

Vinum

VINO Y MARISCO
una historia de amor

LAS MUJERES DEL VINO
CHABLIS
donde el cliente manda
LOS NUEVOS RIOJAS

Vino y Marisco: una historia de amor • Chablis: el cliente manda • El vino es cosa de mujeres • Los nuevos Rioja • VINUM 15 • 1999

Adiós milenio, adiós

Es difícil resistirse a la cantinela, aburrida y monótona, del nuevo milenio, del fin de siglo y demás zarandajas, que además no son matemáticamente ciertas. Por otro lado, el año 2001 de los cristianos es el año 1379 de los musulmanes, el 5114 de los mayas y el 5762 de los judíos. ¿A qué viene tanto ruido?

Lo cierto es que celebramos unas efemérides que tienen mucho de arbitrario. Por ejemplo, el nuevo milenio que tan alegremente nos disponemos a celebrar con un año de anticipación es fruto de un capricho de los senadores del imperio romano. Sin que se conozca razón suficiente, decidieron saltarse a la torera la costumbre de celebrar el año nuevo el primer día de la primavera. Y puestos a ello, un buen día el papa de Roma quiso poner fecha de nacimiento a Jesús, audacia notable si tenemos en cuenta que nadie sabe a ciencia cierta cuándo nació, por no llevar la incredulidad más lejos.

Pero así son las cosas, y lo importante es tener ocasión de celebrar lo que sea, al estilo del maravilloso “no cumpleaños” de la pequeña Alicia. Y puestos a celebrar, podemos gozar de algunos de los cavas

elaborados para la ocasión, y que suelen reunir las características tantas veces reclamadas: cava millesimé, con larga crianza de tres años por lo menos, a base de variedades seleccionados, y con la incorporación de pequeñas cantidades de vinos tranquilos de viejas reservas, con o sin un ligero toque de madera. Así lo han hecho Codorníu, Naverán, Rovellats, Recaredo, Llopart, Gramona, y algunos más. Claro que también hay cavistas con una buena dosis de oportunismo. Ofrecen cavas pretendidamente especiales para el fin de siglo, y son tan poco especiales como el año que termina. Por más que se disfracen de fiesta. Y aunque sea con adelanto, no estaría nada mal que descorcháramos en estas fiestas navideñas alguno de los tintos de “Alta Expresión” que han aparecido a lo largo del año. Es la “quinta” del 99, casi medio centenar de vinos de Rioja, Ribera del Duero, Priorato, Navarra, Yecla, Cariñena, Toledo, La Mancha... los vinos mejor elaborados en España en toda su historia. Y aunque los precios pueden ser elevados, su altísima calidad y el derroche que se presupone en los fastos de tan señaladas fechas permiten el desembolso. Con alegría.

“Puestos a celebrar, podemos gozar de alguno de los cavas elaborados para la ocasión, y que suelen reunir alguna de las características tantas veces reclamadas”

Carlos Delgado





VINO Y MARISCO

Una historia de amor

Todo lo que se mueve y respira, en el mar y en la orilla, se puede conseguir fácilmente también en el interior. Gracias a ello, los que viven tierra adentro han podido enriquecer su gastronomía con los frutos del mar. Pero es en las fechas navideñas que se avecinan -oportunidad tradicional para tirar la casa por la ventana-, cuando muchos glotonos desorientados se gastan parte de esa ilusión en un combate gastronómico absurdo entre vino y marisco, por culpa de una mala elección.

¿Por qué un combate en lugar de un feliz idilio? En Vinum les damos pistas sobre los vinos y mariscos que se aman.

Pág. 24 a 47



CHABLIS Donde el cliente manda

Los consumidores han forzado un cambio en la hechura de los chablis. Y los productores se han plegado a sus deseos por aquello de que el cliente es quien manda. Los vinos del 97 son melosos con aromas bastante exóticos en ocasiones, mientras que los del 98 presentan algo más de frutuosidad y frescor, con cierta falta de concentración. Sin embargo, los Premiers crus del 98 casi nos supieron mejor que los Grands crus del 97, lo que no deja de ser normal teniendo en cuenta la evolución de los vinos. Hemos catado una muestra representativa de unos 80 Premiers crus y Grands crus de los principales productores y comerciantes.

Pág. 48



El vino es cosa de mujeres

Aportan al mundo del vino, hasta ahora regido por hombres y donde la mujer tenía incluso vetado el acceso, una sólida formación académica y profesional, junto al mayor rigor empresarial. Lo que no excluye, sino todo lo contrario, una gran sensibilidad a la hora de dirigir y de diseñar las estrategias comerciales y productivas de sus bodegas.

Pág. 16

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

NOVEDADES:
Lo último en el mercado español 14

MUJERES DEL VINO:
Han triunfado en un mundo copado por hombres 16

VINO Y MARISCO: UNA HISTORIA DE AMOR
Ambos alcanzan su mayor consumo en las fiestas navideñas pero no todos se llevan bien 24

CHABLIS, DONDE EL CLIENTE MANDA
Un vino que han cambiado los consumidores 48

GUÍA-VINUM:
80 Premier y Gran crus de Chablis 52

GIGONDAS: TRAMPOLÍN AL ÉXITO
Al borde de la llanura del Ródano, la Denominación Gigondas se abre camino inexorable, poco a poco, hacia el éxito 56

GUÍA-VINUM:
De los 33 vinos de Gigondas catados recomendamos 25 62

LOS NUEVOS RIOJAS
Soplan vientos de modernidad 67

GUÍA-VINUM:
Cata de riojas que se salen de lo común 70

PEQUEÑAS GRANDES BODEGAS: VIÑA MEIN
Una de las bodegas que está revolucionando el Ribeiro 73

Foto de Portada: Raket Rojo

FLASH

Los nuevos riojas

Han sabido subirse en marcha al tren de la renovación vitivinícola riojana con audacia y desenfado. Muchos de ellos se mostraban, hasta ayer, reacios cuando no contrarios a las nuevas tendencias. Anclados en su clasicismo, del que tampoco renuncian -¡y hacen bien!-, han reaccionado, por fin, ante los nuevos aires que en La Rioja, la muy calificada, soplan a favor de la modernidad. Pero lo más significativo es que a este puñado de bodegas sin prejuicios, que tiene como único horizonte hacer el mejor vino posible, se están incorporando marcas que hasta hace poco se sentían seguras y confortables en su clasicismo homogeneizador.

Pág. 67



Geyser Peak, una vez más

La bodega californiana Geyser Peak, del condado de Sonoma, sigue su senda de éxitos. Hace un año, el enólogo jefe Daryl Groom ya fue premiado en la International Wine & Spirits Competition de Londres como "vinicultor del año". Este año, la prestigiosa distinción ha recaído sobre su colaborador Mick Schroeter. Es la primera vez en la historia de este certamen internacional de cata en que una bodega resulta premiada dos veces seguidas.



Mick Schroeter (a la izquierda) y el enólogo jefe Daryl Groom.

Nuevo Nez du Vin

El francés Jean Lenoir, que con su "Nez du Vin" acercó de forma lúdica a miles de aficionados la variedad y complejidad aromática de los vinos, ha sacado ahora al mercado el "Nez du Vin -Les Défauts". La manejable cajita contiene 12 frascos pequeños con aro-

mas cuyos olores, en su mayoría desagradables, sirven para aprender los 12 fallos más comunes que se pueden encontrar en los vinos. Además del simple olor a corcho, el juego de aromas incluye fallos oxidativos en el desarrollo, así como fallos debidos a compuestos sulfurados.



FAX INTERNACIONAL

Pronto habrá 100 denominaciones de origen • En un año, en Borgoña se han creado cuatro nuevas denominaciones de origen: Bouzeron, Irancy, Bourgogne Vézélais y Viré-Clessé, con lo que el número de denominaciones asciende ya a 98.

Vino literario • La fundación alemana de lectura Lesen y la bodega Dr. Baumann Schloss Affaltrach, de Wurtemberg, han sacado al mercado un vino literario de la variedad Trollinger. En la etiqueta figura una cita de la autora Elke Heidenreich: "Vendimiar emborracha tanto como instruye beber libros" (es un juego de palabras: el término alemán para "vendimiar" puede interpretarse también como "leer vinos").

Defunción • Pierluigi Talenti convirtió la explotación agraria Il Poggione, de Montalcino, en una bodega líder. Desde 1981 producía en su propia finca Brunello y Rosso di Montalcino de gran calidad. Pierluigi Talenti, de 74 años, falleció en plena vendimia del 99 del Brunello.



Viena, vino y lencería

Es una combinación poco habitual. La vienesa Christina Fieber, de 30 años de edad, ha abierto en el centro de Viena una mezcla de taberna, tienda de vinos y boutique de lencería. Promete una experiencia de compras "deleitabile" que pretende transmitir el auténtico significado del vino y la ropa interior. Este local dedicado a la alegría de vivir y a la exaltación de los sentidos se encuentra en la Lobkowitzplatz 3, esquina a Gluckstrasse.

Un tulipán de Franciacorta

Para la especialísima Nochevieja de este año no sólo se está comprando masivamente champagne francés; también el Franciacorta italiano experimenta un notable auge. En el primer semestre de 1999, los productores vendieron 300.000 botellas más que el año pasado, lo que supone un aumento del 18%. Para el cambio de milenio, el consorcio de Franciacorta ha encargado incluso el desarrollo de una copa original Franciacorta. Se trata de una copa en forma de tulipán, corta, más bien ancha, cuyo cáliz se cierra algo por la parte superior. Es realmente apropiada para espumosos nobles como lo son muchos Franciacorta, y puede recomendarse.



Mucho movimiento en el país del tango

El gigante argentino había permanecido dormido durante largo tiempo, y daba la impresión de que no iba a despertar a tiempo para subirse al tren de la renovación emprendida por el vecino Chile. Pero ahora se está avanzando a todo vapor hacia el progreso, como ha mostrado la gira promocional de 26 bodegas argentinas por Europa. La excelente añada de 1999 demostrará que la Malbeck y compañía merecen más atención.

Andrés Kemeny estaba radiante: "Este año 1999 nos dará todas las posibilidades de demostrar que podemos hacer grandes vinos". Pero el director de exportación de la Finca Flichman ya trae consigo un gran vino. La nueva estrella de la casa correspondiente al 1996, "Dedicado", es desde el primer momento uno de los mejores vinos del país andino. Pero, con un precio previsto para el consumidor de unas 5.500 pesetas, también indica con quién se quiere competir, y cuál es la idea del propio valor que se tiene.

Efectivamente, Argentina está descubriendo su enorme potencial de calidad. Cada vez más inversiones extranjeras se aprovechan de unos precios de los viñedos que aún son relativamente bajos. Cada vez más productores se están pasando a la calidad en viñedos, bodegas y productos. Así lo mostró claramente una gira de 26 productores por toda Europa. Resulta

muy satisfactorio que bodegas hasta ahora poco conocidas hayan podido presentar vinos muy notables. Entre las nuevas bodegas figura Alta Vista, de Luján de Cuyo, una finca pequeña de 40 hectáreas. El propietario de Clinet Arcaudes, de tierras bordelesas, ya hizo un primer intento con Malbeck, empleando uvas ajenas y con una bodega a medio terminar; precisamente en el año de El Niño, 1998, totalmente fallido y lluvioso, tuvo que demostrar de lo que era capaz. El resultado es un "Alto" increíblemente concentrado y limpio, una mezcla de 80% de Malbeck y 20% de Cabernet, que claramente es el mejor de todos los vinos del 98 presentados.

Un pequeño productor argentino, el totalmente desconocido Guillot Duffau, sólo envió una selección de vinos varietales de 1999 con poca crianza en madera, recién embotellados. No hay duda de que ha cosechado buenas uvas, lo que confirma el optimismo de Kemeny acerca de la añada. La Merlot y la Cabernet resultan jugosas y densas, algo rústicas pero muy logradas en su estilo. Lo mismo ocurre con Tittarelli, que hasta ahora apenas ha tenido actividad en el extranjero, o con la cooperativa Medrano, que ya nos sorprendió muy gratamente en nuestra última visita sobre el terreno: en esta ocasión, sobre todo con una excelente Syrah, que se da especialmente bien en



El mascarón de proa de la viticultura argentina: la uva Malbeck.

los terrenos cálidos situados alrededor de Barranca.

Hace ya varios años que se sabe que las casas tradicionales como Esmeralda-Catena o Trapiche figuran entre las estrellas con sus mejores vinos (el mejor: 1996 Merlot Medalla). Sin embargo, la filial de Môt-Hennessy "Bodegas Chandon" sólo producía hasta ahora unos vinos entre mediocres y miserables, además de un espumoso decente fermentado en tanques. Ahora, el nombre ha cambiado a "Bodegas Terrazas de los Andes". La serie de máxima categoría Terrazas está muy por encima de la media, aunque el estilo puede resultar demasiado internacional para algunos amantes del vino. Pero no en todas partes han llegado los nuevos tiempos ni existe voluntad de calidad: así lo muestran ejemplos menos logrados como los vinos limpios pero muy diluidos -aunque, a cambio, baratos- de Santa Ana o del gigante cooperativo FeCoVita. También el coloso bodeguero chileno Concha y Toro, Viña Patagonia, con su "Trivento", parece con-

siderar a Argentina, a diferencia de su patria, como un país productor de vinos baratos.

Los vinos presentados correspondieron sobre todo a las cosechas de 1997 y 1998.

★ ★ ☆	1998 Alta Vista Alto
★ ☆	1998 Balbi Chenin Blanc
★ ★	1996 Catena Cabernet Sauvignon
★ ★ ★	1996 Catena Malbec
★ ★	1997 Catena Chardonnay
★ ★ ★	1997 Ethart Torrontés Cafayate
★	1996 Richman Dedicado
★ ☆	1999 Grupo Vitivinícola Tupungato Tempranillo
★ ★	1999 Guillot Dufau Merlot
★ ★	1999 Guillot Dufau Cabernet-Sauvignon
★ ★ ☆	1992 Luigi Bosca Cabernet-Sauvignon
★ ★	1999 Nieto Senetiner Chardonnay Cadus
★ ☆	1997 Terrazas de los Andes Terrazas Chardonnay
★ ★	1999 Tittarelli Malbec
★ ☆	1999 Tittarelli Syrah
★ ☆	1996 Trapiche Medalla Merlot

Lo que importa es ganar

Ganador del "Vinalies d'Or" en el Concurso Vinalies Internationales, celebrado en París en febrero de 1999, y de una Medalla de Plata en el International Wine Challenge de 1999, celebrado en Londres el pasado mes de mayo.



CAVAS DEL CASTILLO DE PERELADA, S.A.
TEL.: 93 223 30 22 FAX: 93 223 13 70
www.perelada.com
perelada@castilloperelada.com

APERITIVO

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 milenio con nosotros. Es la hora de *Vinum*.



La mayor vinoteca de Europa en Madrid

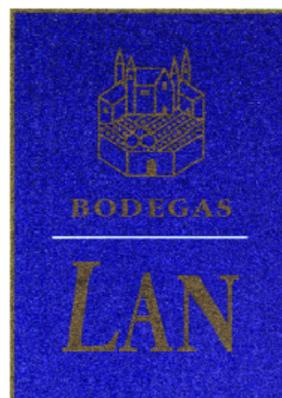
Y si el saber no ocupa lugar, el vino, la materia y el espíritu encerrados en las botellas llenan un enorme espacio. Lavinia es la nueva y espectacular vinoteca madrileña y, con una superficie de 1.200 metros, es el mayor espacio de Europa dedicado a tienda de vinos. Aun más, se trata de una gigante cámara climatizada que a lo largo del día y de las estaciones se mantendrá a temperatura constante -20°- y con una humedad controlada del 70%. Condiciones óptimas para mantener la calidad de las 2.000 referencias que se exhiben, horizontales en los estantes de diseño propio. Aún así, los vinos que por sus especiales características, por su venerable ancianidad o fragilidad precisen otro tratamiento, cuentan con un espacio especial donde se mantienen a 14° C.

Pero el mimo comienza mucho antes, en la selección por parte de especialistas en bodegas nacionales y extranjeras y en el transporte en camiones climatizados. Y se prolonga después en el servicio al cliente a través de cursos, catas, conferencias, una surtida oferta de

complementos de uso y servicio, libros, revistas, una página Web y una oferta original: la posibilidad de disponer de una bodega personal. Lavinia guarda en las mejores condiciones los vinos que elige el comprador y se los envía a domicilio, en vehículos isotermos, conforme los solicita. La tienda ha abierto sus puertas en la calle Ortega y Gasset, 16, de Madrid.

Lan, vestido para la ocasión

La cosecha del 95 en La Rioja vine siendo cantada, como promesa y como rea-



lidad por los entendidos, y el tiempo va revelando ya el acierto. Bodegas Lan saca ahora la reserva de esa añada y, puesto que lo merece, aparece vestida con lujo. Estrena así la botella "seducción" que desde ahora será imagen de la marca en todas sus categorías. Esbelta y con el fondo hundido y con nuevas etiquetas y cápsulas, una elegancia que permite adivinar el contenido: un vino complejo y bien estructurado, color picota, cubierto, frutal y con un delicado aporte de madera.



La Mancha se controla

El Consejo Regulador de La Mancha reconoce, con buen criterio, que su labor no acaba cuando los vinos que regula salen al mercado sino que debe extenderse hasta que lleguen a la mesa, a la copa de quienes los disfruten.

Para ello ha inaugurado un programa de seguimiento y control que afecta tanto al mercado nacional como al internacional. Periódicamente los vendedores recogen muestras en tiendas, bares y restaurantes, las analizan detalladamente e informan a cada bodega si han observado alguna deficiencia en sus botellas o si la evolución

APERITIVO

es positiva. De esta forma se pueden corregir defectos en el transporte, la conservación en cada establecimiento y el tratamiento en general, de forma que garantice que los vinos de calidad de La Mancha lleguen en perfectas condiciones hasta el consumidor final.

La dificultad de la recogida de muestras en un mercado tan amplio se resuelve a través de las Oficinas Comerciales internacionales y de las ferias y exposiciones en las que participa la Denominación de Origen. Un buen ejemplo a seguir el de los ingeniosos hidalgos.

Cigales: a mal tiempo nueva cara

La D.O Cigales estrena imagen. El logotipo que desde ahora aparecerá en su publicidad y contraetiquetas busca, a través del color granate del fondo, acabar con la asociación exclusiva de su nombre con los vinos rosados, ahora que los tintos han crecido hasta cubrir 35% de la producción controlada y que se han sumado tres nuevas bodegas que también apuestan por el vino rojo.

La experiencia comenzó en el año 85 y desde entonces crecen y se miman los viñedos de Garnacha y Tinta del país. Esta última ha cubierto cinco millones de kilos de los siete que sumó la última vendimia. Una vendimia problemática y larga por las frecuentes lluvias pero que, aún así, ha permitido calificar la uva tinta en muy buen estado sanitario, con la graduación y acidez adecuadas.



Pablo Peñalba presidente

Ribera del Duero estrena presidente, aunque Pablo Peñalba no es nuevo en esos pagos. Su actividad en el Ayuntamiento de Aranda y la dedicación a su bodega - Torremilanos- le sitúan desde el año 1966 entre las figuras más dinámicas de la región. Se cuenta entre los pioneros del despegue de la DO, tanto como bodeguero, como en los cargos y funciones que, durante años ha venido ejerciendo en la vocalía del Consejo Regulador.

Sin duda, su experiencia y su veteranía le apoyan.

Una copa de siglo XX

Cuando se unen la inspiración y los recursos suficientes, realizar una obra de arte resulta más fácil. Claro que lo dicho no resta mérito a la sabiduría de don Mauricio González, al que solo escucharle es garantía de aprendizaje y disfrute. La casa es probablemente la única en todo el marco de Jerez que guarda una selección de todas las cosechas sin mezclar. Este vino, prodigio de equilibrio y profundidad aromática, es un oloroso surgido a partir de las añadas más representativas del siglo en Jerez, a juicio de don Mauricio. El mismo seleccionó las cosechas de los años 1902, 17, 23, 35, 46, 57, 62, 77, 83, y 92, que, en ajustados porcentajes, ha dado un resultado fantástico. El día de su presentación en Londres tuvo el éxito que cabía esperar, a pesar de que su precio alcanza el calificativo de piedra preciosa.

Millennium
González Byass
Manuel María González, 12
11403 Jerez de la F. (Cádiz)
Tel. 956 34 00 00
Precio: 35.000 Ptas. (210,3 €).



Saura en Somontano

Los “reservas especiales” se elaboran con lo mejor de las mejores cosechas de “Viñedos y Crianzas del Somontano”. Cada año estará dedicado a un pintor, encargado de diseñar la etiqueta. Este 95 es un homenaje a Antonio Saura, el gran pintor hoscense. De mostos de Cabernet y Merlot, se elaboraron por separado y al final se mezclaron en idéntica proporción, con el añadido de un poco de vino de prensa de la Merlot. La fermentación maloláctica, así como la crianza ha transcurrido en barricas nuevas de Nevers y se ha dejado unos meses en contacto con las lías finas para dotar de volumen al vino. Se embotelló en agosto del 97, sin pasar por frío ni filtrar; solamente se clarificó con albúmina de huevo. Destaca una fruta fresca, envuelta por una excelente madera, una estructura firme, y un paso de boca armonioso.

Enate Reserva Especial 1995
Viñ. y Crianzas del Alto Aragón
Ctra. Barbastro-Naval, Km. 9
22314 Salas Bajas (Huesca)
Tel. 974 30 25 80
Precio: 8.500 Ptas. (51,09 €)



Todos para el vino

Verdaderamente original, con un potencial aromático sorprendente, pleno de notas minerales, fósforo o especias únicas y, como fondo, un vino con cuerpo, estructura y carnosidad. Los tres mosqueteros mallorquines de la variedad Callet, Miquel Àngel, Francesç y Jaume, han logrado la fórmula ideal para sacarle un gran partido a tan denostada cepa, tradicionalmente usada para grandes rendimientos, sin apenas color y faltos de acidez. Estos jóvenes bodegueros han obrado el pequeño milagro de conseguir con ella un vino brillante. Fue imprescindible la difícil tarea de descubrir viñedos viejos, plantados en suelos pobres, y sacrificar mucha producción. En bodega, largas maceraciones, nada de filtrados, y 11 meses en una barrica de Allier soberbia. Solo una pega: escaso, muy escaso.

Ànima Negra Callet 1997
B. Ànima Negra
3ª Volta, 18 - 07300 Felanitx
(Mallorca)
Tel. 971 58 10 31
Precio: 2.560 Ptas. (15,39 €)



Genio y Figura

Es Jerez cuna de vinos geniales, de majestuosos caballos y de alcornia torera. Pero, ¿qué ocurre cuando todo ello se fusiona? El resultado puede ser verdaderamente explosivo. Es el caso de este magnífico oloroso, heredero del antiguo linaje almacenista de Pilar Aranda. La vetusta casa, proveedora de grandes firmas como Lustau, acaba de adquirir la el rejoneador Álvaro Domecq, personalidad notable del caballo y del toro. Decidido a ser, además, figura en el mundo del vino, D. Álvaro ha sacado una línea de vinos generosos de alta calidad, de entre los que cabe destacar su oloroso. Esta viejísima solera atesora las virtudes de los vinos grandes: bellos colores caoba, cobrizos, ambarinos, complejos aromas de maderas nobles, de especias, de fruta pasificada y toda la intensidad de sabores necesaria para que sus 20 grados alcohólicos estén totalmente integrados.

1730 Oloroso
Pilar Aranda, S. L.
Jerez (Cádiz)
Tel. 956 33 96 34
Precio: 6.000 Ptas. (36,06 €)



El poder manchego

Decididos a ser importantes en el mundo del vino, como ya habían demostrado con sus potentes y personalísimos brandies “Casajuana”, los socios de las Bodegas Centro Españolas, bajo la dirección de Miguel Àngel Valentín, han llevado una proyección lenta y sólida, que es la mejor forma de llegar al objetivo marcado con las fuerzas intactas. Sus “Allozos”, modernos y opulentos, han destacado en la Mancha hasta hacerse necesarios en la bodega del buen conocedor. El trabajo de todos estos años culmina con su primer gran reserva, en donde se pone de manifiesto la personalidad de la Cencibel unida a una crianza moderna, que deja expresarse a la uva con todas sus virtudes y da lugar a un vino de complejos aromas y un equilibrio admirable. Por la forma de trabajar de esta bodega, no será su última gracia.

Allozo Gran Reserva 1992
Bodegas Centro Españolas
Ctra. Alcázar, Km. 1
13700 Tomelloso (C. Real)
Tel. 926 50 56 53
Precio: 1.200 Ptas. (7,21 €)



Claroscurros

Existe un componente en este vino que no se capta con los cinco sentidos: es el toque mágico que su creador, Manuel Valenzuela, ha logrado con su respeto ecológico desde la cepa misma, una cepa plantada en un lugar privilegiado, a nada menos que a 1.368 metros de altitud sobre el nivel del mar, desde donde se divisa el Mediterráneo, la costa africana y Sierra Nevada con solo girar la cabeza. Para los que no somos capaces de gozar de esa fina sensibilidad, nos regala un gran color picota, bien cubierto. Una sinfonía aromática casi interminable, donde se hace notar una Garnacha mayor de edad (fruta madura) y un Cabernet inquietante; la justa crianza en madera hace de balance exquisito. Prodigia sus sabores con generosidad, hay un tanino maduro que mantiene la estructura y que le proporciona un gran futuro.

