmente a los blancos, un toque mineral y tostado muy sugestivo.

### Apuesta por la personalidad

Todo apunta hacia la elaboración de vinos con fuerte personalidad, básicamente de terruño, como ya hacen algunos de los elaboradores de las islas. Yo destacaría en Tenerife, y más en concreto dentro de la D.O. Tacoronte-Acentejo, el Hollera de Monje, un tinto de maceración carbónica pleno de juventud y frescura que en nada tiene que envidiar a los elaborados en Rioja; o el Viña Norte, de igual método y resultados parecidos, aunque con un punto de mayor acidez y extracto. Otros vinos destacables son los de Viñátigo, en la D.O. Ycoden-Deute-Isora, con una per-

*Instalaciones de Bodegas Monje, en Sauzal (Tenerife). Arriba, Eliseo Carballo, con el volcán Teneguía (Lanzarote) a sus espaldas.*

fecta elaboración que destaca por su limpieza aromática, y una encomiable búsqueda de los varietales autóctonos, entre los que sobresale un excelente Gual. Blancos también destacables son el Flor de Chasma, de la Coop. Cumbres de Abona, y el originalísimo Viña Zanata, de perfumes tropicales y notas tostadas. Los tintos Valleoro, en la Orotava, con un ligero toque de roble americano marcan la tendencia a dotar de algo más de complejidad a los vinos de Listán Negra, con el aporte suave de la madera, camino que parece imponerse en todas las islas.

Donde la tradición y la fama perdida tienen todas las posibilidades de recuperarse es en la Palma, una isla de gran belleza -la llaman la bonita- de clima tropical, que permite a la Malvasía desarrollarse en un ciclo vegetativo muy largo -es la primera que se poda y la última que se vendimia-, lo que le otorga una fragancia y complejidad insuperables, sobre todo en la zona de “Los Quemados”, con 2 metros de picón antes de la tierra fértil. De allí proceden los dulces y embriagadores Teneguía, y los no menos sugerentes y complejos Carvajal. Dos joyas que hoy se complementan con jóvenes blancos fermentados en barrica, obra del emprendedor enólogo Carlos Lozano. Me sorprendió un dulce del 98, a base de Sabro, varietal que ofrece una nariz de frutas escarchadas y toques de quemado muy personales. En la zona de Hoyo de Mazo se elaboran también vinos tintos jóvenes, muy suaves y frescos. En la zona norte de la isla se sigue elaborando una reliquia enológica, los vinos de “Tea”, criados y envejecidos en barricas de pino canario, con fuerte sabor a resina como los griegos.

Y con dudas sobre el camino a seguir, debatiéndose entre ser una sola y digna Denominación de Origen, o dos pequeñas y enfrentadas, Gran Canaria inicia su proceso vitivinícola con más ilusión que realidades. La Bodega de San Juan fue la primera en embotellar, y hoy mantiene el tipo gracias a los desvelos de Gabriel Millán, todo un personaje rodeado de una pintoresca fauna que da cierto aspecto de zoológico a las instalaciones. Tienen un buen moscatel del 83, con sabores muy amielados. Todo,

## VINOS DE CANARIAS El “picón” protector

viejo edificio pintado de color siena, la floresta, los animales, los toneles y las prensas de museo, hacen que uno se sienta transportado a un mundo surrealista que merece la pena visitar. Como lo merecen todas las islas Canarias, donde si el pasado fue brillante el presente es muy esperanzador y el futuro apasionante.

Pero este halagüeño panorama no deja de estar amenazado por negros nubarrones. El más importante es el del fraude con graneles traídos a las islas para paliar el déficit de producción vinícola que padece Canarias. Fraude que es casi una invitación si tenemos en cuenta que los precios de las uvas se han disparado en los últimos años, hasta alcanzar las 400 ptas./kilo en algunas zonas de Tenerife, afectada por cosechas muy cortas. Si tenemos en cuenta que los vinos llegan a Canarias fuertemente subvencionados y a precios muy bajos, no es de extrañar que algunos listos traten de vender como vino canario lo que no es otra cosa que granel peninsular. Un dato elocuente: tres de cada cuatro litros vendidos en la comarca de Tacoronte-Acentejo son a granel, mientras que sólo uno está amparado por la D.O. Estos datos, referidos a la principal zona vitivinícola de Canarias, pueden generalizarse sin riesgo a equivocarse. Lo peor es que hay una pseudocultura que asocia estos vinos sin madre ni padre, generalmente fraudulentos, a vinos “sin química” y, por lo tanto, más “auténticos”. Su consumo está generalizado en los “bochinchés” (tabernas populares canarias).

Una buena noticia es que Bruselas ha reducido en casi tres millones los graneles que pueden enviarse a Canarias, dentro del Programa Específico por Lejanía y la Insularidad de las Islas Canarias (POSEICAN). Así, sólo entrarán en las islas 11,55 millones de litros de vinos de mesa envasado y 10 millones de graneles. Mientras

## VINOS DE CANARIAS

# El riesgo de la insularidad

se va resolviendo el problema de los graneles, queda por solucionar el de los vinos tintos, hoy claramente minoritarios pese a que su demanda va en aumento. Aquí las dudas proceden no tanto de la reconocida necesidad de reconvertir un viñedo mayoritariamente blanco, como en las deficiencias de la uva tinta más extendida, que es la Listán negra, poco adecuada para las largas crianzas, aunque de buenos resultados en los vinos jóvenes. La polémica de los varietales foráneos está servida, con el consiguiente riesgo de pérdida de personalidad que es el mayor atributo de los vinos canarios.

### Lanzarote, tradición y modernidad

Capítulo aparte merece Lanzarote, donde todo parece diseñado para desanimar al viticultor. La vid ha sido posible gracias a la obstinación de estas gentes, en lucha contra la lava, el fuerte viento, las bocanadas de fuego del desierto sahariano, y la escasez de lluvia. Primero, generaciones enteras tuvieron que romper la costra del vómito volcánico, a veces hasta una profundidad de 10 metros, para encontrar el tesoro de una tierra fértil. Hoyos de angustia y sudor que todavía asombran al viajero incrédulo. Luego, plantar la cepa que, ávida de humedad y nutrientes, desarrolla sus raíces con un arraigo poco común. Finalmente, mirar al cielo a la espera de una lluvia siempre escasa, que vivifique la vid, y rezar para que la ola de calor procedente del desierto sahariano no seque todo el esfuerzo, como ocurrió hace 5 años. El viento, siempre presente, es otro peligro que el ingenio de los campesinos de Lanzarote ha combatido con muros circulares, como herraduras de la suerte, para evitar que el sopro alisio tronche la planta. Pocas veces un viñedo tuvo que enfrentarse a tales dificultades.

El resultado es un paisaje insólito, tesoro enológico de toda la humani-

dad. Manifestación plástica, vegetal y humana, que muy justamente ha reconocido la ONU, y que constituye uno de los timbres de orgullo y garantía de futuro de la Isla: "Reserva de la biosfera".

Pero el volcán, cuya erupción dio origen al actual Lanzarote, conformando paisajes impresionantes como las Montañas de Fuego, trajo también el "picón", arena volcánica que cubre prácticamente toda la isla, y cuyas propiedades higroscópicas permiten al terreno retener la humedad del rocío y el agua aportada por las escasas lluvias. Esta reserva hidrológica es sencillamente vital, ya que al preservar húmeda la tierra protege la vid de la fuerte insolación, y del efecto secante de los continuos vientos nor-noroeste, realizando una función termorreguladora cuyo resultado es la increíble vitalidad de unas vides generalmente muy viejas, que superan muchas de ellas los cien años. Todo ello obliga a un marco de plantación impensable en cualquier otra parte del mundo, con separaciones entre las cepas de hasta 10 metros, a lo que hay que unir una casi imposible mecanización, y un laboreo duro y costoso. Por eso, el rendimiento del viñedo de Lanzarote es muy bajo, con una media de 1.500 kg./ha. Encerrados en este estrecho campo productivo, las cosechas pobres, como las del 92 y 93 limitan drásticamente la producción, que puede ver reducidos sus 3 millones de kilos de una cosecha generosa a menos de un millón. Por contra, las abundantes cosechas del 97 y, en menor medida, la del 98 ha creado un stock de vinos en la isla, con cerca de 3 millones de botellas almacenadas, que grava seriamente la economía de las bodegas más importantes, como El Grifo, Barreto o Mozaga.

### Renovación del viñedo

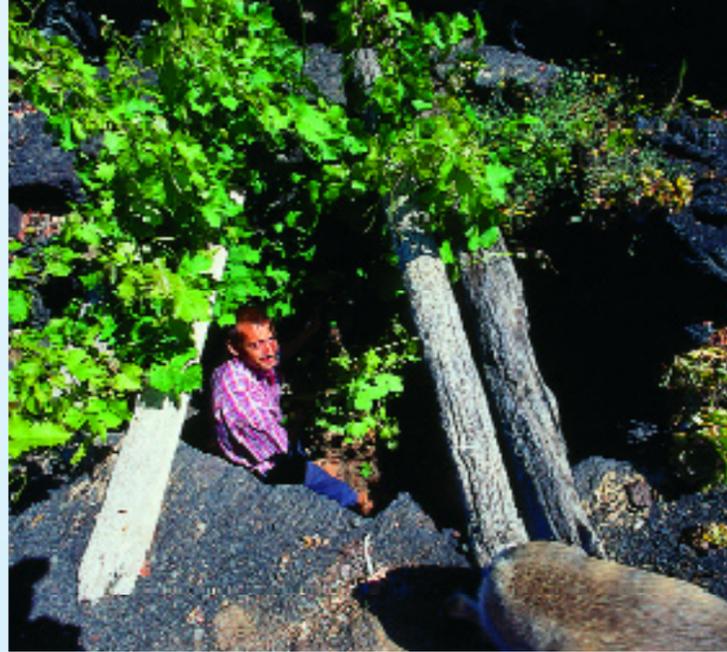
La viticultura se encuentra, pues, enfrentada a un serio problema, constreñida como está a unas formas de cultivos peculiares. Parece urgente cierta renovación del viñedo -por otra parte poco definido, con cepas de distintas variedades conviviendo en la misma explotación agraria, lo que obliga a continuas y dispersas vendimias- que reduzca por un lado la vejez excesiva

de las vides, buscando la ubicación y el clon más adecuado por cada una de las variedades más significativas de la isla: Malvasía, Moscatel, Diego y Listán negra y blanca. Al mismo tiempo, hay que ampliar la superficie plantada, que actualmente no alcanza las 2.300 ha., debido al abandono del cultivo de la viña por falta de rentabilidad. Aquí no solo no hay limitaciones comunitarias para ampliar el viñedo, sino una importante aportación económica, ya que la vid es imprescindible para la supervivencia de la isla.

