



EL MILENIO DE LOS VINOS

**AÑADA DEL 99
MUCHO Y BUENO**

**RIBERA DEL DUERO
los mejores reservas
del 96**

**ARZAK, el rey en la
corte de los cocineros**



Un brindis con Vinum 2000

Los agoreros, milenaristas y demás visionarios que predijeron grandes males sobre la humanidad por el efecto 2000, con caída de satélite artificial sobre nuestras cabezas inluida, se han quedado sin trabajo. Solo predijeron desgracias y no supieron conectar con el entusiasmo colectivo, ni adivinar las muchas venturas que sin duda traerá la nueva forma gozosa de ver la vida. Pueden imaginarse ya que los que amamos el vino, lo bebemos y hablamos de él -gente sabia por naturaleza y de un humor incombustible- estábamos vacunados de antemano.

Así que hemos decidido cambiar el dichoso efecto desgraciado por otro efecto amable: a milenio nuevo, ideas nuevas.

Nuestro buscador de vinos en Internet (en la dirección: http://www.vinum.com/es/guia/catas/catas_search.msql) les ofrece ahora más de 2.000 vinos analizados por nuestro panel de cata.

Menos virtual, y sobre papel impreso, en este número echamos una larga mirada hacia atrás, nada menos que mil años de historia vinícola, en un viaje mental para recordar cómo el vino, tal como lo conocemos hoy, es producto de la inventiva humana, del tesón y de la casualidad, a partes iguales.

Volviendo la vista al futuro, el año 2000 tiene para nuestra revista un significado muy especial: nuestra casa madre en Suiza cumple 20 años de existencia, una celebración a la que nosotros en Vinum España nos uniremos con nuestro número 20. Nada menos que 2.000 vinos estarán presentes en la fiesta de cumpleaños en otoño, en Zürich, en lo que será quizás la degustación más grande celebrada hasta el momento.

No tantos vinos pero igualmente exquisitos se podrán degustar en Jerez de la Frontera, en el salón Vinoble 2000 (del 10 al 13 de mayo), la segunda edición del acontecimiento más importante organizado por Vinum España: el encuentro de los más raros, nobles y exquisitos vinos del mundo, generosos y licorosos, los vinos de meditación.

Y por todo ello, les anuncio que nos pondremos un traje nuevo, como es de rigor en los grandes festejos: nuestro número de junio estrenará contenidos renovados y un diseño acorde con el milenio que se avecina. Nos pasaremos un año brindando por todos ustedes.

Heinz Hebeisen

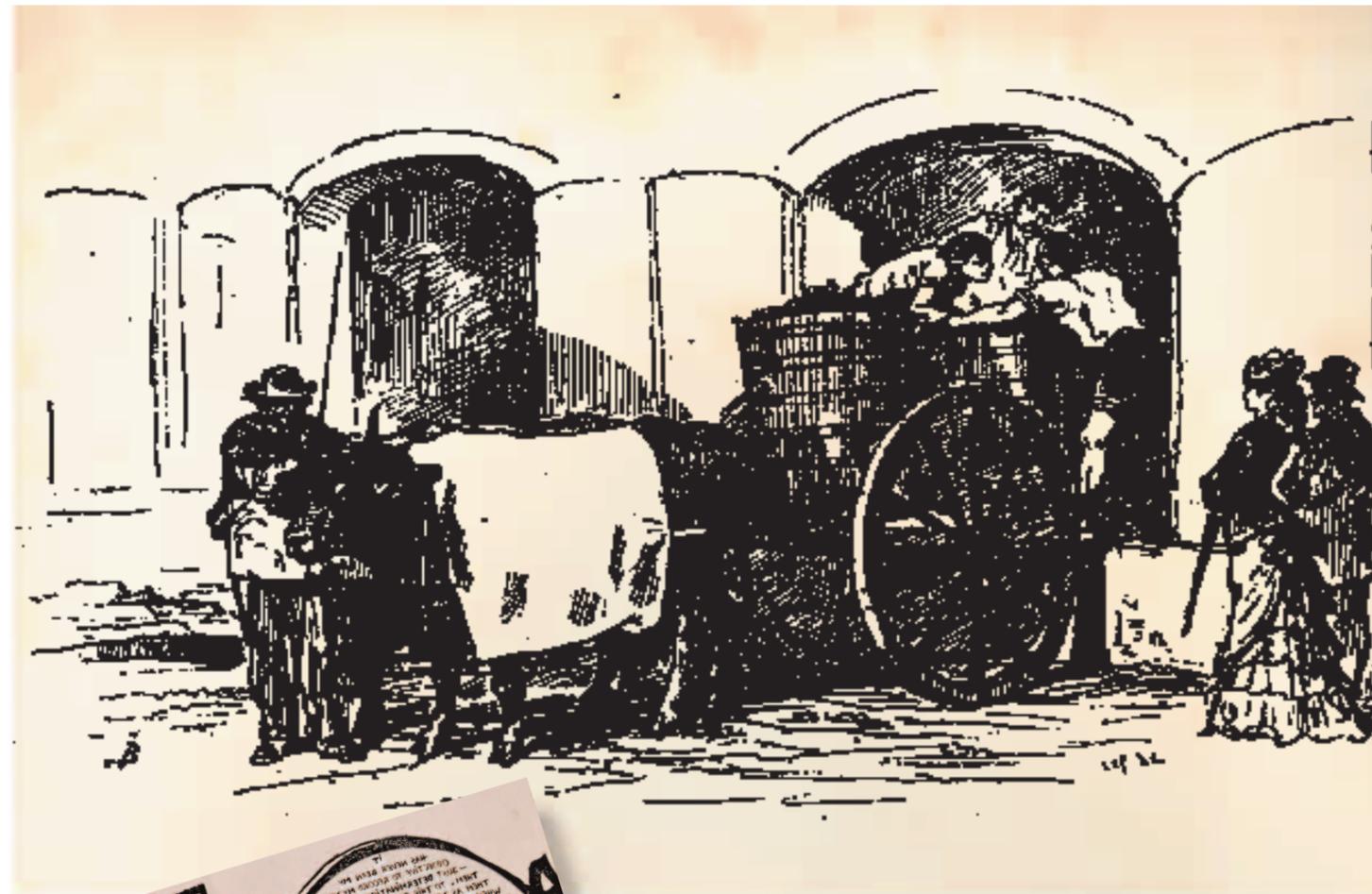


DEL 1001 AL 2000

El milenio de los vinos

Durante los primeros 900 años del milenio que ahora termina, la viticultura fue un oficio clásico, transmitido de generación en generación. La introducción de la electricidad y del motor fue lo que transformó radicalmente el trabajo en el viñedo y la bodega en el último siglo. La investigación enológica limpió, pulió y redefinió el propio concepto de vino hasta hacerlo irreconocible con el paso del tiempo.

Pág. 16



Vinos para el siglo que viene

¿Qué cuatro vinos del milenio que ahora se acaba no deberían faltar en las bodegas de los redactores de Vinum el milenio que viene? Por sus respuestas los conoceréis.

Pág. 41



«Mi vino...»

Vinum ha pedido a seis vinicultores de seis países que representasen para nosotros su filosofía del vino (lo que el vino significa para ellos hoy, a principios de una nueva época) en collages de palabra, línea y color. Lo que hemos recibido han sido seis auténticas obras de arte.

Pág. 29



VINUM FEBRERO • 2000

Blanco Duero, rojo vino

En una tierra extrema, de tórridos veranos y duros inviernos, solamente el otoño es ameno y plácido junto al Duero, y no sólo porque en su dorado curso maduren las uvas y se llene de aromas y de olores el vino.

Pág. 60.



VINUM FEBRERO • 2000

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

NOVEDADES:
Lo último en el mercado español 14

DEL 1001 AL 2000:
Mil años de descubrimientos, casualidades y hallazgos técnicos que cambiaron radicalmente la viticultura 16

MI VINO
Seis famosos vinicultores de seis países expresan su experiencia con el vino a través del arte, en exclusiva para Vinum 29

VINOS PARA EL MILENIO QUE VIENE
Los vinos del siglo XX que los responsables de Vinum de cada país querrian seguir bebiendo en el siglo XXI 41

AÑADA DEL 99, GRANDES COSECHAS, GRANDES PRECIOS:
Un repaso a una vendimia buena y abundante 48

PRIMER, LOS PRIMEROS EMBAJADORES DE LA AÑADA
Los vinos jóvenes proporcionan un primer indicio de la calidad del vino del año. Una moda que empezó en Beaujolais 54

BLANCO DUERO, ROJO VINO
Un viaje por el curso del río que da nombre a una de las denominaciones de origen más pujantes de España 60

GUÍA VINUM:
La reserva del 96 de Ribera del Duero: el poder y la gloria 67

ARZAK, EL REY EN LA CORTE DE LOS COCINEROS
Abanderado de la ya vieja nueva cocina, ha sabido sumarse a la corriente de la novísima 68

FLASH



Arzak, el rey en la corte de los cocineros

Hace más de veinte años alcanzó la cima de la gastronomía vasca y española. Era el máximo abanderado y promotor de la "nueva cocina". Desde entonces ha ejercido un liderazgo amable, abierto y generoso. Y cuando han irrumpido con fuerza los nuevos genios, ha sabido mantenerse fresco y joven entre los grandes.

Pág. 68

Subasta número 139 de los Hospices de Beaune: ¿Vuelta a la estabilidad de precios?

Las 729 pièces (barricas de roble) de 228 litros con vinos de los Hospices, cuya subasta se destina a fines benéficos, se vendieron a precios cercanos a los del año pasado. Con anterioridad, los comerciantes habían defendido con vehemencia una bajada de los precios. Finalmente, los tintos resultaron ligeramente más caros, y los blancos casi un 10% más baratos.



Por primera vez en Internet: la subasta de Hospices de Beaune.

La tradicional «Vente aux enchères des Hospices de Beaune» posee un carácter simbólico pero se considera indicativa de las tendencias de precios en Borgoña. Desde hace cinco

años, la cotización ha venido subiendo: ahora parece volver poco a poco el sentido común. Aunque, a pesar de la cosecha récord, los precios no cayeron tanto como habría deseado el

Robert M. y Francis C.



La «Robert Mondavi family of wines» ha lanzado una nueva campaña de imagen. En ella, un Robert Mondavi que mantiene su aspecto juvenil habla con celebridades como el director y vinicultor aficionado Francis Ford Coppola. Este último afirma, sentado en su estudio entre rollos de película junto al vinicultor más famoso de California: «El vino es un arte, Robert me lo ha enseñado».

comercio. En la subasta número 139 se vendieron 12 barricas más que el año anterior, con una cifra récord de 31 millones de francos (4,7 millones de euros). En promedio hubo que pagar 41.080 francos (6.262 euros) por una barrica de tinto, un 3% más que el año anterior, y 50.754 francos (7.737 euros) por una de blanco, un 9% menos que hace un año. La pièce de charité subastada por la actriz Kirstin Scott Thomas a beneficio de la asociación France-Alzheimer fue adquirida por un mecenas japonés al precio 460.000 francos (70.126 euros). La era virtual también ha llegado a la tradicional Borgoña, como demuestra el que la subasta también se celebrase en paralelo a través de Internet. Los principales países de exportación para los vinos de Borgoña siguen siendo USA y Gran Bretaña. Alemania les sigue en el tercer lugar, mientras que Suiza, que en el pasado era uno de los

FAX DE FRANCIA

La Copa de los Bourgeois • Château l'Escurac, de la appellation Médoc, es el triunfador de la «Coupe des crus Bourgeois du Médoc», un concurso eliminatorio que se celebra todos los años. El ganador es un ilustre desconocido que relegó a los puestos secundarios del podio a los Châteaux Charmail, Citran y d'Aurillac. Fincas tan conocidas como los Châteaux Poujeaux, Meyney, Tour de Pez o Chambert Marbuzet sólo llegaron a los cuartos de final.