1368 Barranco Oscuro 1998
B. Manuel Valenzuela
18440 Cádiar (Granada)
Tel. 958 34 30 66
Precio: 2.600 Ptas. (15,63 €)



Chon Gómez-Monche
Presidenta de González
Byass

Nace en Barcelona. Cursa estudios en Madrid, Inglaterra y Francia. En 1959, a la muerte de su padre, es nombrada Presidenta de ELMU, S.A. Consejera del Grupo González Byass desde 1992, hasta que en 1996 es nombrada Presidenta

«González Byass debe afrontar los retos del futuro con la misma posición de liderazgo que siempre ha tenido. Para eso estamos desarrollando distintos proyectos tanto en España como en el extranjero, muchos de los cuales se harán realidad en el año 2000. Sin olvidar el pasado, espero que nos situemos en el siglo que viene con renovado ímpetu»

El vino es cosa de mujeres

Aportan al mundo del vino, hasta ahora regido exclusivamente por hombres y donde la mujer tenía incluso vetado el acceso, una sólida formación académica y profesional, junto al mayor rigor empresarial. Lo que no excluye, sino todo lo contrario, una gran sensibilidad a la hora de dirigir y de diseñar las estrategias comerciales y productivas de sus bodegas.

Fotos: Heinz Hebeiszenen



Ma del Mar Raventós Chalbaud

Gerente de Codorníu

Nace en 1952. Casada, con 6 hijos. Licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales, así como en Filosofía y Letras por la Universidad Central de Barcelona. Comienza a trabajar en la empresa familiar en 1976. Seis años más tarde es nombrada Adjunta a la Dirección General. En 1992 accede al cargo de Gerente, y en 1998 a la Presidencia del Grupo Codorníu.

«Quiero transmitir la personalidad de la familia, nuestra manera de trabajar. En calidad de Presidenta del Grupo, mi deber es animar al equipo humano con el que contamos a que haga del estilo Codorníu su propio estilo»



Paloma Soria

Presidenta de Matarromera

Doctora en medicina, especialista en nutrición y dietética, pertenece al cuerpo superior de Sistemas y Tecnologías de la Información. Profesora de la Universidad de Alcalá de Henares y de la UNEF. Adjunta del hospital Ramón y Cajal, tiene numerosas publicaciones dedicadas a la nutrición y dietética. Accionista de Bodegas Aldor, Mina S.L. y Matarromera S.A.

«Deseo aportar a la bodega una concepción de producto de alto nivel, vinculado a las exigencias de la moderna nutrición. Quiero que los vinos de Matarromera estén orientados hacia los mercados de máxima calidad, y que sean elaborados con visión ecológica»

Marisol Ruiz Perez

Responsable de Marketing

Propietaria, junto a su marido, de Bodegas Viña Ijalba, fundada en 1991. Desde sus comienzos estuvo al frente de la comunicación y marketing de la bodega riojana.

«Pretendo transmitir a los consumidores el carácter diferenciador de nuestros vinos, basado en la innovación y en la investigación, aportando originalidad. Igualmente quiero transmitir el respeto de nuestra empresa por el medio ambiente, y el esfuerzo por recuperar variedades autóctonas minoritarias de Rioja»



Marisol Bueno Berrio-Ategortúa

Directora-Propietaria de Pazo de Señorans

Presidenta del Consejo Regulador de la DO. Rías Baixas desde su creación en 1987. Estudió en el Colegio del Sagrado Corazón de Pontevedra, para continuar sus estudios universitarios en Santiago de Compostela donde obtuvo la Licenciatura en Biológicas. En 1994 le fue concedida la Medalla Castelao por la Xunta de Galicia.

«He dedicado gran parte de mi vida profesional a potenciar el desarrollo del sector vitivinícola de Rías Baixas desde mi cargo de Presidenta del Consejo Regulador, estimulando la búsqueda de la calidad por encima de otras consideraciones. Y esta misma política es la que aplico a mis viñedos y bodega, procurando predicar con el ejemplo»

M^a Rosa Cardona Vallés

Presidenta de Cavas Rovellats

Tiene una formación multidisciplinar, en Derecho, Comercio Exterior, marketing, comunicación, diseño e idiomas. A propuesta de la familia se hace cargo de la dirección de Cavas Rovellats, siendo una de las primeras mujeres que accede a este cargo en el mundo del vino.

«Deseo potenciar el concepto de cava artesano elaborado exclusivamente con las cosechas propias, pensado ya desde el viñedo, con la personalidad que cada variedad, edad y zona de la finca nos ofrecen. Mi empeño personal es abrir nuevos mercados exteriores, buscando un crecimiento sostenido y equilibrado»



Cristina Forner

Consejera Delegada y Directora de Exportación de Bodegas Marqués de Cáceres

Estudia en la Escuela Superior de Comercio y Administración de Empresas en Burdeos (Francia). Obtiene el Diploma de Estudios Contables Superiores. Realiza cursos intensivos en el Instituto de Enología de Burdeos. En 1984 inicia sus trabajos en París, en la empresa familiar, desarrollando sus primeras actividades en el mundo vinícola en Château Camensac, Grand Cru Classé del Haut Médoc.

«Creo cada vez más en el vino como resultado de una delicada ecuación entre la naturaleza y la profesionalidad. El vino de calidad no es fruto de grandes estrategias financieras sino de un trabajo bien hecho, a largo plazo, con paciencia. Mi aportación al vino se basa en el respeto a un producto noble»





Sinfonía de marisco y albariño

En pocos lugares del planeta se dan mejores condiciones de hermanamiento y armonía entre vino y marisco como en Galicia, y muy particularmente en sus Rías Baixas. Joaquín Merino, prestigioso gastrónomo, gran periodista y mejor escritor, emotiva y estomacalmente vinculado a estas tierras, cuenta sus vivencias.





Las Rías Baixas gallegas son un auténtico paraíso marisquero. Sus aguas ricas en plancton permiten el desarrollo de numerosas especies de moluscos, cultivados en patetas, plataformas flotantes donde se desarrollan mejillones, ostras y vieiras. Laureano Oubiña, en la foto de la izquierda, es uno de los principales y más prestigiosos cultivadores. Y en los arenales de sus playas, las mariscadoras cosechan el berberecho, la navaja, o las famosas almejas finas.

Hay melodías gastronómicas bellísimas al alcance de cualquier hedonista, o casi. Al alcance de todas las fortunas, se entiende. Por ejemplo, la melodía del pan-queso-vino, que a mí me satisface como modesto melómano de la coquinaria en todas las estaciones, pero que me conmueve en las postrimerías de Noviembre, cuando los árboles y las yedras se visten de oro, gualda, bermellón, carmesí, todos los colores de una inmensa paleta variopinta. Cuando, bajo las hojas secas con aromas a vida y a muerte lírica, asoman todavía las succulentas setas.

Cuando, en fin, llegan un buen día los primeros fríos y con ellos nos atenazan esas deliciosas hambres atávicas, primigenias. Pan, vino queso, amiguitos del hombre desde los milenios idos, que se reclaman entre sí con ansia, que viven un gozoso menage-à-trois en el paladar y luego descienden cogidos de la mano hasta las profundidades del estómago. Espeleólogos del placer.

Y, en estos días de felicidad adolescente, uno sucumbe a la gula, deja que funcionen los cangilones de esta noria interior hasta la saciedad. Se trata, como digo, de una melodía elemental y antigua, apta para todos

los bolsillos, aunque uno puede mejorarla con panes y quesos nobles, o con unos tintos (en mi caso, sin vacilación vinícola alguna). Un Alión, de la Ribera, pongamos por caso, un Gran Coronas Mas la Plana, del Penedés, un Dos Viñedos, de la Rioja y otros muchos que se me ocurren, pero que no enumero porque yo comparezco aquí, no para hablar de quesos y besos, sino de mariscos y albariño.

Que constituyen, juntos, una sinfonía lúdica, quizá la Pastoral. Son menos accesibles desde el punto de vista económico y sitúan en la esquina noroeste de España el epicentro de tan estupenda alianza. Porque, de entrada en Galicia se come y se bebe con el sentimiento, y porque el paisaje gallego es comestible y bebible. Nos contó hace mucho tiempo un tal Valerio Patérculo, con perdón, que el centurión Décimo Junio Bruto se asomó con sus huestes a los acantilados del Finisterre un buen día a la hora del crepúsculo, y que “al ver sumergirse el sol como una brasa en el límite del horizonte sintieron un religioso horror y postráronse de hinojos”.

Sin embargo, y amén de los éxtasis panorámicos, ¿quién, medianamente epicúreo, no evocaría hoy, contemplando tal espectáculo, o el que ofrecen Corrubedo, o el Roncudo, claro está, a su pequeña gran majestad el percebe, un hermafrodita iriquísimo!, con todo el sabor a mar dentro, milagro, milagro. El percebe, “carallo de home”, arracimado en

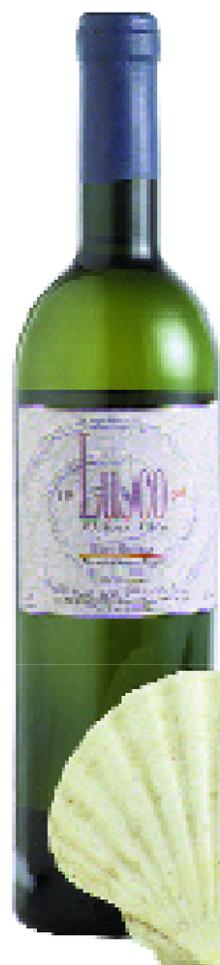
los farallones, arrancado a la mar hasta hace muy poco, y todavía con grave riesgo para los mariscadores de turno. Sabor, olor, placer. Recién cocidos y calentitos, bajo el paño blanco, succulento sudario.

O Grove, o el paraíso

Y, del mismo modo que los paisajes con mar bravía nos pintan percebes en las meninges y los jugos gástricos, ¿quién no evocaría las mayestáticas ostras, las paradigmáticas almejas y los berberechos contemplando las aguas de O Grove o de Carril? El gran, inefable Álvaro Cunqueiro aseguraba muy serio que “as ostras van ben para unhas once despoís dun día de farra” (once o así tras un día de juerga), pero “sorbida a modo, cun grolo de viño cada catro” (ya saben, con sorbo de vino cada cuatro). Lo que nos lleva de cabeza al albariño, aunque antes quisiera hacer una generalización: ¿quién no pensaría en el suntuoso centollo (lo mejor de lo mejor, cuando es “de verdad” y en sazón), el camarón, el santiaguino, el “lumbrigante” (bogavante), la cigala, la nécora, el buey de mar, la langosta (una reinona), la vieira, la zamburiña y, por supuesto, el omnipresente pulpo contemplando el casi siempre apacible y a las veces atormentado paisaje de las Rías? Y Galicia es tan peculiar que, en la rosaliana (y posteriores, ya lo creo) época de las grandes

hambrunas y el desgarró de la emigración, el campesinado gallego abonaba sus tierras con ostras, nécoras y demás succulencias marinas. Al parecer, ni se les ocurría comérselas, o al menos eso dicen las lenguas.

Tampoco descubrieron jamás lo que se estaban perdiendo. El deleite de engullir un molusco crudo, desnudo, o un crustáceo en su punto exacto de cocción y sazón. Ni conocieron los pobriños ese Shangrila de los sentidos que produce el riesgo de tales manjares, sencillos y sublimes como el Dios del Día Azul, con un buen albariño. ¡Cuidado!, no me estoy olvidando de otros vinos “mariñeiros”, como algunos excelentes godellos y los archifamosos ribeiros de la tierra, ni tampoco de los chacolís de Guetaria, que pueden resultar adecuadísimos en el mismo contexto, pero tengo para mí, acaso por ser hijo (putativo) de la zona, que los caldos de las tres subzonas de la D.O. Rías Baixas (Salnés, Rosal, Condado de Tea, ya saben) constituyen el complemento directo, por antonomasia, del marisco en la mesa. Y, por razones de espacio y predisposición, permítanme, please, que continúe refiriéndome al albariño, un vino “saltarín e algareiro”, en palabras del poeta cambadés Ramón Cabanillas, y que ha mejorado enormemente desde hace treinta años, sin que lleve trazas de detener su irresistible ascensión. Se lo digo yo, que caté junto a Álvaro Cunqueiro, José María Castroviejo



poeta cambadés Ramón Cabanillas, y que ha mejorado enormemente desde hace treinta años, sin que lleve trazas de detener su irresistible ascensión, Se lo digo yo, que caté junto a Álvaro Cunqueiro, José María Castroviejo y otros magníficos personajes de la Galicia fenecida aquellos caldos de antaño. Como en el caso del pan, vino, queso, el marisco tiene sed de albariño, éste, hambre de marisco, y deslizarse por este dulce tobogán del erotismo gastronómico conduce al éxtasis.

Plebeyo entre la aristocracia de percebes, ostras, almejas, vieiras, centollas o langostas, el pulpo alcanza categoría gastronómica de altura gracias a una receta tan simple como eficaz, el pulpo "a feira". Bien golpeado para ablandar sus carnes, la cocción justa, aceite de oliva virgen, sal gorda y pimentón a discreción. No pide más y, a cambio, da una lección de grandeza marisquera.

¡Oh, aquellas orgías del Tragove, a la luz de la luna llena, con la Ría engalanada de plata y los pinos trascendidos, ostra va, trago viene hasta el agotamiento. ¡Oh!, aquella nutricia batea en Aldan del inolvidable Pepe Simón, aquellos mágicos "enchentes" en las mañanitas que cantaba el rey David. Si nos han puesto en esta Tierra para sufrir, y tal parece, allí mismito (amén de otros muchos foros) nos ganamos nuestra condenación eterna. Vino mítico, historia mítica, nombres míticos antaño y hogaño en las Rías Baixas.

Que si el Císter trajo, o acaso llevó, la cepa albariña desde las profundidades de la Germania. Que si fue Ero de Armenteira, aquel abad que se pasó 400 años en éxtasis escuchando el canto de un pajarillo (seguro que se había echado un trago de albariño al

coletto) y luego volvió como si tal cosa a su monasterio. Que si fue el conde Raimundo de Borgoña. Y nombres contemporáneos, aunque ya caminen hacia las tinieblas del olvido: Joaquín Gil Armada, tan aristocrático como sus vecinos, elaborando éstos y esculpiendo preciosas figurillas de personajes compostelanos en su palacio de Fefiñanes. Marcelino Torres, por tierras de Padrenda, campeón de la amistad y la hospitalidad, bajo la parra secular, donde tantos buenos ratos y tantos buenos tragos compartimos, entre otros muchos otros, Jorge Víctor Sueiro y yo. O, en San Miguel de Tabagón, Santiago Ruiz absolutamente imprescindible e inolvidado, tanto por su cualidad de "bellísima persona", que decíamos ayer, como por su decisivo papel en la mejora, modernización y transformación de los vinos de la D.O. Bye-Bye y amén.

En su estela, y aunque no los elaborasen ellos, quedan otros nombres míticos: Santiago Ruiz, ése sí hijo de su padre, Granja Fillaboa, Terras Gauda, Martín Códax, Morgadío, Pazo Barrantes, Granbazán, Veigadares, Lusco, Pazo de Señorans, Do Ferreiro, de viñas centenarias.

Joaquín Merino



Cuando el marisco y el vino se besan

Al menos una cosa hemos de agradecerle al tráfico de mercancías actual: todo lo que se mueve y respira, en el mar y en la orilla, se puede conseguir fácilmente también en el interior. Con ello, los que viven tierra adentro han enriquecido su gastronomía con los frutos del mar sin necesidad de visitar la costa. Rolf Bichsel nos ofrece una guía europea de los mariscos más importantes, su preparación y algunos consejos para la elección del vino.



Conocen el Boulevard de Strasbourg en París? Es una de esas magníficas avenidas anchas de la capital francesa donde, en las horas punta, se retuercen las filas de coches ruidosos y pestilentes dando bocinazos. Está festoneado por un gran número de "brasseries" típicas, esos agradables restaurantes donde se puede comer a cualquier hora del día o de la noche. Muchos de ellos disponen de una persona llamada "ecailler", cuyo reino está fuera, en la calle: un banco de mariscos lleno de bogavantes cocidos, gambas, bueyes de mar, caracoles marinos, almejas crudas y ostras, todos primorosamente dispuestos sobre algas y decorados con limones artísticamente cortados. Su tarea consiste en abrir ostras y mejillones, y partir cangrejos a una velocidad vertiginosa, con la precisión de un neurocirujano, y apilarlos en torres de varios pisos para que esta hábil construcción, también llamada "plateau de fruits de mer", quepa sobre las estrechas mesas del bistrot.

Durante mis primeras visitas a París, cuando aún acudía a la escuela secundaria, me faltaban los medios que hubiera necesitado con más premura: unas pocas docenas de francos para poder pagarme semejante orgía marina, que naturalmente me imaginaba terriblemente exquisita y, de alguna manera, lasciva, pecaminosa y prohibida.

Ya no recuerdo cuándo abrí por primera vez la puerta de una "brasserie" de París, pero la experiencia en sí se ha mantenido imborrable en mi memoria. El primer "plateau de fruits de mer" se convirtió en el auténtico hito del opulento camino hacia mi carrera de gourmet, me supo mejor de lo que había soñado y, días después, aún me oían las puntas de los dedos. Pegados a mi piel habían quedado recuerdos de moléculas de yodo, ajo, sal, nueces, mantequilla, algas y amoníaco, y si hubiera llegado a ser "parfumeur" más tarde, la primera agua perfumada que hubiera compuesto se basaría en estos componentes, para hechizar las estrechas ciudades dormitorio junto a los grises polígonos industriales del extrarradio con un poco de ambiente de los mares del sur de París.

Aún recuerdo exactamente lo que bebí entonces para acompañar la mariscada. Elsässer Edelzwicker durante los primeros años, ese mal vino acidulado, sin personalidad, helado y refrescante (mi brasserie favorita también servía una col ácida verdaderamente legendaria). Más tarde, como hombre de



mundo, naturalmente solía elegir un Sancerre, un Pouilly-Fumé o incluso Champagne. De todas formas, el Edelzwicker estaba desapareciendo paulatinamente de la oferta. En aquel tiempo comprendí algo importante acerca de la combinación de vino y mar: los vinos sencillos y equilibrados a menudo combinan magníficamente con los crustáceos, bivalvos y demás; así se ganan sus galones y justifican su existencia.

Aún sigo siendo fiel al amor por los frutos del mar. En Venecia (¿o quizá fuera en Florencia?) disfruté por primera vez del arroz negro, coloreado con la tinta del calamar, acompañado de un sencillo tinto de la región (entonces aún existían). En Bretaña me deleité con un bogavante recién pescado, lo elegí yo mismo en el vivero, ese acuario de agua marina del local, señalando un ejemplar especialmente maligno, que pese a tener las pinzas atadas, intentaba pellizcarle el trasero a sus vecinos los cangrejos. Un camarero diligente sacó del agua el furibundo y pataleante crustáceo y me lo mostró triunfal, poniéndomelo delante de la cara. Sólo quince minutos después salió a la mesa, adornada con todo tipo de curiosas herramientas, cuya utilidad y manejo previamente tuvieron que explicarme con detalle: a la vista de mi ignorancia, me ataron un babero especial al cuello, evidentemente

temiendo por el blanquísimo mantel. En cualquier caso, el resultado mereció la pena, porque con el bogavante sucede lo mismo que con la cerveza: el primer trago siempre es el mejor. El vino elegido para la ocasión (era un simple Rully, pero sabía tan bien como un Montrachet) convirtió esta iniciación en una vivencia inolvidable.

Mi educación del gusto en las cuestiones del mar halló su colofón en mi primer viaje a Andalucía: ininguna otra combinación de vino y océano está tan lograda como la de fino y tapas de gambas, langostinos o calamares!

Sano y ligero, a pesar de todo prejuicio

El marisco, naturalmente, como mejor sabe es junto al mar y, por ello, es parte integrante de los recuerdos que nos traemos de las vacaciones. No hay por qué renunciar a ellos, pero tampoco deben impedir que uno intente preparar en casa los guisos marinos.

La primera premisa es un pescadero de confianza, sea en el mercado, en la tienda de ultramarinos o en el supermercado. La alegría que proporcionan los tesoros del mar depende directamente de la frescura óptima del producto. Los bogavantes, langostas, nécoras, buey de mar, percebes, ostras y almejas siempre

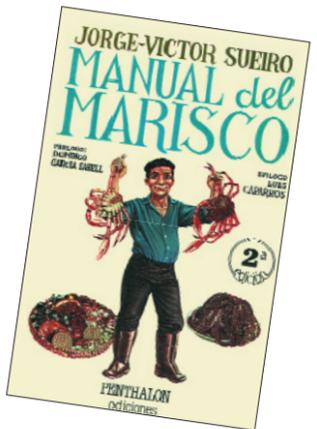
deben comprar vivos: es la mejor garantía de que están frescos. La mercancía ultracongelada tiene total garantía de frescura, pero organolépticamente nunca está a la altura.

La frescura de los calamares o de las gambas se conoce por su aspecto (no debería ser mate ni tener rastros aceitosos, sino siempre brillante y sin manchas) y por su consistencia, que debe ser tersa y elástica, pero también en el olor: si se percibe el más leve rastro de amoníaco o descomposición, se desaconseja su compra.

El suplicio de elegir el vino: pero sin madera, por favor...

Casi todos los mariscos son sanos y saludables, pero no todo el mundo los digiere bien, eso sin contar con las variadas reacciones alérgicas que pueden provocar. Así, la elección del vino no sólo viene determinada por el factor del sabor, sino también por las exigencias de la digestibilidad. Por ello, los mariscos combinan fundamentalmente con los vinos que contienen ácidos, que nunca han de ser verdes ni agresivos. Los mariscos pesan en el estómago, sobre todo cuando se consumen vertiginosamente y en grandes cantidades, y se intenta hacerlos pasar con varios litros de vinos diferentes y de dudosa calidad. Quien quiera ir sobre seguro deberá elegir el vino según los siguientes criterios: color blanco o rosa pálido, equilibrado en todo, ácido perceptible pero discreto, aromas primarios, poco tono de madurez, pero tampoco rebozante de juventud y, sobre todo, nada de elaboración en madera. Se encuentran vinos así en casi todos los países vinicultores, y muy particularmente en el sur de Europa, es decir, alrededor del Mediterráneo. España es un claro ejemplo de ello. No siempre se trata de los más famosos, más caros y más elogiados, pero son vinos de alta calidad, elaborados con el mayor cuidado y limpieza. Pues la finura y los complejos aromas especiados y minerales son mucho más difíciles de extraer que un burdo aroma tostado con la fruta en el primer plano. Tampoco hay que desaprovechar algo de anhídrido carbónico: por eso, un Muscadet "sur lie", un buen Champagne del año, algo madurado, o bien cualquier otro vino espumoso mineral, un Albariño de Galicia, un Vermentino de Cerdeña o bien un Corvo de Sicilia combinan con casi todos los mariscos.

El maridaje de alta escuela, no obstante, ya es mucho más complejo. Excluyamos lo que



El mundo del marisco es tan sensual como complejo. ¿Cuántos se atreverán con una langosta o un bogavante? El aficionado puede contar con la valiosa ayuda de un libro histórico: "Manual del Marisco" de Jorge-Victor Sueiro (Penthálon Ediciones. Madrid 1981). Recoge el gran periodista y gastrónomo la mejor tradición marisquera gallega, con numerosas recetas y la descripción de moluscos, crustáceos y cefalópodos que habitan las aguas costeras españolas. Más actual es "El gran libro del marisco" (Círculo de Lectores. Barcelona, 1992), ilustrado a todo color, obra de Anton Mosimann.



Un bogavante fresco en el plato es un placer delicado y sabroso que sólo llegará a ser completo con el vino adecuado en la copa. En este caso, un gran Borgoña blanco bien madurado, o un albariño fermentado en barrica, no serían una mala opción.

Vinos para una buena armonía
Rosados secos, no demasiado frutales
Vinos blancos equilibrados, minerales y florales.
Fino y Manzanilla de Jerez o de Montilla-Moriles

Vinos de difícil maridaje

Tintos y blancos con un claro tono de madera nueva.

Tintos y blancos con notas frutales demasiado evidentes.

Vinos demasiado pesados con alto contenido de alcohol.

Vinos demasiado ácidos.

Tintos con taninos amargos y duros.



casi todos los mariscos.