Por otra parte, los costes de producción de la materia prima está disparando los precios, que ya superan a las 200 ptas./kilo; lo que resulta excesivo y grave por indiscriminado.

### El futuro se llama Malvasía

Tiene Lanzarote un pasado glorioso, cuando sus malvasías se cotizaban alto en todo el mundo. Traídas las cepas por portugueses de sus plantaciones de Madeira, pronto este varietal se aclimató a las condiciones singulares y únicas de la isla volcánica. Adaptación que ha durado siglos, y cuyo resultado es un cepaje de características únicas, lo que constituye una gran reserva a estudiar de los clones más adecuados, a fin de conjugar producción y calidad. Una tarea urgente. En la cata de sus vinos hemos podido encontrar blancos secos de Malvasía con extraordinaria personalidad, bien elaborados, limpios, de aromas no muy intensos pero con gran riqueza de matices, donde se encuentra desde la fruta exótica, las notas minerales, cierta atmósfera tostada, y un regusto vegetal. Todo un paisaje al que hay que extraer y potenciar sus valores más genuinos, eliminando algunas suciedades aún presentes, y esquivando cierta tendencia a la oxidación prematura. Ya existe una realidad esperanzadora, como lo demuestran algunos vinos, particularmente la malvasía dulce "El Grifo" del 98, un moscatel "El Campesino" del mismo año, muy perfumado, con un final amargo, el moscatel del 75 elaborado por Mozaga, profundo, con una gran riqueza de matices de larga crianza. También destacaría los incipientes vinos de Tinache, La Geria y Vega de Yuco.



*Juan Glaría, enólogo de Bodega El Grifo (Lanzarote), bajo una cepa multicientenaria de Malvasía. Variedad con la que se elabora el Gran Solera Especial 1975, producto estrella de Bodegas Mozaga.*

# El dulzor del fuego

Carlos Delgado/Heinz Hebeisen

Los bodegueros de la isla ya han afrontado una correcta, y en algunos casos excelente, reconversión tecnológica contratando enólogos e introduciendo, aún tímidamente, mecanismos de marketing.

En cuanto a los enólogos, pieza fundamental en la modernización de los vinos de Lanzarote, ahí está la excelente labor del navarro Juan Glaría de El Grifo, Flor Corchero en Bodegas Barreto, Ángeles Matallana en Moza-ga. Quedan, sin embargo, por superar las deficiencias vitivinícolas. Hoy todo tipo de uva es bien recibida. Pero el futuro de calidad exige una política de selección, prima económica o rechazo incluido, que fuerce al agricultor a ofrecer una materia prima en excelentes condiciones y adecuada para los nuevos vinos.

## Los vinos afortunados

Hay tantos vinos en Canarias, como diferencias climáticas y edafológicas existen entre islas. En los últimos años, sus vinos han experimentado un avance cualitativo y tecnológico que bien podría ser un ejemplo para otras zonas peninsulares.

### ABONA



**Flor de Chasna 1998**  
B. Cumbres de Abona

Amarillo pálido, cristalino. Sus elegantes notas aromáticas se convierten en lo mejor: además de la fruta exótica, tiene aromas que recuerdan a las flores de boj. En boca está bien equilibrado, suave y delicado.

### LA PALMA



**Malvasía Carballo 1996**  
B. Carballo

Dorado, con reflejos que llegan al ambarino. Muy complejo de aromas, con notas de fruta exótica junto a recuerdos de dátil y flores secas. De dulce y delicada untuosidad, llena la boca con elegancia, y su dulzor permanece sin atisbo de pesadez ni empalago, dejando el paladar suavemente aterciopelado.



**El Hoyo Sabro Dulce**  
B. El Hoyo

Un vino hecho a partir de la variedad Sabro, muy original. De color dorado y brillante, está pleno de matices aromáticos, la fruta exótica, la miel o la flor de azahar adornan su expresión olfativa. En boca es dulce y untuoso, y bastante largo.

### LANZAROTE



**El Campesino 1998**  
B. Barreto

De un color dorado pálido brillante, atractivo. Lo mejor es la gama de aromas frutales: mango, lima o piña se unen a las notas florales con potencia y nitidez. En boca resulta seco y delicado.



**El Campesino 1998**  
B. Barreto

Un vino en el que sobresalen su untuosidad y concentración por encima de todo. Los aromas de fruta madura (melocotón), o florales, donde resalta el jazmín, adquieren casi la misma densidad que desarrolla en boca.



**Moscatel de Ana**  
B. El Grifo

De color ambarino con notas cobrizas, típico de un vino de larga crianza en soleras. Está más fresco y aromático que los anteriores Moscatel de Ana, debido a su mayor juventud. A los recuerdos de maderas nobles y largas crianzas se unen claras notas florales. Es untuosamente dulce en boca, meloso y largo.



**El Grifo Malvasía Seco 1998**  
B. El Grifo

Toda la tecnología moderna al servicio de la variedad Malvasía, pues la sensación de frescura aparece en este vino sublimada. Los aromas de fruta exótica y jugosa, los recuerdos florales y el elegante equilibrio que mantiene en boca, dejan una sensación francamente placentera.



**Mozaga Moscatel 1998**  
Mozaga

Este vino constituye una novedad en el quehacer de la bodega Mozaga, pues se aleja de los dulces untuosos y algo pesados para adentrarse con este Moscatel en los sentidos con delicadeza, una dulzura medida y cierta finura.

### TACORONTE-ACENTEJO



**Viña Norte 1998**  
B. Insulares de Tenerife

Un color impecable, atractivo. En nariz, destaca la fruta madura, con un toque floral exótico. Muy equilibrado en el paso de boca, vivo y con una expresiva y suave carga tánica.



**Viña Norte Humbolt 1997**  
B. Insulares de Tenerife

Cada vez resulta más frecuente encontrar tintos dulces en España, elaborados sin enranciar. Esta casa aprovecha las inmejorables condiciones de la zona para elaborar un vino de atractivos aromas frutales y delicado dulzor.



**Viña Flores 1998**  
B. J. A. Flores, S. A.



**El Mocanero 1998**  
B. José Miguel Díaz Torres

Un producto típico, sin "añeites", con un color rojo rubí y aromas de fruta roja con notas florales. En boca es "muy vino" y con nervio, y su buen aroma en retronasales deja una sensación muy agradable.



**Hollera Monge 1998**  
B. Monje

De un atractivo color rojo picota y tonos violáceos. El conjunto aromático de este vino es de los más interesantes del país. Es suave y fresco, con un paso de boca vivo y muy agradable.

### VALLE DE GÜIMAR



**Brumas de Ayosa 1998**  
B. Comarcal Valle de Güimar

Es un blanco bastante clásico, aunque pertenece al grupo de los considerados de diseño actual. Los aromas de la variedad Listán se muestran nitidamente, con un recuerdo ansado. En boca resulta suave, fresco y armonioso.

### VALLE DE LA OROTA-



**Gran Tehyda 1998**  
Unión Viticultores Valle de la Orotava

Es una agradable sorpresa este tinto de Gran Tehyda, de bello color cardenalicio y originales aromas especiados y lácteos, que resaltan sobre los de fruta roja. Es sabroso en boca, con carnosidad y un tanino suave y perfumado.



**Tradición Valleoro 1998**  
Unión Viticultores Valle de la Orotava

En la feliz puesta a punto de este blanco, priman sus complejos aromas con una excelente dosificación de la madera, fina y de muy buena calidad. Sabroso y con equilibrio, deja el paladar suavemente perfumado de exóticas especias.

### YCODEN-DAUTE-ISORA



**Viña Zanata Madera 1998**  
B. Carlos Pérez

Es uno de los blancos

que mejor asumen la fermentación en barrica, pues los aromas están equilibrados y dominan las frutas y las notas florales. En boca posee cierta estructura y complejidad.



**Viña Zanata 1998**  
B. Pedro Pérez Pérez

Impecable color amarillo pálido. Es uno de los que mejor le extraen los aromas a la Listán: flores, fruta exótica, hierba fresca... En boca mantiene un delicado equilibrio entre la acidez, el toque goloso y el delicado amargor final.



**Viñático 1998**  
B. Viñático, C. B.

Amarillo pálido, brillante y atractivo. A la nariz es muy aromático, recuerda a la fruta fresca, además de un toque floral. En boca es sobre todo equilibrado, ligero y muy vivo. Pleno de aromas en la retronasal.



**Viñático 1998**  
B. Viñático, C. B.

De color rojo cereza, de capa media. Es uno de los más complejos de Tenerife, por su especiado típico, su carga frutal y su toque exótico. Se muestra carnosos y suavemente tánico, bien equilibrado y largo.



**Aceviño 1998**  
Fco. Javier Gómez Pimentel

Color amarillo pálido, brillante. Es un vino con aromas muy delicados, de claras notas florales y fruta exótica. En boca está vivo, su acidez resulta fresca y se hace muy agradable en el paladar.



## MARIO TORRES

# Poeta Culinario

Los Corales es un restaurante atípico en Canarias. Ubicado en un espléndido mirador sobre el Valle de La Orotava y el Puerto de la Cruz, lleva varios lustros luchando contra corriente de los gustos imperantes. Aquí no hay cocina típica, ni guisos turísticos, sino elaboraciones muy estilizadas en base a la mejor materia prima de la isla de Tenerife, en las que se acusa, beneficiosamente, el influjo de las tendencias de la cocina más creativa, particularmente de Ferrán Adriá. Pero Mario Torres ha sabido dotar a sus creaciones de una factura muy personal que refleja la gran sensibilidad de este tinerfeño amante de la naturaleza y de los sabores puros. Sus platos son una auténtica filigrana cla-

borados con aparente sencillez, pero llenos de profundidades aromáticas y contrastes de sabores. Lo simple pleno de complejidad.

Entre sus creaciones destacan la "Ensalada tibia de cherne, langostino y chicharro", los "Rizos de calamar sobre pisto de manzana y cebolla", y la "Suprema de buey con crujiente de queso de cabra y reducción de tinto Hulbode".

El restaurante, de estilo moderno, con una decoración austera y elegante, con una excelente vista al mar, dispone de una de las mejores cartas de vinos de las islas. Y es que Mario Torres es un verdadero entendido en la materia, excelente catador, y elaborador de sus propios vinos, aunque todavía con carácter experimental.

### Los Corales

Cuesta de la Villa, 130.

38390 Santa Ursula, Tenerife

Tel. 922 30 19 18

Cierra los Lunes.

Precio medio (sin vino): 4.000 ptas.

### RIZOS DE CALAMAR SOBRE PISTO DE MANZANA Y CEBOLLA

#### Ingredientes

(una persona)

1 calamar de 200 g.

1 cucharada sopera de manzana reineta.

1 cucharada colmada de cebolla roja.

1 cucharadita de cebollino picado.

Salsa tinta de chipirón.

Aceite de crustáceos.