Patrimonio cultural • Con ocasión de sus 800 años de existencia, Saint-Emilion y otras siete localidades vinícolas próximas han sido declaradas patrimonio cultural por la Unesco. Es la primera vez que una zona de vinos recibe esta distinción. Saint-Emilion confía en que ello no sólo suponga una promoción, sino también ayudas para mantener sus monumentos arquitectónicos.

El Mouton de Niki • Desde hace



poco, la obra de la artista Niki de Saint Phalle no sólo puede verse en el techo del vestíbulo de la estación de Zurich, sino también en el Château Mouton Rothschild del 97. Desde 1945, un artista conocido -distinto cada año- firma la etiqueta del Premier cru classé de Pauillac.



VINUM FEBRERO • 2000

Riesling a 20.000 marcos

Un precio récord de 20.000 marcos (1.700.000 ptas.) fue conseguido por una botella Kiedricher Berg Riesling Auslese de 1921 de la bodega Robert Weil en la subasta de vinos raros de VDP Rheingau, celebrada a fines de 1999 en el palacio de Johannisberg. Los compradores también pujaron alto por las botellas de Erbacher Markobrunn Cabinet Riesling TBA de 1959 de la bodega Schloss Reinhartshausen (595.000 ptas. cada una).



Bodega Los Llanos

Cosecha de Premios

- DIACIUS, Madrid
Medalla de Plata: SEÑORIO DE LOS LLANOS, GRAN RVA, 90
- Bella Tintura, Madrid
Medalla de Oro: PATA NEGRA, GRAN RVA, 91
- Concurso Mundial 1999, Bruselas
Medalla de Plata: PATA NEGRA, GRAN RVA, 91
- Concurso "Vino de Oro", Zagreb, Croacia
Medalla de Plata: PATA NEGRA, GRAN RVA, 91
- Concurso "Vino de Oro", Zagreb, Croacia
Medalla de Plata: SEÑORIO DE LOS LLANOS, GRAN RVA, 90
- Gran Selección Castilla - La Mancha
Medalla de Bronce: PATA NEGRA, GRAN RVA, 91
- Concurso Internacional São Paulo de Dadas, Brasil
Medalla de Plata: PATA NEGRA, GRAN RVA, 91
- Concurso Internacional São Paulo de Dadas, Brasil
Medalla de Plata: SEÑORIO DE LOS LLANOS, GRAN RVA, 90
- Primer Concurso de Calidad U.R.C.I. Valdepeñas
3º Premio: SEÑORIO DE LOS LLANOS, RESERVA, 95
- International Wine Challenge, Londres 99
Medalla de Plata: PATA NEGRA, GRAN RVA, 91
- International Wine Challenge, Londres 99
Medalla de Bronce: SEÑORIO DE LOS LLANOS, RESERVA, 95
- Asociación Iberoamericana de Vinos, C. Rica
Mejor vino del año: PATA NEGRA, GRAN RVA, 91
- Mejor vino Iberoamericano, Día de P. Duquesne
Medalla de Oro: VINA ZARA GRAN RVA, 90
- Elaboración C. Iberoamericana Premio Vinos
BODEGAS LOS LLANOS CLIMA EMPRESA DEL AÑO

Christie's subasta doce Reliquias de Barbadillo Los viejos olorosos siguen dando la nota

Los ingleses, que descubrieron Jerez, lo mantienen en la cumbre de sus preferencias. Hasta hoy. De ahí que en la subasta de vino que organizó Christie's a principios de diciembre, la cotización de las Reliquias Barbadillo haya alcanzado cifras muy suculentas. Se trataba de sacar a la luz, como viene haciendo desde 1998, casi con cuentagotas, algunos Vinos de Sacristía de la bodega, apenas seis botellas de cada tipo, Palo Cortado, Amontillado, Oloroso y Pedro Jiménez. Vinos de edad incalculable pero de soleras documentadas hacia la primera mitad del S. XIX, es decir, los que por calidad y vejez se califican como "Eméritos". Los precios finales oscilaron entre las 140 libras (24.220 ptas.) de los Olorosos y las 340 (92.280 ptas.) de los Pedro Jiménez. Y aunque la puja es telefónica y resulta imposible conocer la identidad de los felices propietarios, la empresa de subastas sabe que, en muchos casos, los vinos terminan en la copa, como delicioso capricho sensual. Christie's vuelve a sacar a subasta otras doce Reliquias Barbadillo el próximo 14 de febrero, en Nueva York, pero esta vez en lotes junto a otros grandes vinos.

Más oro en la Guía de Oro

La selección de vinos españoles que anualmente recoge Andrés Proensa vine en esta edición cargada con 509 referencias procedentes de 231 bodegas. Es lo mejor entre los más de 2.500 vinos que el autor ha catado el pasado año. La Guía conserva el lenguaje directo y claro que la hace accesible a los aficionados, la información práctica sobre las bodegas, las recomendaciones de consumo y el precio de cada botella. Ha desaparecido en la presente edición el capítulo reservado a las tiendas de vino, y se justifica con la proliferación de tantos establecimientos recomendables en casi cualquier punto de la geografía y de las nuevas técnicas de comercio virtual.



Screwpull, el descorche

La marca, especialista en sacacorchos y otros utensilios para el servicio del vino ha creado un nuevo modelo que pretende eterno: el Elegance. Es obra de Herbert Allen que tiene en su haber más de 300 patentes de artilugios domésticos e industriales relacionados con el vino. Esta vez ha rediseñado su ya tradicional modelo de Palanca incorporando una mayor ergonomía, eficacia y belleza, con un total respeto al vino gracias a la espiral de inalterable teflón.



FAX ECONÓMICO

CVNE crece • Las últimas cifras contrastadas del pasado año, las del tercer trimestre, revelaban un ligero aumento de las ventas, un 3,2%, que se traducían en un espectacular aumento del valor, un 19 %, lo que supone, en pesetas contantes, un valor de 785 millones, un 15% superior al mismo periodo del 98. Y crece también el capital humano que, tras la fusión con Viña Real, pasa de 91 a 122 puestos de trabajo.

Codomú, en Argentina • A uno y otro lado del Atlántico, Codomú cuenta ya con 6 bodegas. Ahora, en Argentina, está gestando la séptima. Para ello se hizo con 306 ha. de tierra alta, en Agrelo, en la falda de los Andes, y a 1.000 m. de altitud. El proyecto, en el que invertirá 1.200 millones de pesetas, es la construcción de una bodega con capacidad para producir 1.200.000 botellas.

Viñas del Vero • El último proyecto de ampliación de la bodega será realidad en abril del 2002: la sala de embotellado crecerá de 800 a 1.450 m² y la de barricas se incrementará en 1.000. Para entonces contarán con un viñedo de 800 Ha y 3.000 barricas.

Señorío de los Llanos • Son 7,2 millones las botellas ha situado la bodega en el mercado exterior durante el último ejercicio, lo que supone un crecimiento del 30%. En el mercado interior la demanda se decanta por los crianzas y reservas hasta superar los 11 millones de botellas.

Bodegas y Bebidas • Un hermoso cerro a 400 metros de altitud, en el camino viejo de Logroño a Fuenmayor, será el enclave de la nueva bodega riojana del grupo Bodegas y Bebidas. El proyecto es obra del arquitecto Ignacio Quemada, y su empeño es el cuidado ecológico de la finca. El coste de la obra se cifra en 6.000 millones de pesetas. Comenzará el próximo mes de marzo y concluirá para la vendimia del 2001.

Valdepeñas en Madrid Recuperar un viejo mercado



Allí estaban todos. Ante más de cuatrocientos asistentes, de los representantes políticos y económicos de la región, y de los empresarios institucionales y vitivinícolas, el ministro de Agricultura, Jesús Posada, resaltó el buen momento que disfruta el sector en la

zona, su expansión económica y el acierto en el esfuerzo por mejorar la calidad. Algo que pudo comprobarse en el salón del hotel Ritz de Madrid, en la muestra de ocho bodegas premiadas en los concursos a lo largo del pasado año, cuyos vinos regaron el aperitivo.

I+D para hacer mejor vino

Plan Nacional de Investigación Tecnológica ha presupuestado para este ejercicio una inversión de 100 millones de pesetas en proyectos que mejoren la calidad y la comercialización del vino español. Podrán solicitarlos las empresas vitivinícolas que presenten proyectos de optimización del cultivo y la técnica de bodega o planes originales de promoción y comercio.

Pommery-Givenchy aromas y sabores

La cena de San Valentín, la fiesta de los enamorados, se viste de especial gala en los mejores restaurantes de Francia y en otros 1.500 de veinticuatro países. El champagne Pommery y los perfumes Givenchy se alían desde hace cuatro años para aportar a esa noche un glamour inolvidable. Para ello las parejas que rieguen su cena con el Brut Millesimé o el Brut Royal recibirán como obsequio sendos perfumes, el Extravance y el Gentelman, aunque el mejor consejo es que no se abran mientras se degusta la finura del espumoso.

Los restaurantes que participan en esta campaña se pueden encontrar en la página web www.pommery.fr.



Dulce Rueda

La fuerza de la juventud comienza a hacerse un sitio en muchas bodegas españolas. Antonio Sanz tiene el relevo bien resuelto en las personas de sus hijos Marco Antonio y "Richard", que le han tomado gusto y cariño a la enología, y trabajan con una ilusión arrolladora. A sus interesantes experiencias en la comarca de Toro se une este blanco semi dulce de Rueda, elaborado con uva seleccionada a la que se ha dejado sobremadurar. Toda la personalísima variedad Sauvignon blanc, expresiva y fina, con ese toque profundo de recuerdos exóticos que le proporciona aromas de fruta tropical, que, unidos a la fresca sensación en boca, hacen de él un vino dulce muy medido, sin estridencias, nada empalagoso y francamente limpio.

Bornos Semi 1999
Bodegas de Crianza Castilla la Vieja
Ctra. Madrid-La Coruña,
Km. 170,6
47490 Rueda (Valladolid)
Tel. 983 86 81 16



Orotava, gran valle

Un Listán negro con la intensidad aromática adecuada, prudentemente combinada con una buena madera, que no domina y que permite que la uva saque toda su raza, su inconfundible personalidad y sus característicos aromas especiados. No aguantará mucho el paso del tiempo, pero es atrayente como piedra de toque e investigación de las posibilidades futuras de esta original cepa canaria. Es bueno que haya enólogos inquietos y lúcidos como Guillermo Delgado, que elabora un buen surtido de vinos con el difícil arte de extraer todo el partido a las variedades que trabaja. Si el vino que nos ocupa es uno de los tintos con crianza más interesantes de Canarias, el maceración carbónica de este año ha sido una de las estrellas en "Primer 99" celebrado en Madrid.