El maridaje de alta escuela, no obstante, ya es mucho más complejo. Excluyamos lo que realmente no casa prácticamente nunca: vinos rosados pesados, con muchos grados de alcohol y taninos amargos (el marisco potencia el amargor), tintos con componentes vegetales (es decir, muchos Cabernet de todo el mundo con sus notas de guindilla) o bien, peor aún, vinos de la procedencia que sea con maquillaje de vainilla, coco y madera nueva.

Por razones de seguridad, para acompañar al marisco se preferirá un joven vino tinto clásico de las regiones del sur, sin madera; o, en todo caso, con una elaboración en barrica hábilmente manejada, es decir, completamente imperceptible, por ejemplo un buen Côtes de Provence, Coteaux du Languedoc, Côtes du Roussillon, pero sobre todo un buen Rioja "tradicional" que, gracias a su acidez perceptible, pero nunca agresiva, sus taninos suaves, su sabor salado-mineral, es el acompañante ideal para el marisco).

Para dejarlo claro: podemos imaginar-

nos perfectamente un Ribera del Duero, un vino del Bierzo, un Barberá o un Chianti para acompañar un risotto de mariscos, unos calamares rellenos en salsa de tomate, o, incluso, unos gambones a la parrilla, pero nunca un monstruo cargado de frutas, espeso y a la moda, dominado por el roble nuevo, posiblemente francés.

Para armonizar bien también es decisivo, en segundo lugar, el color, pero más aún la arquitectura de un vino. Ni pálido ni estrecho de pecho, ni oleoso ni importuno, y nunca demasiado frutal cargado de aromas de bayas. Las notas saladas y minerales, por el contrario, se adecuan especialmente bien, pues se hallan en prácticamente todos los mariscos (y aún más en sus caparazones). Por eso, armonizan especialmente bien con los tesoros del mar los vinos con estos componentes, algunos de ellos incluso crecen junto al mar, como el ya citado Muscadet blanco, el Picpoul de Pinot blanco (¡en su variante no oxidativa!), los blancos de las Rías Baixas, los blancos, tintos y rosados de la península de La Clape en el Languedoc,

los tintos de Bandol, los tintos de La Rioja y los vinos de Jerez.

A propósito de Jerez: el Fino y la Manzanilla, pero también el Fino de Montilla-Moriles, merecen una mención especial como acompañantes ideales al sabor de todos los mariscos. Una única reserva: son demasiado opulentos para un primer plato y se integran mal en un menú. En este caso, las tapas españolas clásicas, acompañadas exclusivamente de Fino, son preferibles a una larga sucesión de platos.

También posee notas minerales y de yodo por ejemplo un Graves tinto de Burdeos, por lo que en alguna ocasión, a veces incluso con éxito, sirve para replantear la cuestión de si el tinto realmente casa con las ostras; éstas se sirven, para más seguridad, acompañadas de salchichas de cerdo fritas y crujientes, según una vieja costumbre bordelesa. Con el Burdeos tinto, el que es equilibrado, discreto, seco, con el acento más bien en la Cabernet que en la Merlot, pero sin aristas, siempre hay sorpresas agradables, pero quizá no precisamente en combinación con mariscos de concha y caracoles marinos.

Los vinos blancos de este mundo, los grandes, cremosos y llenos, en todo caso los madurados durante largo tiempo, que se orientan todos en el tipo de los grandes blancos de Borgoña, sólo han de casarse con mariscos de consistencia similar, por ejemplo, bogavante y langosta, servidos con una salsa batida con algo de nata. Un Chablis mineral sin notas de madera puede combinar bastante bien con un banquete de bivalvos; sin embargo, siempre sería una elección equivocada un Corton Charlemagne o bien un Chardonnay robusto de Navarra o de California. Garantizo que sabe mejor un sencillo Soave a la manera antigua, un Orvieto, un Weissburgunder suave, no demasiado frutal en su aroma de melón, del norte de Italia o del sur de Alemania y, por qué no, un Riesling seco: tampoco los vinos de esta clase han de elegirse demasiado frutales, ni demasiado juveniles y burbujeantes, ni demasiado herbáceos, sino de tendencia discreta, redondeada y mineral.

Los vinos dulces nobles, en parte, son excelentes para acompañar mariscos como el bogavante o el langostino, pero han de preferirse aquellos con un abocado no demasiado opulento y una estructura importante. Óptimos son los vinos con un leve azúcar residual natural, sin madera perceptible.



Ensaladas de almejas y mariscos: Ligeras y saludables

Consejos para la elección del vino:
Como prelude, se elegirá preferentemente un vino ligero: un Champagne equilibrado, saludable, madurado, en todo caso nunca demasiado juvenil, mejor si es blanc de blancs. Y todos los vinos blancos suaves, no demasiado pesados ni madurizados, Burdeos blanco, Sauvignon del Loira, mejor de Sancerre o de Pouilly-Fumé, Côtes de Provence blanco, un Chablis Premier cru. Borgoña blanco del tipo mineral, Riesling no demasiado acerado, un Elbling del Saar, un Chenin no demasiado recio de Savennières, un Albariño suave sin madera, Fino o Manzanilla de Jerez, un Arneis o un Gavi del Piamonte.

Una ensalada de marisco, ligera en verano y saludable en invierno, siempre es un prelude sabroso y bienvenido a una comida esmerada. Su composición ha de inspirarse en la oferta del mercado o del comercio de ultramarinos. Veamos a continuación, algunas reglas básicas para la composición de ensaladas de mariscos:

Los bivalvos, una vez limpios, deben llevarse rápidamente a ebullición; si se desea, se desprenden de sus conchas y se enfrían un poco, o bien (aún mejor) se emplean tibios. Según el tipo de bivalvo, es mejor quitarle las duras barbas. Los bogavantes, nécoras, gambas y langostinos se hierven escuetamente, hasta que estén en su punto, en agua con sal, o bien en un caldo (los langostinos y las gambas hasta que floten; los bogavantes, langostas y nécoras, aproximadamente diez minutos por kilo) y se emplean tibios o fríos, siempre pelados y cortados en trocitos manejables. El pulpo, según la receta básica, se cuece hasta que esté blando y se utiliza tibio o frío. La sepia y el calamar, antes de emplearlos en ensalada, se pueden cocer hasta que estén blandos o pocharlos en la sartén (para su preparación básica, ver también el capítulo correspondiente).

El aliño ha de ser siempre lo más suave posible. Un ejemplo:
2 cucharadas de aceite de oliva sabroso.

- 1 cucharada de vinagre balsámico.
 - 2-3 chorritos de zumo de limón.
 - 1 cucharada de pimentón dulce o guindilla muy picada.
 - 1 cucharada de tomate muy picado.
 - 1 cucharada de hierbas aromáticas frescas (estragón, basílico o albahaca, o bien perejil).
- El recipiente en el que se va a preparar el aliño ha de frotarse previamente con un diente de ajo pinchado en un tenedor.

Mezclar muy bien todos los ingredientes con un tenedor.

Otros ingredientes:

Las hojas de las más diversas variedades de lechuga de temporada.
Aguacates, nueces, verduras de temporada crudas como, por ejemplo, zanahoria, calabacines pequeños, espinacas frescas, rabanitos suaves, habas.
Verdura de temporada hervida, tibia o fría: judías, guisantes, maíz, espárragos verdes o triqueros.





Cangrejos de mares y ríos: Soberbios, sabrosos, succulentos

En el caso de los cangrejos y las gambas, lo importante es lo de dentro. Una carne fresca y jugosa se oculta tras un caparazón áspero y duro, pidiendo que lo casquen y la conquisten. Y como, además de sabrosos, también son saludables, especialmente la gamba y el langostino se han puesto de moda y ya no llegan a nuestras cocinas sólo desde el Atlántico y el Mediterráneo, sino también desde las piscifactorías de Israel o del ámbito indo-pacífico. Las gambas casan muy bien con toda una paleta de vinos de color blanco y rosado...

Las especies de cangrejos son endiablamente numerosas, pero en definitiva se reducen a unas pocas, si se cuentan sólo las que se pueden conseguir con relativa facilidad. Olvidemos pues, por el momento, especialidades como el cangrejo oso asiático, el cangrejo de roca, que de todas formas sólo sale al mercado como conserva "crabmeat", la gamba real americana y el resto del elenco de crustáceos exóticos, y concentrémonos en los clásicos fácilmente disponibles: la gamba, la cigala, el bogavante y la langosta. Aunque todos estos crustáceos marinos están envueltos en un halo de producto de lujo, en la actualidad son imprescindibles. Especialmente la gamba o la quisquilla, fresca o congelada, ha llegado a ser un alimento popular. Las cotas de pesca aumentan en el mundo entero, su cría ya no presenta mayores problemas, y a un precio razonable. El bogavante y la langosta, por el contrario, siguen siendo raros y caros, pero más frescos, y el cangrejo de río europeo prácticamente ya sólo es leyenda.

Los cangrejos y gambas son, como casi todos los mariscos, sanos, saludables, ricos en proteínas, bajos en calorías, fáciles y rápidos de preparar, y combinan bien con todo tipo de vinos: circunstancias todas favorables a su éxito en nuestras tierras.

Cangrejo de río

Alemán: Edelkrebs;
suizo: Flusskrebs;

francés: écrevisse; italiano: gambero di fiume.

Hace apenas cien años, el cangrejo de río, habitual en casi todas las aguas continentales europeas, pertenecía a la cocina diaria: anualmente se pescaban cientos de toneladas. Pero la peste del cangrejo y la contaminación de las aguas han podido con él: en la actualidad prácticamente ya no hay cangrejos de río. Lo que nos sirven bajo el nombre de cangrejo de río generalmente procede de Turquía o del este de Europa y oficialmente se llama cangrejo de pantano. Es algo menos sabroso y tampoco tiene pinzas, pero hoy por hoy, ¡quién iba a poder comparar! Si se presenta la ocasión de conseguir cangrejos de río vivos, hay que aprovecharla, aunque sólo sea para probarlos al menos una vez. Lo mejor es mantener los animales vivos en agua fresca, que se cambiará varias veces al día, durante dos o tres días antes de su utilización. El cangrejo de río se puede servir gratinado: un plato legendario del no menos legendario cocinero francés Fernand Point, inaturalmente acompañado de un especiado Hermitage blanc! Pero lo mejor es preparar los cangrejos de río "à la nage", es decir, cocerlos de cuatro a seis minutos en un caldo (eneldo, zanahorias, puerros, perejil, pimienta y vino blanco) hirviendo a borbotones, dejar enfriar ligeramente durante diez minutos y servir, acompañados de pan blanco y un Weissburgunder equilibrado, Pinot blanco, Arneis o bien un Riesling no demasiado acerado (Alsacia, Baden). Para los cangrejos de agua dulce en general, de sabor menos salado y mineral que sus primos de todos los mares del mundo, se elegirán preferentemente vinos discretos, excepcionalmente también ligeramente frutales, juveniles, alegres, con acidez buena, pero no agresiva y sin elaboración en madera.

Temporada de pesca óptima: de Julio a Diciembre.

Gamba

Alemán: Garnele; suizo: Krevette; francés: crevette; italiano: gambero.

El crustáceo de mar más apreciado y el que se consigue con mayor facilidad. Quede dicho aquí que se pueden comprar gambas desde

Bogavante o langosta, sencillamente a la plancha

Especialmente si es la primera vez que prepara un bogavante (o una langosta), debería optar a toda costa por esta receta, que no solamente es fácil y siempre sale bien, sino que además pone de relieve de manera óptima la carne de un bogavante. El bogavante se puede hacer en la sartén o a la brasa, pero si uno no es un auténtico especialista de la parrilla, es más aconsejable la primera posibilidad. Calcule una langosta de un kilo escaso para dos personas como primer plato abundante o bien plato principal ligero.

El bogavante: primeramente se mata escaldándolo en agua hirviendo a borbotones, después se deja reposar en el agua unos 2-3 minutos (si son varios animales, se preparan sucesivamente de esta misma manera). Se saca del agua con un cazo y se deja enfriar un poco. A continuación, se parte en dos a lo largo (se necesitará un cuchillo grande o bien, mejor aún, una tijeras de cocina, para abrir el caparazón; la carne se corta con un pequeño cuchillo de cocina afi-

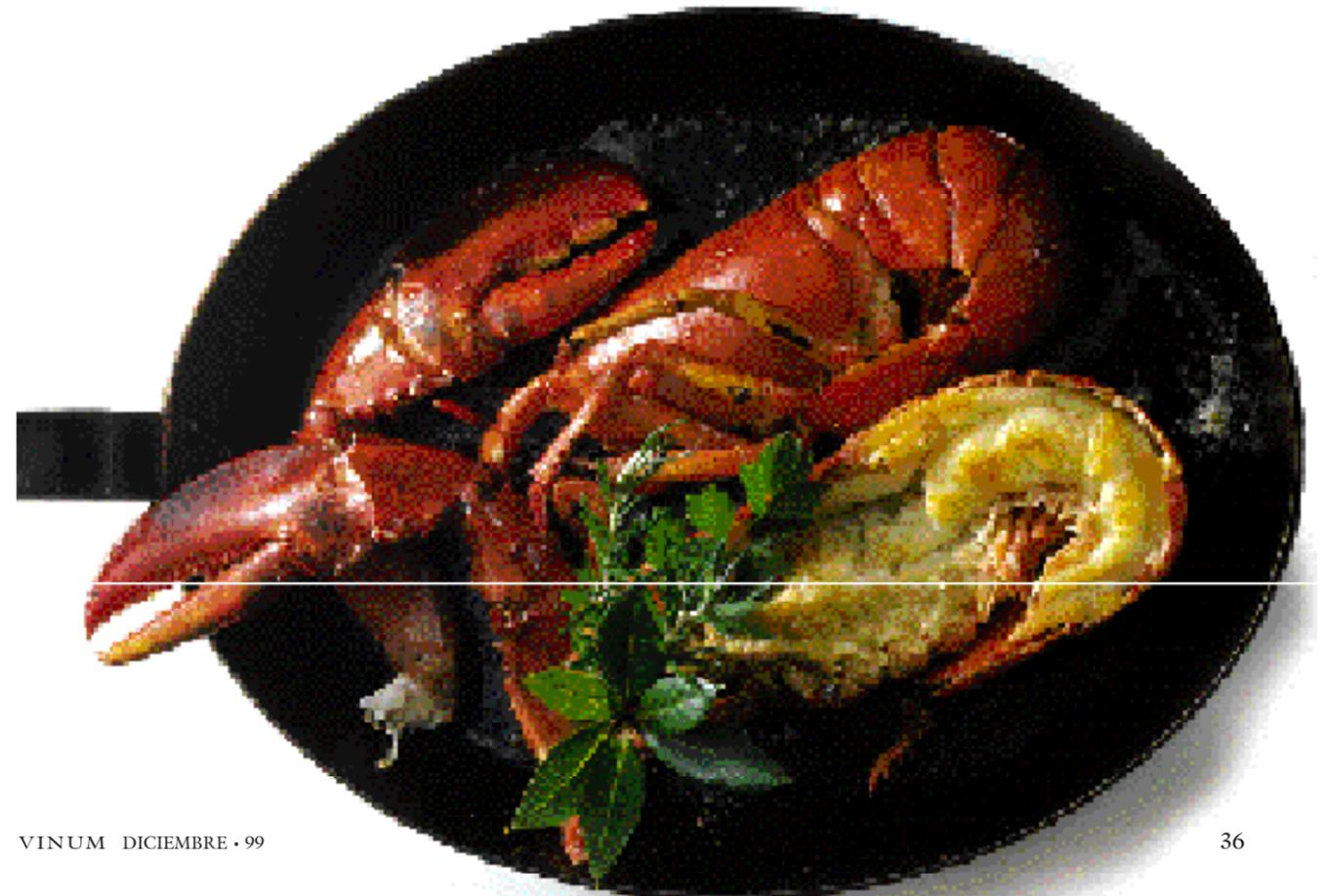
lado). Se quita el intestino y las partes marrones. El hígado verdoso se guarda: quizá sirva para realzar una salsa. Las pinzas se parten con un cascanueces o con un casca-caparazones especial. Así preparado, un bogavante se puede conservar tapado durante algunas horas en un lugar fresco.

En la sartén: para ultimarlos, se echa un poco de aceite de oliva suave en una sartén, se calienta rápidamente, las mitades del bogavante se hacen primero con la carne para abajo durante tres o cuatro minutos, se les da la vuelta y también se asan por el lado del caparazón en el aceite, se sala moderadamente con "fleur de sel" y se pone en la mesa el molinillo de pimienta negra. Asar el caparazón del bogavante confiere a la carne un sabor muy especial...

El fondo se puede mojar en la

sartén con un poco de vino blanco o jerez, si se desea, y añadirle algo de mantequilla y el hígado del bogavante, mezclarlo todo muy bien y servir para acompañarlo. También se pueden utilizar otras salsas clásicas, bearnesa, holandesa y otras, aunque casi resulta más sabroso sencillamente con un poco de mantequilla derretida ligeramente salada, como mucho mezclada con una pizca de estragón.

A la parrilla: se preparan unas brasas, hasta tener la certeza de que los rescoldos ya no hagan llamas -la madera de vid se presta espléndidamente a ello-. Las mitades del bogavante se untan ligeramente de aceite, y también la parrilla o asador. Los bogavantes, con la carne para abajo, se asan brevemente (de tres a cuatro minutos, según la brasa, procurando que no se chamusquen), se les da la vuelta y, con el caparazón hacia abajo, se hacen durante cinco o seis minutos más.



Gamba

Alemán: Garnele; suizo: Krevette; francés: crevette; italiano: gambero.

El crustáceo de mar más apreciado y el que se consigue con mayor facilidad. Quede dicho aquí que se pueden comprar gambas desde grandes hasta pequeñas, rara vez vivas (en ese caso, aprovechar la ocasión), a veces crudas (entonces tienen un color gris) y frecuentemente congeladas. Se desaconseja comprar gambas peladas o de lata.

Las gambas crudas se pueden hacer a la plancha con algo de aceite de oliva, hervidas, o bien asadas escuetamente a la parrilla sobre un fuego de carbón vegetal (para lo que únicamente son adecuadas las de mayor tamaño). Su sabor es distinto no sólo según su tamaño o modo de preparación, sino también según su procedencia. Las gambas de criadero, lamentablemente, en algunas ocasiones presentan un desagradable sabor a fango. Las gambas también pueden servirse hervidas en agua con sal: están cocidas cuando flotan.

Las posibilidades de elección del vino no tienen límites: para acompañar gambones a la parrilla servidos con un coulis de tomate, combina incluso un vino tinto mineral, ligero, fresco y alegre, con taninos suaves y sin elaboración en barrica, procedente de viñedos del sur. Pero con las gambas al natural también casan los rosados (ver nuestro dossier sobre el rosado en el número 12 de Vinum de junio 1999), Manzanilla o Fino de Jerez y todos los vinos blancos más bien secos, no demasiado frutales ni demasiado oleosos, como mucho con una nota ligeramente salada, un Cassis de Provenza, los vinos blancos italianos ligeros, y también el Champagne del año ligeramente madurado o el cava. Los vinos blancos de mayor envergadura al estilo de un Borgoña o de un Chardonnay italiano o español se elegirán sólo para acompañar gambones servidos con una salsa espesa. Si se emplea ajo y perejil para dar sabor, se elegirán vinos también especiados, por ejemplo un Châteauneuf-du-Pape blanco... Los vinos blancos con una elaboración en barrica perceptible, por el contrario, combinan sólo en casos muy especiales. En compensación, también los vinos ligeramente dulces casan bien, como por ejemplo un Riesling Spätlese semiseco del Mosela.

Temporada de pesca óptima: de Septiembre a Enero.

Cigala

Alemán: Kaisergranat; suizo: Scampi, Langustine; francés: langoustine; italiano: scampo.

Según la estación del año y su procedencia, puede ser el más sabroso y fino de los crustáceos marinos, o bien el más soso e insignificante... La cigala se parece a un pequeño bogavante y, en realidad, debería llamarse bogavantito. Es muy delicada y, por ello, muy rara vez puede adquirirse viva. Quien no viva cerca del mar, habrá de emplear las congeladas... No utilizar cigalas que huelan a amoníaco, aunque sólo sea vagamente: la carne se descompone sorprendentemente deprisa y se vuelve harinosa y de mal aspecto.

Las cigalas se elegirán siempre lo más grandes posible. Se pueden cocer en agua hirviendo sólo 2-3 minutos, hasta que floten, y no se dejan reposar en el agua como otros mariscos, sino que se sirven inmediatamente, o bien, como mucho, se les dan unas vueltas en la sartén con aceite muy caliente, lo que les da más sabor. Si se compran colas congeladas, se pelan cuando empiezan a descongelarse a excepción de la aleta caudal, se sumergen en una masa muy líquida y se fríen en aceite muy caliente.

Con las cigalas combinan los rosados equilibrados del sur, no demasiado frutales, pero sobre todo los vinos blancos nobles, más bien suaves y ligeros, sin toque perceptible de madera, como un Sancerre madurado o un Pouilly, un Meursault maduro, un Burdeos blanco seco, un Spätlese maduro, aunque con abocado discreto, un Fino o una Manzanilla y un Champagne naturalmente equilibrado, sin demasiada raza ni demasiada juventud, o bien otros vinos espumosos de alta calidad, un Weissburgunder Spätlese seco de Renania-Hesse.

Temporada de pesca óptima: de Abril a Junio.

Bogavante

Alemán: Hummer; suizo: Hummer; francés: homard; italiano: astice.

Junto con la langosta, el más caro y noble de los crustáceos y un manjar clásico para los días de fiesta. Sin embargo el bogavante, precisamente en épocas festivas, también está más caro, pues su mejor temporada de pesca es en verano, en vacaciones: en su lugar de origen, el bogavante cuesta aproximadamente la mitad... Existen dos clases de bogavantes: el

européico (homarus gammarus) y el americano (homarus americanus). Ambos son muy similares, aunque los gourmets europeos, naturalmente, prefieren el bogavante de su tierra. De la primera especie se pescan anualmente sólo entre 3.000 y 4.000 toneladas; de la segunda, aproximadamente diez veces más. Por lo tanto, lo que nos sirven en Europa frecuentemente procede de los EE.UU. o Canadá, y los pequeños bogavantes ultracongelados del supermercado con certeza no se pescaron en el Atlántico europeo. El bogavante se comprará preferentemente vivo. Un bogavante de calidad superior tiene una carne firme e increíblemente sabrosa. Por eso, se preparará preferentemente al natural y se servirá solo o bien, como mucho, en deliciosa ensalada o en ragú con una salsa sofisticada, preparada con mucho tacto (circula toda una serie de recetas más o menos afortunadas) y se elegirán sólo los vinos más nobles y refinados, mejor de color blanco. En realidad, los más adecuados son los vinos con mucha estructura y plenitud y una clara nota de madurez: un gran Borgoña blanco, un Sauvignon de Sancerre o Pouilly, los mejores Chablis, algunos blancos españoles fermentados en barrica de Galicia, Navarra, Somontano y Penedés, o bien un Riesling Spätlese seco del Palatinado. El bogavante, servido con una fina salsa cremosa o en ensalada, también se puede acompañar de vinos dulces nobles con acidez suave pero presente: Barsac, Coteaux du Layon, Vouvray, o bien un Riesling dulce noble de Austria.

Temporada de pesca óptima: de Mayo a Septiembre.

Langosta: Alemán: Languste; suizo: Languste; francés: langouste; italiano: aragosta.

De sabor parecido al del bogavante, suele ser aún más rara y más cara. Las diferentes especies apenas se distinguen entre sí. Como el bogavante, también la langosta se debería comprar viva. Las langostas congeladas de Cuba, Nueva Zelanda o Australia sólo son medianamente sabrosas. Su preparación y la elección del vino son similares al bogavante.

Temporada de pesca óptima:

Julio/Agosto.

Buey de mar

Alemán: Taschenkrebs; suizo: Taschenkrebs; francés: tourteau, dormeur; italiano: granciporo.

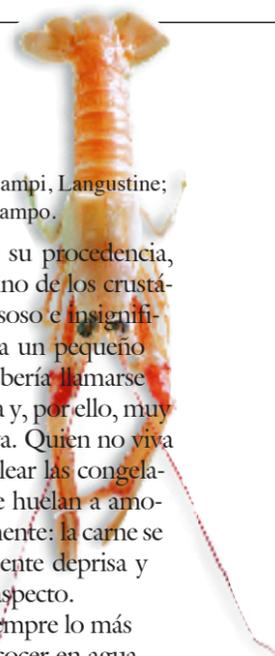
El "gran dormilón", como lo llaman cariñosamente los franceses, es particularmente apreciado en la costa atlántica de Francia. También existen en el mercado latas de carne de cangrejo y de gambas, pero casi nunca son de origen europeo y, francamente, no son nada especial. Lo interesante del buey de mar son sus voluminosas pinzas. Los bueyes de mar se compran vivos, a ser posible, se hierven en un caldo especiado (aproximadamente 10 minutos por kilo), luego se retira la olla del fuego, se asusta añadiéndole un poco de agua fría y se deja enfriar el animal sumergido en el caldo. Después, se sirve entero o partido por la mitad a lo largo (con un cuchillo afilado: se trata de una operación muy fácil), a temperatura ambiente, nunca helado ni recién salido de la nevera, acompañado de una mayonesa casera, como mucho realzada con un chorrito de zumo de limón o una pizca de estragón picado, o bien con un poco de nata agria. No hay que olvidar poner en la mesa un tenedor afilado, mejor uno especial para marisco, y un cascanueces, para cascar las pinzas y las patas. Tanto la carne blanca como la marronácca, de fuerte sabor, ambas dentro del caparazón, son comestibles.