Crujiente de patatas paja.

#### Preparación

Se saltea la cebolla en una cucharadita de aceite de oliva. Cuando se haya caramelizado un poco se añade la manzana y se saltea durante un minuto. Se salpimenta y se coloca en el centro del plato. A continuación, salteamos ligeramente el calamar, al que previamente se le han hecho unos cortes longitudinales, y salpimentamos cuidando de no pasar el punto de cocción para no perder la textura. Se coloca el calamar sobre un pequeño montoncito de patatas paja que previamente hemos puesto sobre



# CURAR CON CHAMPAGNE

UN SALUDABLE PLACER

¿El Champagne como medicina, sufragado por la Seguridad Social? No es tan descabellado. Más de un experto le concede cualidades terapéuticas.

Naturalmente que es sano el Champagne, se dirá el lector aficionado. Al fin y al cabo, en los últimos años del segundo milenio la buena nueva del vino sano se ha propagado por todo el planeta como un reguero de pólvora, atizado por numerosas publicaciones serias y menos serias sobre el tema, y afanosamente alimentado por los productores de vino, que han visto en el “vin médecin” la receta de un ingreso seguro. El Champagne no podía ser una excepción. Y efectivamente es uno de los vinos más saludables, consumido con moderación. Pues el vino siempre es las dos cosas a la vez, ángel y demonio, remedio y droga, medicamento y veneno. Ciertamente tiene un valor terapéutico, pero no como los clásicos medicamentos de la medicina convencional, que se toman puntualmente para el dolor de cabeza o la fiebre. Quien quiera utilizar el vino como medicina, y al menos en esto coinciden todos los autores que se han ocupado de este tema, debe hacerlo en el marco de la organización general de su modo de vida. El vino es solo una de las partes integrantes de una buena higiene vital. Que consiste, según se ha comprobado, en mucho movimiento, poco estrés, comidas frugales pero regulares con mucha verdura, fruta, pasta, pan integral, grasas no saturadas, es decir, consumo moderado de carne y lácteos; en definitiva, lo que se suele llamar “dieta mediterránea”.

La primera y más importante de todas las reglas para el manejo del champagne es la moderación. En dosis adecuadas, el alcohol tiene todo tipo de cualidades positivas. Sin embargo, su abuso lo convierte en un veneno peligroso. Para determinar la dosis, hay que tener en cuenta que cada persona reacciona de manera distinta. En la mayoría de los casos, media botella de vino por persona y día, repartida en dos comidas, no solamente es inofensivo, sino más bien señal de un modo de vida sano e inteligente. Una botella (7,5 dl), siempre por persona y día y repartido en las comidas, es el límite superior.

En pequeñas cantidades, el alcohol produce euforia. Bajo su influencia, las neuronas secretan en el cerebro hormonas estimulantes. Pero esta secreción se produce de manera desordenada cuando aumenta la concentración de alcohol en el cerebro. Por ello, una dosis demasiado alta de alcohol tiene un rápido efecto narcotizante y paralizante. Produce cansancio y depresión, por no mencionar siquiera la resaca del día siguiente. El exceso de consumo, si es regular, dete-

# CURAR CON CHAMPAGNE

ra desordenada cuando aumenta la concentración de alcohol en el cerebro. Por ello, una dosis demasiado alta de alcohol tiene un rápido efecto narcotizante y paralizante. Produce cansancio y depresión, por no mencionar siquiera la resaca del día siguiente. El exceso de consumo, si es regular, deteriora el hígado rápida e irreversiblemente.

En lo que se refiere al alcohol, el champagne se comporta como cualquier otro vino. Sin embargo, es muy distinto en lo que se refiere al resto de los elementos que lo componen. Esto tiene que ver con su procedencia: los suelos gredosos de la región de Champagne aportan a la vida una soberbia cantidad de minerales y oligoelementos que vuelven a hallarse en el vino terminado; también con el hecho de que el champagne es un vino blanco mayoritariamente vinificado con uva tinta, pero también con su sofisticada fabricación, especialmente laboriosa. El Champagne fermenta dos veces, la segunda directamente en la botella tal y como llega a la mesa del consumidor: por ello, es especialmente rico en componentes orgánicos, en enzimas que no sólo proceden de la uva, sino también las generadas por el metabolismo de las levaduras que transforman el azúcar del mosto en alcohol. La medicina popular siempre ha adscrito al champagne cualidades terapéuticas especiales que las últimas

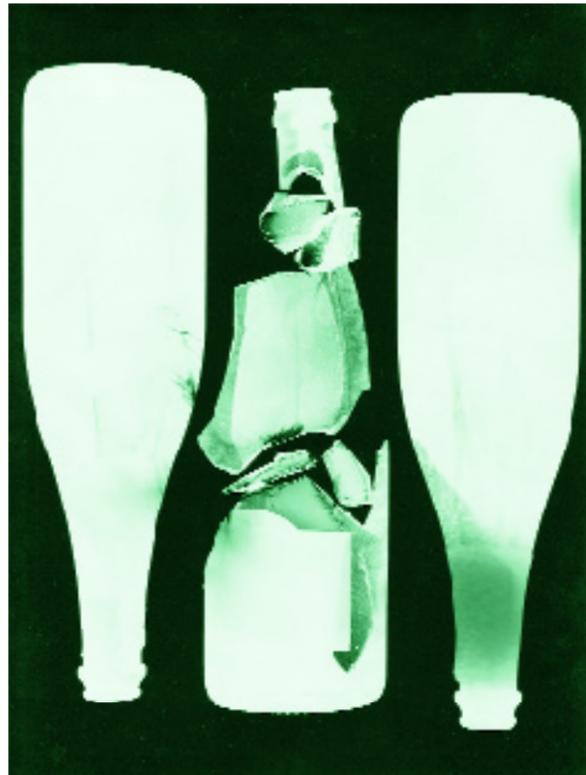
investigaciones de la medicina académica parecen confirmar. «Gracias a sus sales minerales, ocupa su lugar en la terapia de oligoelementos. La presencia e interacción de sus múltiples enlaces orgánicos le confieren cualidades homeopáticas. Finalmente, algunos opinan que, gracias a sus extractos de plantas, presenta virtudes medicinales que corresponden a las de la aromaterapia, según escriben los dos médicos François Drouard y Tran Ky en su obra «Les vertus thérapeutiques du champagne» (Las cualidades terapéuticas del champagne), publicado en 1990. Lo que demuestra una vez más que el champagne, que parece poseer cualidades como los medicamentos homeopáticos, también ha de ser consumido en dosis homeopáticas si se quiere lograr dicho efecto.

Según los pocos médicos, entre ellos los dos men-

cionados anteriormente, que se han dedicado intencionalmente a estudiar sus cualidades, una copa de champagne es efectiva contra los gases, el estreñimiento y otras dolencias del estómago, alergias a productos alimenticios, angustia y depresión, insomnio, migraña, tendencia a la obesidad, inapetencia, arteriosclerosis, reumatismo, piedras en el riñón y algunas cosas más. Además, está casi unánimemente declarado bebida ideal para los mayores, naturalmente respetando siempre la

dosis máxima de una o dos copas dos veces al día. El champagne es extraordinariamente rico en sales minerales, potasio, calcio, magnesio, fósforo y carbonato cálcico, y contiene rastros de vitaminas del grupo B. También por ello tiene un efecto tan revitalizador y, a veces, ayuda a superar la carencia de dichos elementos, no necesariamente por su porcentaje de una molécula que también aparece en el vino, sino más bien por la interacción de varios elementos. Pues el champagne no sólo posee un gran número de elementos, sino que en primera línea es un todo complejo extraordinariamente equilibrado. A pesar de un valor relativamente bajo de pH, sus ácidos no son en absoluto agresivos, más bien son muy beneficiosos, y lo mismo puede decirse del anhídrido carbónico producido de manera natural, que se diferencia enormemente del artificial de los vinos espumosos baratos o el que se añade a la mayoría de las aguas minerales. El contenido de toxinas en el Champagne es mínimo: la doble fermentación y sus agentes, las levaduras, son un escudo protector casi insuperable para los elementos nocivos.

La teoría siempre es buena, la práctica es mejor. Por eso solo creo lo que he comprobado personalmente. Puedo dar fe de la influencia positiva del champagne sobre la digestión. Estoy firmemente convencido de que digiero mejor y duermo mejor si me tomo una copa de champagne después o durante una comida demasiado larga. ¿Será sencillamente el efecto placebo? Quizá; pero el champagne efectivamente contiene gran cantidad de elementos que favorecen directamente la digestión. Las sales minerales y el azúcar residual, por



«Gracias a sus asociaciones orgánicas, fomentadas por la doble fermentación, se dice que el champagne posee cualidades homeopáticas».

# CURAR CON CHAMPAGNE

ejemplo, se aprovechan directamente in situ, es decir, en nuestro centro de digestión, ayudando a recuperarse al estómago cansado. Las burbujas del champagne no producen meteorismo, como asegura la creencia popular, más bien al contrario, estimulan directamente la contracción del estómago y colaboran en la regulación y compensación de los gases internos que produce la digestión. Los ácidos orgánicos del champagne tienen un efecto positivo sobre las glándulas del estómago, que bajo la influencia de una copa de champagne secretan hasta 16 veces más jugos gástricos que en estado de reposo. El champagne estimula la secreción de la boca: muchos vinos secan el paladar, pero el champagne, al contrario, hace que se nos haga la boca agua literalmente. Gracias a sus enzimas, la saliva participa también en la preparación de la digestión de productos alimenticios. El champagne tiene una influencia positiva sobre la flora intestinal, constituida por millones de microorganismos. El propio champagne también los contiene; sus sales minerales colaboran adicionalmente a estimular la musculatura del estómago y del intestino y a coordinar sus movimientos. Las asociaciones de ácidos naturales del champagne combaten con éxito ciertas bacterias intestinales malignas, como por ejemplo las bacterias Coli, que surgen sobre todo en medios poco ácidos. Como el champagne, al igual que todos los vinos blancos, tiene un efecto diurético, colabora además con la eliminación de productos residuales tóxicos. Teóricamente, el champagne es bueno contra sí mismo: puede ser un buen medio para combatir las consecuencias del consumo excesivo de alcohol y tabaco. Pues parece estimular la producción de las enzimas encargados de la eliminación de las toxinas de nuestro cuerpo. Pero esta estimulación se anula al volver a consumir un exceso de alcohol.

El hecho de que el champagne combata la melancolía y el malhumor, y tenga un efecto positivo contra la depresión, fue aprovechado por un considerable número de artistas conocidos, como por ejemplo Goethe, Picasso, Cézanne, Dalí y Stravinski, por nombrar solo

algunos. Los investigadores suponen que los elementos que componen el champagne por una parte tienen un efecto positivo sobre las moléculas del cerebro que producen nuestro buen humor, es decir, las estimulan y armonizan, y al mismo tiempo tienen un efecto tranquilizador. Efecto tranquilizador poseen también los oligoelementos magnesio, cobre, hierro, calcio y, sobre todo, zinc. Quien no pueda dormir por las noches, que pruebe con una copa de champagne una hora antes de acostarse.