Gran Tebyda Crianza 1997
Bodega Valleoro
Ctra. La Orotava-
Los Realejos, Km. 45
38300 La Orotava (Tenerife)
Tel. 922 30 80 21



Espíritu de renovación

La mejor manera de predicar es con el ejemplo. Gonzalo Antón, el entusiasta director de esta bodega y gran profesional de la restauración alavesa, no ha reparado en gastos a la hora de diseñar este hermoso tinto. Para su elaboración se ha empleado un viñedo de más de 35 años de edad media, con un alto porcentaje de Tempranillo y un sabio toque de Graciano. La crianza del vino ha transcurrido en barricas de roble francés y americano. A pesar de permanecer en ellas unos 20 meses, se expresa con mucha frutuosidad, tiene estructura, carnosidad y se hace placentero en el paso de boca. Bueno es saber que para la dirección de este vino no ha dudado en contratar al mago de la Ribera del Duero Mariano García, por lo que, sin duda, los mejores vinos de la casa están por venir.

Izadi Selección 1997
Viña Villabuena
Herrería Travesía, 2
01307 Villabuena (Álava)
Tel. 941 60 90 86
Precio: 4.000 ptas. (24,07 €)



Resurge Manchuela

La Manchuela ha sido una zona con un comportamiento parecido al Guadiana. Hace años, tras un intento de sacar adelante la DO, acabó por hundirse en el olvido del granel. Parece ser que hoy de nuevo opta por los caminos del vino de prestigio, y la comarca alberga grandes proyectos. Desde luego, sus vinos poseen el carácter suficiente como para competir en el mercado. Una de las mejores opciones puede ser el rosado de Bobal, uva con aromas frutuosos muy atractivos y de gran frescura en boca. La gigantesca cooperativa San Antonio Abad, que recoge al año más de 25 millones de kilos de uva, elabora este Altos del Cabriel enteramente con Bobal, sometida a varias horas de maceración y fermentada a baja temperatura, lo que ha preservado todo su poderío aromático.

Altos del Cabriel '99
Coop. San Antonio Abad
Valencia, 41
02270 Villamalea (Albacete)
Tel. 967 48 30 23



Tintos para el futuro

Por todas partes de la inmensa llanura castellana surgen vinos que son una auténtica delicia y con precios verdaderamente atractivos. 700 ha. de viñedo con variedades nobles como la Tempranillo, Merlot, Cabernet y Syrah avalan el proyecto de esta nueva bodega en la Mancha, y su idea es elaborar buenos vinos a precios asequibles. Aunque tiene vinos con DO La Mancha, el que nos ocupa está acogido a la disputada denominación Vino de la Tierra de Castilla. Es un vino muy bien diseñado, saca las profundas notas frutuosas de la Cencibel, o Tempranillo manchega, y entrega una suave carnosidad en boca gracias a unos taninos maduros y tiernos. Al final se agradece un justo toque de madera muy bien puesto, que deja una sensación especiada en retronasales.

Tempranillo 98
Bodegas Fontana
Extramuro, s/n
16411 Fuente de Pedro
Naharro (Cuenca)
Tel. 969 125 433
Precio: 700 ptas. (4,21 €)



Saudades do Alentejo

Desprendidos de la absurda leyenda de la grosería alcohólica, sambenito que durante años arrastraron los vinos corpulentos y de gran estructura como los de Toro, Priorat, Ribera o los de nuestros vecinos del Alentejo, ahora remontan vuelo en la aceptación popular, impulsados por las poderosas virtudes que reporta la fruta bien madura. Este tinto de la Herdade do Esporão reúne los valores característicos del terruño y la gran expresividad de la Touriga nacional, una de las cepas con más personalidad de Europa. El vino es un regalo de sabores, con cepas de más de 25 años, fermentado a una temperatura máxima de 25° C. y envejecido unos meses en botella. Se agradece la ausencia de madera, para así disfrutar del carácter, la carnosidad y la intensidad frutal que domina en esta gran variedad en estado puro.

Touriga Nacional 1998
Herdade do Esporão
Dist. En España: Asturianos
Tel. 91 533 59 47



Bodegas Félix Callejo



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



Avda. de Aranda, 4
09441 Sotillo de la Ribera. Burgos. España
Tel. 947 53 23 12 Fax 947 53 23 04
E-mail: bfc@ctv.es - http://www.ctv.es/bodegasfc



Durante los primeros 900 años del milenio que ahora termina, la viticultura fue un oficio clásico, transmitido de generación en generación. La introducción de la electricidad y del motor fue lo que transformó radicalmente el trabajo en el viñedo y la bodega. Las ilustraciones de este artículo proceden del libro "La Vigne, Voyage autour des vins de France" ("La Viña, Viaje por los vinos de Francia") de Bertall, y muestran el estado de la elaboración del vino hacia el año 1850.

DEL 1001 AL 2000: EL MILENIO DEL VINO

Con el sonido de la tierra y la resonancia del tiempo

«En efecto, el vino desempeña un papel íntimo en la vida de la humanidad, tan íntimo, que no me sorprendería si algunos espíritus sensatos, seducidos por una idea fantástica, le reconocieran una especie de personalidad».

Pierre-Charles Baudelaire (1821–1867) en
«Los paraísos artificiales»

La Biblia nos presenta a Noé como el primer vinicultor (Génesis, 9,20). "Éste nos consolará de nuestros quebrantos y del trabajo de nuestras manos por la tierra", dice el libro del Génesis 5,29. En aquellos tiempos remotos, al zumo de la vid fermentado le correspondía, pues, en primera línea, la tarea de aliviar la dureza de la existencia humana. Pero en Occidente, hasta bien entrada la Edad Media, el vino era una parte fundamental de la alimentación diaria. En las emergentes ciudades, sobre todo, se consideraba incomparablemente más sano que el agua potable, a menudo sucia. Su evolución hasta llegar a ser en la actualidad una bebida de culto mitificada se inició hace sólo 500 años en nuestras latitudes. El vino posee el aura de ser la más noble entre todas las bebidas, y la debe primeramente a sus inigualables cualidades con respecto a tres aspectos: ningún otro elixir desarrolla tantos matices en cuanto a sabor y estructura, ninguno incorpora de tal manera su procedencia individual, ni puede dar fe tan sutilmente de los años de maduración. Hoy por hoy, a finales del segundo milenio después de Cristo, cuando su brillo resplandece con más luz que nunca, está considerado como medio sensual, producto natural, artístico y cultural en uno. Y sin embargo, el vino ha logrado conservar su cualidad de insondable. En el fondo aún alberga ese misterio que describió el poeta egipcio Al-Farid ya hace 800 años:

Puro, pero no como el agua,
suave, pero no como el aire,
un espíritu, pero sin cuerpo,
una luz, pero no el resplandor del fuego.

Todas las cosas de este mundo
existen gracias al vino.
Pero lo ocultan sabiamente
ante el profano insensato.

1400 Asentamiento de las primeras cepas de la uva tinta Monastrell en la Huerta de Alicante, traídas de Grecia por los soldados almogávares. Poco después comienza a elaborarse el **Fondillón**, un vino viejo de licor de gran intensidad aromática, bello color ocre ambarino, paladar generoso, suave y penetrante, soberbio fósil enológico que, debido a la fama súbita y una demanda imposible de satisfacer con autenticidad, corre el peligro de ser banalizado. El "fondillón" es un vino que puede alardear nada menos que de ser el primero en dar la vuelta al mundo, naturalmente en las naves de Juan Sebastián Elcano, donde fue cargado en 200 barricas para "la salubridad y bienestar de la tripulación".

1384 El monje franciscano catalán **Francesc Eiximenis** en su libro "Lo terç del Crestià", no sólo trata la gula y la embriaguez, sino también las reglas para beber vino de manera decorosa. Subraya el efecto saludable de un moderado consumo de vino y recomienda tomar de tres a cuatro vasos con el almuerzo y la misma cantidad con la cena. Declara como mejores vinos de su tiempo los fuertes y dulces del Mediterráneo, sobre todo el Malvasía, pero también el Candia de Creta y el Picapoll de Mallorca.

1395 Felipe el Valiente destierra la Gamay ("una planta muy mala y pérfida") del corazón de la Borgoña, la Côte d'Or.

1423 En la capital castellana **Valladolid**, una reglamentación sobre el vino regula exactamente qué vinos está permitido introducir en la ciudad y en qué momento. En aquella época, el más apreciado era el vino pesado y oscuro de Toro.

1472 Los venecianos envían al rey inglés ocho barricas del más fino y dulce Malmsey (Malvasía). Este vino dulce, amarillo dorado, probablemente procedente del Mediterráneo oriental (por ejemplo Grecia o Creta), pronto se puso de moda en Inglaterra. Tanto, que en el año 1480, al ser declarado culpable de alta traición el duque

1453 La reconquista

Tras 300 años de dominación inglesa, la ciudad de Burdeos pasa a los franceses. Los franceses dan a los ingleses un plazo de seis meses para embarcar el vino del año 1453. Sólo pasados 20 años, cuando Burdeos sufre apuros financieros, se vuelve a permitir a los barcos ingleses atracar en el puerto. Parece ser que poco tiempo después, y siempre para las fechas del embarco del vino, volvían a reunirse en Burdeos alrededor de 7.000 ingleses. A pesar de todo, el comercio no alcanzó la envergadura de otros tiempos. Mientras que en el siglo XIII se embarcaban anualmente más de 80.000 toneladas de vino, ahora los envíos sólo llegaban a 10.000 toneladas. La razón: otras regiones claramente menos hostiles a los ingleses ofrecían cada vez más vinos de calidad.

George of Clarence, y pudiendo elegir la forma en que había de ser ejecutado, dicen que se decidió por morir ahogado en una barrica de Malmsey.

1487 Un decreto imperial regula en Alemania por primera vez el **sulfitado** de los vinos como método de conservación. Se permitían 16,2 gramos por 860 litros de vino. Aunque añadir azufre era una práctica antiquísima, hasta entonces no existía documentación que regulara el modo y manera del sulfitado.

1518 Para su flota, con la que dio la vuelta al mundo entre 1519 y 1521, **Fernando de Magallanes** presenta un presupuesto de gastos muy interesante. En él prevé una suma de 566.684 maravedíes para la adquisición de armas de todo tipo, pero presupuesta 594.790 maravedíes para la compra de "vino de Jerez", incluidos los honorarios de un tal Juan Nicolás, que tuvo que viajar de Sevilla a Jerez expresamente para elegir el vino.