Los vinos que mejor casan son los blancos fuertes, sencillos, más bien neutrales, con ácido perceptible: un Sauvignon acerado del Loira, un Sylvaner seco de Franconia, un Muscadet de la región de Nantes, un vivaz Arneis, Gavi, Vermentino. Pero también mucha cerveza fresca acompaña bien al buey de mar.



EL TRUCO DE COCINA:

Sin miedo a... bañar el bogavante. Los bogavantes, langostas y bueyes de mar vivos se matan escaldándolos en agua o caldo hirviendo a borbotones. Para que el fin de estos animales sea lo más suave posible, se meten en el frigorífico una hora antes, para que se amodorren. La olla empleada debe ser grande y contener mucha agua hirviendo: de esta manera su muerte será instantánea... Si se guisa más de un animal, se sumergen en el caldo uno a uno. Si el crustáceo está previsto para hacerlo a continuación a la plancha o a la brasa, se reduce el tiempo de cocción, que en ningún caso debe superar los 10 minutos por kilo.



Los crustáceos como el Buey de mar (abajo) pueden parecer peligrosos, pero son exquisitos. Para ahorrar a los invitados el raspar, cascar y chupar, se desprende primero la carne y se rellena con ella el caparazón limpio.



Calamares y caracoles marinos: Terror del mar, alegrías de la mesa

Vinos recomendados:
Con los calamares rellenos -nuestra receta de la página 43-, armoniza especialmente bien un tinto sencillo pero vigoroso, fresco y juvenil, de La Rioja, un Chianti sencillo, un tinto de Las Marcas (Rosso Conero), Coteaux d'Aix tinto, Bandol, Coteaux du Languedoc La Clape tinto, Côtes du Rousillon tinto, todos jóvenes y sin elaboración en barrica.

¿Tendrá que ver con una especie de terror primigenio el hecho de que esté descendiendo la popularidad de los pulpos y calamares? En lo que respecta a estos animales con tentáculos, al menos puede constatarse un claro desnivel entre el norte y el sur. Imprescindibles en las cocinas del Mediterráneo, en las regiones centrales de Europa, sin embargo, se emplean demasiado poco, a pesar de que se consiguen fácilmente frescos y congelados. Lo mismo puede decirse de los caracoles marinos...

Los calamares se conocen generalmente en su forma frita, cortados en anillos y rebozados a la romana. El hecho de que, en el caso de este plato, se trate de una forma moderna (al fin y al cabo, especialmente sabrosa) del fast food, no debería atemorizar a sus partidarios. Pero en recuerdo del animal, de vez en cuando se le debería omenajear de otra manera... Los cangrejos gambas son, como casi todos los mariscos, unos, saludables, ricos en proteínas, bajos en calorías, fáciles y rápidos de preparar, y combinan bien con todo tipo de vinos: circunstancias todas favorables a su éxito en vuestras tierras.

Pues la sepia, el pulpo y el calamar, con una especiada carne de sabor característico y una consistencia firme, se pueden preparar de muchas formas.

Los caracoles marinos son parte interesante de un entremés, de una bandeja de marisco. Como generalmente se venden cocidos, el manejo de estos moluscos no presenta ningún problema. No olviden utilizar un instrumento puntiagudo (un alfiler o un cuchillo especial).

Bíggaros

Alemán: Strandschnecken; francés: bigorneau; italiano: chiocciola di mare.

Este caracol marino, pequeño y negro, está muy extendido y se halla en toda la zona del Atlántico norte. En Europa se le conoce más por su nombre francés bigorneau, servidos



casi siempre cocidos. Los bíggaros, hervidos en un caldo especiado (en la costa atlántica centroeuropea con pimienta e hinojo silvestre, por ejemplo), se presentan de aperitivo, siempre con un alfiler que sirve para levantar la tapita, primero, y después, para extraer el delicioso animal de su caracola.

Según esté especiado el caldo, se seleccionarán vinos blancos sencillos, de acidez acentuada, con raza, refrescantes y no demasiado aromáticos: Muscadet, Gros Plant, Rías Baixas, Sylvaner de Franconia, un Vermentino de Cerdeña, un Fino muy joven, un rosado seco, un tinto ligero, fresco, que no contenga ni demasiado tanino ni demasiada madera, para acompañar.

Temporada de pesca óptima: todo el año.

Caracoles marinos

Cañailla o Múrice: alemán: Herkuleskeule; N. Linneo: murex brandari; francés: murex mas-sue; italiano: cornetto di mare; catalán: busano.

Caracol púrpura: alemán: Purpurschnecke; N. Linneo: murex trunculus; francés: cornet; italiano: garusolo femena.



Excepto en Francia, donde los bulots y los bigorneaux son especialmente apreciados como aperitivo, los caracoles marinos se venden frescos, sobre todo en las regiones en las que se pescan. Por lo general, quedan atrapados por casualidad en las redes de arrastre de los pescadores profesionales. Todos los caracoles marinos de gran tamaño, es decir, también el caracol del Mediterráneo, originario de dicho mar y la cañailla, especialmente apreciada en Italia y sur de España, o el caracol púrpura, se cuecen en un caldo especiado. Pero por lo general, sólo se venden cocidos. Si se compran frescos, hay que asegurarse de que los caracoles están bien limpios antes de cocerlos.

Los caracoles marinos de mayor tamaño también se pueden preparar en sopa o gratinados al horno. Pero en la mayoría de los casos, forman parte de un plato de mariscos para aperitivo. La carne de los caracoles marinos, firme y sabrosa, aunque no especialmente fina, combina mejor con cualquier vino blanco sencillo y seco (ver bíggaros), pero también con el fino y la cerveza.

Temporada de pesca óptima: de Febrero a Julio; de Octubre a Diciembre.

Pulpo

Alemán: Krake; N. Linneo: octopus vulgaris; francés: poulpe, pieuvre; italiano: polpo.

El pulpo y el calamar se diferencian casi en todo. La sepia y el calamar poseen diez tentáculos, el pulpo ocho (de ahí su nombre latino octopus), y también su utilización, preparación y sabor son totalmente distintos. El carnoso pulpo, muy extendido en el Atlántico y el Mediterráneo, siempre se cuece en un caldo, antes de seguir elaborándolo; a continuación, se puede cortar en trozos y añadirlo a una ensalada de marisco, un arroz o un ragú. Reblandecer un pulpo no es empresa fácil. Existen diversos métodos: así, aseguran que el animal ha de ser golpeado con fuerza, mejor contra una roca resbaladiza, directamente después de sacarlo del agua. El método japonés es más suave: el pulpo limpio se sumerge en un baño de daikon (una especie de rábano gigante) y se masajea pacientemente como un ternero kobé. Como los pulpos pueden alcanzar los tres metros de longitud y no se espera de nadie que acondicione su cocina expresamente para guisar semejante monstruo marino, se elegirán preferentemente ejemplares más pequeños, de 30 a 40 centímetros de largo.

Será más que suficiente para cuatro personas, y su carne, aun sin tratamiento de choque, no es dura, sino firme.

Los tintos ligeros y los rosados casi combinan mejor con un plato de pulpo que los vinos de color blanco; se elegirán vinos tintos sin elaboración en barrica ni demasiados taninos, pero a cambio con buena acidez: Rioja, Rosso Conero de las Marcas, Côtes de Provence, Coteaux de Languedoc La Clape... También casan bien los blancos más bien secos, de acentuada acidez y no demasiado frutales al estilo de un Albariño, Sylvaner, Muscadet, Picpoul de Pinet y naturalmente Fino y Manzanilla.

Temporada de pesca óptima: de Abril a Octubre.

Sepia o jibia:

Alemán: Tintenfisch; francés: seiche; italiano: seppia.

Tiene diez tentáculos, como el calamar. Se pesca tanto en el Atlántico como en el Mediterráneo. A diferencia del calamar, su cuerpo es redondeado y los tentáculos son más cortos. La sepia alcanza una longitud de hasta 40 centímetros, pero las sepias pequeñas son más sabrosas y delicadas. Para su elaboración, se lavan bien, se les quitan los ojos, el pico, la pluma y la bolsita de tinta, y se pelan. Si no lo ha hecho nunca, convendría que el pescadero le mostrara cómo se hace. Las jibias se pueden elaborar de mil maneras: las más pequeñas se asan enteras a la parrilla. Las otras se emplean como el calamar, es decir, rellenas, en aros, fritas, etcétera. Para la elección del vino, ver el calamar.

Temporada de pesca óptima: de Abril a Junio.

Calamar

Alemán: Kalmar; francés: encornet; italiano: calmaro.

El más delicado y sabroso de todos los moluscos. Los calamares se preparan de manera similar a la sepia, es decir, primero se limpian y se pelan, y después se emplean enteros o cortados en aros. Los calamares son ideales para rellenar. Para hacerlo, se cortan los tentáculos en pedacitos y, según la receta, se mezclan con todo tipo de ingredientes sabrosos (ver receta). Pero los calamares también se pueden preparar cortados en aros, rebozados y fritos, se prestan a risottos de mariscos, paella, pastas, ensaladas,

EL TRUCO DE COCINA

Sin miedo a...
la tinta negra

Por pequeña que sea la bolsa de tinta: si al preparar estos moluscos le pasa inadvertida sólo una bolsita y la guisa con los calamares, su plato adoptará un color no necesariamente agradable. Con el poder colorante de los calamares, los florentinos, venecianos, alicantinos y valencianos han hecho una especialidad: el arroz negro, enriquecido con calamares o sepia, y teñido con su tinta. No hay que temer que sepa a pupitre y tinta de imprenta, muy al contrario, el sabor es especialmente yodado, marino y seductor. El mejor maridaje es con un tinto fuerte, seco y ligeramente acidulado. Si se le ocurre hacer estallar entre los dedos las bolsas de tinta, cuidado con el entor-



no: las manchas de esta tinta se eliminan más fácilmente de la piel que, por ejemplo, de la pared de una cocina recién pintada. También se puede optar por guisar con las bolsas de tinta.



Calamar

Alemán: Kalmar; francés: encornet; italiano: calamaro.

El más delicado y sabroso de todos los moluscos. Los calamares se preparan de manera similar a la sepia, es decir, primero se limpian y se pelan, y después se emplean enteros o cortados en aros. Los calamares son ideales para rellenar. Para hacerlo, se cortan los tentáculos en pedacitos y, según la receta, se mezclan con todo tipo de ingredientes sabrosos (ver receta). Pero los calamares también se pueden preparar cortados en aros, rebozados y fritos, se prestan a risottos de mariscos, paella, pastas, ensaladas, sopas de pescado, se pueden hacer a la brasa o guisar en su tinta. El tiempo de cocción es muy importante para los calamares y las sepias. Los ejemplares de mayor tamaño, inevitablemente, deben ser golpeados para ablan-



Con los calamares se pueden elaborar numerosos platos: se pueden freír rebozados y cortados en aros; le van bien a los risottos de marisco, la paella, la pasta, las ensaladas y sopas de pescado, y se pueden hacer a la brasa o guisar en su tinta. Pero quienes han alcanzado la maestría en su preparación son los cocineros vascos, particularmente con los "chipirones en su tinta".

darlos: están en su punto en 20 a 30 minutos. Los pequeños tardan uno o dos minutos y los medianos, de 10 a un máximo de 20 minutos. Nunca deben hervir, sino cocer a fuego muy lento. No se deben comprar sepias ni calamares congelados, pues su delicado sabor se pierde y la calidad de la mercancía frecuentemente es muy dudosa.

La elección del vino para acompañar a sepias y calamares depende mucho de su preparación e ingredientes. Los calamares en su tinta o en salsa de tomate armonizan mejor con los tintos ligeros (los de Rioja son óptimos) o rosados secos. Con el calamar y la sepia servidos tibios o fríos en ensalada combinan todos los vinos discretos con buena acidez, es decir, también los espumosos o un Champagne equilibrado. Con los calamares rebozados y fritos casa excelentemente la cerveza, pero también un vino blanco ligero, un Frascati o un Orvieto, un Côtes de Provence blanco y, naturalmente, el tan versátil rosado. Para la sepia a la plancha, hecha sobre la brasa o al natural en una sartén con aceite muy caliente, se seleccionará un

Un plato típicamente mediterráneo, que existe en mil variantes, y una de las mejores maneras de preparar pequeños calamares o sepias. Los tentáculos de los moluscos siempre se cortan en trocitos y se mezclan con todo tipo de ingredientes. Una variante francesa considera los champiñones y los tomates. O un relleno de bacalao. Otra variante italiana combina mortadela, ajo, huevo y pan mojado; la variante española que presentamos a continuación, jamón serrano y arroz; y para la alemana (ver ilustración), los calamares se envuelven primorosamente en una redcilla, después de rellenarlos con una mezcla de pan mojado, puerros picados finos, zanahorias, perejil y los tentáculos del calamar, y se cuecen en un fondo de pescado hasta que estén en su punto.

Quien hubiere dominado la preparación básica deje volar su



VINUM DICIEMBRE • 99

fantasía e improvise.

Para cuatro personas (entrante para ocho personas):

16 calamares medianos.

130 gr. de arroz.

3-4 dientes de ajo picado fino.

200 gr. de jamón serrano picado fino.

4 cucharadas de hierbas aromáticas frescas muy picadas, mejor perejil, pero también mejorana o albahaca.

Opcionalmente, algo de tomillo.

1 kg. tomates carnosos.

Sal, pimienta, pimentón dulce.

Aceite de oliva.

1 vaso (1 dl.) de vino blanco seco.

Se limpian primero los calamares: se pelan, se lavan bien bajo el chorro de agua fría y se retira la bolsita de tinta, la parte de la cabeza y la pluma. La bolsita de tinta, el ojo, el pico y las partes blandas (vísceras) se tiran, y los tentáculos se pican muy fino. Los cuerpos se secan con papel absorbente.

Después se prepara la salsa de tomate: los tomates se pelan (para

Calamares rellenos

ello se sumergen dos o tres minutos en agua muy caliente) y se cortan en dados, dejándolos escurrir un poco, se agregan 2-3 cucharadas de aceite de oliva, una cucharadita de pimentón, sal, ajo y, opcionalmente, una pizca de tomillo, y se pone al fuego hasta obtener una pasta espesa: tardará aproximadamente una hora. En algunos países se acostumbra añadir una pizca de azúcar... Esta salsa se puede remover sencillamente con la cuchara de madera o pasar por la batidora. Si se quiere intensificar el color rojo, puede añadirse a la mezcla una cucharada de concentrado de tomate.

El arroz se echa en agua hirviendo durante 10 minutos, se pasa brevemente por el chorro de agua fría y se escurre: no debe estar aún en su punto.

En una sartén bastante grande se calienta un poco de aceite de oliva, se echan primero los tentáculos picados, se pochán hasta que se haya evaporado todo el líquido, se añade el jamón y, dos minutos después, 1-2 cucharaditas

de ajo picado y 1-2 cucharaditas de hierbas aromáticas picadas, se moja con el vino blanco y se reduce rápidamente. Algunos añaden un chorrito de jerez seco (fino) al gusto, y finalmente el arroz, removiendo. (En España se suele freír primero el ajo en el aceite, con lo que el sabor resulta algo más acerbo, más amargo: a quien le guste, que así proceda.) Atención: por el jamón serrano, el relleno ya tiene suficiente sal y pimienta. ¡No salpimentar aún más! Este relleno (debe quedar casi seco) se deja enfriar un poco y con él se rellenan los calamares. La mejor manera de hacerlo es con una cucharita y un corcho (limpio), para apretar el relleno y embutirlo bien. El extremo abierto se cierra con un palillo. Se doran los calamares un poco por todas partes en aceite de oliva, se sacan y se colocan en una fuente para el horno. Se agrega la salsa de tomate, previamente corregida de sal. Se mete todo en el horno durante 30 minutos calentado a 200 grados aproximadamente: la salsa no debiera hacer burbujas. Si esto



VINUM DICIEMBRE • 99



Mejillones, ostras & cía. Nobles y populares



Consejos para la elección del vino:

El plato descrito en la página de al lado es obra de uno de los mejores restaurantes de Galicia, paraíso de la Vieira, "La Taberna de Rotilio". Y para acompañarlo no existe mejor vino, ni armonía más perfecta que la de un buen vino de Rías Baixas, preferentemente si está elaborado con viñas viejas. Aquí, mar y viña parecen nacidos el uno para el otro. Pero evidentemente, un gran número de otros vinos, llenos y especia- dos, combinan con este plato, como por ejemplo un Chablis ligeramente madurado, o bien un Riesling maduro del Rheingau.

¿Quién tiene miedo de los mejillones y las ostras? Los primeros son especialmente populares en muchos países como España, porque son asequibles, nutritivos y, prescindiendo del procedimiento para limpiarlos, fáciles y sencillos de preparar. En cuanto a las ostras, más nobles, son tan saludables que los científicos nutricionistas están experimentando verdaderas terapias con ellas y las recomiendan especialmente a personas de edad avanzada.

Hay casi tantas clases de bivalvos como arenas en las playas. El más conocido, el mejillón, en la actualidad se cría a gran escala en las zonas costeras, al igual que la ostra. Otras especies locales son verdaderas especialidades: coquinas o tellinas, navajas, conchas finas, caixetes, espardeñes, dátiles de mar, lapas y comoquiera que se llamen todos esos lamelibranquios. Un consejo para todos aquellos que duden de que los moluscos estén frescos: unas pocas reglas básicas solucionan este problema. Los bivalvos siempre se compran vivos, los muertos se separan y se tiran. Para comprobarlo, sencillamente se aprietan las dos valvas como para cerrarlo: si el animal no reacciona, va al cubo de la basura. Allí también irán las conchas que no se hayan abierto durante el subsiguiente proceso de cocción, y así se puede estar seguro de poder ingerir estos alimentos sin reservas.

Todas las variedades de conchas tienen su temporada en la que están más sabrosas, ¡pero no es la misma para todas! Cuando las ostras están en su fase reproductiva, en verano (los meses sin erre), resultan lechosas y viscosas; precisamente entonces están en su mejor momento los mejillones, a los que se debe renunciar entre Febrero y Mayo...

No siempre es fácil el maridaje de los bivalvos con el vino. Por ello, consulten con atención nuestras propuestas de vinos para cada una de las variedades de mariscos de concha.

Mejillón

Alemán: Miesmuschel; suizo: Miesmuschel; francés: moules de bouchot; italiano: cozza.

Es un clásico entre los bivalvos. Se cría a gran escala sobre todo en España, Países Bajos y Francia y, hoy por hoy, en todas partes puede

obtenerse casi sin dificultad de buena y muy buena calidad, es decir, vivo. Al ser tan asequibles como saludables y sabrosos, y además fáciles de preparar, uno se puede permitir sin reservas tomar mejillones en temporada una vez por semana. Hay que desaconsejar vivamente el mejillón en conserva. Los mejillones siempre han de prepararse frescos, pues recalentados ya no saben bien. Para ello, se limpian cuidadosamente (los principiantes tendrán que pedir al pescadero que les explique el procedimiento) y se cuecen rápido, agregando un vaso de agua o de vino blanco (están hechos cuando se abren las conchas). Como mucho, se prepara previamente una salsa de vino blanco con ajo, perejil y poca sal: a continuación, se ponen los mejillones en una fuente honda, se filtra el caldo de los mejillones y se mezcla con la salsa, que también se puede realzar con un poquito de nata agria, y se vuelca todo sobre los mejillones, que se sirven enseguida, acompañados de mucho pan blanco y una cerveza fría, o bien un vino blanco o rosado, no demasiado juvenil y más bien neutral, o un tinto fresco y ligero sin taninos perceptibles. Cuanto más sencillo, refrescante y alegre el vino, mejor: los que mejor armonizan son el Muscadet, el Riesling de Baden, el Albariño de las Rías Baixas, el Treviano de la Toscana y el rosado de Navarra. Variantes para salsas: los mejillones también están ricos con salsa de tomate o salsa de nata y curry.

"Moules frites" no son mejillones fritos; se refiere a la costumbre, extendida en Bélgica y en los países del Mediterráneo, de servir un plato de patatas fritas crujientes para acompañar a los mejillones en salsa: una delicia para todos aquellos que han conservado su alma de niño. Para un buen banquete de mejillones hay que calcular un kilo de mejillones por cada dos o tres personas.

Temporada de pesca óptima: De mediados de Junio a finales de Enero.

Ostra

Alemán: Auster; suizo: Auster; francés: huître; italiano: ostrea.

Desde hace siglos, las ostras son uno de los manjares lascivos preferidos por todos los sibaritas. Hasta entrados los años cincuenta



Vieiras al albariño del Tío Rotilio

Ingredientes para 4 personas:

1 cebolla.
1 vaso de vino blanco.
4 vieiras.
Aceite de oliva de 0,4°.
Fondo de pescado.
1 limón.
50 gr. de jamón ibérico.

Preparación:

Pochar la cebolla, finamente pica-

da, en el aceite hasta que blanquee. Agregar el vino, dejar reducir hasta la mitad de su volumen. Añadir el fondo de pescado y dejar reducir. Reservar. Cubrir las vieiras con el preparado anterior, añadir el jamón en taquitos y unas gotitas de limón. Hornear a 180° durante no más de 10 minutos.



EL TRUCO DE COCINA:

Sin miedo a...
abrir ostras

Para empezar, cómprese un buen cuchillo abreostros. Además, necesitará un trapo de cocina o una manopla acolchada: utilice para sujetar la mano izquierda y coloque la ostra encima (con la cara más abombada hacia abajo). Ahora, aplique el cuchillo a la parte posterior de la concha, a la altura de la bisagra, e intente introducir la hoja entre las dos valvas con un movimiento giratorio, adelante y atrás. Cuando lo haya conseguido, gire la hoja con algo más de fuerza: la ostra se abrirá de golpe. Arrastre la hoja a lo largo del interior de la valva superior, para seccionar el poderoso músculo que la mantiene cerrada, luego tire la valva superior. Con el dedo índice de la mano derecha, limpie la ostra de las esquivas de cal de la concha, y vierta el agua de mar de su interior. Las ostras sin líquido son sospechosas: si un ejemplar huele mal, o bien no reacciona cuando se pincha la carne con el cuchillo, tírelo. Disponga las ostras planas sobre un plato o una bandeja: en los siguientes diez minutos habrán producido más agua: ésta, naturalmente, se sorbe junto con la ostra.

sibaritas. Hasta entrados los años cincuenta de este siglo, este término se aplicaba sobre todo a la rara y apreciada ostra plana europea (Belon o Colchester). Fue sustituida primeramente por la panzuda ostra de roca portuguesa y seguidamente por la ostra de roca del Pacífico, importada de Japón, que hoy constituye el grueso del mercado. Las ostras proceden sobre todo de los criaderos del Atlántico. Tanto si son planas como si son panzudas, las ostras se consumirán preferentemente crudas. Las ostras gratinadas con ajo, espinacas, pan rallado y mantequilla, o bien la sopa de ostras, no dejan de ser una alternativa aceptable para aquellos a quienes no les gustan las ostras crudas. Por lo demás, las ostras se deberán consumir al natural, sin hacerle la guerra a su exquisito gusto de nueces-mantequilla-yodo con vinagre o chilotas. A cambio, se prestará más atención a la selección del vino. Hay que calcular de seis a ocho ostras por persona.

Lo mejor para acompañar una Belon o una Colchester, o bien la pequeña y especialmente fina "fine de claires", es un Champagne ligeramente madurado o bien otros espumosos, o un vino blanco suave, discreto y con una acidez sana y perceptible: un Albariño, un Riesling seco no demasiado frutal, o bien un Weissburgunder. Pero para acompañar ostras de sabor más fuerte, se elegirán vinos aún más neutrales, mejor un Muscadet de Nantes o un Sauvignon del Loira verdaderamente sencillo y recio.

Temporada de pesca óptima: Los meses con erre (de Septiembre a Marzo).

Vieira

Alemán: Jakobsmuschel; suizo: Jakobsmuschel; francés: coquille St-Jacques; italiano: ventaglio.

Un lamelibranchio especialmente sabroso. Se come la nuez blanca y el coral rojizo. En la actualidad, las vieiras se pueden adquirir congeladas todo el año, de calidad satisfactoria. No obstante, se preferirán las vieiras frescas enteras durante sus seis meses de temporada. Se abren como todos los demás bivalvos, se separan las duras barbas y la bolsa negruzca, y se enjuaga la nuez rápida pero concienzudamente bajo el chorro de agua fría (nunca se deben dejar sumergidas en agua, pues la carne perdería todo sabor). Después se cortan en trocitos y se saltean rápidamente en un poco de aceite

de oliva o mantequilla, mojándolas con vino blanco seco, Champagne o Noilly Prat, y se agrega, como mucho, un poco de ajo picado fino, perejil o estragón.