A diferencia de los vinos sin aguja, el champagne contiene muy pocos flavanoidos, pérfidas asociaciones que se descomponen con la segunda fermentación y un largo tiempo en bodega. Son especialmente traicioneras, porque impiden a las personas que sufren migraña metabolizar ciertos venenos (fenoles) del vino. Quien sufre migraña frecuentemente no tolera el vino, con la excepción de un champagne de primera categoría, madurado durante largo tiempo.

La cuestión es si el champagne puede emplearse como medicamento, asunto que casi siempre degenera en una discusión de fe sobre la verdadera medicina. ¿Alopatía contra homeopatía? ¿Medicina tradicional contra curanderismo? Pamplinas. Sólo hay una clase de medicina: la que alivia el dolor. En este sentido, un vino grande y noble como el champagne aporta tanto y con el mismo

éxito garantizado que las toneladas de tranquilizantes, somníferos, beta-bloqueantes, antidepresivos y todos los demás venenos que aparentemente garantizan la supervivencia de nuestra deteriorada civilización. Sus efectos secundarios siempre son notables; los del champagne, consumido con moderación, discretos, con la única excepción del placer que supone beberlo.

Texto: Rolf Bichsel.

Ilustraciones: fotogramas de Daniel Hebeisen Andrés.



«Quien sufre migraña frecuentemente no tolera el vino, excepto un Champagne de primera categoría, bien madurado».

## Las leyendas del champagne

Para todos aquellos que quieran que la fiesta sea un verdadero acontecimiento...

★★★★★ **Krug Grande Cuvée Champagne Krug**  
 Habrá tantas fiestas que no será necesario limitarse a una única marca. Pero si me viera obligado a celebrar el fin de milenio con una sola botella de champagne, elegiría ésta. Lo que hace tan seductora a esta última edición de la "Grande Cuvée" es su frescura, su vivacidad -con pomelo en el paladar y un soplo de brisa marina-, su estilo agradabilísimo que de alguna forma, a pesar de toda su nobleza, resulta desenfadado y sorprendentemente juvenil.

★★★★★ **Champagne Krug 1989 Champagne Krug**  
 Posee la gama aromática más peculiar y polifacética de toda la cata: flores, vainilla, orejones, avellanas, almendras, repostería... Puede que por ello casi suponga una decepción cuando en boca le sigue un vino que, aunque es igualmente aromático, también parece purificado, más lineal y reservado en comparación con la exuberante nariz; sin embargo, es un gran vino que se seleccionará con mucha atención, no para un festejo multitudinario, sino para una celebración romántica en pareja.

★★★★★ **R.D. 1981 Champagne Bollinger**  
 Ya la nariz indica un vino maduro: notas de boletos desecados, tocino, pero también manzana seca y membrillo; en boca es maduro, pleno, especiado, dominado plenamente por sus aromas particulares; un vino excelente que no debe tomarse solo: no hay que desaprovechar la oportunidad de combinar este champán vinoso y especiado con la comida, incluso con un trozo de queso duro, o ¿por qué no? con paloma, faisán, becada o perdiz, servidas con setas del bosque. No es el RD más opulento, pero sí uno de los más especiados y aromáticos que he catado hasta la fecha.

★★★★★ **Cuvée William Deutz 1990 Champagne Deutz**  
 Una de las cuvées con más finura de aroma y de cuerpo. Discreto olor a bosque, con la frescura que sigue a una lluvia de verano, cedro, un soplo de tabaco, todo muy fino; después, en boca presenta una finura tremenda y cautivadora, ligera y al mismo tiempo firme y con casta hasta el final, y refrescante... Un vino sencillamente maravilloso, tan bueno que conviene degustarlo a solas.

★★★★★ **Cuvée Dom Pérignon 1992 Champagne Moët & Chandon**  
 Nuestra primera impresión (degustación a fin de Mayo) fue desigual: la nariz algo reductiva de un vino que todavía no ha llegado a una madurez plena, a su máxima expresión, con una espuma increíblemente juvenil, borboteante... Hay que decir en favor de la cuvée que posteriormente mejoró notablemente en la copa, ganando en casta y complejidad y sabiendo, de hecho, cada vez mejor, combinando especialmente bien con algún pequeño bocado, con aromas que de pronto resultaban mucho más agradables y recordaban a humo y a fuego de chimenea. Por lo tanto, para el año 2000 debería ser perfecta.

★★★★★ **Cuvée de réserve 1993 Champagne Pol Roger**  
 Ya la nariz resulta inconfundible: Pol Roger tiene sen-



Las cuvées especiales que nos ofrece en este momento la región de Champaña son excelentes, ya sean marcas tradicionales de las casas, o producidas especialmente para la fiesta del milenio, o simplemente provistas de una etiqueta especial.

Hay productos muy llamativos no sólo entre los nombres conocidos como Krug o Roederer. También casas menos conocidas ofrecen champán de la máxima categoría: un ejemplo es el Mailly Grand cru, con su cuvée "2000 jours pour l'an 2000", o los dos hermanos Fallet-Dart, cuya cuvée alegre y encantadoramente jugosa nos gustó particularmente. En un número anterior ya presentamos algunos champanes para la fiesta del milenio. Esta es una segunda serie que incluye en su mayor parte vinos que entonces aún no estaban en el mercado. Atención: muchas cuvées especiales son de tirada restringida. Quienes quieran conseguir una botella no deberían esperar más tiempo...

Para esta degustación se invitó a 40 grandes marcas y a una pequeña selección de vinicultores de calidad. La cata corrió a cargo de Rolf Bichsel.

cillamente un estilo propio. Tras un verdadero ballet de notas de limón, vainilla, cedro y mantequilla, en boca llega toda la elegancia de la cosecha de 1993, con una frescura ejemplar, una impresión de madurez y aspereza... todo un poema.

★★★★★ **Dom Ruinart Blanc de Blancs 1990 Champagne Ruinart**  
 ¿Puede medirse cuantitativamente la finura? Esa es la pregunta que nos hicimos con esta vino. Desde luego, es menos llamativo que la mayoría de las demás cuvées de máxima categoría, el final es más corto... Pero, cualquier cosa menos basto; por el contrario, resulta increíblemente aéreo y fino, como tejido con seda transparente, y de gran elegancia; además, fue el triunfador en nuestra prueba a largo plazo (botella vuelta a cerrar una vez vaciada en una tercera parte y guardada una semana en la nevera). Un vino sensual a pesar de su nombre religioso.

★★★★★ **Trilennium reserved Cuvée 1989 Champagne Veuve Cliquot Ponsardin**  
 Confío en que los responsables de esta casa tradicional perteneciente al grupo LVMH leerán estas líneas y sabrán así la alegría que me dan con esta cuvée cautivadora. ¡Cómo ha mejorado Veuve Cliquot en el último par de años! La Trilennium reserved Cuvée de 1989 es un espumoso de la máxima categoría realmente completo, que llena la boca, con tanta casta como plenitud, afrutado, con un ramillete de aromas que van desde la fresa hasta la repostería pasando por las frutas exóticas... un champán que quita el aliento.

## Los clásicos

Champanes de máxima categoría perfectamente equilibrados

★★★★★ **Brut Vintage 1993 Champagne Louis Roederer**  
 La del 93 está demostrando ser una de las cosechas plenamente recomendables. No tan excesiva como la trilogía 88, 98 y 90, sino más bien comprometida con el equilibrio y la casta, nos ha dado champagnes de muchísima clase, que serán perfectos para el cambio de milenio. Este vino de añada de Roederer es un excelente ejemplo. Con casta, flexible, fresco pero maduro, duradero y elegante, deja la boca limpia y la cabeza ligera.

★★★★★ **Millésimé 1993 Champagne Gosset**  
 Vino perfectamente equilibrado, que posee tanto casta como sabor y plenitud. Final muy agradable con notas frescas de cítricos, lima. Perfecto como acompañante de una comida, sin que le tema ni siquiera a platos fuertes. La duración es asombrosa.

★★★★★ **Grand Siècle 1990 «Lumière du Millénaire» 1990 Champagne Laurent-Perrier**  
 Naturalmente, esta cuvée no llega a alcanzar la abundancia de capas de los champagnes realmente grandes, ni su clase: es demasiado "vino", con sus excelentes aromas que recuerdan frutas exóticas y su textura plenamente jugosa y especiada. Pero confieso que justo después de la cata me compré un par de botellas para mi cura estival

# Grandes "cuvées" para la gran fiesta

★★★★ **Grand Siècle 1990 «Lumière du Millénaire» 1990 Champagne Laurent-Perrier**  
 Naturalmente, esta cuvée no llega a alcanzar la abundancia de capas de los champagnes realmente grandes, ni su clase: es demasiado “vino”, con sus excelentes aromas que recuerdan frutas exóticas y su textura plenamente jugosa y especiada. Pero confieso que justo después de la cata me compré un par de botellas para mi cura estival de depuración. El único problema es que después de vaciar la primera copa se acaba con toda la botella.

★★★★ **Magnum Noble Cuvée 1989 Champagne Lanson**  
 La verdad es que no podemos sino alegrarnos de que el nombre Lanson, degradado a una simple marca sin viñedos ni bodegas entre las garras del gigante Marne et Champagne, adorne hoy una de las mejores cuvées de esta última casa. Probamos la cosecha del 89 en botella Magnum: puede que le falte algo de elegancia, pero desde luego no frutuosidad, jugo ni duración. Una Magnum que aún resultaba muy juvenil en el momento de la cata (Mayo de 1999) y seguramente esté perfectamente en su punto para el año 2000.

★★★★☆ **Trilogie La Grande Dame 88-89-90 Champagne Veuve Cliquot Ponsardin**  
 Veuve Cliquot ofrece las tres grandes añadas en una bonita caja de madera, como regalo de lujo para el nuevo milenio. El contenido no se queda atrás: el 88 (★★★★) resulta muy maduro y aromático, el 90 (★★★★) pleno y casi dulzón. El mejor es el 89 (★★★★): rico, ahumado y frutal, con casta, jugoso, largo; un vino alegre en su mejor momento.

★★★ **Cuvée de l’an 2000 Champagne Henri Germain**  
 Posee aromas especiados que recuerdan a manzanas Golden, repostería y cacao; elegante, fino y fresco en boca, gustoso y equilibrado: un champagne alegre y sin complicaciones que sienta bien, ideal para la fiesta.

★★★ **«S» 1988 Champagne Salon**  
 La nariz peculiar de un champagne largamente madurado, con notas dominantes de manzanas Golden; en boca es pleno, especiado, marcadamente afrutado... y también algo unidimensional. Muy apropiado para acompañar una comida.