1565 Un cronista afirma que "de Jerez proceden los famosos vinos que son exportados hasta gentes de la India, y a Alemania,

Francia, Inglaterra, Escocia y Holanda, y a todas las regiones del universo son exportados anualmente". Pero sería en los siglos XVIII y XIX, de la mano de los grandes capitanes de empresa ingleses, pronto vinculados a los principales cosecheros nativos, cuando nacería el milagro comercial del jerez. El irlandés Patricio Murphy, el escocés Arthur Gordon, el alemán Juan Nicolás Böhl de Faber, o el inefable Guillermo Garwey y Power, son los nombres más sugerentes de aquellos pioneros. Los Osborne, Terry o Domecq serán, a su vez, el más claro ejemplo de esa integración plena en la maravillosa tierra gaditana, dedicados ya por entero a la noble crianza del jerez.

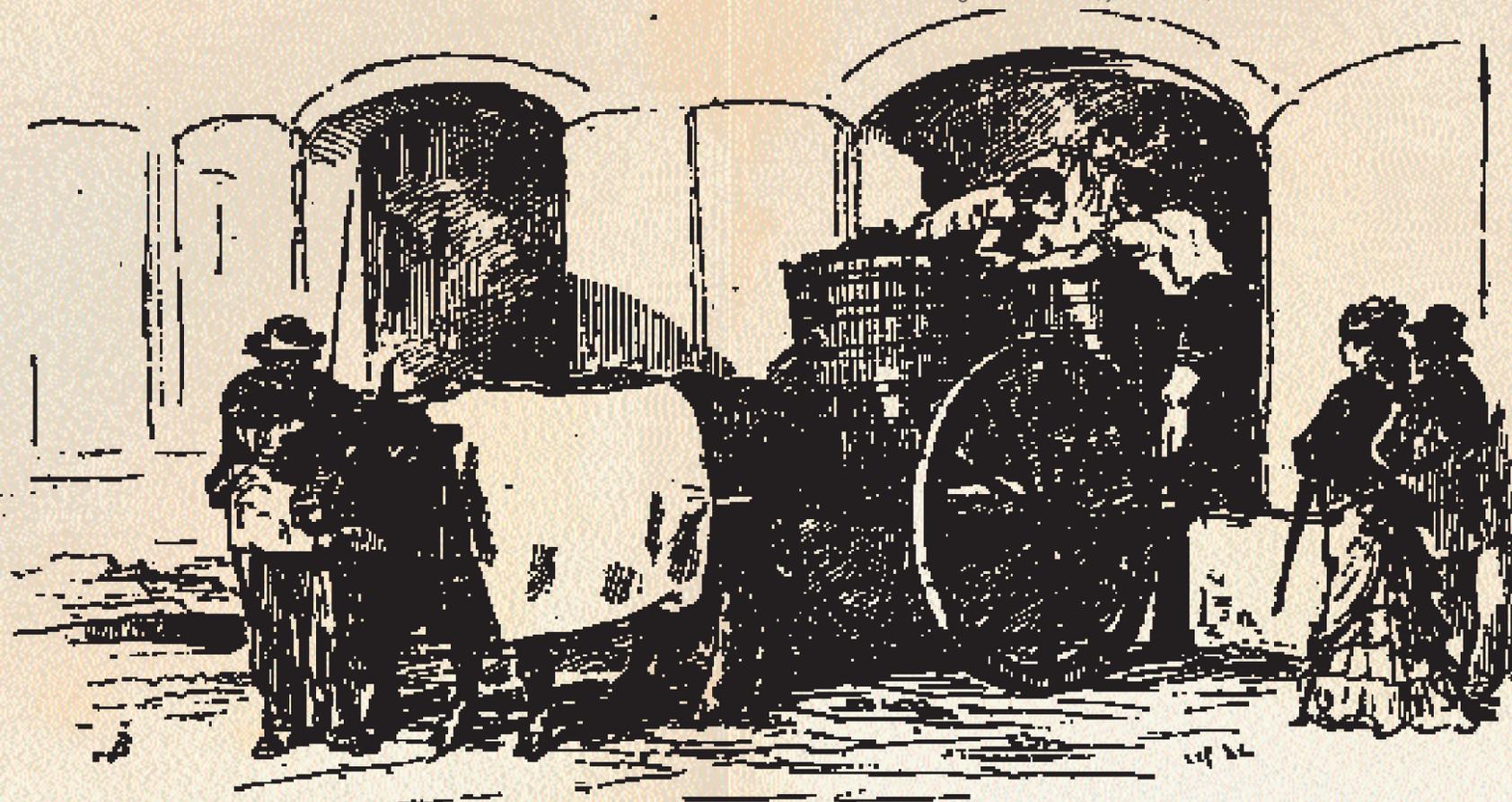
1586 En la "Descripción de Inglaterra", de William Harrison, se describe por primera vez el fenómeno del **esnob del vino** que sólo se interesa por el mejor de todos los vinos que se puedan encontrar. "Esa clase de

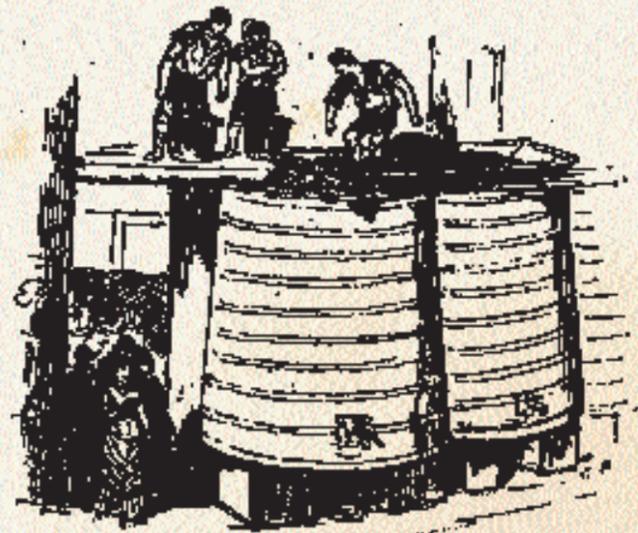


VERNAGEURS ET VERDAGEURS

carne que sólo se puede conseguir con las mayores dificultades (y a los más elevados precios) se considera generalmente la más delicada, y todo huésped preferirá ceñirse a ella (...) éste tampoco perderá la ocasión de practicar los mismos excesos con el vino, del que en ningún lugar se halla mayor reserva que en Inglaterra. (...) No sólo me refiero a los vinos menores como el Claret, blanco, tinto, francés, etcétera, en total unas 56 variedades (...), sino también a las 30 clases de vinos italianos, griegos, españoles, canarios, etcétera, sin considerar menores por su vigor y su valor a los Vernage, Cate Pument, Raspis, Muscadell, Romnie, Bastard Lire, Oseie, Capricke, Clareie y Malmsey, pues vale lo mismo que para la carne, cuanto más fuerte es un vino, más demanda tiene".

1597 El joven **William Shakespeare**, A





Como en una Fila de, Pedro Poma.

1636 En Inglaterra se **embotella** vino por primera vez. Hasta entonces se guardaba en barricas de madera, jarras de piedra, odres y talegas. Pero como las botellas sopladas a mano tenían tamaños diferentes, para proteger al consumidor el vino se vendía a granel (casi exclusivamente en barricas de madera). Sólo en las tabernas y comercios de vino se presentaba en botellas. En los años que siguieron, la calidad de las botellas de cristal mejoró rápidamente. Los productores de vinos persas de la ciudad de Shiraz fueron los primeros que, en el año 1677, embotellaron sus vinos antes de enviarlos a su lugar de destino.

1641 Para la famosa zona vinícola húngara de **Tokai** se decretan por primera vez disposiciones legales que regulan la selección del viñedo, la construcción de terrazas, el riego y el abono. Ya en 1660 se reconoció la podredumbre noble y se introdujeron reglamentaciones para los vinos Aszú (en los que apareció). Por el contrario, no está documentado si en esta misma época también se estaban produciendo ya vinos dulces nobles en Sauternes.

1626 Las cortes de Monzón establecen la primera clasificación de **vinos valencianos**. El litoral levantino, conocedor del vino desde los tiempos ibéricos, se convirtió pronto en un lugar no sólo de elaboración, sino de amplio y fructífero comercio, tradición que arranca de las primeras colonias griegas y que continúa hasta nuestros días.

1668 El monje benedictino **Dom Pérignon** toma posesión del cargo de tesorero y bodeguero de la abadía de Hautvillers en

el corazón de la Champagne. Ha pasado a la posteridad como el hombre que inventó el Champagne, pero esto es más bien leyenda. Dom Pérignon meramente mejoró el vino blanco sin aguja de la región de Champagne introduciendo una poda rigurosa y el prensado suave, además de ser el primero que empezó a mezclar vinos de viñedos diferentes. La cuestión de cómo los vinos de la Champagne llegaron a ser espumosos en aquel tiempo aún sigue sin esclarecerse del todo. ¿Fueron los bodegueros ingleses, que al embotellar el vino solían añadir algo de azúcar y melaza, provocando así una segunda fermentación? ¿O acaso el Champagne espumoso se debe a un capricho de la naturaleza, pues el vino transportado a Inglaterra en barricas se embotelló entonces en las nuevas botellas Digby, que al ser más fuertes soportaban la presión del gas y no estallaban si se producía otra fermentación durante los cálidos días de primavera? Lo cierto es que los ingleses no consideraron defectuosos estos primeros vinos espumosos de la Champagne, más bien los tuvieron por un néctar nuevo, especialmente exclusivo. Paulatinamente, también los franceses descubrieron el placer espumoso. Así, a Dom Pérignon y a sus sucesores no les quedó más remedio que doblegarse a los deseos del mercado...

1709 Los periódicos ingleses incluyen a los comerciantes en vinos en el "gremio de los alquimistas", por la tan

extendida **adulteración del vino**. De hecho, no son raros los vinos de Burdeos a base de endrinas ni los champanes de manzana. Y el popular vino de Oporto adquiere su color oscuro gracias a las bayas de saúco y su sabor generoso de la pimienta de Jamaica seca.

1743 En Italia se desvanecen las últimas dudas sobre la comestibilidad del tomate, que hasta entonces había servido, sobre todo, de planta decorativa. El tomate de los países andinos ya había sido introducido en Europa 200 años antes por los conquistadores. Pero los libros de cocina americanos en 1860 aún recomendaban a las amas de casa hervir los tomates al menos tres horas antes de consumirlos. En la misma época, en Italia ya hacía tiempo que se comían crudos.