Los vinos adecuados son el Champagne ligeramente madurado, especiado y lleno, los vinos blancos, secos, vigorosos, especiados, llenos, también madurados sin toque de madera perceptible, los vinos blancos del Ródano, los vinos de Borgoña maduros pero con ácido marcado, un Penedés, un Borgoña gris de Nahe, un Riesling del Rheingau pleno y seco.

Temporada de pesca óptima: de Octubre a Abril.

Berberecho:

Alemán: Herzmuschel; suizo: Herzmuschel; francés: coque; italiano: cuore edule, cocciola.

Esta pequeña variedad de concha, bastante asequible y por ello muy apreciada, se puede emplear cruda o cocida. Como vive preferentemente en suelos arenosos y no se cría, sino que se pesca, hay que limpiarla bien antes de su utilización. Para ello, los berberechos se ponen en un gran recipiente con agua a la que se ha agregado la cantidad adecuada de sal: la suficiente para que un huevo crudo sumergido en el agua flote a la superficie (esto es física aplicada). En este agua marina artificial se dejan reposar los berberechos durante media hora, luego se sacan con un cazo y se enjuagan bien, una vez más bajo el chorro de agua. Después, se toman crudos o se escaldan como los mejillones, y se utilizan: en ensalada, en sopa de marisco, a la manera de almejas con la pasta, o bien con arroz no demasiado cocido.

Con la carne firme, especialmente sabrosa y agradable del berberecho casan todos los vinos blancos frutales y armónicos: Soave al estilo antiguo, pero también los rosados o tintos ligeros, especialmente cuando se sirven los berberechos con arroz o con pasta, Muscadet, Côtes de Provence, Cassis, Weissburgunder, Albariño de las Rías Baixas, Fino de Jerez.

Temporada de pesca óptima: de Octubre a Abril.



Como en la vida real, los matrimonios perfectos no son frecuentes

Hicimos la prueba con una selección de vinos de la más diversa factura y procedencia. No nos arredramos ante los extremos, ¡con el consiguiente resultado! Servimos los vinos acompañando a dos platos:

– Una ensalada fría de mejillones cocidos, berberechos, pinzas de cangrejo

y langostinos, aliñada con una vinagreta suave a base de aceto balsámico y aceite de oliva con algo de guindilla muy picada, tomate y una pizca de perejil.

– Calamares rellenos según la receta de la página 43.

Vino	Descripción del vino	Armonía con ensalada	Observaciones	Armonía con calamares rellenos	Observaciones
Champagne Blanc de Blancs 1990	Lleno, maduro, complejo, mineral	Óptima	Completa la armonía con la ensalada en lo que respecta al sabor, la textura y los aromas	Inexistente	La salsa de tomate hace que el delicioso Champagne resulte plano y dulzón: desagradable.
Riesling Grand cru de Alsacia 1996 Vorbourg	Seco y frutalmente mineral, vivo y muy largo.	Buena	La fruta es algo demasiado dominante, provocando disonancias con el dulzor del mejillón. A pesar de ello, una combinación agradable.	Inexistente	Sin armonía, sin sonido, sin alegría.
Chardonnay 1997, Costa Central, California	Madera marcada, notas de vainilla, exótico.		Los mariscos y la vinagreta subrayan adicionalmente la madera, ya de por sí demasiado dominante: horrible.		Los aromas de frutas exóticas chocan con el tomate, tiene un final seco y plano, y la madera se vuelve como un cuerpo extraño, como un sabor a corcho especialmente pérfido.
Albariño Rías Baixas 1997	Tonos de almendra, buena acidez, sin madera, equilibrado y fresco.		Un acompañamiento agradable, porque no domina sobre el plato. Sólo choca levemente con la vinagreta.		El vino y el plato se sitúan espalda contra espalda, aunque no es desagradable acompañando al calamar, una vez liberado de su salsa.
Chablis Premier cru 1998/1996	Mineral, vivaz y lleno, evolucionando hacia su madurez, sin madera perceptible		Esta alianza aún mejorará con la progresiva maduración.		El del 96 pierde su vivacidad y súbitamente parece terriblemente frutal y abocado: desagradable.
Bourgogne Aligoté 1997	Acidulado, simple, rústico		Domina desagradablemente, adquiere protagonismo toscamente: la prueba de que los vinos simples, ácidos y rústicos no casan con el marisco		La salsa de tomate le asesta un duro golpe, obligándolo a retroceder al último plano: un recuerdo de corcho en la boca, provocado por su carácter rústico y seco.
Baden Borgoña blanco seco 1995	Alegre, vivaz, mineral.				Como el resto de los vinos blancos, queda dominado por la salsa de tomate.
Rioja 1995, Crianza	Vivaz, mineral, salado, madera perceptible pero bien manejada, nunca importuna.		La sorpresa de esta cata: un vino que no importuna, más bien apoya, completa, redondea elegantemente.		Un auténtico placer. El vino resulta extremadamente denso, espeso, redondo, permite que surja todo el sabor especiado del plato.
Coteaux du Languedoc La Clape «élevé en barrique» 1996	Caldo de madera, poco vino. Bastante robusto,		Bastante aceptable para los crustáceos de la ensalada, pero le puede el dulzor de los mejillones: no es desagradable, pero tampoco armónico		

CHABLIS

Donde el cliente manda

Es lo que tiene el Chablis: sólo con pensar el nombre, me entra sed. Entonces veo en mi mente las panzudas botellas con sus floridas letras doradas -ambas tan corpulentas como los propios borgoñones-, imagino la copa perlada de frescas gotitas, reproduzco con mi pincel interior el color dorado brillante e intento lograr exactamente esos reflejos verdes que son al Chablis lo que sus plumas al pavo real: el medio de distinguirse de las otras aves, de seducir... ¿o de engañar?

Porque, nada más sentarme (mentalmente) ante la crujiente trucha que acabo de sacar del fresquísimo arroyuelo de mis sueños, con una carne incomparablemente tierna y una piel churruscada que levanto cuidadosamente para avanzar hasta el fragante interior, el meollo del asunto; nada más probar un sorbo de la copa virtual generosamente llenada -entre bocado y bocado y perdido en mis divagaciones- llega brutalmente el desengaño. ¿Esto pretende ser un vino mineral y fresco? ¿Esta pechugona de color amarillo miel, esta muñeca exuberante, esta hija de la lujuria? Esta cosa se llama Chablis, a lo mejor incluso Premier o Grand Cru, y no es más que un paria de la familia del Chardonnay...

Y sin embargo, ese reino grande y misterioso del Chablis, con su terruño de piedra blanca... ¡existe! Y como si quisiera demostrármelo a mí mismo, lo dejo todo tirado, me abalanzo escaleras abajo, me meto en el coche, conduzco durante horas por la autopista, por carreteras secundarias, dejando a los lados trigales cuyas espigas se inclinan humildemente y ejércitos de girasoles sollozantes, recorro carreteras llenas de curvas, callejuelas batidas por el viento y sólo me detengo cuando una gravilla rechinante araña los neumáticos de mi automóvil. Subo a toda prisa por una empinada ladera, corro a través de un mar de viñas, los sarmientos me rozan en la cara, el sol me abrasa la frente sin piedad... pero allí veo por fin, extendiéndose a lo lejos, la tierra del vino, el origen de mi "spleen". También, blanco y pálido a la luz de verano, el pueblecito. Las casas se agazapan a la sombra de la iglesia, esa esquirra en el ojo de un pulpo que extiende los serpenteantes tentáculos de sus calles hacia el verde de los viñedos, marcando surcos en el carrusel de las cepas, que se aferran a pendientes y laderas como si temieran ser aplastadas y devoradas por ese monstruo que se revuelve y se agita boqueante, después de haber sido arrastrado hasta

aquí por las aguas en tiempos inmemoriales. Araño del suelo un trozo de greda blanca, y al hacerlo me hiero en un dedo. Una gota roja sobre la piedra angulosa de color marfil: imi sangre por la verdad!

Ningún olor es tan maravilloso como el de la greda blanca. Por eso bailo como un poseído, a la luz dorada del atardecer, llevándome una y otra vez a la nariz este puñado de tierra austera que huele igual que tiene que oler un gran Chablis: no a vainilla, pasas y miel, sino a hierbas frescas y piedra fría.

Cuando anochece, vago como un gato callejero por este pueblo vacío que parece muerto. Se llama Chablis, como su vino: otra vez este nombre como una promesa no cumplida, un abrazo que se espera en vano. Doblo las esquinas, me deslizo por callecitas desconsoladas. ¿Hay algo más deprimente para un deprimido que un pueblo francés de los más provincianos?

Sólo desde un rincón particularmente escondido resuena una risa franca que se mezcla con el ruidoso fragor de un molino de agua. La risa viene de la alegre Niza, y pertenece a una hospitalaria dama que ofrece sus manjares aquí, en pleno Norte. Sabe devolverme el vigor con platos recios: caracoles y embutido de callos de Chablis. Es el mejor y más recio del mundo, y lo disfruto con apetito voraz, consolándome de mi pesadilla del Chablis con un vino de verdad. Aunque éste tampoco resulta más fresco que el que imaginé, y sólo sabe mejor gracias a la sólida comida.

A esta alegre hostelera de Niza establecida en Chablis le debo -además de un estómago lleno y una noche sin dormir- el descubrimiento del día: el Chablis es un vino para melancólicos. No es alocado, fresco, fino y elegante como un champagne, que al fin y al cabo también nace en la greda. No, al contrario, es patético, agarrotado, de aliento breve, raro: un vino de aventuras no vividas, un vino que nunca ha dado el paso de la teoría a la práctica.

Y la teoría es la siguiente: un nombre de fama mundial, un excelente panorama vinícola, suelos de excelente calidad, un micro-clima perfecto, un arte...

¿Conoce usted "Obscured by clouds"? Fue una película de culto en los años 70, con música de Pink Floyd y la guapa Bulle Ogier como protagonista femenina. Trata de un apartado valle, un paraíso secreto, en el que el mundo todavía es como debiera ser. Exactamente así podría ser Chablis, y con él sus vinos blancos. ¿En qué lugar del mundo queda todavía una zona de vinos tan tranquila y agradablemente ondulada, con unos suelos tan excelentes? También el clima es magnífico, y si bien es cierto que a veces resulta áspero y desabrido, la viña necesita eso: como el hombre, debe sufrir para dar grandes cosas de sí misma.

Pero precisamente eso es lo que parece faltar a los vinicultores de Chablis. No quieren sufrir, sino ir a lo seguro. ¿El arte por el arte, el vino sólo por el placer de hacer un gran vino? Eso es algo para periodistas enológicos ajenos a la realidad. Si el cliente quiere vinos melosos y flojos, pues se producen: al fin y al cabo, el cliente manda. Si se tiende hacia vinos con plenitud y alcohol, pues se le dan: así lo quiere el cliente. Y se obtienen producciones elevadísimas incluso en fincas de Grand cru.

Cuanto más, mejor, parecen decirse los vinicultores de Chablis: no por malicia, no por cálculo. No. Un comportamiento así no va con los honrados habitantes del Yonne. Es por cuidar al cliente, a quien quieren ofrecer un producto realista a un precio realista, por deber paternal y porque hay que alimentar a la familia.

Eso es precisamente lo que hacen, y en su mayoría cultivan la mediocridad. Encajan las críticas encogiéndose de hombros: ¿cómo va a entendernos ese extraño que ha venido a parar hasta aquí, qué sabe de las preocupaciones y apuros pasados? Aparece aquí con el calor del verano, en pantalón corto y camiseta, y no cuando sopla el frío viento del Morvan. Nunca ha conocido los años terribles, cuando los hombres de Chablis caían uno tras otro bajo la granizada de balas de la Gran Guerra... Nunca se ha quedado sin vender una cosecha, nunca lo ha llevado contra las cuerdas un comerciante sin piedad, nunca ha tenido que pasar



hambre.

¿Y dice usted que ha cambiado el estilo de nuestros vinos?

Demonios, si así lo quieren los japoneses y les gusta a los ingleses... ¿Que ha cambiado el estilo de nuestros vinos? ¿Quién es el que recorre con su automóvil media Francia contribuyendo a ese calentamiento global que hace que hoy cosechemos uvas más tempranas, más abundantes y más maduras, y que no conozcamos ya las añadas malas?

Ay, viticultores, hombres y hacedores, tenéis toda la razón. Si no fuera por ese nombre sonoro y suave, esa pesadilla en mi nuca, ese importuno y absurdo sueño del Chablis, el vino fresco y vivísimo...

Chablis: sólo con pensar el nombre, me entra sed. Entonces veo en mi mente las panzudas botellas con sus floridas letras doradas -ambas tan corpulentas como los propios borgoñones-, imagino la copa perlada de frescas gotitas, reproduzco con mi pincel interior el color dorado brillante e intento lograr exactamente esos reflejos verdes que son al Chablis lo que sus plumas al pavo real...

Peter Schwarz



Pequeño ABC del Chablis

AÑADAS

De creer al boletín oficial de la asociación de vinicultores de Chablis, las últimas 10 añadas fueron todas "extraordinarias" o "excelentes". La única excepción es la cosecha del 91, que sólo se califica como "buena". Parece demasiada suerte para una región que se queja de tener un clima difícil. Esta es la valoración real de las últimas cosechas:

1998 buena

Un verano de libro, estropeado desgraciadamente en parte por un periodo lluvioso a principios de Septiembre. Los vinos son bastante desiguales, desde vivos y afrutados hasta acuosos e indiferentes.

1997 buena

Verano extremadamente caliente, seco y soleado, cosecha temprana. Vinos de poca acidez, pero, a cambio, de gran suavidad: maduran rápidamente y resultarán magníficos en los próximos años.

1996 excelente

La mejor cosecha desde hacía mucho. Vinos vigorosos, vivos y compactos, que maduran magníficamente y durarán una eternidad.

1995 buena

Año soleado, producción elevada. Chablis melosos y agradables, que ya resultan buenos pero no durarán muchísimo.

1994 de satisfactoria a buena

Año difícil: heladas primaverales, verano moderadamente cálido, grandes diferencias de maduración. Vinos sorprendentes, típicos, pero decepcionantes.

1993 buena

Año difícil que nos dio vinos que actualmente sorprenden a menudo. Los amantes de vinos minerales con carácter tienen aquí lo que quieren. Muchos vinos están en el punto óptimo de consumo.

1992 buena

Muchos vinos buenos que se han mantenido hasta hoy. El año es generalmente mejor que su fama, que se debe más bien a la crisis de ventas del momento que a la calidad real.

1991 satisfactoria

Año difícil: heladas primaverales, verano y vendimia pasados por agua. Sin embargo, hay algunos vinos notables, para sorpresa de todos, especialmente en la denominación Petit Chablis.

1990 excelente

Añada extraordinaria. Todos los factores alcanzaron su punto justo: acidez, concentración, estructura... Muchos Premiers crus resultan deliciosos, pero todavía pueden madurar mucho más, y los mejores Grands crus parecen tan jóvenes como el primer día.

BARRICAS

Siguen siendo motivo de auténticas "disputas teológicas" en Chablis. Teniendo en cuenta las cantidades cosechadas, las barricas de madera, especialmente nuevas, tienden a tapar el carácter mineral y la frescura de un Chablis. Por otro lado, el estilo maderizado con muchos aromas de vainilla y melocotón resulta muy apreciado en ciertos mercados, y ha llegado a considerarse como la característica por excelencia del Chablis. En último término, la cuestión no es si se debe criar el Chablis en madera (por supuesto que se debe, las barricas de madera tienen propiedades excelentes que van más allá del perfumado), sino si se cosechan vinos suficientemente densos para soportar la madera.

CALIDAD

Desgraciadamente, no siempre está por encima de toda duda, especialmente en las denominaciones Chablis y Petit Chablis. La fluctuación de las calidades, especialmente



en el sector más barato, se considera responsable de que el Chablis haya perdido importantes cuotas de mercado en Alemania. Ahora se quieren recuperar estas cuotas con una "Operación Calidad" en la que se obtienen muestras de vinos de Chablis en cuatro puntos de venta diferentes de Alemania y se catan en Chablis junto con muestras que no han salido de la región, informándose de los resultados de la cata a los propietarios o embotelladores.

CIFRAS

Unas 7.000 hectáreas se reparten entre las denominaciones Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier cru y Chablis Grand cru. Sin embargo, no todas están dedicadas a la producción. En Chablis hay 300 vinicultores, varias casas comerciales y una bodega cooperativa que es la mayor productora de la región, con aproximadamente un 30% de la producción total. El pueblo tiene 2.600 habitantes.

CLIMA



Continental, con veranos calientes e inviernos fríos. Son temidas las heladas de primavera.

COCINA

La combinación clásica del gran Chablis es con un pescado de río frito o estofado: trucha, perca, lucio... al natural o acompañado por una salsa consistente. Los que quieran ser especialmente refinados elegirán un Chablis maduro y añejo con un bogavante o una langosta. Menos conocidas, pero quizás mejores, son las armonías con carnes blancas de ave o ternera o con un queso cremoso. Pero un gran Chablis también va muy bien con casquería: un Chablis maduro sabe extraordinariamente con el embutido de callos local, la andouillette.

CRUS

Chablis tiene cuatro "denominaciones de origen controladas" (AOC). La AOC Petit Chablis (1550 hectáreas, de las que producen 500) proporciona blancos sencillos, poco llamativos, neutros, sin demasiada personalidad. Lo mismo ocurre con la denominación Chablis (4.400 hectáreas, de las que producen 2700). Son más interesantes los Premiers crus (750 hectáreas, de las que producen prácticamente todas) y los Grands crus (100 hectáreas, también casi todas en producción).

Los siete Grands crus se encuentran en la orilla derecha del río Serein, justo encima del pueblecito de Chablis. Se trata de los siguientes terrenos:

Les Clos (26 hectáreas)

Produce vinos generalmente minerales, cerrados en su juventud, capaces de madurar muy bien.

Vaudésir (15 hectáreas)

La zona se encuentra entre Les Clos y Valmur. Sus vinos, muy distintos de año a año y de finca a finca, poseen a menudo algo de la aspereza y solidez de los Clos y de la plenitud de los Valmur. A menudo ya resultan excelentes en su juventud.

Valmur (13 hectáreas)

Produce unos vinos plenos, vigorosos, redondos, que ya resultan buenos en su juventud y en general no pueden madurar tanto tiempo como un Clos.

Blanchot (13 hectáreas)

Proporciona los Chablis más plenos y afru-

tados, con una casta que sólo se nota en el final. A menudo poseen un carácter propio de uvas muy maduras.

Bougros (13 hectáreas)

Generalmente presenta vinos muy puros, rectos y equilibrados, que tienen tanta plenitud como casta y gustan realmente a todo el mundo.

Preuses (11 hectáreas)

El más complejo y sutil de los vinos de Chablis, con un característico sabor mineral (aromas que recuerdan al yeso). En boca es muy seco, largo, con gran potencial de maduración.

Grenouilles (9 hectáreas)

Para muchos, la mejor parcela de los Grands crus. Un Grenouilles logrado es generoso hasta la exuberancia, alegre, afrutado, jugoso, pleno, con múltiples capas, gusta ya de joven y, a pesar de ello, puede madurar toda una eternidad.

Premiers crus:

Se trata de 40 parcelas con nombres no siempre fáciles de recordar. Está permitido emplear adicionalmente nombres de las tierras, y las parcelas menos conocidas pueden utilizar el nombre de las parcelas vecinas más conocidas, lo que no facilita precisamente la cuestión. Las más conocidas son:

Beuroy (unas 40 hectáreas)

Côte de Lechet (unas 40 hectáreas)

Fourchaume (100 hectáreas)

Montée de Tonnerre (unas 40 hectáreas)

Mont du Milieu (unas 30 hectáreas)

Montmain (unas 100 hectáreas)

Vaillons (unas 116 hectáreas)

FALSO CHABLIS

Proporciona algunos quebraderos de cabeza a los de Chablis. Con ese nombre se comercializa aproximadamente tres veces más vino que lo que se produce en esta denominación. Estos Chablis falsos se fabrican de forma totalmente oficial, sobre todo en Norteamérica. Sin embargo, los productores del auténtico Chablis están consiguiendo poco a poco que el término ya no pueda emplearse para vinos de otra procedencia. Hay, además, falsificadores "auténticos", es decir, listillos que pegan una etiqueta de Chablis en una botella



de vino de otro origen. Todo esto disminuye la confianza en el Chablis: por eso, sus productores hacen todo lo posible por atajar las falsificaciones, de las que no tienen culpa.

HISTORIA

Los vinos de la región del Auxerrois, entre ellos los de Chablis, ya eran famosos en la Edad Media: se decía de ellos que eran pesados, y que daban en tierra con quienes los bebían, a diferencia de los vinos más ligeros de la cercana Champagne. En el siglo XIX, el Chablis conoció el éxito en toda Europa como vino para reyes. Antes de la crisis de la filoxera, en el departamento del Yonne había ¡40.000 hectáreas de viñedos! Chablis sólo se recuperó definitivamente de los años de crisis en la década de 1970.

MINERALIDAD

Las característica de los vinos de Chablis es su particular "sabor de terruño". Un Chablis mineral como debe ser huele discretamente a cal, a yeso fresco. Véase también "terruño".

PERFIL OLFATIVO

Mientras que un Chablis joven tiene un

Denominación	1998	1997
Chablis Grand cru	48	53
Chablis Premier cru	57	60
Chablis	59	59
Petit Chablis	57	59

Producciones medidas de los últimos dos años desglosadas por Crus (en hl./ha.)

aroma mineral y fresco, con el aumento de la madurez adquiere agradables notas herbáceas: angélica, menta, té verde y nueces verdes. Los aromas de flores (espino albar) y, más raramente, de frutas exóticas completan el perfil olfativo.

PRODUCCIÓN

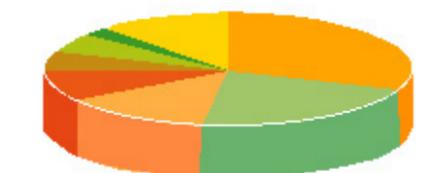
Chablis produce año tras año un promedio de 55 a 60 hectolitros por hectárea. Curiosamente, no existen demasiadas diferencias entre las denominaciones o Crus, según puede verse en la siguiente tabla. Parece

dudoso que con unas producciones que resultan razonables para un buen blanco, pero desde luego no para un vino de la máxima calidad, pueda imponerse siempre la personalidad del terruño.

TERRUÑO

Chablis posee suelos de greda como Champagne, suelos fósiles procedentes de mares prehistóricos. Este terruño muy característico es responsable del sabor especial de los vinos.

VARIEDAD



Inglaterra 30%	Holanda 6%
Japón 20%	USA 6%
Alemania 12%	Suiza 2%
Bélgica/Luxemburgo	Resto 12%

En Chablis se cultiva una única variedad, la uva de vino blanco Chardonnay. Aquí encuentra una expresión muy propia, con menos aromas de nuez que en Corton o Meursault, más reservada y mineral (véase también "mineralidad" y "terruño").

VENTA Y PRODUCCIÓN

Chablis produce en 5.000 hectáreas entre 220.000 y 240.000 hectolitros de vino, exclusivamente blanco. Esto equivale a unos 30 millones de botellas. El 80% de todo el Chablis se vende en el extranjero. El principal importador es Inglaterra, seguido por Japón. Alemania, que durante mucho tiempo fue el mercado más importante para el Chablis, ocupa el tercer lugar. EE UU es el sexto importador, y Suiza el décimo.



Cata de Chablis

Después del maravilloso año 1996, cuyos grandes vinos están prácticamente agotados en el comercio, esperábamos con especial interés los resultados de las dos añadas siguientes, 1997 y 1998, que han dado lugar a unos vinos no especialmente típicos para Chablis (véanse las descripciones meteorológicas en la página anterior): dos años que no podrían ser más distintos y que, sin embargo, poseen ciertas similitudes. En conjunto, en ambas añadas se echa de menos algo de frescura y concentración. Los vinos del 97 son melosos con aromas bastante exóticos en ocasiones, mientras que los del 98 (aunque esto también tiene que ver con la distinta fase de su evolución) presentan actualmente algo más de frutuosidad y frescor, con cierta falta de concentración. En general, sin embargo, los Premiers crus del 98 casi nos supieron mejor que los Grands crus del 97, lo que no deja de ser normal teniendo en cuenta la evolución de los vinos. Hemos catado una muestra representativa de unos 80 Premiers crus y Grands crus de los principales productores y comerciantes. Ante las innumerables cuvées de finca, nos hemos limitado a cuatro muestras por bodega.