## Viticultores y empresas pequeñas

Productos excelentes de las pequeñas bodegas, no siempre fáciles de encontrar, pero a menudo interesantes por su precio

★★★★ **Cuvée de l’an 2000 1995 Champagne Bonnaire**  
 La nariz de un Chablis, recuerda a angélica y acacia, a pomelo y limón, con notas minerales; en boca es gustoso, fresco, larguísimo, con un final afrutado increíblemente jugoso: un seductor genial de rompe y rasga.

★★★★ **Clos du Moulin Champagne Cattier**  
 El mejor “Clos du Moulin” que he catado nunca, porque he de reconocer que hasta ahora esta rara cuvée “monocru” nunca me había gustado especialmente. El “assemblage” comercializado actualmente (elaborado con vinos de los años 86, 88 y 89, según indica la contraetiqueta) gusta por sus interesantísimos aromas, que recuerdan a una enorme variedad de frutas, por la jugosidad y frutuosidad en boca y por la mezcla casi única de madurez y frescura. Final con notas de toronja. Atención: sólo se han elaborado 10.000 botellas.

★★★★ **Cuvée 2000 Alain Soutiran**  
 El rey del “assemblage” ha pasado subrepticamente de la producción a la comercialización. Y, al fin y al cabo, ¿qué más da? Su calidad siempre fue tener un raro buen olfato para vinos base excelentes y combinarlos para obtener mezclas exquisitas, como esta Cuvée 2000 encantadoramente afrutada, marcada por la variedad Pinot noir, con aromas de bayas rojas y cuero. Tiene garra y su frescura es arrolladora... Un champagne con nervio, tan gustoso y jugoso que nunca se tendrá bastante.

★★★★ **Grande sélection Brut Champagne Fallet Dart**  
 Ya en nariz resulta extraordinariamente floral y afrutado, donde sobresalen notas de pomelo y aromas que recuerdan a jacinto y jazmín; en boca se muestra fresco, jugoso, frutal, maravillosamente largo, con final de notas cítricas. Un auténtico champagne de bodeguero y un placer para degustar.

★★★★ **Cuvée du millénaire 1995 Champagne José Michel et Fils**  
 Ya la nariz revela claramente fruta y finura; aparecen aromas seductores de bayas rojas, saúco, apoyados por un soplo de cítricos; en boca parece una auténtica labor de encaje de bolillos, fresco, elegante e interminable... Lo tragué antes de tener tiempo de pensar. Perdura en el paladar, refresca y alegre: es magnífico y hecho a medida de todos los que quieran pasar la nochevieja en la cama.

★★★ **Cuvée 2000 et une nuit 1992 Champagne Fleury**  
 Un champagne muy aromático, que necesita algo de aire como le ocurre a muchos del 92. Sin embargo, una vez que ha perdido sus aromas reductivos algo desagradables, su olor es muy seductor, no demasiado fino pero alegre, a mantequilla y manzanas amarillas. En boca es redondo, suave, fresco, especiado y largo: quien quiera iniciar el nuevo milenio de forma sana y biodinámica no se verá defraudado.

★★★★ **Cuvée du Solstice 2000 1990 Champagne Leclerc Briant**  
 Un champagne de los que me gustan a mí: especiado, pleno, afrutado, jugoso, con garra y duración: puede acompañar una comida. El único inconveniente es el precio, que resulta algo exagerado.

★★★ **Cuvée 2000**

**Henriet Bazin**  
 Nariz especialmente amable, fresca y frutal, a flores y frutas exóticas; en boca es maduro, gustoso, equilibrado, realmente fino: un vino ideal para el aperitivo.

★★★ **Brut 1990 Larmandier-Bernier**  
 Nariz marcadamente afrutada, con claras notas de vino rancio... Vigoroso y pleno en boca, con carácter pero no demasiado fino. Sin embargo, se trata de un champagne interesante, seguramente más adecuado para disfrutar con una comida, por ejemplo, con un puchero de gallina.

## Consejos confidenciales...

... para amantes del champagne a quienes importa más el contenido que el nombre.

★★★★ **Deux mille jours pour l’an 2000 1992 Champagne Maily Grand Cru**  
 Arrollador: esa fue la primera impresión nada más acercarme la copa a la nariz. Sólo en la “vieille vigne française” de Bollinger había oído antes tanto vino, esa punta de bayas rojas mezclada con el zumo de pomelos mimados por el sol y recién exprimidos. En boca llegó la confirmación: increíblemente jugoso, gustoso, con una impresión de frutuosidad riquísima. Se funde en la lengua como un sorbete lascivo, y el final es largo, largo como una noche de invierno. Y procede de una cooperativa bodeguera: 2.000 días para el año 2000, así se llama esta cuvée con el que todo el mundo debería hacerse rápidamente. Es mi consejo confidencial para todos aquellos a quienes les gusta encontrar el vino en el champagne y a quienes les da igual que un producto tan magnífico llegue a la mesa en un envase carente de todo gusto. El Blanc de noirs (★★★) también es muy recomendable.

★★★★ **Fleur de Champagne 1992 Champagne Duval-Leroy**  
 Un champagne que se sale de lo corriente por su estilo especialmente “vinoso”, jugoso, por sus excelentes aromas ahumados, su sabía y lograda mezcla de frescura y madurez... un vino sobresaliente. Nariz vigorosa, especiada e impresionante, con notas de humo, vainilla, muy compleja y peculiar, apasionante; en boca es fresco, con casta, acidez excelente, final con agradable nota amarga; un vino moderno extraordinario.

★★★★ **Cuvée des Enchanteleurs 1988 Champagne Henriot**  
 La auténtica sorpresa de la cata. Un vino de tono cristalino dorado, con increíble variedad de aromas en nariz unida a una noble reserva; en boca es maduro y al mismo tiempo tiene casta y frescura, depurado y a la vez fuertemente juvenil... ¿conoce usted a Jeanne Birkin? Esta cuvée es exactamente igual: posee la belleza depurada de la mujer madura combinada con la ingenuidad y frescura de una muchacha. Sencillamente, maravillosa.

★★★★ **Cuvée Nominée 1988 1988 Champagne Jacquart**  
 Una cata en dos actos: el primero me gustó mucho: nariz madura, especiada, con una buena dosis de sotobosque, esa gama aromática que recuerda a tierra de bosque, cuero y piel; en boca resulta maduro, especiado. Sin embargo, el segundo acto me descorazonó: fue cuando me presentaron la botella, que tiene todo el encanto de una granada de mano. Ya hace

un año degustamos la “Cuvée nominée” en una botella Magnum: hoy, el vino me parece aún mejor y más redondo que entonces. ¿Por qué diablos no consiguen las cooperativas bodegueras de Champagne, que producen los mejores vinos del mundo, comercializarlos en un envase razonable?

También encontramos buenos los siguientes vinos:

- ★★ Cuvée des Moines rosé Champagne Besserat de Bellefont
- ★ Cuvée sous bois 1990 Champagne Boizel
- ★★ Réserve Privée Champagne Bruno Paillard
- ★ Rosé Première cuvée Champagne Bruno Paillard
- ★ Première cuvée Champagne Bruno Paillard
- ★★★★ Brut millésimé 1989 Champagne Bruno Paillard
- ★ Grande Cuvée Brut Champagne Canard Duchêne
- ★★ Grande Cuvée Blanc de noirs Champagne Canard Duchêne
- ★★ Grande Cuvée rosé Champagne Canard-Duchêne
- ★★ Cuvée 2000 Champagne Charles Lafitte
- ★★ Blanc de Blancs Champagne Delamotte
- ★★ Cuvée du Millénaire 2000 Eclipse 1990 Champagne Drappier
- ★★ Millenium Collection 1995 Champagne Marie Stuart
- ★★ Cuvée du Fondateur Champagne Mercier
- ★★ Cordon Rouge, Cuvée limitée 1990 Champagne Mumm
- ★★ Cuvée Palme d’Or 1992 Champagne Nicolas Feuillatte
- ★ Cuvée de l’an 2000 Brut Champagne Paul Clouet
- ★★ Le Reflet du millénaire an 2000 Champagne Philipponnat
- ★ Demoiselle Cuvée 2000 Champagne Vranken
- ★ Champagne Gauthier 1990 Marne et Champagne
- ★★ Millésimé 1990 Pierre Moncuit



# TRAJE NUEVO

**Se habla y se escribe demasiado sobre su precio y demasiado poco sobre el vino: a pesar de todas las especulaciones, el contenido de una botella de Burdeos merece la misma atención de siempre. Consideraciones sobre el estilo de los vinos de Burdeos, seguidas por una mesa redonda con conocidos representantes del mundo del vino de Burdeos alrededor de la provocativa pregunta: ¿Son banales los Burdeos de hoy?**

Desgraciadamente, los vinos de la Gironde dan mucho que hablar en la actualidad, y no sólo por su alto nivel de calidad. Nunca había sido tan voluminosa la sección de cartas al director expresando su consternación sobre la estructura de precios en Burdeos como después de la última campaña de Primeur. “Los precios se han duplicado desde 1994. Pero mi salario sigue siendo el mismo”, aseguraba un aficionado al Burdeos especialmente enojado y que prometía surtirse de vinos en España o Sudamérica en lo sucesivo. Tras una fallida campaña de Primeur en 1997, un año mediocre, que salió al mercado a precios multiplicados, se abrigaba la esperanza de que se tranquilizaran con el del 98, cualitativamente interesante aunque muy irregular: pero fue en vano. La especulación está en marcha, aunque se concentre actualmente, como era de esperar, sobre todo en las mejores fincas del Libournais y los Premiers crus de las Graves y del Médoc. Lo único tranquilizador es que los precios no pueden subir mucho más, pero sólo el cielo sabe cuándo baja-

rán.

Quizá lo más deplorable de toda esta historia sea que, debido a esta fiebre de la especulación, el propio vino, es decir, el contenido de una barrica o de una botella, se ha desplazado fuera del centro de atención. Los vinos, actualmente, se catan “en primeur” por lo general, es decir, a la edad de seis u ocho meses, pero después apenas nadie se interesa por ellos, comprensiblemente, pues a partir de ese momento están agotadas las existencias. También son raros los comentarios sobre el desarrollo general del Burdeos, por ejemplo en lo que respecta al estilo o a la calidad.