1756 El **Marqués de Pombal**, Primer ministro portugués, limita la plantación de uvas para vino de Oporto a una región definida con exactitud, que sigue el curso del

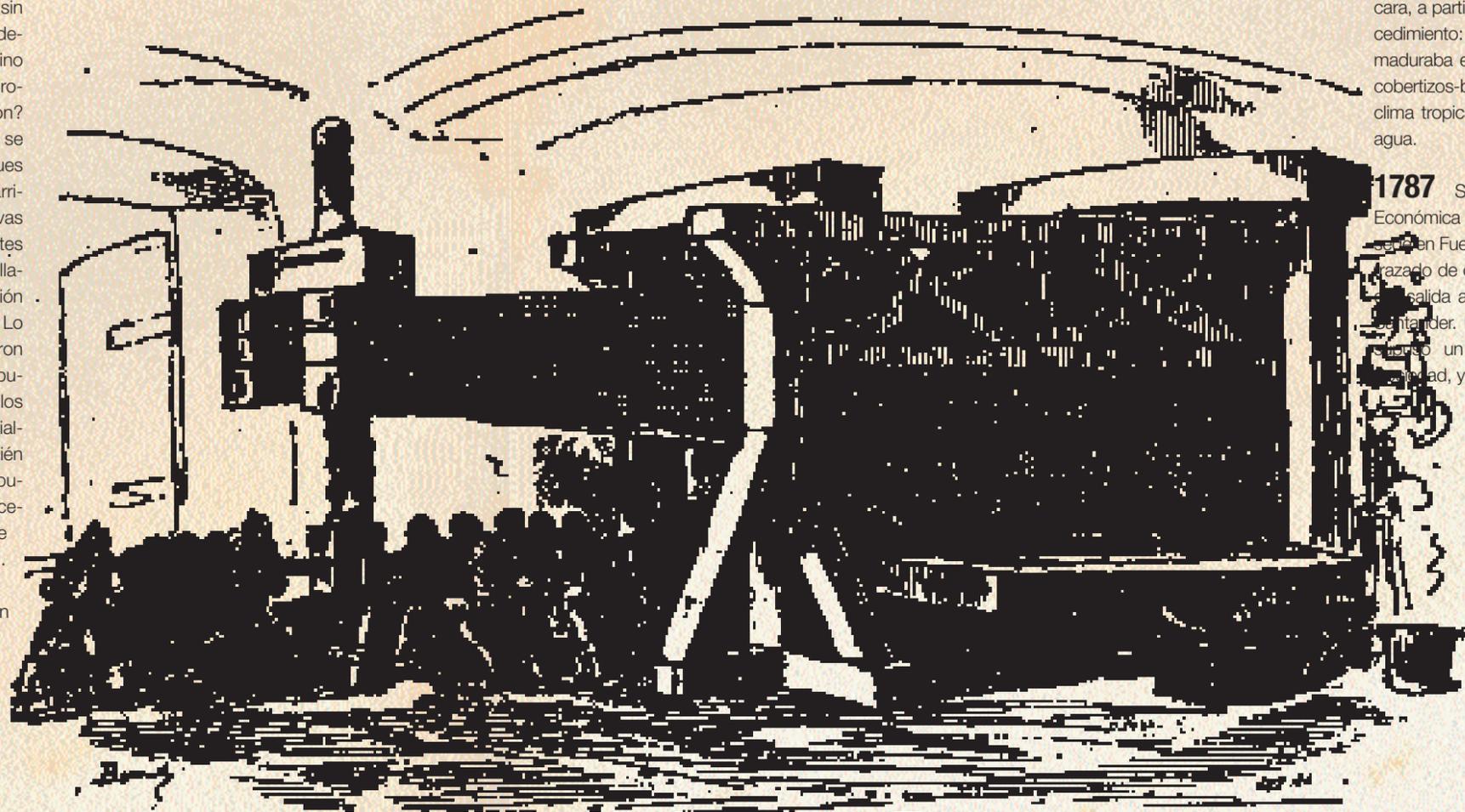
1663 Un vino llamado Ho Bryan

Apenas tres semanas después de haber jurado solemnemente abstenerse de tomar vino el resto de su vida, Samuel Pepys, de 30 años, pasa la velada del 10 de abril con su amigo Alexander Brome en la Royal Oak Tavern en Londres bebiendo un vino que, al día siguiente, le inspirará esta anotación en su diario: "Bebí una clase de vino francés llamado Ho Bryan, de buen sabor a la par que el más singular que haya encontrado jamás." Lo que Pepys había probado era Haut-Brion, de entre todos los vinos de Burdeos el primero que se vendió bajo el nombre de la finca vinícola en la que se producía.

Duero y en la que priman los suelos de pizarra. Las disposiciones de Pombal no son otra cosa que la primera Denominación de Origen controlada.

1768 En sus viajes alrededor del mundo, James Cook no sólo confía en el primer reloj exacto (un cronómetro construido en 1762 por el inglés John Harrison, que lograba una discrepancia de menos de tres segundos por día), sino también en el **vino de Madeira**. Antes de su viaje a Australia, cargó a bordo para sí y los 94 miembros de su tripulación nada menos que 3.000 galones de Madeira, a los que se había añadido brandy para conservarlo. Con el tiempo se pudo comprobar que el vino de Madeira que había sido almacenado en barcos de vela en continuo movimiento y bajo un calor abrasador resultaba especialmente bueno. No era de extrañar que los pedidos de Londres especificaran que el Madeira en cuestión debía haber cruzado el Atlántico no menos de dos veces. Como esta maduración sobre el océano resultaba demasiado larga y demasiado cara, a partir de 1794 se implantó otro procedimiento: desde entonces, el Madeira maduraba en las llamadas "Estufas", unos cobertizos-bodega en los que se creaba un clima tropical con estufas y circulación de agua.

1787 Se crea la Real Sociedad Económica de Cosecheros de la Rioja, con sede en Fuenmayor, que inicia la mejora y el trazado de caminos y carreteras buscando la salida a sus vinos, principalmente por el río Ebro. La guerra de la Independencia supuso un alto en el desarrollo de la viticultura, ya que los riojanos se preocupa-



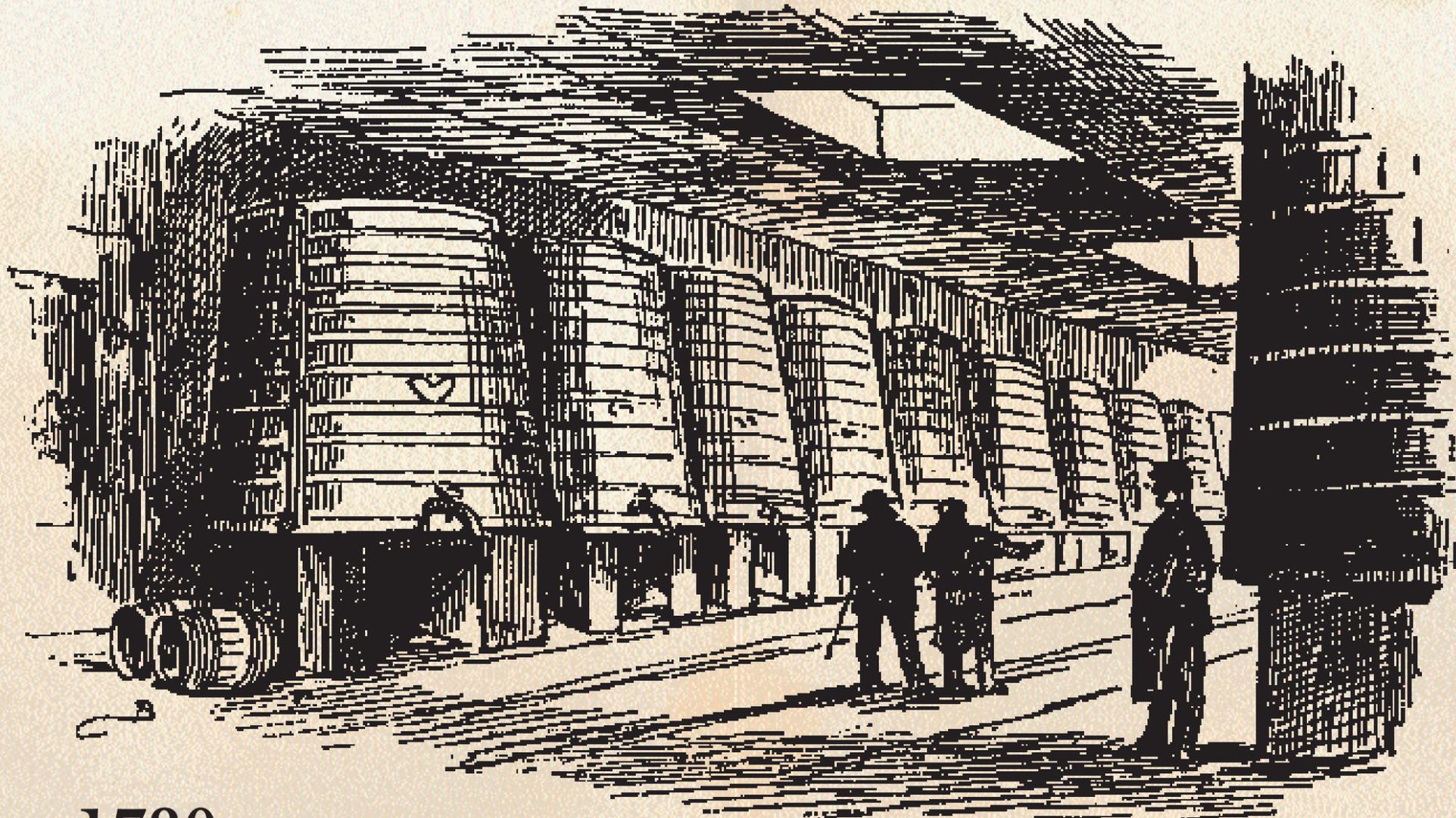
Lo vino grande dos veces (Chas. Vignot).

1775 Descubrimiento de la Spätlese en Alemania, en Schloss Johannisberg, al llegar tarde el permiso del príncipe obispo de Fulda para iniciar la vendimia.

1778 El ambicioso vinicultor Hendrik Cloete produce el primer **vino de postre Constantia** cerca de Ciudad del Cabo. Éste asciende pronto a exquisitez exótica entre la aristocracia europea. Constantia hizo soportable a Napoleón su exilio en Santa Helena. También el rey Luis-Felipe de Francia se cuenta entre los aficionados declarados al Constantia. Con él, la historia del vino ha tenido su primer "boom del Nuevo Mundo". En 1991, la finca Klein Constantia recuperó este legendario vino generoso de la variedad Muscat of Frontignan.

1779 Misioneros franciscanos plantan en las cercanías del actual **Los Angeles** las primeras cepas europeas de vitis vinífera para hacer vino de misa. Tras la fiebre del oro (1849), la viticultura se traslada, inter-nándose en la bahía de San Francisco.

1788 Unos ingleses plantan en **Australia** las primeras cepas, en un terreno que



Chai à eau-de-vie de MM. Carlier (Jarnac).

1803 El 5 de marzo aparece en Australia el primer periódico diario, el **Sydney Gazette**. Un artículo en la última página describe la plantación de un viñedo y la elaboración del vino.

1811 En Alemania se ha mitificado, considerándolo la cosecha del siglo. Nada menos que **Johann Wolfgang von Goethe** lo ha elevado al Olimpo poético. En el "Diván occidental-oriental", su gran colección lírica de madurez, entre otras cosas puede leerse: "Dondequiera que me enseñen algo bueno, es una botella de Eilfer. En el Rin y el Main, en el valle del Neckar, sonriendo me traen Eilfer. Incluso muchos hombres buenos se nombran menos que el Eilfer..."

1830 En febrero, **primera vendimia de Eiswein (vino de hielo)** en Alemania, en el año 1829, en Dromersheim junto a Bingen.