Chablis Grand Cru 1997

Vinos que se encuentran actualmente en el mercado, opulentos y plenos en el mejor de los casos, con un potencial de maduración bueno pero no excelente. Sólo dos vinos poseen las características de un Chablis realmente grande:

★★★★★	Vaudésir Domaine Alain Geoffroy Dorado luminoso con reflejos verdosos; nariz impresionante, con lo mineral de la greda y los aromas florales y frutales de la uva madura; compacto y vigoroso en boca, especiado, aún cerrado pero muy prometedor, con frutuosidad agradable y jugosa, también elegante, típicamente mineral. Agradable: debe madurar. 2002-2008
★★★★★	Les Clos Domaine Jean-Marc Brocard Nariz interesante y especiada con uvas muy maduras, manzanilla y miel; jugoso en boca, textura áspera, marcada nota amarga al final; un vino agradable, vigoroso, original y agradable, que puede madurar. 2002-2008
★★★★	Valmur Domaine Jean-Claude Bessin Al principio, la nariz es algo sorda, aún marcada por la evolución, después es más agradable y discreta; jugoso en boca, no le falta carácter, casta ni duración; un vino agradable por su originalidad y tipismo, que madurará excelentemente y podría ganar un punto más. Un nombre que conviene retener. 2002-2010
★★★★	También resultaron muy buenos:
★★★★	Les Clos Domaine Guitton-Michel

	Color dorado intenso; melón, flor de tilo; carnoso, pleno, jugoso, duradero: un vino especiado que aún puede envejecer algo más. 2002-2008
★★★★	Les Preuses Domaine Jean Dauvissat Color dorado intenso en maduración; múltiples capas, miel, especias; jugoso y pleno en el inicio, textura con cuerpo donde la estructura casi se pierde algo al principio, agradable nota amarga al final, posee garra, plenitud y carácter. 2001-2008
★★★★	Les Blanchots Domaine Laroche Dorado; nariz interesante, especiada y vigorosa, notas de miel, pero también de eucalipto y angélica; jugoso y fresco en boca, con plenitud y duración medias, agradablemente elegante; un vino bueno, gustoso y equilibrado. 2001-2006
★★★★	Vaudésir Domaine Pascal Bouchard Dorado en maduración; marcado por la madera; en boca es especiado, jugoso, pleno pero bien estructurado; un vino gustoso no demasiado típico de Chablis, pero bien hecho y con personalidad. 2001-2008
★★★★	Chablis-Les Clos Maison Joseph Drouhin Color dorado; nariz marcada por la madera, vainilla, compota de frutas; jugoso, pleno, vigoroso, duradero, final gustoso de pera y melocotón blanco: un postre, agradable pero no muy típico de Chablis. 2000-2008
★★	Les Vaudésirs Domaine Long-Depaquit Nariz muy recatada; vigoroso, marcada nota amarga, aún bastante cerrado con una duración media. Fiable, con poca personalidad, puede madurar. 2000-2006
★★	Les Clos Domaine Long-Depaquit Nariz muy reservada, aún marcada por la evolución; en boca es bastante equilibrado, agradable, de densidad y duración medias. 2000-2005
★★	Moutonne Domaine Long-Depaquit Reservado, mineral y especiado; cierta casta y densidad, agradable nota amarga, densidad y duración medias. 2000-2007
★★	Les Blanchots Domaine Long-Depaquit Nariz mineral reservada muy prometedor; especiado y frutal en boca, bien estructurado, aunque no excesivamente largo y de corte algo rústico, aunque madurará bien. 2001-2008
★★	Les Clos J. Moreau & fils S.A. Dorado; nariz marcadamente mineral, seguida por notas de uvas muy maduras; en boca es jugoso, con sabor a uva, bien estructurado pero muy alcohólico. 2002-2008

★★	Blanchots Château de Viviers, Maison Lupé-Cholet Dorado pálido; nariz interesante y especiada, canela, manzana, vainilla; pleno en boca, redondo pero poco fresco: sólo le falta algo de firmeza. 2001-2006
★★	Les Clos Domaine Pascal Bouchard Color dorado luminoso; nariz especiada marcada por la madera; trementina, eucalipto; pleno en boca, redondo, con densidad y duración medias; un vino decente con el estilo de un Meursault. 2000-2006
★★	Les Clos Vaucher Père & Fils Color dorado pálido; nariz reservada, ahumada, marcada por la madera pero también mineral; en boca es compacto, áspero, fresco, afrutado, jugoso, equilibrado: fiable, puede recomendarse. 2002-2006
	También resultaron buenos los siguientes vinos catados:
★	Vaudésir Domaine Claude Chonion 2000-2005.
★	Valmur J. Moreau & fils S.A.
★	Blanchots Domaine Pascal Bouchard
	Chablis Premier cru 1998 Probablemente resulte la más elegante de las dos añadas, aunque los vinos no poseen un potencial excesivo. Los Premiers crus, en su mayoría catados ya en botella, saldrán al mercado en las próximas semanas. La auténtica estrella de la cata fue
★★★★★	Les Fourchaumes Vieilles Vignes Domaine Laroche Todo cuadra en este vino: el color, dorado pálido, incluso algo turbio, con reflejos dorados; la nariz juvenil, fresca y mineral; la marcada frescura, casta y vivacidad en boca, la complejidad, la duración interminable y gredosa, la elegante nota amarga del final. Así debe ser un auténtico Chablis. 2002-2010.
	De muy distinta clase, pero igual de bien hecho:
★★★★★	Montée de Tonnerre Domaine William Fèvre Dorado pálido; nariz etérea, seductora y fina por igual, con madera y notas de especias, pero también frutas desecadas, menta, minerales; en boca tiene un calibre similar, gustoso, jugoso, frutal: un seductor lleno de encanto que ya gusta mucho en esta etapa, pero madurará estupendamente. Muy bien trabajado. 2000-2008
	También nos gustaron muchos otros vinos que resultan recomendables:

★★★★	Vau de Vey Domaines des Malandes Dorado pálido; frutuosidad jugosa y fresca, acidez viva y perceptible; un vino acidulado agradable por lo cítrico. 2001-2006
★★★★	Montmains Domaine des Malandes Frutuosidad suave, flexible, elegante, lleno de finura: muy agradable para momentos cariñosos. 2000-2008
★★★★	Beauroy Domaine Alain Geoffroy Color dorado mate; nariz interesante, mineral, fresca, floral-herbácea, con angélica y espino albar; bien estructurado y fresco también en boca, jugoso, áspero y largo, con agradable nota amarga; un vino auténtico con carácter para comidas recias. 2002-2010
★★★★	Montmains Domaine du Chardonnay Dorado pálido; nariz seductora, mineral, juvenil, a flores y greda; jugoso, fresco y vivo, estructura fresca; vino agradable de un domaine que presentará vinos muy fiables y merece la pena conocer. 1999-2005
★★★★	Vaigiraut Domaine du Chardonnay Dorado pálido; nariz recatada y juvenil, con toque mineral y floral; jugoso y fresco en boca, vivo, áspero, mineral hasta el final (que sólo resulta una pizca ardiente): un Chablis agradable y típico que madurará bien, ideal para acompañar pescado frito. 2000-2006
★★★★	«La Forest» Domaine Jean Dauvissat Color dorado pálido con reflejos verdosos; nariz mineral muy típica; también en boca es vivo, fresco, elegante, con casta y duración: ¡así debe ser un Chablis! 2002-2008.
★★★★	Vaillons Domaine Jean Dauvissat Jugoso, vivo, bastante vigoroso, no carente de duración; tiene garra, una cierta mineralidad y carácter. Para la bodega. 2002-2006.
★★★★	Beauregard Domaine Jean-Marc Brocard Jugoso, especiado, frutal, fresco, duración agradable; un vino típico y esbelto al que no falta refinamiento. Para combinar con trucha... 2001-2008.
★★	Vau-Lignau Domaine Alain Geoffroy Color dorado pálido; peculiar nariz de moscatel, melocotón y rosa; pleno y jugoso en boca, buena estructura, agradable nota amarga, buena duración: muy fiable. 2000-2005.
★★	Fourchaume Domaine Alain Geoffroy Color dorado pálido; nariz muy reservada; mineral, áspero, bastante elegante, de densidad media; fiable, aunque no tiene la concentración de los otros vinos de la finca presentados anteriormente. 2000-2004.

Color dorado pálido; peculiar nariz de moscatel, melocotón y rosa; pleno y jugoso en boca, buena estructura, agradable nota amarga, buena duración: muy fiable. 2000-2005.

Reservado, fino y frutal; frutuosidad pura y fresca, bien dibujado y elegante en boca: para amantes de los vinos discretos y delicados. 2000-2005.

★★ **Fourchaume**
Domaine Alain Geoffroy
Color dorado pálido; nariz muy reservada; mineral, áspero, bastante elegante, de densidad media; fiable, aunque no tiene la concentración de los otros vinos de la finca presentados anteriormente. 2000-2004.

★★ **Vaillons**
Simonnet-Febvre
Dorado pálido con reflejos verdosos; nariz mineral, fresca y afrutada; vivo y jugoso en boca, no le falta casta, final de limones; un vino fiable de categoría media, que podría ser algo más concentrado. 2001-2005.

★★ **Mont de Milieu**
Domaine Claude Chonion
Color dorado pálido; nariz mineral y frutal; en boca es fresco, vivo, no sin casta ni longitud; un vino anguloso pero agradable, que puede madurar algo. 2000-2005.

También resultaron buenos los siguientes:

★ **Côte de Cuissy**
Domaine de la Conciergerie
1999-2003. **Moreau, Montmain**
J. Moreau & fils S.A.
1999-2003.

★ **Montmain**
Domaine de la Conciergerie
2001-2004. **Moreau, Vaillon**
J. Moreau & fils S.A.
1999-2004.

★ **Côte de Lechet**
Domaine Barat
2000-2004. **Chablis Premier Cru**
Maison Joseph Drouhin
2000-2005.

★ **Vaillons**
Domaine Barat
2000-2005. **La Fôret**
Simonnet-Febvre
2000-2004.

★ **Les Fourneaux**
Domaine Barat
2001-2005. **Vaillons**
Domaine William Fèvre
2001-2004.

★ **Montmains**
Domaine Doudet-Naudin
2000-2004.

★★ **Montée de Tonnerre**
Domaine du Chardonnay
Aún reservado en nariz; jugoso, frutal, vivo y fresco en boca, final de limones: un vino bueno y recomendable. 2000-2007.

★★ **Vaillons**
Domaine du Chardonnay
Color dorado pálido; en nariz hay compota de ciruelas amarillas y miel; marcadamente frutal también en boca, con complejo dulce muy desarrollado (alcohol), duración media con notas de limón al final. 1999-2004.

★★ **Montée de Tonnerre**
Domaine Jean-Marc Brocard
Agradablemente frutal con duración media, no le falta frescor; fiable, sienta bien, potencial medio. 2000-2004.

★★ **Montmains**
Domaine Jean-Marc Brocard
Dorado luminoso con toques verdosos; nariz mineral algo herbácea, seguida por flor de tilo y manzanilla; bastante afrutado, densidad media, final de infusión de tila: un vino bueno, agradable. 2000-2004.

★★ **Les Vaillons Vieilles Vignes**
Domaine Laroche
Dorado intenso con reflejos verdosos; típica nariz mineral de greda ; algo de carbónico, pero después resulta jugoso, frutal, fresco, muy gustoso y agradable: ya está maduro para beber. 2000-2005.

★★ **Montmains**
Domaine William Fèvre
Color dorado pálido; nariz muy prometedora aún juvenil; vivo en boca, fresco, ágil, largo, posee nervio y casta con duración media, aunque la consistencia es algo acuosa; sin embargo, resulta agradable. 2000-2006.

★★★ **Fourchaume «Vignoble de Vaulorent»**
Domaine William Fèvre
Amarillo dorado; nariz especiada, madera, vainilla; jugoso y pleno en boca, fresco y prolongado, excelente factura aunque la madera está algo excesivamente presente en este estadio. Alegre. 2001-2005.

★★ **Côte de Lechet**
Domaines des Malandes





GIGONDAS:

Trampolín al éxito

Embutida entre una cordillera impresionante, “Dentelles de Montmirail”, y al borde de la llanura del Ródano, se halla una Denominación que hace ya un tiempo espera abrirse camino, cosa que parece más cercana que nunca.

La historia de un éxito, anotada por Pierre Thomas.



GIGONDAS

Hay signos que son inequívocos: cuando los muros son nuevos, a sus habitantes les va bien. En Gigondas, la muralla y la iglesia aparecen con traje nuevo, y a lo largo de la calle hay un buen número de locales comerciales recién abiertos que se anuncian con letras enormes. Actualmente hay más de cincuenta boutiques tales en Gigondas, algo más que notable para un pueblo de 600 almas... incluso el punto de venta de todos los vinicultores en el centro del municipio, antaño un siniestro y estrecho agujero en el que un barbudo huraño sólo servía una copa a regañadientes, tras reiterados ruegos, ahora es más luminoso y más grande, y lo llevan dos encantadoras y jóvenes damas.

Más y más cambios, también para los vinicultores. Jean-Pierre Cartier (Domaine Les Goubert) recibe detrás de su bonita barra de degustación iluminada con luz halógena, y con Véronique Cuntz (Domaine de Font-Sane) inauguramos la flamante escupidera de cerámica, enjuagada por agua corriente.

Yves Gras (Domaine Santa Duc), una de las estrellas de esta Denominación, ha ultimado la bodega nueva con un depósito para barricas subterráneo, naturalmente fresco. Jean-Marc y Sophie Autran están en plena fase de remodelación: a la nueva bodega del Domaine de Piaugier sólo le falta el revoco. Otro vinicultor superior, Louis Baruol, de treinta años, también está reconstruyendo partes de su bodega de origen galo-romano, un laberinto de cámaras, en el Château Saint-Cosme.

Baruol responde de la joven Guardia de los Vinicultores de Côtes du Rhône. No sólo ha adquirido la gran empresa familiar de 15 hectáreas, sino también prueba suerte como comerciante, ofreciendo vinos de Condrieu y de Côte Rôtie, y también de Châteauneuf-du-Pape.

No hay duda: en Gigondas, el pueblo que rechazó el acuerdo de Maastricht (documento fundacional de la Unión Europea) con un 70 por ciento de los votos, actualmente se están produciendo grandes transformaciones.

Vino para jugadores de rugby

Durante una cata en Saint-Cosme nos dimos cuenta de lo difícil que es cambiar, del poder de las viejas costumbres. Justo estábamos conversando sobre la lograda elaboración en madera del "Réserve Valbelle 1996" y nos alegrábamos de su finura, casi como la de un Borgoña, cuando una horda de parisinos

compradores de vinos irrumpió en la bodega pidiendo a gritos "vino para jugadores de rugby". En algún punto situado entre estos dos extremos, entre la bomba de alcohol para brutos sedientos y el vino superior con ambiciones de Borgoña, Gigondas está buscando su camino. Gigondas siempre tuvo que luchar por su fama y reconocimiento. Sólo desde 1971 se considera esta zona región vinícola independiente: el barón Leroy, iniciador del sistema AOC (DOC) francés y vinicultor en Château Fortia, Châteauneuf-du-Pape, durante largo tiempo pudo impedir con éxito que su denominación de origen viera surgir la competencia bajo forma de otra denominación en el Ródano. Los esforzados campeones de Gigondas llegaron a interrumpir sus pagos a esta organización superior de todas las denominaciones del Ródano y lanzar sus propias campañas de publicidad, para posicionarse así como región vinícola de calidad.

Cuando el padre apoya incondicionalmente al hijo ... y ambos miran al objetivo con confianza, los signos garantizan el éxito: el padre Marc y el hijo Jean-Marc Autran (página anterior), Domaine de



Pues ahora lo han conseguido, como demuestra ya sólo el hecho de que únicamente el 20 por ciento de su producción se venda a granel, y se exporten dos tercios de los vinos embotellados. Lo cual es aún más asombroso si se considera que los vinos de Gigondas, sólidos, vigorosos y con gran contenido de alcohol, en los años cincuenta todavía hacían carrera como "vin médecin", sirviendo para mejorar los Borgoñas más débiles y eran vendidos a Châteauneuf-du-Pape donde, como por arte de magia, cambiaban de origen de la noche a la mañana. Roger Meffre de Domaine de Saint-Gayan relata: "Mi padre vendía la producción

Piaugier.

El circo montañoso que rodea a Gigondas (foto arriba): un terruño singular, un camino para estos vinos obstinados.



GIGONDAS

completa a Châteauneuf-du-Pape.”

Igual que en otros lugares, las crisis también han tenido su lado bueno en Gigondas. En 1973 se produjo un colapso del mercado para el vino a granel. El precio, de 12,50 FF cayó en picado a unos 2,50 FF. “Entonces dejamos de venderlo, simplemente ya no merecía la pena”, explica Jean-Pierre Cartier de Domaine Les Goubert. Desde entonces, embotella toda su producción...

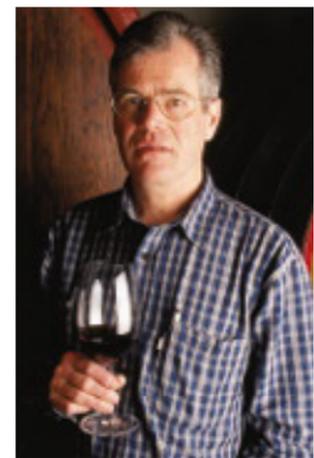
También la última crisis tuvo algo bueno. El año 1992 fue un año negro para toda la región. No sólo el Ouvèze se salió de cauce, inundando de manera espectacular la parcela Vaison-la-Romaine; la cosecha resultó tan aguada, que el precio de la calidad a granel volvió a bajar en picado. Pero muchos vinos de Gigondas fueron expeditivamente desclasados por sus propios productores hasta Côtes-du-Rhône sencillo, lo que sólo podía mejorar la imagen de la región. Hoy por hoy, la zona cosecha los frutos de este acto valiente: “En seis meses he vendido todas mis reservas del 93, del 94 y del 95”, hace constar Etienne de Menthon de Château Redortier. El precio a granel ha vuelto a subir, de 14 FF en el año 1993 hasta los más de 40 FF actuales. En cualquier caso, se trata de un valor teórico, ya que el mercado está prácticamente seco: no porque falte demanda, sino porque falta oferta.

El reino de la Garnacha

Etienne de Menthon, el bronceado y jovial hijo de un ministro de Charles de Gaulle, posee una finca algo apartada, situada a 20 kilómetros del pueblo, en las montañas. Desde allí se disfruta de una magnífica vista sobre toda la Denominación. Los viñedos, que hoy son 1.200 hectáreas, empiezan en la llanura, sobre la meseta del Ouvèze, a una altura de aproximadamente 100 metros sobre el mar. Se extienden por terrazas y laderas alrededor del pueblo, a unos 300 metros de altura. Los viñedos más altos están a unos 500 metros de altura aproximadamente, en las estribaciones de las Dentelles de Montmirail, esas abruptas pirámides calcáreas, impresionantes, que se yerguen como dientes grises en las fauces de un cielo siempre azul y que representan para los franceses del sur lo que las Dolomitas para los italianos. Los suelos de la meseta constan de rocalla del río; cuanto más se asciende, más aumenta la proporción de arena y marga calcárea.

Están permitidas diversas variedades,

**Fuerza femenina y placidez suiza...
Aline Bonfils de
Domaine Tour de
Chaulé (página
anterior) produ-
ce uno de los
Gigondas más
impresionantes,
secos y recios,
por intrínseca-
mente auténticos.**



**Alfred Haeni,
suizo de naci-
miento, cuida sus
viñas con tanto
amor como un
jardinero sus flo-
res, y dibuja un
Gigondas equili-
brado, sin ángu-
los ni aristas.**

GIGONDAS

todas típicas de la región: en Gigondas se buscarán en vano las variedades de moda. Hasta un 80 por ciento de los viñedos están plantados con Garnacha, que allí encuentra condiciones verdaderamente excepcionales. Sirven de variedades complementarias la Cunoise (al menos 15 por ciento), Mourvèdre, Syrah y Cinsault. La Cariñena, por el contrario, que sigue siendo la variedad más extendida en el sur, no está permitida. "Gigondas es una región límite para nuestras tres variedades más importantes: la frontera septentrional para la Mourvèdre e incluso la Garnacha, la meridional para la Syrah", asegura no sin razón el enólogo Eric Michel, que posee una hectárea de viñas en Gigondas. Sabe muy bien que las variedades de uva en el límite de su zona climática producen los mejores vinos, por complejos. Eso sí, siempre que no se fuerce

¡Con barrica o sin barrica, he ahí la cuestión! No, la foto de abajo no es de Burdeos. Muestra la bodega de Santa Duc en



Gigondas. Si todos manejaran la barrica con tanta maestría como el talentoso vinicultor de esta finca, el empleo de la madera nueva sería indiscutido. Pero lamentablemente abundan los excesos de madera...

demasiado la maduración de las uvas. Lo cual es especialmente cierto en el caso de la variedad Garnacha. Antiguamente, cuando aún se compensaba a los viticultores por grado de alcohol, nunca se cosechaba antes de que la Garnacha demostrara 15 grados de contenido potencial de alcohol. Actualmente se tiende a una maduración que podría denominarse óptima: no solamente madura, pero tampoco sobremadurada. El manejo de la variedad Mourvèdre aún es más delicado. Yves Gras, de Domaine Santa Duc, agrega a su cuvée superior "Prestige des Hautes Garrigues" hasta un 30 por ciento de Mourvèdre, que ocupa las mejores parcelas de su finca. Otros apuestan por la uva Syrah como variedad complementaria

¿Antes testarudo y hoy jactancioso?

Muy pocas degustaciones me han movido tanto a reflexionar como la de los vinos de Gigondas. En el lado positivo hay que contabilizar el hecho de que técnicamente hayan mejorado tanto los vinos del Ródano de esta pequeña zona, antes tan secos y ásperos, que cualitativamente se califiquen muy satisfactoriamente y que, en cualquier caso, resulten tan buenos como la Denominación Châteauneuf-du-Pape, que al fin y al cabo produce vinos de calibre similar. Pero en el lado negativo está la impresión de americanización de esta Denominación. Barrica, más zumo de fruta, más alcohol producen vinos del formato de un Oporto, sólo que para ser Oporto les falta el abocado. El ácido es casi imperceptible (vale, vale, el clima del año 1997 forzó este estilo de vino), y los taninos desaparecen entre el frenesí de fruta y alcohol.

Tampoco quiero decir que no se deban vinificar tales vinos. El Gigondas que me impresionó más de la cata (Prestige des Hautes Garrigues 1996, de Santa Duc), se aplica en ello hasta el exceso, pero con coherencia y maestría. Tales vinos excesivos, empero, sólo se soportan de uno en uno, nunca en manada. Domaine du Gour de Chaulé, mi favorito en esta degustación, demuestra (también en un año como 1997) que también se puede hacer de otra manera: en fin, así es como más me gustan los bombarderos de Gigondas.

Catamos 33 vinos de esta Denominación; recomendables son 25 de ellos, lo que dice mucho en favor de los progresos de la Denominación. Los catadores: Rolf Bichsel, Barbara Schroeder (ambos de Vinum) y el enólogo Thierry Gaudric.

★★

**Les Hauts de Montmirail 1997
Domaine Brusset**

Color púrpura intenso y magnífico; excelente nariz con cuero y especias; jugoso, pleno, rico y largo, taninos frescos, notas de barrica al final; un vino moderno pero extraordinario, aunque en este estadio tiene un final desagradablemente seco. 2000-2005.

★★★

Château Redortier 1996

Rojo picota; nariz magnífica, recatada pero densa y seductora, con especias y notas frutales; jugoso y pleno en boca, fresco, áspero y largo: un vino agradable y fogoso muy al estilo de su denominación de origen. 2000-2004.

★★★

Clos du Joncuas 1997

Púrpura intenso; nariz seductora y frutal, violetas y cerezas; jugoso, fresco, pleno y largo en boca, intenso, aterciopelado y opulento; un

vino extraordinario por lo auténtico. 2000-2005.

★★

Domaine de Cabasse 1997

Nariz muy reservada; jugoso en boca, pleno, rico y largo; un vino opulento, excelentemente trabajado pero auténtico. 2000-2005.

★★

Domaine de Font-Sane 1997

Especiado y frutal, agradable; fresco en boca, pleno, final áspero y desgraciadamente algo seco; un vino fiable. 2000-2005.

★

**Cuvée Combe Sauvage 1997
Domaine de Fontavin**

Nariz algo "sorda", todavía marcada por el desarrollo; dulce y pleno en boca, también frutal; un vino fiable y opulento algo carente de forma. 2000-2004.

★★★

Domaine de la Tuilière 1997

Notas ahumadas, roble; compacto en boca, taninos vigorosos y ásperos; buen maridaje del alcohol y los taninos en este vino reservado, limpio, interesante y no dominado por la madera. 2000-2005.

★★

Domaine de Piaugier 1997

Notas de bayas al ron; en boca es vigoroso, de plenitud media, con taninos ásperos pero bien ligados; un vino fiable. 2000-2005.