Pero una de las razones de la explosión de los precios es precisamente la calidad de los vinos de Burdeos. Las inversiones de los últimos diez o veinte años, poco a poco, van dando sus frutos. Apenas hay alguna finca que no posea un nuevo equipamiento para la vinificación, ideado y adaptado con exactitud a sus necesidades y bodegas (climatizadas). Los años 90 trajeron consigo una auténtica revolución en el viñedo, la vid se convirtió de repente en el centro del interés, mimada y acariciada como un niño prodigio. La cosecha se controló entresacando (muy mediatizadamente) los racimos, o también por medio de un cultivo más adecuado de las cepas (evitando los abonos, cuidando las hileras de vides y prescindiendo de los herbicidas químicos plantando césped entre las hileras), se intentó conseguir la maduración óptima deshojando poco antes de la vendimia y, paulatinamente, en Burdeos pareció extenderse la idea de que un cultivo de la vid más acorde con el medio ambiente ni siquiera perjudicaría a un Grand cru, al menos como concepto publicitario. Y si la naturaleza, a pesar

de todo, defraudaba al vinicultor, aún quedaba la bodega moderna como posibilidad. El sangrado (separación de parte del mosto), la concentración del mosto, la ósmosis inversa o la criextracción pronto se convirtieron en medios para convertir un año medio en notable...

Su garantía de calidad, su capacidad para el almacenamiento prolongado y su prestigio predestinaron a los vinos de Burdeos a convertirse en objeto de especulación; además, una nueva clase compradora en Asia y América estaba invirtiendo generosamente en este oro líquido. Es obvio que, de cara a una nueva clientela con un paladar menos entrenado, tarde o temprano iba a cambiar no sólo el precio, sino también el estilo de los Burdeos.

A pesar de todo, la adecuación a las nuevas circunstancias se produjo suavemente y, en la mayoría de los casos, tuvo efectos positivos. Por lo general, los vinos podían beberse antes, sin perder por ello capacidad de maduración, una de las características fundamentales de la “Escuela de Burdeos”, que se remonta a Émile Peynaud. Por lo general, tenían un sabor más puro de tono, más frutal que antes, y las notas animales de la madera de barricas usadas, habituales en los años setenta, dieron paso a los aromas de barricas nuevas, como los que dominan en los vinos de la segunda mitad de los ochenta. Como mucho, hubo momentos de tensión por la contaminación de algunas bodegas: unos microorganismos no deseados en el maderamen o en los suelos plagaron toda una serie de fincas, cuyos propietarios se vieron obligados a revestir de nuevo sus bodegas.

La auténtica revolución surgió de

# PARA EL BURDEOS

Saint-Emilion y, en menor medida, de Pomerol. Combinando hábilmente todas las nuevas técnicas y utilizándolas en el viñedo y en la bodega, pudieron hacerse vinos notables en terruños que históricamente no se contaban entre los excelentes. Más aún: dejaron de aceptarse las antiguas clasificaciones como si fueran decretos divinos, se intentaron aislar aquellas parcelas capaces de producir vinos muy superiores a la media acostumbrada y se vinificó su cosecha por separado: surgió un buen número de cuvées superiores que tenían en común su extrema concentración y el hecho de que resultaban muy maduros desde su primera fase (un factor decisivo ante al momento de la cata “en primeur”), y encontraron salida a precios

extraordinariamente altos, porque se vinificaron exactamente según el gusto del paladar maestro que mayor influencia internacional posee. Que consiste en riqueza en taninos y plenitud sin acidez, pero éste es el perfil de cualquier gran Burdeos, aunque en su fase de madurez, que normalmente alcanza sólo pasados 10, 15, 20 años, según procedencia y cosecha. Era previsible que esta oleada, tarde o temprano, también alcanzaría al Médoc. Ya han aparecido cuvées especiales de nueva factura entre los crus Bourgeois, una tendencia que probablemente se intensificará en los próximos años.

Ciertamente no son malos los “nuevos Burdeos”. Sólo que distintos. Se orientan en el gusto de un público nuevo y nuevas circunstancias sociales (por

ejemplo, la ausencia de bodegas decentes en los apartamentos modernos), y también esto es legítimo. El único peligro se cierne sobre una clase especial de la cultura: la cultura del vino maduro, que podría perderse.

Sólo el tiempo dirá si el “nuevo estilo” de los Burdeos, que ni con mucho afecta a todos los vinos de la Gironde, desembocará en vinos de similar refinamiento a los vinificados de manera “más tradicional”, es decir, menos dirigidos a gustar ya desde su primera juventud: los ejemplos de muestra aún no han envejecido lo suficiente como para analizarlos con lupa en este sentido. En última instancia, la transformación también tiene que ver con el gusto: a unos les gustan los vinos llenos, frutales, con toque juvenil, y no pueden soportar los aromas del vino maduro, y otros sólo beben estos últimos.

Por eso debe reinar la libertad religiosa en Burdeos, debe haber sitio para varias interpretaciones del vino. El bebedor moderno sabe elegir y moverse entre los contrastes. ¿Un vino para aficionados? Angélu 1988. ¿Un vino para fiestas familiares? Angélu 1992. Ambos son exquisitos, el uno por la complejidad de sus aromas y su acidez superior, el otro por su suavidad, su selecta frutuosidad y el aroma seductor de la madera nueva.

Sólo sería de desear que cada uno defendiera lo que hace, evitando, a ser posible, reflejar hechos falsos. Quien compre gato por perro se frustrará, a más tardar, cuando descubra que no sabe ladrar.

*Rolf Bichsel*



★ ★

**Altesino**

Rubí intenso; nariz afrutada madura y dulce, con una pizca de maderas nuevas; paladar redondo, de intensidad media, abundante fruta madura, buena duración. Un vino con mucho cuerpo que ya se puede beber. 1999-2003

★ ★ ★

**Argiano**

Granate denso; nariz abierta, no demasiado compleja pero intensa, con una agradable nota de regaliz; bien compuesto en el paladar, regaliz, taninos dulces y pulidos, muy buena duración con frutuosidad persistente. Un vino que refleja bien la añada. 1999-2004

★ ★

**Banfi**

Granate intenso; nariz con delicado toque de madera, ligeramente herbácea y oxidada; armonioso, paladar envolvente, con taninos maduros bien estructurados, final ligero, también con un toque herbáceo. 1999-2003

★ ★

**Barbi Colombini**

Rubí intenso; nariz reservada, algo de fruta; el paladar, por el contrario, es muy redondo, agradable y al mismo tiempo denso, aunque por desgracia el final resulta algo corto y poco complejo, sobre todo después de airear. 1999-2003

★

**Borgo Villa a Tolli**

Rubí fuerte; frutuosidad manifiesta, notas minerales, grafito; inicio vigoroso, buena textura, que da paso rápidamente a un tanino presente aún no del todo purificado. 2000-2002

★ ★

**Canaliccio di sopra – Pacenti Franco e Rosildo**

Granate no demasiado intenso; nariz homogénea y abierta con clara nota de madera; taninos maduros y embriagadores en boca, redondo y elegante, aunque la frutuosidad es escasa y el final resulta limitado. 1999-2003

★ ★

**Cantina di Montalcino**

Rubí intenso, con ribetes más desa-

rollados; nariz abierta, con roble perceptible; estructura media en el paladar, frutuosidad recatada, taninos algo secos que hacen que el vino se despliegue de forma más angulosa y el final sea menos redondo que en otros vinos. 1999-2002

★ ★

**Caparzo**

Granate intenso; nariz franca y plena, con frutas y ligero aroma de roble; agradable y recto en boca, taninos bien ligados que no resultan demasiado profundos, algo de fruta; un vino elegante pero no demasiado complejo. 1999-2003

★ ★ ★

**Brunello di Montalcino Tenuta Nuova Casanova di Neri**

Granate intenso; nariz no demasiado vigorosa pero bien definida, con roble presente pero no exagerado; en boca resulta más vivo y dinámico que otros Brunello de este año, con taninos comedidos aún no plenamente ligados y sabor a roble; de duración buena; aún evolucionará. 1999-2004

★ ★

**Casanuova delle Cerbaie**

Granate intenso; vigorosa nariz mineral, frutuosidad recatada; bien estructurado en boca, aunque todavía está algo envarado, fruta discreta, se despliega con mucho carácter y buena duración. Un vino que aún necesita algo de tiempo de reposo. 1999-2003

★ ★ ★

**Castello Romitorio**

Rubí intenso; nariz profunda y desarrollada, con una buena armonía entre el roble y la frutuosidad; estructura homogénea con abundante cuerpo, taninos maduros que soportan todo el despliegue del vino; posee un final no demasiado profundo pero con carácter. Es algo más que fachada, y refleja muy bien el año. 1999-2004

★ ★

**Cerbaiona-Diego Molinari**

Rubí denso y brillante; nariz compleja con fruta madura, chocolate y un leve toque de notas animales; inicio suave, acidez madura, taninos pulidos, pero estructura algo superficial; un vino bien trabajado teniendo en cuenta lo problemático de la añada.



## ¿Vale lo que cuesta el Brunello

En el sur de la Toscana, encaramada en una colina, se alza la pequeña ciudad de Montalcino. Expuesta a todos los vientos, en la Edad Media resistió asedios implacables, y hoy sabe sacar partido de un turismo enológico reciente pero intenso.

Si, al norte de los Alpes, los Samantes del vino enamorados de la Toscana no hubieran descubierto que alrededor de esta pequeña localidad había un puñado de vinicultores que producía un vino con carácter que llevaba el curioso nombre de Brunello, seguramente el sitio no sería más conocido ni tendría más actividad que otros lugares hermosos pero casi abandonados situados al sur de Siena.

Las aproximadamente 50 hectáreas que en los años sesenta se destinaban a la producción del Brunello han pasado a ser 1.300, y la docena de productores de entonces ha aumentado: en la actualidad, 200 viticultores cultivan uvas de Brunello,

y dos terceras partes vinifican y embotellan su Brunello con etiqueta propia. El Brunello di Montalcino se ha convertido en un lucrativo negocio del que se benefician los pequeños vinicultores, las grandes bodegas, las tiendas, los restaurantes, los que alquilan habitaciones y, en general, toda la ciudad. Sin duda es una suerte que estos campesinos, paupérrimos hasta hace 20 años, hayan prosperado rápidamente gracias al vino; sin embargo, el aumento espectacular de la producción y los precios hace temer que este auge económico pueda desplomarse repentinamente.

El Brunello se ha vuelto caro: el del 94 cuesta casi tanto como el Barolo piemontés del 95, lo que no es moco de pavo. Algunos se indignan y piensan que los precios de la cosecha del 94 -una añada media- son una exageración. Otros, que creen en la infalibilidad de la oferta y la demanda, los consideran justos.

Probablemente, el precio de

## di Montalcino de 1994?

un vino sólo sea “demasiado alto” cuando no se consiga vender, y bien sabe Dios que no ha sido ese el caso del Brunello en los últimos años. Los bodegueros llevan años escuchando impertérritos los lamentos por los elevados precios, pero los suben sin compasión año tras año. ¿Y por qué no iban a hacerlo? Al fin y al cabo, hasta ahora no ha quedado ni una botella sin vender. Al contrario, las “enotecas” de Montalcino se quejan cada vez más de que les llega poco vino; los importadores en el extranjero también tienen dificultades para conseguir suficiente Brunello. Y las cantidades que, aparentemente, ya no desean alemanes y suizos, son adquiridas por los muy agradecidos japoneses.