1851 El tercer domingo de noviembre, los **Hospices de Beaune** subastan sus vinos jóvenes por primera vez. Fue un acontecimiento que rápidamente cobró fama, y que fue el germen de las "Trois Glorieuses", los tres días festivos del vino de Borgoña.

1852 Primera aparición de la enfermedad de la vid **Oidium** -oídio- (verdadero mildú) en el bordelés.

1855 En el curso de la exposición universal de París, organizada por deseo de **Napoleon III**, los agentes inmobiliarios de Burdeos establecieron una clasificación de las 61 fincas superiores del Médoc. El ya entonces legendario Château Haut-Brion en Graves también fue valorado, aunque geográficamente constituyera un caso excep-

1780 Un visionario en Rioja

D. Manuel Quintano y Quincoces, un emprendedor militar alavés, promovió la elaboración del vino fino riojano, que podía viajar sin la adición de sustancias más o menos naturales para preservarlos de alteraciones y enfermedades, pero que también dejaban sus fuertes olores y sabores. La experiencia de Quintano no tuvo demasiado éxito en sus primeros tiempos, pero la inquietud por hacer un vino distinto y distinguido estaba sembrada. Pasada la guerra de la Independencia, Luciano de Murrieta, un noble ilustrado de ideas liberales, se lanza a la aventura de crear el primer vino de Rioja tal como lo entendemos hoy. Tras un periodo de exilio en Londres por su apoyo al duque de la Victoria, don Luciano pasaría a Burdeos con la sana intención de estudiar los procesos de elaboración de aquellos afamados vinos franceses e intentar aplicarlos en su tierra.

en la actualidad pertenece a la ciudad de Sidney.

1791 En el curso de la Revolución Francesa, el poderoso convento de Citeaux, en Borgoña, se ve obligado a ceder su viñedo más legendario, el **Clos Vougeot**. Primero perteneció a dos banqueros, que lo transfirieron a un tercer banquero, llamado Victor Ouvrard. Éste se lo regaló a su primo de 19 años, que fue un digno propietario y dirigió personalmente la finca. Cuando murió en 1861, el Clos fue dividido entre los cuatro hijos de su hermana Betsy. Tras algunas turbulencias, finalmente quince comerciantes se repartieron el famoso viñedo en 1889. Consecuencia lógica del derecho sucesorio francés, siguió una fragmentación sin precedentes de este Cru, que aún hoy, al con-

templarlo, parece formar una unidad. Y eso que en la actualidad más de 80 propietarios se reparten estas 50 hectáreas de viñedo. Lamentablemente no es éste un caso aislado en la Borgoña...



LE MAITRE DE CHAI



UNE RÉUNION DE CHEVALIERS BOURGEOIS.
Cocher et marchand.
Président de M. Bourgeois, vigneron.



cional. La clasificación se basaba exclusivamente en la perspectiva de mercado, siendo un indicador importante el precio conseguido por las fincas con sus vinos. Aunque muy controvertida, la clasificación de 1855 sigue teniendo aún hoy una considerable influencia en el prestigio en las fincas de Burdeos.

1858 La **filoxera** llega a Europa en barco, como "polizón". Las primeras apariciones de la enfermedad se presentan en Francia, en el departamento de Gard, en el año 1863. En Alemania se registran los primeros daños en 1874. Conforme va aumentando el número de viñedos franceses asolados por la filoxera, los comerciantes franceses se cubren con vino de La Rioja, sobre todo. Así, esta región vinícola al norte de España experimenta un boom único. Gracias a una nueva línea de ferrocarril, La Rioja exporta a Francia hasta 500.000 hectolitros mensuales en los últimos años del siglo XIX. Pero este milagro del vino terminó abruptamente. En 1901 la filoxera llegó también a La Rioja.

1860 Don Luciano Murrieta se instala en Ygay, y tras laboriosos trabajos consigue elaborar **vinos al estilo de Burdeos**, que obtienen medallas en la Exposición Universal de París los años 1878 y 1889. Por aquel entonces, había llegado a España el famoso enólogo bordelés Jean Pineau, embajador en Rioja de los sistemas modernos de elaboración del vino y su posterior crianza en barricas de roble, llegando hasta el último rincón de esta comarca para enseñar los nuevos métodos. Este eminente personaje, contratado por la Diputación Foral de Álava en un soberbio ejemplo de visión de futuro y fomento de sus productos, llega a Laguardia en 1862 y tras unos años de frenética actividad pedagógica, termina su carrera profesional contratado por D. Camilo Hurtado de Amézaga, Marqués de Riscal, para dirigir su hacienda vitivinícola.

1872 Nace el cava español

Un hito en nuestra historia enológica: la creación, por Josep Raventós i Fatjó, del primer cava. La idea nace en una tertulia que celebran todos los domingos los prohombres de Sant Sadurní d'Anoia, entre los que se encuentra Manuel Raventós de la casa Codorníu, todos burgueses liberales y emprenderos. Tras varias pruebas buscando la dosificación mejor, Josep da con las proporciones adecuadas, y en 1879 salen a la venta las primeras 72 cajas del blanco espumoso. La empresa no parece tener futuro, pero su hijo, Manuel Raventós i Domenech, desarrolla la producción, amplía las cavas y, cómo no, se trae de Francia un enólogo. La técnica se depura, la idea prende en la zona, y antes de terminar el siglo son ya varios los elaboradores.



LA SGÜTERRAIN
(Malaga verso Puzosny, à Reims).



Desde entonces, esta innovadora empresa vitivinícola, con 200 ha. de viñedo en el que se cultivan los tradicionales varietales Tempranillo, Graciano, Mazuela y, ya desde sus orígenes, Cabernet sauvignon, con un parque de barricas de roble americano superior a las 25.000, y una capacidad de producción de 13 millones de litros, es un ejemplo de fidelidad a los orígenes, lo que no les ha impedido adentrarse por el camino de la renovación, con su vino más logrado y uno de los mejores del país: "Barón de Chirel".

1864 Eloy Lacanda y Chaves funda **Vega Sicilia**, un vino que, por sí mismo, representa a todo un país. Lo curioso es que ese carisma ha permanecido inalterado a lo largo de los años, pese a que la propiedad ha conocido distintos dueños, como si la bodega se impusiera con su peso histórico y autoridad a los sucesivos propietarios. Y es que Vega Sicilia es algo más que un vino, un mito con el que los sibaritas millonarios han buscado siempre diferenciarse. Su adquisición, dificultada no sólo por su elevado precio, sino por una comercialización restringida, casi de favor, unida a su indudable calidad y primicia en la utilización de variedades francesas, como Cabernet sauvignon, Merlot, y Malbec, hacen de su tinto "Único" el no va más del buen vino español.

1876 En Alemania se fabrica por primera vez vainilla artificial de eugenol (un aceite esencial que contiene el clavo). Aunque este aroma artificial aún no ha alcanzado la perfección del original, actualmente un 90 por ciento de los aromas de vainilla empleados están producidos de manera sintética.

1853 En la Champagne ya se producen 20 millones de botellas de vino espumoso al año. Cuando un año después Reims enlaza con la red de ferrocarriles, se intensifica el negocio gracias a las mejoradas posibilidades de distribución.

1888 Al sanear sus viñedos en Montal-

cino, aquejados por la filoxera, el joven Ferruccio Biondi-Santi consigue aislar un clon de la Sangiovese de gran valor, la llamada Sangiovese grosso o Brunello. Ha nacido el Brunello di Montalcino, que en los últimos años se ha ido estilizando hasta llegar a ser el tinto más prestigioso de Italia.

1920 La **Ley seca** supone un gran revés para la viticultura americana. Cuando en 1933 se levanta la prohibición de producir bebidas alcohólicas, los hermanos Ernest y Julio Gallo fundan en Modesto una pequeña bodega. Actualmente, Gallo es el mayor productor de vino del mundo.

1924 Con apenas 22 años, Philippe de Rothschild, que hace ya dos años dirige la finca familiar Mouton-Rothschild, en Pauillac, consigue convencer a los responsables de Château Haut-Brion, Margaux, Latour y Lafite de la necesidad de **embotellar en el castillo** ("mise en bouteille au château"). Antes, el vino joven se llevaba en barricas a Burdeos, donde seguía madurando en un entorno extraño y sin el control de los propietarios de los Châteaux. El primer año embotellado en la propia Mouton es 1924. Como homenaje a este momento especial, Philippe de Rothschild hizo imprimir en la botella un dibujo cubista de Jean Carlu. Por ello, este

barón innovador y poco convencional está considerado como el inventor de la etiqueta artística. Pero en su autobiografía otorga la misma importancia a un acontecimiento del año 1933. En ese año su château fue conectado a la red eléctrica. "Es imposible hacerse una idea clara de lo que significó la electricidad para estos pueblos tan aislados, en los que los niños vienen al mundo a la luz de las velas", escribe. Así desaparece en Mouton el laborioso ritual de encender miles de velas en la bodega, que hasta entonces se desarrollaba como sigue: "Había que pasar una mecha de algodón de más de un kilómetro de largo de una vela a otra y de araña en araña. Cuando prendía, la chispa pasaba por toda la bodega dejando hileras de velas encendidas."

1932 España ha sido pionera en la reglamentación de Denominaciones de Origen: la primera legislación básica data de 1932, cuando el Estatuto del Vino acoge la las primeras DO de Jerez, Málaga, Montilla-Moriles y Rioja.

1976 El comerciante de vinos inglés Steven Spurrier organiza en París aquella legendaria cata de vinos en la que reunió un jurado francés formado por productores de vinos de primer rango bordeleses y borgoñeses, conocidos propietarios de



restaurantes y el inspector jefe del INAO (Institut National des Appellations d'Origine) invitándoles a catar **Cabernets de California** y Crus Classés del Médoc, Chardonnays californianos y Grands Crus y Premiers Crus de Borgoña en botellas neutras. En ambos grupos gana un californiano. En cuanto a los tintos, finalmente el Stag's Leap del 73 se sitúa delante del Mouton Rothschild del 70, en el grupo de los blancos gana el Château Montelena del 73 frente a un Meursault Charmes. El resultado de esta cata hizo estallar violentas controversias (se decía que los catadores se habían dejado cegar demasiado por el grado de maduración de las uvas californianas). Pero en California, donde el acontecimiento llegó a ser titular en los medios de comunicación, se sienten confirmados al haber quedado en tablas con los grandes modelos tras sólo una década de elaboración con ayuda francesa.

1972 Alejandro Fernández Pérez, creador de un tinto magistral, el Pesquera, funda en 1972 su propia bodega. Nacido

entre viñas y toneles, a base de trabajar duro, y con gran visión de futuro. Sus vinos pronto alcanzan fama y precios más que rentables. A Vega Sicilia le ha salido un noble y peleón segundón que coloca su tinto entre los mejores del país, con gran prestigio internacional.

1978 El abogado americano **Robert M. Parker junior** publica el primer número de "The Wine Advocate". Es la primera revista que sitúa en primer plano la calificación de los vinos basada en una escala de 100 puntos desarrollada por él mismo. Desde mediados de los años 80, las calificaciones del americano han influido considerablemente en el mercado del vino, especialmente en el precio. Las preferencias de Parker, no obstante, influyen también sobre el estilo del vino, incluso en las fincas vinícolas legendarias de Francia, donde los

protagonistas del vino no suelen carecer de autoestima, precisamente.