★

Domaine des Bosquets 1996

Marcadamente frutal y especiado, humo y almendras; compacto en boca, taninos ásperos y frutalidad fresca; un vino fiable. 2000-2003.

★

Domaine du Cayron 1997

Nariz interesante ahumada y frutal; jugoso y fresco en boca, taninos ásperos y algo angulosos; un vino bueno por su carácter y personalidad, que termina de forma fogosa, por no decir ardiente... 2000-2005.

★★★

Domaine du Gour de Chaulé 1997

Nariz prometedora con notas seductoras de bayas maduras, que alcanza casi la dimensión de un borgoña; frutalidad plena y fresca en boca, taninos ásperos muy vigorosos, acidez perceptible, con cierta rusticidad positiva. Estos son los vinos que me gustan, sin concesiones a las modas. También en boca recuerda a un borgoña. Debe madurar. 2002-2007.

★★

Domaine du Grand Montmirail 1997

Nariz reservadamente especiado; compacto y vigoroso en boca, taninos ásperos, cierta elegancia a pesar de la plenitud; un vino auténtico, original, de excelente factura.

Posee potencial. 2000-2005.

★

**Domaine Romane-Machotte 1997
Pierre Amadiéu**

Nariz ahumada y frutal; en boca es áspero, sencillo; un vino fiable sin demasiada personalidad. 1999-2003.

★★

Domaine les Teyssonnières 1997

Nariz maravillosamente frutal, en la que parecen dominar las notas de la Syrah; fresco, compacto y seco en boca, taninos algo ásperos; un vino fiable dominado por la fruta. 2000-2005.

★★★

Domaine Raspail-Aÿ 1996

Rubí en maduración, nariz especiado; terciopelo y plenitud en boca, seguidos por taninos vigorosos, ásperos e incluso ligeramente secos; un vino franco, bueno y con carácter. 2000-2004.

★★

Domaine de Cassan 1997

Nariz especiado, notas de humo; jugoso en boca, frutalidad gustosa y taninos ásperos; un vino original seco, recomendable, rústico en el buen sentido. 2001-2005.

★★★

**Cuvée Tradition 1997
Domaine des Espiers**

Color magnífico, púrpura intenso; nariz fresca de bayas; intenso, fresco, pleno y largo en boca, con taninos ásperos, ingrátido. 2000-2006.

★★★

**Cuvée Tradition 1996
Domaine des Espiers**

Luminoso color picota; nariz fresca y juvenil, violetas, cerezas; jugoso, pleno, intenso y largo, frutalidad magníficamente fresca; un vino bien hecho que sienta bien, suave como el terciopelo, al que en todo caso puede reprochársele una cierta superficialidad y adaptación a la moda. 2000-2005.

★

Le Laurus 1996

Nariz especiado, violeta y cuero; jugoso y vigoroso en boca, taninos ásperos y angulosos; un vino franco y fogoso. 2000-2005.

★★

Domaine la Bouscatièrre 1996

Nariz interesante y especiado; jugoso y lleno en el paladar, aterciopelado y largo; un vino rico y opulento que, por desgracia, también resulta poco digestivo. 1999-2005.

★

Domaine de la Mavette 1997

Nariz muy particular, con notas minerales y cuero; áspero y compacto en boca, con buena duración; un vino fiable. 2000-2005.

★★

**Cuvée Tradition 1996
Moulin de la Gardette**

Interesante, especiado, con aromas de chocolate; compacto y vigoroso, taninos ásperos, con carácter y tipicidad. 2000-2005.

★★★

**Cuvée classique 1996
Moulin de la Gardette**

Nariz floral muy agradable; fresco y pleno, jugoso y largo; frutalidad magnífica, taninos frescos, angulosos y ásperos, y mucho sabor; un vino excelente, rico, opulento y con carácter. 2000-2006.

★★

**Cuvée Ventabren 1996
Moulin de la Gardette**

Nariz marcada por la madera, notas de humo, especias, violeta, cereza y saúco; intenso y pleno en boca, jugoso y largo, taninos ásperos, vigorosos y frescos, final fogoso y rico; un vino opulento y original, con notas de madera que se despegan algo. 2000-2005.

★★★

**Cuvée Tradition 1996
Domaine Santa Duc**

Nariz interesante y especiado, cuero, almizcle, bayas maduras, especias y humo; fruta jugosa y plenitud fogosa, apoyadas por una buena dosis de taninos ásperos y maduros. Ideal para los amantes de vinos fogosos, potentes, marcados por el alcohol. Muy propio para acompañar un asado de jabalí. 2000-2004.

★★★

**Cuvée Tradition 1997
Domaine Santa Duc**

Reservado, con notas frutales y especias; carnoso y jugoso en boca, frutalidad gustosa y taninos ásperos, final afrutado, casi dulce; un vino excelente, alegre, que llena la boca y madurará estupendamente. 2000-2007.

★★★★

**Prestige des Hautes Garrigues 1996
Domaine Santa Duc**

Nariz seductora que, sin embargo, pasa rápidamente a estar marcada por la madera; cuerpo increíblemente pleno e intenso, redondez exuberante, taninos perfectamente maduros, magistral trabajo de barrica, graso, pleno... ¡Que alguien se atreva a decir que las formas opulentas son antiestéticas! Literalmente arrollador. 2000-2006.

★★

Domaine les Teyssonnières 1996

Nariz en maduración, magníficas notas de confitura de frambuesas; jugoso, fresco, fruta magnífica y jugosa, taninos ásperos ligeramente secos; un vino fiable que sienta bien. 1999-2004.

GIGONDAS

ria: se desarrolla especialmente en los viñedos altos y produce vinos que recuerdan algo a un Syrah de Wallis.

La técnica de bodega

El manejo de una uva tan especial, que además crece en el típico clima del sur, con sus veranos cálidos y secos y los frecuentes periodos de lluvias en primavera y durante la vendimia, es algo que hay que haber aprendido. Si bien en Gigondas todos están de acuerdo en que un tinto de la región debe macerarse largo tiempo, es decir, por lo menos tres semanas, las opiniones divergen cuando se trata del despalillado. Dominique Aÿ (Raspail Aÿ), Jean-Pierre

El enólogo Eric Michel se sitúa a medio camino: "Se debe elegir la elaboración que no desbarate todos los esfuerzos anteriores en el viñedo y en la bodega. Hay que manejar la bodega con mucho cuidado. En Gigondas, ésta nunca se extenderá como en Burdeos o en Borgoña". Nuestra cata también confirma esta afirmación: hasta hoy, muy pocos viticultores de Gigondas dominan completamente la elaboración en barrica. En cualquier caso, las decepciones por parte de la madera son peores que por parte de los que elaboran en tanque. Pero cuando la elaboración en madera está conseguida, el resultado es verdaderamente excelente.

Texto: Pierre Thomas
Fotos: Heinz Hebeisen

La Garnacha para el jugo, la Mourvèdre para la fuerza...

Yves Gras, de Domaine Santa Duc, no sólo es un conocedor



Gigondas en cifras

La Denominación consta de 1.200 hectáreas de viñedos, situados sobre suelos de este municipio. Vendimian las uvas 250 viticultores: 83 poseen su propia bodega, 60 de ellas están en el mismo pueblo. Además, tres cooperativas de bodegas (Gigondas, Vacqueyras y Sablet) y dos casas comerciales vinifican Gigondas. El volumen de ventas anuales alcanza en la actualidad unos 4 millones de botellas. La botella con el escudo del pueblo grabado es oficial desde 1992.

La cosecha media sólo asciende a alrededor de 36 hectolitros por año. Gigondas (del latín iucundum, agradable) es Denominación de Origen AOC desde 1971.

de la elaboración en barrica, sino que además sabe manejar su cosecha. Su cuvée superior "Prestige des Hautes Garrigues" incluye hasta un 30 por ciento de la variedad Mourvèdre, que crece en las mejores parcelas de su finca.

Cartier (Goubert) y Alfred Haeni (Cabasse) separan sistemáticamente los escobajos, convencidos de conseguir así vinos más elegantes y equilibrados. Yves Gras (Santa Duc), Jean-Marc Autran (Piaugier) y Louis Baruol (Saint-Cosme), por el contrario, dejan fermentar la uva con el escobajo, porque piensan que esto confiere a los vinos más carácter propio, más estructura. Igualmente controvertida es la cuestión de la elaboración en barrica.

Etienne de Menthon, por ejemplo, opina que cualquier clase de elaboración en madera, tanto si se lleva a cabo en fudre, en "demi-muid" (500 litros) o en barrica, falsea completamente el vino de Gigondas. Louis Baruol replica que la barrica de madera es un invento de los antiguos galos y de ningún modo señal de modernidad mal entendida.

Los Nuevos Riojas



Han sabido subirse en marcha al tren de la renovación vitivinícola riojana con tanta audacia como desenfado. Muchos de ellos se mostraban, hasta ayer, reacios cuando no contrarios a las nuevas tendencias. Anclados en su clasicismo, del que tampoco renuncian -¡y hacen bien!-, han reaccionado, por fin, ante los nuevos aires que en La Rioja, la muy calificada, soplan a favor de la modernidad.

Algo trascendental está ocurriendo en la viticultura española. Un terremoto que afecta a las raíces de nuestra enología, cuyos primeros síntomas y sacudidas vienen de antaño, cuando en Ribera del Duero se encaramó a los primeros puestos del ranking nacional con sus tintos potentes, abundantes en taninos, de ajustada crianza en madera. Aquí se elaboran los mejores vinos rojos o tintos, que es lo mismo, de nuestro país, con cimas como Vega Sicilia. Pero luego vino Alejandro, el de Pesquera, conquistando el paladar y el corazón de Robert Parker, y sumando puntos hasta superar los 90. La apoteosis. Y mientras tanto, Rioja, la dormida, perdía sus laureles. Porque si en Ribera del Duero se apostaba por el nuevo gusto, y Alión dictaba el magisterio, los Hermanos Sastre alcanzaban la nobleza, Teófilo Reyes liberaba su creatividad, Pingus se encaramaba a las subastas de vértigo, o Valsotillo defendía la exquisita sobriedad del mejor Tinto Fino, por citar algunos ejemplos... en Rioja sólo defendía la plaza Barón de Chirel, la excepción que confirmaba la regla del adormecimiento cuando no adocenamiento. Luego irrumpió avasallador el Priorato, con sus Clos, sentenciando definitivamente la tendencia. Han tenido que pasar diez años, que puede que no sean nada, para que reaccionaran los riojanos con una apuesta decidida por los taninos dulces y frutuosos, el roble nuevo, y el añadido prudente de variedades foráneas pero históricas como el Cabernet Sauvignon. Mérito de bodegueros de apellido ilustre, como Francisco Hurtado de



Amézaga, heredero del Marqués de Riscal que fue y es santo y seña del mejor rioja. Y tras él, con la personalidad intacta de viticultores centenarios, los Muga, Bujanda, López de la Calle, Florentino Martínez, Josechu Bezares, Miguel Ángel de Gregorio, Eguren, Vallejo, Faustino Martínez o el recién llegado Fernando Remírez de Ganuza. Todos han sacado vinos de "Alta Expresión", de los que hemos ya he tenido ocasión de hablar (ver Vinum 8 y Vinum 14). No es, por lo tanto, necesario insistir en el papel interpretado por vinos como "Marqués de Vargas Reserva Privada", "Campillo Especial", "Roda I" -que fue el primero en valorar y comprar alto y justo la buena uva, mientras la suya, todavía insuficiente, la vendía a otros- "Mayor de Ondarre", "Señorío de San Vicente", "Torre Muga", "Grandes Añadas", "Pagos Viejos", "Altún". "Allende", "Finca Valpiedra", "Remírez de Ganuza", incluso el último Lander del 95, que indica lo que se avecina en Bodegas Lan, con Javier Echarri.

Pero lo más significativo es que a este puñado de bodegas sin prejuicios, que tiene como único horizonte hacer el mejor vino posible, se están incorporando marcas que hasta hace poco se sentían seguras y confortables en su clasicismo homogeneizador. La incorporación de una bodega tan exquisitamente clásica como Rioja Alta, con su "Marqués de Haro" es todo un síntoma de lo irreversible de un proceso que debe generalizarse, al menos en la línea de los vinos de máxima calidad que toda bodega que se precie debería

tener. Porque aquí no se trata sólo de color y taninos, sino de respetar la personalidad del terruño, de elaborar los vinos con las uvas de las mejores fincas, olvidando la mezcolanza habitual en los riojas de peor calidad. Jugarse la añada si hace falta cuando el clima no acompaña. Pero la costumbre de mezclar vinos de todas las zonas para conseguir un resultado homogéneo ha impedido, hasta ahora, ofrecer al consumidor una riqueza en matices y características que en Rioja resulta tan abundante como olvidada. Esta diversidad se manifiesta con toda su crudeza en los distintos tipos de suelo que hoy soportan el cultivo de la vid: suelos terciarios arcilloso-calcareos, formados por calizas, margas y areniscas, en una serie de glacis y terrazas perfiladas en la masa de los depósitos terciarios. Son profundos, más o menos cascajosos, y predominantes en la Rioja Alavesa, donde las tierras son accidentadas, de suaves colinas orientadas al mediodía, lo que les permite recibir los rayos del sol, al tiempo que están protegidas de los vientos fríos del norte por la Sierra Cantabria. El buen drenaje de las tierras en pendiente evita que se hinche la uva en época de maduración cuando pueden ser las lluvias abundantes. En consecuencia, son vinos de mucho extracto, resultan glicéricos, con pH elevado y acidez adecuada.

Estos criterios de terruño lo siguen, con más o menos rigor, bodegas de alto valor estratégico como CVNE, con su "Real de Asua", y su filial Viñedos de Contino, con "Finca del Olivo", Palacios, con su "Reserva Especial", Bodegas Roda, con "Cirsion", Bodegas Bretón, con su "Alba de

Bretón", Luis Cañas, con sus vinos "Reserva Familiar" y "Amaren", Murrieta, con "Dalmati", Palacios Remondo, con "2 viñedos", Finca Allende, con "Aurus", Montecillo, con el "Selección Especial", incluso Paternina que ha sacado un "Clos" con mejores intenciones que resultados.

Visto en perspectiva, lo que hace una década era un sólo vino, el Barón de Chirel, y hace un lustro media docena, son hoy, entre unos y otros, más de treinta. Ahora sí, Rioja puede ser considerada en justicia como una D.O. Calificada, aunque la gran mayoría de sus vinos, fundamentalmente los crianzas, sigan aferrados a un pasado que, todo hay que decirlo, sigue dando buenos dividendos. La conclusión es: ¿hasta cuándo habrá que esperar para que se establezca algún tipo de clasificación que diferencie claramente a estos nuevos vinos riojanos del común de los mortales?

Carlos Delgado



Los riojas modernos

Son los más dignos representantes de los nuevos vientos que recorren La Rioja. Bodegas, algunas clásicas, que renuevan su oferta adaptándola a los nuevos gustos, y nuevas bodegas que ya arrancan en vanguardia.

★★★☆☆

Alba de Bretón 1995
B. Bretón

La feliz armonía fruta/madera es lo mejor de su interesante buqué. Recuerdos especiados, tostados y de regaliz se ensamblan perfectamente en una feliz armonía de sabores que amplía el paladar.

★★★☆☆

Amaren 1995
B. Luis Cañas

Derrocha fruta fresca, uvas en sazón y regaliz, todo armonizado por una incipiente madera. La concentración de sabores, su mejor arma en el paso de boca, goloso y corpulento. Mejor esperar hasta que la integración sea total.

★★★★☆

Aurus 1994
Finca Allende

Espléndida frutuosidad, que una elegante madera acuna y deja un buqué perfectamente sincronizado. La notable concentración es dulcemente tánica, y realza el paladar en una sensación de plenitud y armonía.

★★★★☆

Cirsion 1998
B. Roda

Muy sugestivo. Se aprecia una gama de aromas de limpios recuerdos frutuosos y notas de madera de una finura increíble. Su gran estructura y concentración le da firmeza; resulta muy elegante. La sensación de fuerza y armonía envuelve todo el paladar y su poder le confiere un pasaporte al futuro.

★★☆☆☆

Dalmu 1995

Marqués de Murrieta, S.A.

Limpio de color y de aromas, tiene un buqué de crianza sencillo, poco desarrollado, y donde domina el componente frutoso. Fácil y de agradable paso de boca, a pesar de la notable acidez. Le falta algo más de concentración y carácter.

★★★☆☆

Faustino de Autor 1994
B. Faustino Martínez

Es uno de los más clásicos. La gama aromática bien surtida, con notas de frutillo (arándanos) especias y un toque de regaliz, le hace armonioso. Edifica una

estructura compleja y es vivo en el paso de boca. Se puede empezar a beber.

★★★★☆

Finca del Olivo 1995
Viñedos del Contino

Genial puesta a punto de una madera de lujo; aromático, además, en el que aparecen notas nítidas de arándanos, pimienta o tabaco. Rico de sabores, concentrado y amplio, envuelve el paladar con su toque goloso.

★★★★☆

Gaudium 1994
Unión Vitivinícola

Encierra la complejidad aromática de una gran madera, de un fruto claro y potente, y recuerdos de tabaco y cedro. Aterciopelado y redondo, su equilibrio y amplitud en el paso de boca lo hacen ya sumamente agradable.

★★★☆☆

Julián Madrid 1995
B. Primicia

Un vino que se manifiesta generoso de aromas, con notas de casis, de cuero, de madera suavemente especiada, sensación que se alarga hasta llenar el paladar con su estructura, su corpulencia y su tanino dulce y carnoso.

★★★★☆

Manuel Quintano 1994
Unión de Cosecheros de Labastida

Sus largos años en barrica le

ha dado fortaleza y considerable complejidad. Destaca en él su fuerte estructura, junto a un poderoso paso de boca; llena el paladar de aromas de tabaco, torrefactos o de especias, coronados por un fresco toque de regaliz.

★★★☆☆

Montecillo Gran Reserva
Selección Especial
B. Montecillo

Color cereza picota muy atractivo; potente, y de gran vivacidad. Nariz compleja, de corte clásico riojano. En boca se muestra carnoso, donde resaltan los matices especiados de una fina madera. Posee un final largo e intenso.

★★★☆☆

Real de Asúa 1994
Compañía Vitivinícola del Norte
de España (CVNE)

Un cóctel de aromas donde sobresalen los arándanos, el regaliz o la fruta madura. Es algo duro todavía en boca pero nos compensa con un espléndido y aromático final.

★★★☆☆

Reserva Especial 1995
B. Palacio, S.A.

De gran sutileza aromática, las especias en feliz unión con los frutillos confitados o el toque genial de regaliz hacen que su opulenta carnosidad, su equilibrio tánico y su largueza, sean como una bendición para el paladar.

★★★☆☆

Selección Especial M M 1994
B. Marqués del Puerto

Impecable, tanto su color rojo cereza, como su buqué, en el que las distintas notas se funden lentamente. Ya en boca desarrolla un excepcional equilibrio, con su tanino perfumado, maduro y concentrado que colma los sentidos e ilumina el entendimiento.

★★★☆☆

Valsacro Crianza 1997
B. Valsacro

Un color realmente atractivo, picota con tonos cárdenos y cubierto. Los aromas muy bien ensamblados, notas de fruta madura junto a una vainilla fina y prudente. Destaca su carnosidad suave y hecha, lo hace redondo y pulido.



Sencillamente...

Viña Pedrosa



El potencial de desarrollo de la "Tinta del País" marca el estilo y personalidad que define la enorme complejidad de los vinos de nuestras bodegas. Vinos elegantes y con carácter, con buena estructura y taninos que garantizan una larga vida en botella, y una mayor permanencia en el recuerdo de quien ha tenido la fortuna de disfrutarlos.



Bodegas
Hnos. Pérez Pascuas,
S.L.

Ctra. Roa s/n. 09314 - Pedrosa de Duero (Burgos)
Tel.: 947 53 01 00 / 44 - Fax: 947 30 00 02



Puerta abierta al vino virtual

La pareja de hecho del equipo Team con Centrisa, una importante compañía especializada en todos los niveles de comunicación, ha dado ya sus frutos. La criatura se ha bautizado al estilo principesco, a bombo y platillo y con un nombre que ocupa un par de líneas: "Enciclopedia Virtual del Vino, aguardientes y licores autóctonos de España, Portugal e Iberoamérica".

Los usuarios encontrarán allí información detallada sobre 1.600 bodegas productoras y sobre 4.100 marcas. Las cifras revelan un ingente trabajo de recopilación, pero, aún por encima del alarde tecnológico, sorprende la visión moderna de tantas empresas que ya no se limitan al desarrollo de la producción y a los avances de la investigación, sino que no dudan en sumarse a las fórmulas comerciales que, sin duda, inauguran el futuro, la información y venta más amplia, directa y eficaz.

El proyecto ha contado con el apoyo del programa Atyca del Ministerio de Industria y, en lo formal, con la colaboración de la Academia Española de Gastronomía.

El resultado es una obra de consulta obligada tanto por los profesionales del sector como por los con-

sumidores. Es una mina de información acerca de vinos, bodegas, zonas productoras, mercados y noticias de actualidad. El usuario puede obtener generalidades o profundizar en campos detallados de su interés o datos muy específicos sobre cada referencia.

Actualmente el catálogo reúne a 805 de los vinos embotellados de calidad, pero el trabajo continúa y, a lo largo del año 2000 espera haber incorporado los vinos de mesa sin indicación geográfica y los graneles, hasta cubrir diez mil bodegas y 17.000 vinos.

La utilidad de esas páginas para el sector vitivinícola es innegable puesto que se trata de un ámbito muy individualizado, compuesto en su mayoría por empresas pequeñas y medianas, con características, medios y objetivos muy diferentes. Aquí, tanto en la información propia como en las páginas de actualidad, acceden a un espacio único que favorece el encuentro y facilita la gestión comercial y empresarial, poniendo a su disposición incluso la legislación que rige en diferentes países.

Viña Mein

El renacer de un clásico

Viña Mein es una de las pocas bodegas españolas que además de hacer un vino con personalidad, funciona como casa rural. Apartada de todos los caminos transitados, es un verdadero remanso de paz. En sus dominios, el sosiego y el silencio campestre solo es alterado por el canto de los mirlos. En este idílico paisaje, desde donde se divisa el monasterio de San Clodio, en Ourense, rodeado de viñedo y bosques, y con un vino exquisito, la casa ofrece al aficionado la posibilidad de poder escaparse a un lugar que se parece mucho al paraíso.





Para Javier Alen, el vino es una aventura vital en contacto con la naturaleza.

Los buenos proyectos a veces germinan por casualidad, sin plantearse inicialmente el resultado final. Hace doce años en una reunión de amigos, en Leiro, surgió la idea de elaborar un poco de vino para consumo propio. Nada del otro mundo si se trata de Galicia, donde existen casi tantas bodegas como casas. En este grupo enseguida destacó Javier Alen, por su decidida vocación y por contar con el tiempo suficiente para acometer la tarea de organizar una pequeña bodega. Quince años ejerciendo la profesión de abogado le habían enseñado que el mundo de los negocios es frío y algo inhumano. Pero los amigos no le dieron elección: “Fue una decisión tomada por los demás, a dedo. Yo, que no quería trabajar en la dirección de empresas, de pronto me veo empujado a convertirme en empresario”. La propia naturaleza de la empresa presentaba dificultades atípicas: en la comarca orensana del Ribeiro no resulta nada fácil comprar una viña con las características requeridas para la aventura. Hasta que un buen día aparecieron la casa y la viña de Meín. No eran gran cosa: una ruina de casa y una viña perdida y ahogada entre el bosque y la maleza. La rehabilitación comenzó por acondicionar la tierra y plantar dos hectáreas de Treixadura, uva autóctona que estaba amenazada de desaparición.

“Lo cierto es que tuvimos la gran suerte de contar con José Antonio Iglesias, director

de la Estación Enológica y uno de los grandes expertos españoles (hoy ya fallecido). Él fue quien diseñó el futuro vino de Viña Meín, con la plantación de otras variedades como la Loureira, Albilla, Torrontés y Albariño en los terrenos que poco a poco se iban adquiriendo. Tanto le entusiasmó nuestro proyecto que planteó la posibilidad de pertenecer a la sociedad aportando, además de sus conocimientos, su pequeña viña, cosa a la que accedimos encantados”.

Después de esto casi eran terratenientes; entre todos juntaban unas 9 ha. de viña joven pero con cepas autóctonas de calidad y plantadas en terrenos elegidos para cada variedad. Quedaba la tarea de poner en pie una bodega que sirviera de laboratorio definitivo de sus ilusiones. Y al tiempo que se construía, compraban las tres últimas hectáreas en Gomariz, cerca de Vilerma, hasta completar las 12 hectáreas que poseen en la actualidad.