Es posible que los elevados precios, el creciente número de embotelladores y el aumento rápido de la producción lleven a que en algún momento la oferta supere a la demanda. Pero esto sólo ocurrirá cuando las existencias de botellas en las bo-

degas comiencen a acumularse; hasta entonces, el Brunello no bajará de precio.

También es posible, y deseable, que no toda la denominación de Brunello se vea afectada por una posible crisis de ventas, sino que el mercado -¡por fin!- empiece a reaccionar de forma diferenciada a la oferta de Brunello. Mientras que hasta ahora se paga lo que sea por cualquier cosa que lleve el nombre de Brunello, en el futuro la calidad del vino, la idoneidad de las tierras de cultivo y la imagen de la bodega podrían influir más sobre el precio. No es sino justo que las bodegas en las que la calidad no es casual sino sistemática, y que incluso en un año difícil como fue el de 1994 logran vinos excelentes, exijan un precio mayor que aquellos productores en cuyas bodegas y viñedos reina la improvisación.

Texto: Andreas März  
Cata: Allesandro Masnaghetti

1999-2001

★ ★

**Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso Giacci Piccolomini**

Granate intenso, con ribetes más avanzados; vigorosa nariz mineral con algo de roble; armónico en boca, bien estructurado, buena duración, aunque por desgracia es algo seco y termina con una nota amarga. 1999-2004

★ ★

**Cinelli Dontella**

Rubí intenso y profundo; nariz vigorosa, buen equilibrio entre la fruta y la madera; arranque clásico en boca, bien estructurado, con taninos presentes que todavía tienen que integrarse algo más y un final más bien modesto. 1999-2003

★ ★

**Brunello di Montalcino Prime Donne Cinelli Dontella**

Rubí profundo y fuerte; nariz intensa aún no totalmente definida, con roble bien dosificado; bien estructurado en boca, abundante frutuosidad, despliegue agradable, buena duración. 1999-2004

★ ★

**Col d'Orcia**

Granate fuerte; nariz abierta e intensa, roble dulce, se aprecia algo de alquitrán; paladar de estructura media, taninos dulces bien ligados, final preciso y homogéneo. Un vino para amantes del estilo clásico. 1999-2003

★ ★

**Collossorbo**

Rubí intenso; nariz poco expresiva que se abre una vez aireado, alquitrán, notas minerales; paladar vigoroso, redondo y armónico al principio, después algo más rígido y amargo, buena acidez, pero de aromas poco desarrollados. 1999-2002

★ ★

**Conti Costanti**

Rubí intenso; nariz precisa y limpia, frutuosidad agradable; paladar muy elegante y equilibrado, con taninos maduros bien sostenidos por la fruta, aunque el final es más ligero y sencillo. 1999-2003

★ ★

**Due Portine – Gorelli**

Rubí fuerte subido de tono; nariz intensa pero no demasiado desarrollada, con algo de alquitrán y madera; estructura óptima en boca, taninos

presentes pero sin ningún amargor, con un final desgraciadamente poco expresivo que acaba restándole puntas. Podría mejorar en botella. 1999-2003

★ ★ ★

**Brunello di Montalcino Vigneti dei Cottimelli Eredi Fuligni**

De un color rubí fuerte con reflejos granate; nariz intensa con marcada nota de madera de roble que vuelve a estar presente en boca, aunque sin excesos; buena estructura, con mucha elegancia y excelente duración. 1999-2004

★ ★

**Fanti Baldassarre**

Rubí vigoroso algo subido de tono; nariz intensa marcada por el alquitrán, con pocos matices; paladar bien estructurado con taninos maduros y notas afrutadas, y buen final con ligera nota amarga. 1999-2004

★ ★

**Friggiali**

Rubí intenso; nariz poco desarrollada; paladar bien estructurado con taninos equilibrados que resultan minerales, final preciso aunque no muy profundo. 1999-2003

★ ★

**Brunello di Montalcino Pietranera Friggiali**

Rubí fuerte; nariz intensa y plena, ligeramente mineral; en boca se parece al Brunello di Montalcino “normal” de la misma casa, aunque con taninos más vivos y buena duración. Uno de los pocos Brunello del 94 que conviene dejar envejecer algo más. 2000-2003.

★ ★

**Il Poggione**

Granate intenso; nariz desarrollada, mineral, con algo de alquitrán; paladar no demasiado profundo pero armónico, frutuosidad discreta y final medio. Un buen vino de estilo clásico. 1999-2003

★ ★ ★

**La Cerbaiola-Salvioni**

Granate, con ribetes más avanzados; nariz muy dulzona y madura pero que no resulta vieja, con caramelo y alquitrán; inicio muy elegante, con taninos dulces que no obstante resultan menos profundos que en la cosecha del 93, lo que perjudica a la duración y la complejidad del final. Sin embargo, es un vino que no defraudará a los aficionados a esta bodega. 1999-2004.



armónico, frutuosidad discreta y final medio. Un buen vino de estilo clásico. 1999-2003

★★★

**La Cerbaiola-Salvioni**

Granate, con ribetes más avanzados; nariz muy dulzona y madura pero que no resulta vieja, con caramelo y alquitrán; inicio muy elegante, con taninos dulces que no obstante resultan menos profundos que en la cosecha del 93, lo que perjudica a la duración y la complejidad del final. Sin embargo, es un vino que no defraudará a los aficionados a esta bodega. 1999-2004.

★★

**La Fortuna**

Granate intenso; buena intensidad en nariz, con algo de fruta y vainilla; paladar de estructura media, taninos que aún tienen que integrarse algo más pero no resultan ásperos, frutuosidad acompañada por algo de roble joven, buena duración. Una bodega en alza. 1999-2003.

★★

**La Palazzetta**

Rubí intenso con reflejos violáceos; nariz limpia y precisa, frutuosidad presente, aromas minerales; en boca vuelve a encontrarse fruta y notas minerales, taninos no demasiado densos pero sin amargor, final preciso de buena duración, algo rígido. 1999-2003.

★★

**La Poderina**

De color rubí intenso con reflejos violetas; nariz poco desarrollada pero fresca, ligeramente herbácea; paladar limpio con frutuosidad presente y madura, densa estructura de taninos. Un vino agradable, bien estructurado, de complejidad limitada. 1999-2003

★

**La Rasina - Marco Mantengoli**

Rubí en maduración; nariz bastante compleja y fina con bayas desecadas y té negro; inicio bastante suave y liso,

estructura elegante, dulzura ligera, podría encontrar adeptos. 1999-2002.

★★

**Lisini**

Rubí intenso; nariz de múltiples capas, con alquitrán y caramelo; inicio armonioso, buena estructura, aroma algo escaso, buena duración, aunque por desgracia el final resulta algo rígido y seco. 1999-2003.

★★★

**Mastrojanni**

Granate intenso; nariz abierta y evolucionada, alquitrán y regaliz; amable en el paladar, redondo, con taninos que ya están muy integrados para lo que es esta bodega, buen despliegue y duración, aunque el final resulta algo seco. 1999-2003.

★★

**Piancornello**

Rubí intenso; nariz precisa, delicada y homogénea, con buen empleo del roble; también en boca hay finura y un tono de roble elegante y discreto, taninos buenos y duración agradable. No es un dechado de complejidad, pero demuestra los enormes progresos que ha realizado esta casa. 1999-2003.

★★★

**Pieri Agostina**

Rubí intenso; nariz bien definida, nota de roble vigorosa, todavía aceptable; también en el paladar hay abundante roble, que con el despliegue deseca un poco algo las componentes frutales, pero el inicio es agradable y la estructura de taninos adecuada. Primer año de producción. 1999-2003.

★★

**Pietroso**

Rubí brillante; nariz inicialmente reservada pero muy fina, frutuosidad compleja, especias; inicio liso y sedoso, estructura vigorosa, taninos ásperos, cerrados en sí mismos; un vino que aún puede evolucionar. 2000-2003.

★★★

**Pieve Santa Restituta**

Rubí intenso; nariz precisa y abierta con notas especiadas de roble; estructura homogénea en boca, preciso,

óptimo empleo del roble, plenitud agradable que continúa hasta el final. 1999-2004.

★★★

**Poggio do Sotto**

Granate intenso; nariz vigorosa y dulzona, con nota de roble y alquitrán; paladar equilibrado de múltiples capas, roble dulce que apoya unos taninos sabrosos que le dan duración sin resultar secos. Menos profundo que la cosecha del 91, pero más refinado que la del 93. Obligatorio para los amantes del estilo clásico. 1999-2005.

★★

**Poggio Salvi**

Rubí fuerte y vigoroso; nariz intensa, vainilla; buena estructura en boca, con taninos que aún deben ligarse, frutuosidad discreta que queda algo cubierta por el tono de vainilla, pero de buena duración. 1999-2003.

★★

**Brunello di Montalcino Campogiovanni San Felice**

Rubí intenso; nariz de múltiples capas con roble joven pero no exagerado, mineral, algo afrutado; el paladar confirma las impresiones olfativas, desarrollo suave y dulzón, pierde algo de peso y complejidad en el final una vez aireado. Un vino maduro para beber. 1999-2003.

★★

**Siro Pacenti**

Granate de intensidad media; aún cerrado en nariz, poco desarrollado, tono de alquitrán; muchas capas en boca, con taninos redondos y maduros, fruta, final algo diluido, no demasiado largo. 1999-2003.

★★★

**Solaria - Cencioni Partrizia**

Rubí intenso; vigoroso en nariz, alquitrán, notas tostadas de roble que se debilitan una vez aireado; en boca hay taninos presentes pero no secos ni

ásperos, final con carácter y excelente duración. Un vino para amantes del roble, que sin embargo también satisfará dentro de algunos años a los paladares más "conservadores". 1999-2004.

★★

**Talenti**

Granate de intensidad media; nariz evolucionada, alquitrán, notas minerales, espectro limitado de aromas; limpio y preciso en boca, buenos taninos, frutuosidad discreta, final denso pero no demasiado complejo. Un vino agradable, tradicional. 1999-2003.

★★★

**Tenuta La Fuga**

Rubí maduro; nariz marcadamente mineral, malta, bayas cocidas; inicio liso y suave, pero estructura fuerte, buen desarrollo en boca, taninos presentes unidos a una acidez madura; un vino agradable maduro para beber. 1999-2002.

★★★

**Validicava - Abruzzeses**

Rubí profundo e intenso; nariz vigorosa algo rústica, roble, nota animal; gran armonía y múltiples capas en boca, taninos dulces que aguantan durante todo el despliegue, final algo más ligero con clara nota animal. Un vino muy particular no apto para todo el mundo. 1999-2004.