1981 Llegan a Priorato, tierras históricamente dedicadas al vino, donde se asentaban famosas abadías y conventos cuyos priores -de ahí el nombre- sabían del buen vino, René Barbier Fil. Posteriormente José Luis Pérez recibe el encargo de poner en marcha la especialidad de Viticultura y Enología en la Escuela de Formación Profesional. En unión de René Barbier Fil y Carlos Pastrana, inicia la renovación de los vinos de la zona, aprovechando las posibilidades de una cooperativa de viticultores. Finalmente, en 1992 Jose Luis Pérez y su familia crean su propia bodega, en medio de las viñas de la finca "Mas d'en Martinet" con 6 ha. donde se cultivan, en cepas muy antiguas, algunas centenarias, Garnacha, Cariñena, así como pequeñas cantidades de Cabernet sauvignon, Merlot y Syrah, con las que elabora un tinto extraordinario, "Clos Martinet", criado en barricas nuevas de roble francés.

1971 326 grados Öchsle

La cepa ganadora produjo la cosecha de uvas con el mayor peso en mosto de todos los tiempos, 326 grados Öchsle, en la finca vinícola Bauer, Nussdorf (Palatinado). El zumo prensado nunca se convirtió en vino, porque el azúcar frenaba la fermentación.

Realización

Thomas Vaterlaus

Fuentes

Hugh Johnsons Weingeschichte
Edit. Hallwag, Berna y Stuttgart,
ISBN 3-444-10370-0.

Das Oxford Weinlexicon
Jancis Robinson, Edit. Hallwag
Berna y Stuttgart,
ISBN 3-444-10446-4

Ilustraciones

Bertall, La Vigne, Voyage autour
des vins de France,
Edit. E. Plon et Cie, 1878



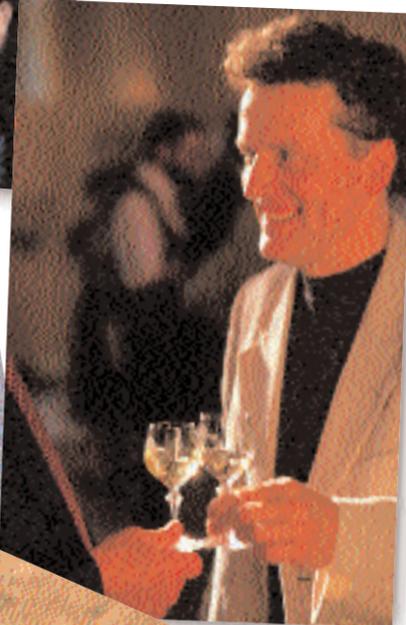
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo

«Mi vino...»

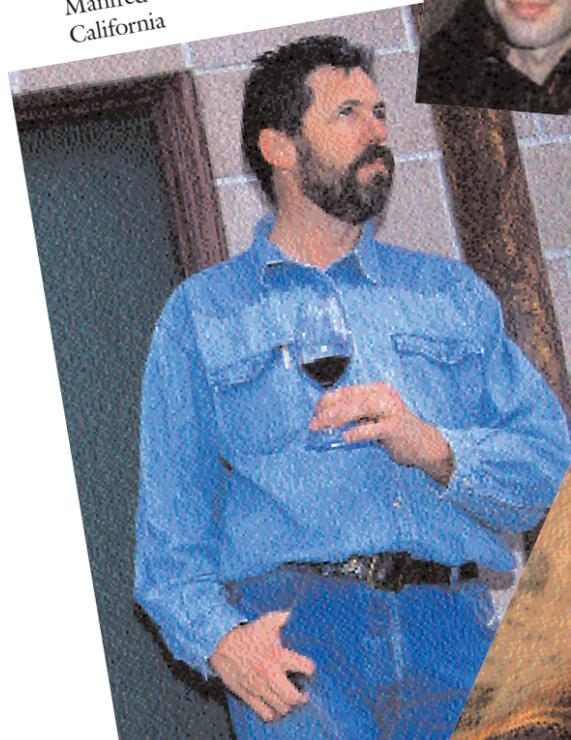
André Ostertag,
Alsacia



Andreas Schmitt,
Franconia



Manfred Krankl,
California

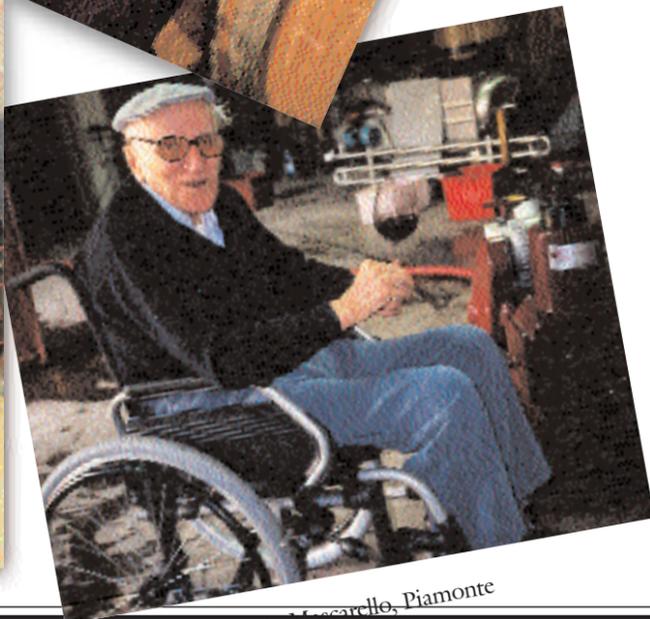


Los vinicultores capaces de expresar su personalidad en su vino, suelen poder hacerlo también de otra manera. Por ejemplo, con las artes plásticas. Vinum ha pedido a seis vinicultores de seis países que representen para nosotros su filosofía del vino (lo que el vino significa para ellos hoy, a principios de una nueva época) en collages de palabra, línea y color. Lo que hemos recibido han sido seis obras de arte, tan individuales y complejas como sus seis personalidades y, en general, como el mundo del vino a principios del nuevo milenio.

Marie-Thérèse Chappaz,
Wallis



Carlos Esteva, Cataluña



Bartolo Mascarello, Piamonte



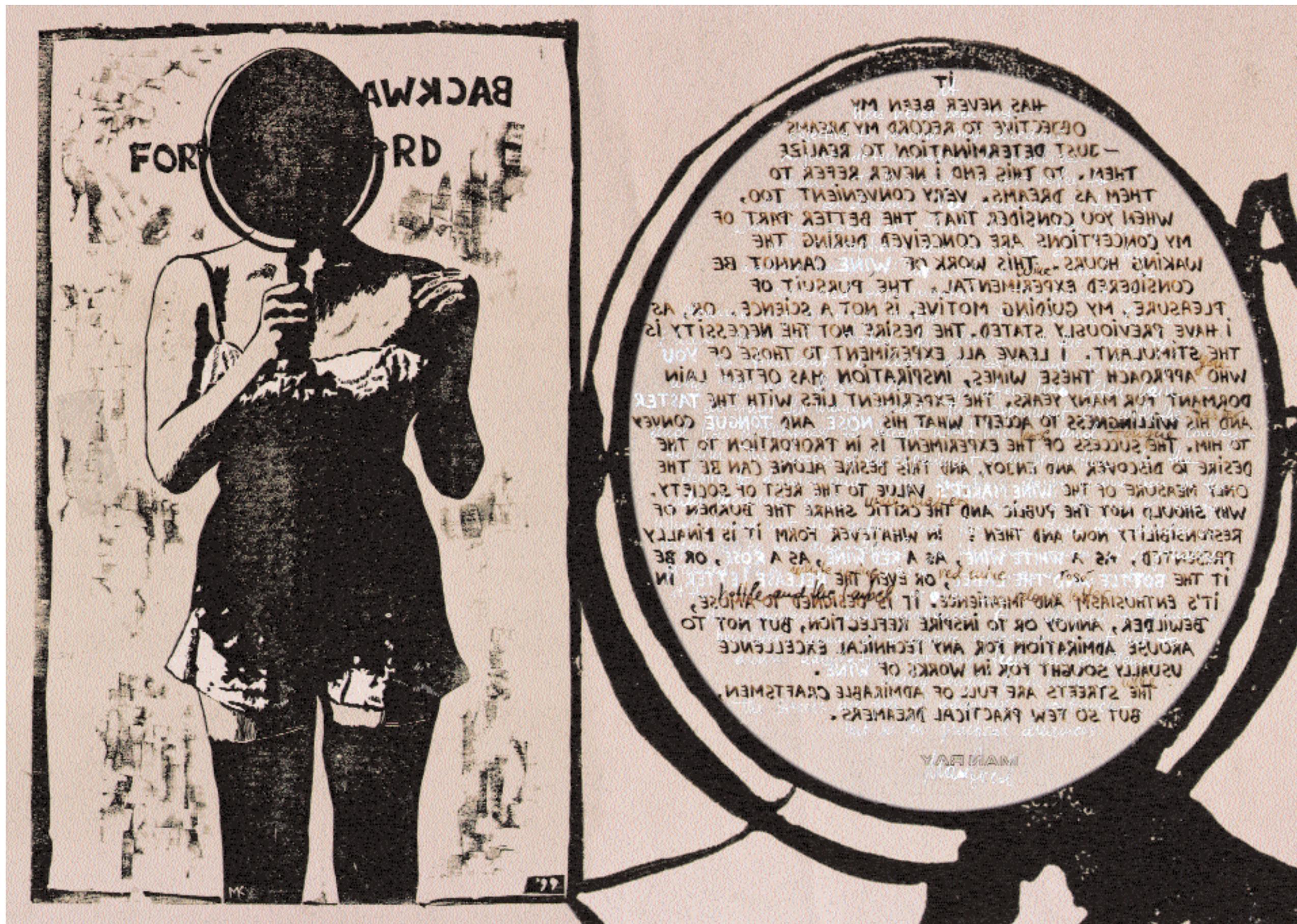
André Ostertag,
Epfing, Alsacia

Sus botellas viajan alrededor del mundo como obras de arte y proclaman el mensaje de este hombre y su terruño a sus aficionados desde Tokio a Nueva York. En su sala de cata ha dispuesto piedras de su viñedo, poderosas y fuertes, y una escultura piramidal abarca el espacio, etérea y frágil, trenzada con brotes de vid podados. Cuando habla de sí mismo y de sus vinos, siempre lo hace con claridad y lógica irrefutable, pero sobre todo con un entusiasmo contagioso, porque le sale del corazón. Entre el gremio de vinicultores tradicionalistas de Alsacia, André Ostertag, a sus 41 años, aún sigue considerándose un espíritu de la contradicción juvenil. Pero en realidad, es un tradicionalista declarado. Con la única diferencia de que, para él, la tradición no debe ser algo pétreo, como un destino inexorable. "También la tradición debe seguir evolucionando, redefiniéndose una y otra vez", dice.