En consonancia con el espíritu fundacional de elaborar un vino de alta calidad, Viña Meín pronto entra a formar parte del grupo de pequeñas bodegas que han sabido dignificar el Ribeiro, como Emilio Rojo, Vilerma, o Viña Martín. Gracias a ellas, en el Ribeiro está surgiendo un raro fenómeno que afecta a todo el sector. “Es verdad que se sigue abandonando viña, en líneas generales -comenta Javier-, pero afortunadamente cuando se replanta alguna nueva, los viticul-



que afecta a todo el sector. “Es verdad que se sigue abandonando viña, en líneas generales -comenta Javier-, pero afortunadamente cuando se replanta alguna nueva, los viticultores suelen recurrir a variedades autóctonas nobles, generalmente la Treixadura”.

La calidad de los vinos de Viña Meín se basa principalmente en la utilización de las variedades autóctonas, un cuidado primoroso de la viña y la selección de los racimos en vendimia. Pero nada, o poco, se puede hacer si no se cuenta con las condiciones óptimas para elaborar. El lagar es pequeño, agradable y dotado de un equipamiento moderno y funcional. Diseñada para trabajar con comodidad, la bodega tiene una capacidad de 120.000 litros, cifra que casi se alcanzó en la cosecha del 99, con 100.000 litros producidos.

Viña Meín cuenta, además, con un asesor de excepción: Emilio Vidal, un maestro conocedor de todos los secretos del Ribeiro. Un profesional que concibe el vino como algo singular, al que es necesario dejar que se exprese de acuerdo con sus condiciones y personalidad.

Adosada a la bodega, y rodeada del embrujo de esta tierra entrañable, se ha reedificado la antigua casa, que cumple hoy las funciones de albergue rural. La nobleza de la piedra, la intrínseca calidez de la madera

o del barro cocido, acogen a los huéspedes en las seis habitaciones disponibles, cada una con una decoración diferente. En ella se puede realizar un copioso desayuno en el que todavía cabe la posibilidad de comerse unos succulentos huevos fritos, de los de antes, sí, puestos por gallinas “gourmet”, que picotean sueltas y eligen únicamente sus caprichos naturales. El conjunto casa-bodega se apoya en una oval y formidable roca, independiente, que se hunde al menos 15 metros en la tierra y que sobresale unos cuantos más. Su redondeada punta se convierte en otero desde el que se divisa un amplio valle que cae en suave pendiente hacia los dominios del río Avia. Resulta un conjunto encantador, en el que resalta la elegancia sobria que confiere la piedra granítica, semi escondida por la parra virgen, la madera oscurecida por el tiempo y el terruño agreste. Paisaje ligado a la viña desde la fundación de San Clodio, en el siglo XI. Este monasterio, según la tradición, fue el primer lugar del Ribeiro donde se plantaron cepas de “vitis vinifera” traídas por los monjes cistercienses.

Viña Meín ha contribuido de manera eficaz a recuperar aquel Ribeiro magnífico, que enamoró al mundo y por el cual el inglés pagó fortunas, primero, y arriesgó su vida, después, cuando le fue vedado por los avatares de la política.

Bartolomé Sánchez

Sánchez Migallón preside a los enólogos de todo el mundo

Por primera vez en la historia de la prestigiosa institución con sede en París, un español ocupa por votación la presidencia de la Unión Internacional de Enólogos. Los 25 compromisarios eligieron a Vicente Sánchez Migallón para dirigir el ejercicio del próximo trienio, hasta el año 2003.

La UIE es la organización vitivinícola no gubernamental más importante del mundo, agrupa a unos 20.000 enólogos de 13 países de Europa y América y guía la investigación y el trabajo profesional de la enología en el mundo. Nació en 1965, y desde entonces se han ido alternando en la presidencia franceses e italianos. En 1991 otro español, Ramón Viader, ocupó el puesto por designación, a la muerte de su antecesor, pero ahora los votos de la mayoría son un reconocimiento al alto nivel del sector vitivinícola español y de sus profesionales.

Sánchez Migallón, a sus 37 años, sustituye en el cargo al italiano Pietro Pittaro, que instituyó la ficha unificada de cata, coordinada con la OIV. Es ingeniero Técnico Agrícola especializado en Industrias Agroalimentarias, dirige la Central Enológica de Manzanares, asesora a bodegas de todo el país y, durante años, viene presidiendo en España la Federación de Asociaciones de Enólogos.

Tomó posesión de su cargo en la asamblea de Zurich, a principios del pasado noviembre, y en su discurso de investidura expuso los objetivos de su mandato que pasan por impulsar la incorporación a la Asociación de los países que se han suma-

do más recientemente a la producción de vino, como Australia o Sudáfrica.

La línea de trabajo más importante es la unificación de legislaciones de los diferentes países y la homologación de la formación de enólogo con rango universitario, por la publicación definitiva de una ley que regule la actividad laboral y por la exigencia de que sea siempre un enólogo quien se responsabilice de autorizar la comercialización de cada partida de vino que sale de la bodega.

ARCO triunfa

Las bodegas Marqués de Griñón, Lagunilla, Marqués de Monistrol y Berberana, que constituyen el grupo Arco, han reunido 10 medallas en el Internacional Wine Challenge de Londres, uno de los más prestigiosos concursos internacionales.

El oro fue para los tintos Reserva 94 de Lagunilla y Berberana. Griñón consiguió otras dos medallas para los vinos elaborados con Petit Verdot y Sirah de Dominio de Valdepusa. La plata para el Berberana 89, para el Marqués de Griñón reserva 94 y el Tempranillo 97; obtuvieron medallas de bronce el Cabernet Sauvignon 96 de Dominio de Valdepusa y dos Malbec de las marcas argentinas asociadas, Martins 97 y Marqués de Griñón Dominio de Agrelo 1997.



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

venta:

Andalucía: Bollullos del Condado, Avda. Constitución, 41, Cádiz: Ancha, 27. Huelva, Galería de Hipercor, Ronda Norte Continente. Jerez de la Frontera: Aeropuerto de Jerez, Arcos 4, Avda. Los Naranjos Bo. 1 Avda. Solea, 6, Ctra. Cortes Fte. Gasolin. , Comercial San Benito, Evora, 10, Fermín Aranda, 10, Frente Residencia Sanir, Galerías de Hipercor, i Junta Fomento del Hogar, Por- Vera, 47, Puerta del Sol, 20, Pza. Arenal, 9, Pza. Romero Martínez, Racimo, 8, Híper Galería Comercial Ponti. La Palma del Condado: Pza. España. Puerto de Santa María: Milagros, 10, Lib. Ba, Centro Comer. "El Paseo" Loc, Largas, 69, Lib Zorba, Urbaniz. Fuenterrabía, Sor Cuatro Papelería, Avda. de la Paz 3-4. Puerto Real: La Plaza, 140, Rey Católico. Rota: María Auxiliadora, 34, San Fernando: CC. Bahía Sur L-11, Real, 83 (Frente Cine). San Juan de la Arrinconaz: Juan de la Cueva, s/n. San Lúcar de Barrameda: Avda Andalucía, C. Comercio Barrameda, 103, Carmen Viejo, 24, Carril de San Diego, 36, Sevilla: Aeropuerto de Sevilla, Bami/ Luca de Tena, Estación Santa Justa, Galería-Hipercor, Hipermercado Continente, Corte Inglés, Pza. de Armas, Estación K República Argentina 23, Reves Católicos 5, San Pablo/ Cristo Calv. , Virgen de Loreto, 39. Villanueva del Ariscal: M. Castaño Silva, s/n. **Asturias:** Avilés: Ribero. Gijón Alfredo Truan Alvarez Garaba, Comerc. Costa Verde, Continente Calzada, Emilio Tuyá, Fernández Vallen, General Mola, Los Fresnos, Tomás Sara Desa (Uria). Mofres: Guillermo Sopoliz. Oviedo: 19 de Julio, Avda. Galicia, C. Com Las Salesas, Las Salesas, Milicias Nacionales (Oria), Pza. Longoria Carbajal, Ramón y Cajal. **Castilla-la Mancha:** Albacete: Pza. Gabriel Lodares s/n. Alcázar de San Juan: Castelar, Dr. Bonardell, 24. Campo de Criptana: Castillo, 8. Ciudad Real: Mata, 13, (Centro Comercial Eroski), Paloma, 4, Mercadona, Postas (kiosko mercado), Pza, del Pilar, Pza. Mayor. Daimiel: General Espartero, 2. La Solana: Torrecilla, 16. Manzanares: Pza. General Moscardó. Puertollano: Goya, 15 (comercial Moisés), P. de San Gregorio. Tomelloso: Pasaje Iglesia. Valdepeñas: Veracruz, 3, Pza. España (papelería Hezquer). **Castilla y León:** Aranda de Duero: Castilla, Los Caídos, Virgencilla. Astorga: Obispo Alcolea s/n. La Bañeza: Dr. Palanca, 2. Burgos: Avda. Cid, 2, Bilbao Del Cid, España, General Mola, Las Calzadas, Miranda (estación autobuses), Reyes Católicos, San Lesmes, Santo Domingo, Vitoria. León: Calle Hospital, 1, Campus de Vegazana, Covadonga, 14, Fray Luis de León, 21, General Sanjurjo, 19 Pl. Renueva s/n, Plaza Calvo Sotelo, Pza. Pícaro Justina, Pza. Saenz de Miera, Roa de la Vega, 30. Medina Del Campo: Padilla, s/n, Pza. Mayor. Peñafiel: Calvario, 8. Miranda de Ebro: Fco. Cantera, s/n. Roa de Duero: Pza. Española, s/n. Tudela de Duero: 24 de Diciembre, 22. Valladolid: Constitución, 2, La Esperanza, 32, Noria Molina (frente Barclays), Turina 1, Claudio Monzano, s/n Esq. Sta María, Estación de Autobuses, Kiosko La Chata, Atrio de Santiago, Pº Zorrilla, 44 y 130 -132, Pza. Calño Argales, Pza. España (frente Banco España), Pza. Los Ciegos, s/n, Pza. Mayor (esquina a Calle Jesús), San Dovar, Zona Comercial Pryca, 2. **Cataluña:** Barcelona. Av. Diagonal Ca Arenas, Av. Diagonal Corte Inglés, Av. L'Argentera Est. Francia, Av. República Argentina, 173, Avd. Diagonal, 549, Avda. Diagonal Baimes, 506, Avda. Gran Vía Fte. 588, Caputxins Nou Rambla, Cl. Wad-Ras, 203, Estación de Sants (Renfe) Gran de Gracia, La Rambla Estudios/Fte Sep, Mallorca Padilla, Metro Diagonal Pasillo Sa, Nicaragua 100, Pa Catalunya, P. Catalunya Corte Inglés Pa Sanz Josep Ortot, 9, Po. Farra I Puig, Po. Gracia Provenza, Po. La Rambla Camaletes, Po. de Gracia/Diputació, Po. de Gracia/Gran Vía, Rb Catalunya Diputación, Rb. de Catalunya, Recinto Makro, Redi. Valle de Hebrón, S. Antonio M. Claret, Sant Joan, Sant Pfr, Santa Mónica/Comandanc, Tamarit Esquina Viladomat, 140, Vía Augusta, 160 y 237, Villarom. Badalona: R. Multigala (G. Continente), Cafra de Mar: Ctra. Nacional II Km. 651 Pryca. Canet de Mar: San Perf. Castelldefels Paseo Marítimo 193, El Prat de Llobregat; Aeropuerto Barcelona, Sal. Nal. , Term. B Piso Sup, Term. Internacional, Autovía Castelldefels, Granollers: Pa Corona s/n, Pa Maluquer I Salvador, Hospitalet: Estación Metro Gran Vidalef. Malgrat de Mar: Cl. Carme. Manresa: Avda. Bases de Manresa s/n, Pron. Gral. Prim. Mollers Del Valles: Rb. Civaller, s/n. Sabadell: Avda. FMncsc Madta. San Cugat del Vallés: Ctra. San Cugat a Rubt. Tarrasa: Nou de Sant Perf, 49, Pryca a-18 Km 17. 8. Vilafranca del Penedés: Fugent D'Ort, s/n. Pere III, J. Ferrer, 78, Nuestra Señora, Avda. Tarragona, 32. Gerona: Cl. Estación Renfe, Cr. Barcelona, Pza. Independencia. Camprodon: Cl. Valencia. Figueres: Estación Renfe. Olot: Criviller, San Rafael. Puigcerdá: Estación Renfe. Ripoll: Pa. Clave. Santa Coloma: Cl. Lluís Mon. Tarragona: Avda. Cataluña, 22 E-Baix, Ctra. Reus, Estación Renfe, M. Montoliu, Pere Martell, 24, Plaza Imperial Tarraco, Rambla Canto Hnos. Landa, Rambla Canto Pint Rambla Nova, 99 y 114. Amposta: San José, 16. Cambrills: Pescadores, 9. El Vendrell: Baisada Sainz Nique, 1 4, Doctor Robert, 28. Reus: Avda. Carrilez, 39, Local 3, Avda. Mariano Fortuni s/n, Madre Nolas, 59, Pascig de Mata Estacio, Pl. Ocas 8, Plaza Mercadal Kiosko 6, Pza. Llibertat, 2, Pza. Pastoreta, 2, Rabal Jesús, 37, Riera Miró, 38. Salou: Barcelona, 45, Po. J. Jaume I Formentor Via Roima Local 2. , Jaume Muguez, 4. Avda. Padre Ceremonios, Cam. Miami. Lleida: Alcalde Rovira Roure 6, Avda. Valdelaparra, 29 Democracia, 30, Lb Terrant, Lluís Companys, 4, Obispo Marlin Ruano, 3, Pi Margall, 11, Pza. Paneria s/n, Rambla Ferranz, 25, Sarazibar 2. **Galicia:** Orense: Alejandro Pedrosa, 86, B. Arnoya, 8 El Puente Avda. Babanar, 65 Bajo, Avda. Buenos Aires, 157, Avda de Buenos Aires, 7 Bajo, Bedoya, 2, Blanco Rajoi, 25, C. Progreso, Ctra. de Celanova s/n, Doctor Vila, 12, Lib. Estación de Autobuses, Estación de Ferrocarril, General Franco, 56, Gruedelo, 102 Bajo, José Antonio, 53, Juan XXIII, 12, Lamas Carvajal, 46, Marcelino Suárez, 2 Parada de Autobús, 10, Paz Nova 4, Pza. de Cervantes s/n, Queipo de Llanos, Ramón Puga, 19 Bajo Rosalía de Castro 15, Rua do Paseo, 3i, Rua do Paseo, 15, Saenz Díez, 51 Bajo, Samuel Eiján 12. La Coruña: Santiago Riveira, Pza. Concello, 19. Santiago: Alférez Provisional, 5, Avda. Figueroa, 12, C/del Hórreo C/República del Salvador 1, Canton del Toral, 7, Doctor Tejero, 20 Bajo Esquina Rua Nueva s/n, FMY Rosendo Salvado, 8, Galerías, 19, Hórreo 60 Entresuelo, Lisboa l-17 E-1, Pol Fontiñas P Baixa L-18 F-2, República Argentina, 3 y 11, Rua de Villar, 49 Bajo, Rua Nova de Abaixo, 10 y 16, Santiago de Chile 3- 2º C, Aeropuerto de Santiago. Pontevedra: Benito Cobal, 1, Estación Ferrocarril, Peregrina, 13, Pza. de España, l, Sagasta 8. Tui: Augusto González Besada, 18, Calvo Sotelo s/n.

O Grove: Pza. de Arriba. Bayona, Carabela La Pinta, 19. Bucu: R. Castelao Eduardo Vicent. Caldas: Mateo Sagasta, 10. Cangas: Avda. Bleu, 2, Méndez Núñez, Real, 13. Nigrán: Priegue Rejas. Vigo: Aeropuerto, El Duayent, 10 Estación de Ferrocarril, García Barbon, 107, Gran Vía, 25-27, M Verdiales, 4, Urzaiz, 116, Velázquez Moreno, 20. Vilagarcía Arzobispo Lago. **País Vasco:** Bilbao: Aeropuerto Sondica Apunto Baeschin 15 Ab, Avda. Maradiaga, 47, Barrenacalle, 4 Bilbao Anden, Bilbao Vestíbulo, Blas Otero 5, Carlos VII 23, El Cano, 27, Estación Neguri, Euskalduna, 6, General Castaño, 39, General concha, General Eguía, 16, Gran Vía, 1, Hernau 42, Heros, 11, Ibaondo, 2 (Romo), Iparaguirre, 67, J. Urrutia (AMR), Las Mercedes, 31, M. Elorza (Llod.), Polígono Ibarzaharra, Pza. Cruces Pza. Ensanche, Pza. San Pedro, Tienda nº 2 Bilbondo, Urgoiti, 14 (Arri), Zubibitarte, 11. Alcora: Avda. los Chopos, 79. El Ciego: Marqués de Riscal 15. Mondragón: Maisu Arana, 3. Oyón: Mayor, 7. San Asensio: Felipe Corres, 5. Vitoria: Dato, 14, Sienas de Jesús Gorbea, 44 El Prado 2, Independencia 2-6, Sancho El Sabio, 1, Pza. España, 2, Ricardo Buesa B-Bajo, Florida, 28, Rioja, 4, S. Francisco, 14, Plaza Emperador Carlos I, Arana, 31, Avda. Judizmendi, 15, Híper Eroski, General Alava, 1, Andalucía 3. **La Rioja:** Ezcaray Santiago Lope, 10. Haro: Vega, 3 y 23 Bartolomé Cosio. La Bastida: Mayor, 16. Laruardía: Mayor, 35. Logroño: Chile, 16, Pérez Galdós, 72 Bajo, Pza. Espolón, Gran Vía, 2, Parque del Semillero, Murrieta, 63, Vara del Rey 35, Pza. Doctor Zubia, Avda. Colón, 11 y 51, Doctores Castroviejo 19. Miranda de Ebro: San Agustín 32, Comunerros de Castilla, Logroño, 2. Imagro, 34. **Madrid:** Aeropuerto Salidas Internacionales, Agustín de Foxá, 22, Alcalá, 131, Alcalá, 198, Alcalá, 46, Alcalde Sainz de Baranda, 50, Alfredo Marquerie, 8, Anastasio Aroca, 14, Ascao, 33, Avda. Manzanares, 72, Avda. Moratalaz, 199, Avda. Alberto Alcocer, 30, Avda. Oporto, 28, Avda. Real Pinto, Barquillo, 22, Blanco Argibay, 112, Bravo Murillo, 105, Bucaramanga, 2, Camino de Vinateros, 119, Canarias, 38, Cañada, 21, Cdnal. Herrera Oria, 78, Cebrenos, 100, Cebrenos, 40, Conde de Peñalver, 78, Condesa de Venadito, 11, Corazón de María, 43, Costa Brava, 26, Ctra. Barcelona Km-12, Cuesta de San Vicente, 4, Dr. Esquerdo, 82, Espinar, 23, Fenelón, 5, Fernández de los Ríos, 77, Francisco Gervás, 8, Francisco Silvela, 52, Fray Bern. De Sahagún, 24, Gl. Marqués de Vadillo, 1, Guillermo Pingarrón, 3, Guzmán el Bueno, 133, Hilarión Eslava, 2, Illescas, 103, José del Hierro, 52, José Ortega y Gasset, 29, López de Hoyos, 73, Manuel Marañón, 8, Marqués de Viana, 18, Marroquina, 41, Melchor Fdez. Almagro, Miguel Servet, 3, Naves, 30, Nuria, 36, Oliva de Plasencia, 206, Orense, 2, Pan y Toros, 939, Picos de Europa, 6, Pintor Rosales, 2, Pizarra, 3, Plaza Conde Casal, Plaza de las Cortes, 6, Princesa, 70, Princesa, 77, Príncipe de Vergara, 270, Paseo Acacias, 37, Paseo Castellana, 18, Paseo de la Habana, 11, Paseo de las Delicias, 128, Paseo de las Delicias, 78, Paseo Reina Cristina, 12, Puerta del Sol, 11, Pza. América Española, 2, Pza. Independencia, 10, Pza. La Remota, 12, Pza. Manuel Becerra, Raimundo Fdez. Villaverde, 18, Ricardo Ortiz, 30, Ríos Rosas, 57, Rufino González, 26, San Gerardo, 23, San Juan de la Cuesta, 2, San Millán, 1, Santa Engracia, 143, Santa Engracia, 96, Santiago Compostela, 64, Torrelaguna, 87, Trafalgar, 2, Vicente Espinel, 15, Villamil, 15, Villapalacios, 31, Virgen del Carmen, 9, Vital Aza, 48. Alcalá de Henares: Vía Complutense, 117. Alcobendas : Av. de Europa, 13, Av de la Guindalera s/n, Ctra. Nacional I, Km. 9, Santiago Apóstol, 8. Alcorcón: Avda. Lisboa, 6, Cáceres, 6, General Dávila, 25, Pza Constitución, 13, Timanfaya (San José de Valdearas). Aranjuez: Av. Infantas. Cienpuzuelos: Jerónimo del Moral 1 Collado Villalba: Playa Samil, 14. Colmenar Viejo: Hoyo de Manzanares, Pintor Sorolla, 1. Fuenlabrada: Comunidad de Madrid, 1, Plaza 11. Galapagar: Concejo, 8, Los Cantos, 2. Getafe: Av. Aragón, 28, Av. Juan Carlos I, Madrid, 85, Pza Estalacritas. Las Rozas: Pza. Madrid, 1, Parque París. Leganes: Av. Dos de Mayo, 2, Av. Mendig-Garriche, 16, Av. Portugal C/V Av Fran, 16, Av. Universidad, 25, Ctro. Comercial Parque Sur, Concepción, 12, Doctro Fleming, Parque Sur. Majadahonda: Avda España. Manzanares del Real: Av. Madrid, 1. Mostoles: Las Palmas, 11, Magallanes, 35, Tamarindo, 13. Navalcarnero: Gl. De la Veracruz, Pza. Sevilla. Parla: Isaac Albéniz, 10, Río Tajo, 15. Pinto: Pza. Egido de la Fuente. Pozuelo: Ctra. N- VI K. 12,50. Pozuelo de Alarcón: Pza Padre Vallet. S. Lorenzo Escorial: Juan Toledo, 54. Tres Cantos: Av. Descubridores, Vado 21. Valdemoro: Pza. Cánovas del Castillo, 8. Villalba: Estación de Renfe. Villaviciosa: Duero, s/n Local 14. **Murcia:** Alcantarilla: C/Mayor, 99. Archena: Avda El Carril 37. Bullas: Miguel de Cervantes 10. Cartagena: Mayor 21, Pryca. El Palmar: Mayor 60. Jumilla: Cánovas, 70, Juan XXIII, Quiosco Teatro Vico. La Copa de Bullas: Comunidad Autónoma, 25. Lorca: Oltars Vicente. Molina de Segura: Mayor, 69. Mula: Ortega y Rubio, s/n, Pza. Ayuntamiento, 11. Murcia: Avda. José Antonio, Jerónimo de Roda, s/n, Continente, El Corte Ingles, Pryca, Trapería 9. Yecla: Esperanza 5, San Antonio 63, San Pascual 134. **Navarra:** Barakain: Pza Tilos 2, Avda. Central, 4. Beriozar: Hipermercado Eroski. Cizur Mavor: Santa Cruz, 55; Erreniega 18-20. Pamplona: Avda Larraona (Pasaje Luna), Avda Galicia 1, Avda Pio XII s/n, esquina Rioja y 16, Avda S. Ignacio (kiosko Ignacio) Benjamín de Tudela XIV, Amaya, Conde Olivato s/n, Estafeta 36 (Casa Libro), Irunlarrea Hospital NA, Cl. Martín Azpilixueta 1, Cl. Mo de Ecoyen 2, Cl. P. Calatayud 11 (Mercado), Cl. Pro. De La Oliva s/n, Clmo de La Oliva 58, Clmo De Urdax, 30, Jardines Taconera S/n, Plza Obispo Irurita 1, Pza Castillo 28 y 38, San Cristóbal 31, San Francisco 34 Bajo, San Saturnino 18, Santesteban, 4, Santo Domingo 29, Tra. Acella 4. **Valencia:** Alcoy: El Cami, 67, Murillo, 27. Alicante: Avda. Rambla Méndez Núñez, 12, El Corte Inglés, Plaza Gómez Ulla, Albaterra, José Cánovas, 32. Caspe: Parque, 10. Elche: Jorge Juan, Continente. Elda: Ctra. Sas Hospital s/n. Finnestrat: Continente. Muro de Alcoy: V. De los Desamparados, 23. Novelda: Reyes Católicos. Pinoso: Cánovas del Castillo 6. Villena: C/Luciano López Ferrer. Requena: Capitán Gadea, 11 El Carmen, 10, General Valera, 25, San Agustín, 4. Valencia: Andén Estación Norte, Barcelonina, 2, Burriana 2, Colón, G. Vía Fernando El Católico, Gran Vía Marqués del Turia, 47, Nuevo Centro Quiosco, Pintor Sorolla, 26, San Vicente, 61. Chirivella: Gran Turia, 114. Utiel: Real, 24. Manises: (Aeropuerto Manises).