Ponga en hora sus conocimientos del vino

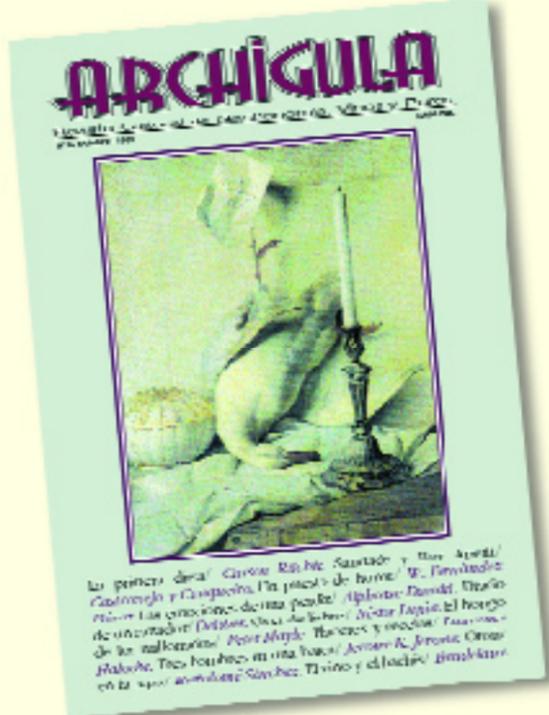


Si se suscribe a **Vinum** antes del 2000 entrará en el sorteo de un reloj HUGO BOSS valorado en 105.000 ptas., con caja de acero macizo, cristal mineral de alta resistencia y estanqueidad hasta 100 metros. Estrene el nuevo millenio con nosotros. Es la hora de Vinum.



Para suscribirse llame al Tel. 91 890 71 20 o al Fax 91 890 33 21 O dirijase a nuestro Departamento de Suscripciones: AES • C/Peregrinas, 4 Local 28280 El Escorial (Madrid)

# PARA COMER POR LOS OJOS



LA REVISTA CULTURAL QUE LE INVITA AL ÚNICO PECADO QUE, A CIERTA EDAD, NOS PODEMOS PERMITIR TRES VECES AL DÍA: LA GULA. NOSOTROS LA CONVERTIMOS EN ARCHIGULA AL COMBINAR EN UNA MISMA LECTURA LA GASTRONOMÍA, LOS VINOS Y LOS PUROS. LA ARCHIGULA ES UN PECADO, QUE NO HACE DAÑO AL PRÓJIMO, DEL QUE PODEMOS GOZAR CADA DOS MESES

UN PECADO POR 9.000 ptas. AL AÑO SUSCRÍBASE

Para suscribirse llame al Tel. 91 890 71 20 o al Fax 91 890 33 21 O dirijase a nuestro Departamento de Suscripciones: AES • C/Peregrinas, 4 Local 28280 El Escorial (Madrid)



ENTREVISTA

## Ana Martín enóloga todo terreno

*Deja una estela de  
excelentes vinos allá  
donde trabaja: en Gali-  
cia, Ribera del Duero, La  
Mancha o Vizcaya, su  
lugar de origen.  
Lo mismo elabora un  
aromático albariño  
que un tinto  
profundo, o un  
ligero txakolí.*

Hace tiempo que los vinos españoles -al menos una nutrida representación de ellos- han perdido su ancestral y paralizante complejo de inferioridad en sus salidas a los mercados internacionales. Parte de esa cura se debe a toda una generación de enólogos de raza, gente del vino que ha dedicado una parte importante de sus vidas a la investigación y desarrollo. Ana Martín es un buen ejemplo de ese grupo de nuevos sabios capaces de desentrañar calidades insospechadas a los varietales más tradicionales. Allá por donde va -y ha ido por muchos sitios- va dejando una estela de excelentes vinos. En Galicia, La Ribera del Duero, La Mancha o en su Vizcaya natal ha elaborado productos originales, muy distintos y distantes entre sí, pero con un hilo conductor perceptible: un modo de entender la enología que anticipa lo que va a ser el vino del siglo XXI.

Tras unos comienzos profesionales de la mano de José Hidalgo Togores, su gusto por la investigación le ha llevado a montar su propio gabinete de consultoría y asesoramiento de enología.

*¿El enólogo nace ó se hace?*

En mi caso el enólogo se ha hecho, ya que comencé en este sector por pura

casualidad. Al acabar la carrera de Químicas, el Gobierno Vasco me concedió una beca para estudiar análisis de vinos en el CESIC en Madrid, y a partir de ahí ya no pude abandonarlo. La verdad es que me podía haber dado por análisis de leche o aceites, por lo que a lo mejor actualmente estaría en Pascual, por poner un ejemplo. Pero mi trabajo actual me entusiasma y me alegro de la casualidad.

*¿Un vino es como un niño que se educa desde pequeño?*

Incluso antes de nacer ya te estás preocupando, seleccionando la viña, la uva, la maquinaria de bodega, etc. Luego, aunque el vino se hace solo (sin químicos, como dice la gente) hay que dirigirlo, para que no se tuerza, pero dejando que se desarrolle un poco como es él y sacando el mayor partido de la uva.

*¿Qué coordenadas tienes en cuenta a la hora de diseñar un vino?*

Lo primero es contar con una buena materia prima. Conocer los vinos que se están haciendo en la zona en la que vas a trabajar y los sistemas de elaboración y crianza, las variedades de uva que se cultivan y los medios técnicos con los que puedes contar. Con todo ello intentas elaborar un vino original en su

zona, sin que pierda su tipicidad. Y algo muy importante: que se adapte al gusto de los futuros consumidores.

*¿Cuánto hay de técnica y cuánto de intuición en el enólogo?*

Yo no solo hablaría de técnica e intuición. Hay una parte importante de técnica, otra de experiencia y otra de gusto personal, de tener claro con lo que cuentas y a dónde quieres llegar. Soy una defensora de la técnica del profesional. Cuando leo cosas que dice la gente como que “yo controlo la fermentación poniendo el oído en los depósitos” me parece un insulto a los profesionales que nos dedicamos a esto, y que por desgracia no tenemos “tan buen oído”. Pero solamente con la técnica tampoco realizas el trabajo completo, ya que el vino es algo que tiene que gustar al que lo beba, produciendo distintas sensaciones para sorprender al consumidor. En todo eso sí que influye la experiencia, tu cultura de vinos y tu propio gusto. El éxito está en que tu gusto coincida con el de la mayoría de la gente que consume y aprecia el vino.

*¿Generalmente las bodegas le dejan autonomía suficiente para trabajar libremente?*

Sí, por supuesto. Actualmente trabajo

donde me han fichado, y por lo tanto puedo poner las condiciones que considere razonables. Esto no justifica una actitud intransigente, por supuesto. Un buen profesional debe ser flexible y adaptarse a los medios y cultura de cada bodega. Suele haber una seguridad hacia tu forma de trabajar, ya que con los años vas demostrando con hechos tu profesionalidad.

*¿Cómo logra en el poco tiempo que dura la vendimia elaborar vinos tan dispares?*

Para poder trabajar en varias zonas hay que moverse mucho y rápido; es un mes realmente agotador. Por ello es muy importante contar en cada bodega con una persona de mi confianza que trabaje el día a día conmigo. Así, considero que gran parte del éxito, el estado final del vino, también es mérito de ellos.

*En un mundo tan especial como es el del vino, tradicionalmente de hombres, ¿ha encontrado muchas dificultades para desarrollar su trabajo como enóloga?*

Al principio, las dificultades normales de todo principiante, con el agravante de que hace 14 años el vino no estaba tan bien considerado como ahora, apenas existía cultura del vino de calidad,

y, además, el trabajo de los enólogos no se valoraba tanto como hoy. También tuve suerte de empezar a trabajar junto a Pepe Hidalgo: era algo así como tener un profesor particular a tu lado. Trabajas más tranquila sabiendo que tienes cerca de tí a alguien que te puede ayudar si te equivocas, que, dicho sea de paso, es bastante frecuente al principio por falta de experiencia.

*¿Cuál es, o cómo es el vino que te gustaría hacer?*

Hombre, todo es mejorable, pero lo apasionante de este quehacer mío es que cada cosecha resulta distinta, y te las tienes que ingeniar para solventar con rapidez de reflejos las variadas dificultades que esto supone: más o menos grado, más o menos acidez, color, estabilidad. Cuando viene un año malo o problemático y consigues un vino bueno, te produce mucha satisfacción. Además una ventaja de trabajar en varias zonas es que tienes más variedad de vinos para hacer, cada uno con su particularidad.

*Es fundamental elaborar vinos que se adapten al gusto de los futuros consumidores, pero respetando la personalidad de cada zona*

**Ana Martín**

## alta tecnología en corcho



*¿ha encontrado muchas dificultades para desarrollar su trabajo como enóloga?*

Al principio, las dificultades normales de todo principiante, con el agravante de que hace 14 años el vino no estaba tan bien considerado como ahora, apenas existía cultura del vino de calidad, y, además, el trabajo de los enólogos no se valoraba tanto como hoy. También tuve suerte de empezar a trabajar junto a Pepe Hidalgo: era algo así como tener un profesor particular a tu lado. Trabajas más tranquila sabiendo que tienes cerca de tí a alguien que te puede ayudar si te equivocas, que, dicho sea de paso, es bastante frecuente al principio por falta de experiencia.

*¿Cuál es, o cómo es el vino que te gustaría hacer?*

Hombre, todo es mejorable, pero lo apasionante de este quehacer mío es que cada cosecha resulta distinta, y te tienes que ingeniar para solventar con rapidez de reflejos las variadas dificultades que esto supone: más o menos grado, más o menos acidez, color, estabilidad. Cuando viene un año malo o problemático y consigues un vino bueno, te produce mucha satisfacción. Además una ventaja de trabajar en varias zonas es que tienes más variedad de vinos para hacer, cada uno con su particularidad.

**Ana Martín**



DE ESTA NATURALEZA TAN PRIVILEGIADA, REPLETA DE CLIMAS PRIMAVERALES. DE ESTA TIERRA NACIDA DEL FUEGO, FÉRTIL Y GENEROSA. DE ESTE PARAÍSO DONDE EL SOL ILUMINA PAISAJES Y GENTES LLENOS DE ENCANTO... SURGEN, COMO ES LÓGICO, VINOS AFORTUNADOS, HEREDEROS DE UNA TRADICIÓN DE 500 AÑOS Y DE LA TECNOLOGÍA VITIVINÍCOLA MÁS AVANZADA. DESCÚBRELOS. DISFRÚTALOS. SON TINTOS, BLANCOS Y ROSADOS. SON LOS VINOS DE CANARIAS.

## VINOS DE CANARIAS

*Descúbrelos. Disfrútalos*



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>