Manfred Krankl, Ventura, California
 Llegó a California a principios de los años 80, y ahora cuenta 41 años. Fue confundador del restaurante Campanile, una verdadera institución en Los Ángeles. Quería ofrecer a sus comensales un pan especial, por eso empezó a hacerlo él mismo. Ese fue el germen de La Brea Bakery, que actualmente, con unos 300 empleados, es la panadería especializada más famosa de los EE.UU. Algo muy similar le ocurrió con el vino. Cada año vinificaba con otros vinicultores "vinos de la casa" especiales. Hoy por hoy, su Winery Sine Qua Non se cuenta entre las empresas punteras más innovadoras de la South Central Coast. Además de estas actividades y de su gran familia de cinco hijos, Manfred Krankl aún encuentra tiempo para sus actividades artísticas. Testigo de ello son las tan singulares etiquetas de sus botellas. Su trabajo para Vinum se basa en una cita del dadaísta y fotógrafo americano Man Ray, que Manfred Krankl ha interpretado a su manera, haciéndola suya, así, en cierto modo.





Bartolo Mascarello, Barolo, Piemonte

La vieja estrella del Barolo, Bartolo Mascarello, está atado a una silla de ruedas a causa de una enfermedad y, en el mucho tiempo del que ahora dispone, pinta etiquetas y pequeños cuadros para sus amigos.

A pesar de su discapacidad, Bartolo posee una inquebrantable sed de acción y una testarudez proverbial. No hay viñedo cuyas uvas no haya probado personalmente antes de la vendimia, no hay trabajo en la bodega en el que no esté presente y, para disgusto de su hija Maria-Teresa, no escatima críticas ni consejos. Con su afilada pluma, critica los vinos Barolo que ya no lo son y la degradación arquitectónica de Langhe.

Su rechazo a la moda de la barrica es proverbial: "En estos últimos años, he sustituido nuestras cubas por otras nuevas, naturalmente de las grandes, la bodega está repleta de ellas, hasta el último rincón. Incluso cuando yo ya no esté aquí", mirando de reojo a su hija con malicioso regocijo, "nadie podrá meter barricas aquí... ¡no queda sitio!"

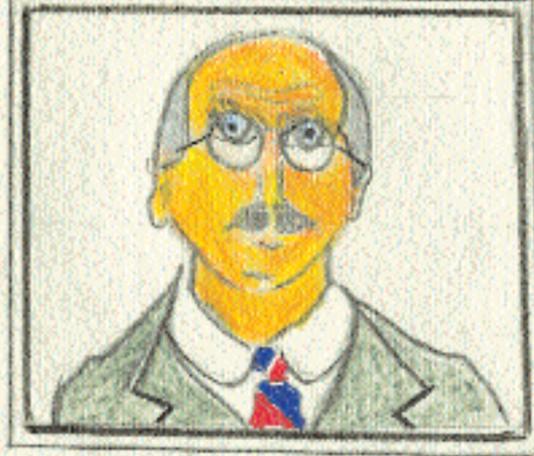
VITIGNO: Nebiolo
COLORE: Rosso, granata con caratteristici riflessi aranciati.
PROFUMO: Etereo gradevole e intenso, ricorda il profumo della rosa appassita e della violetta.
SAPORE: Asciutto, pieno, austero, vellutato, armonico.

VINO BAROLO



UVA NEBIOLO

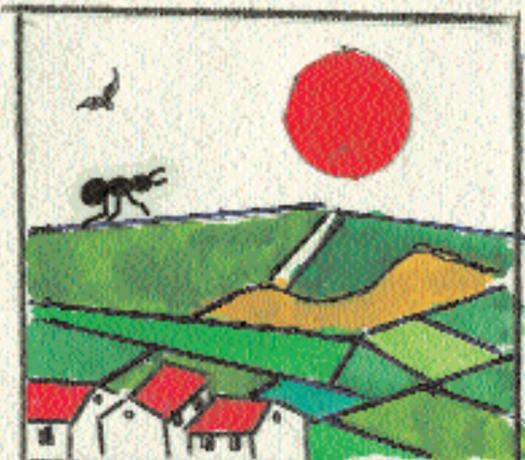
MASCARELLO BARTOLOMEO 1868-1958



PATRIARCA



BAROLO PAESE



LANGHE



Il ne faut pas faire des barriques mais des barricades
Robespierre!

NO BARRIQUE



DEMINAZIONE DI GIARDINO



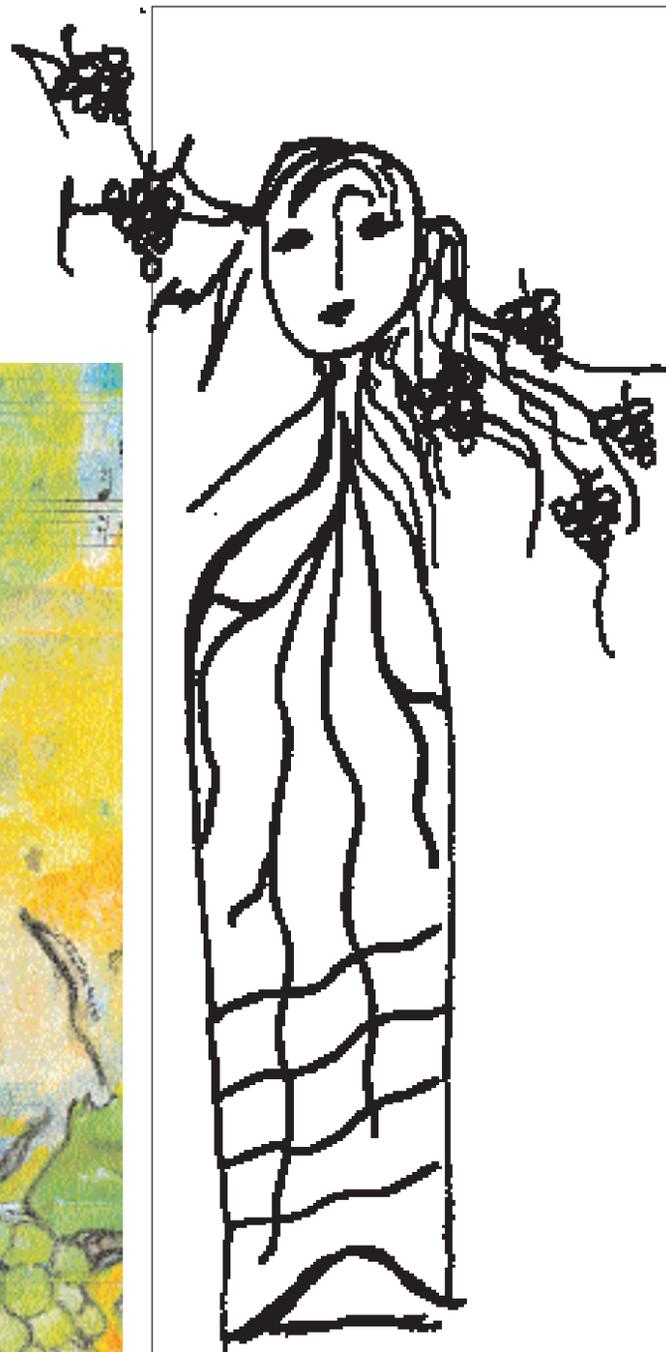
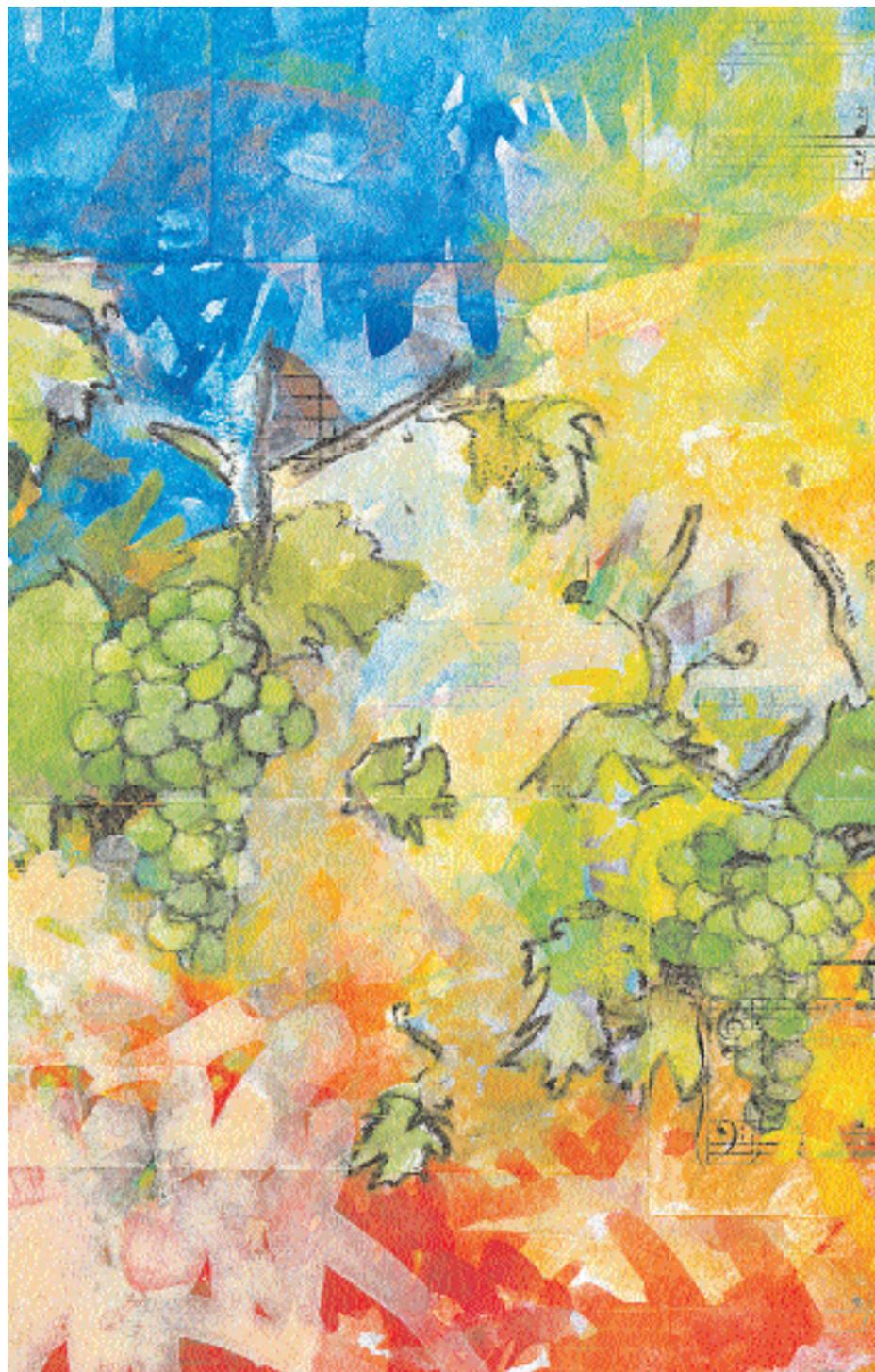
Bartolo Mascarello
 in Barolo-Italia

1999



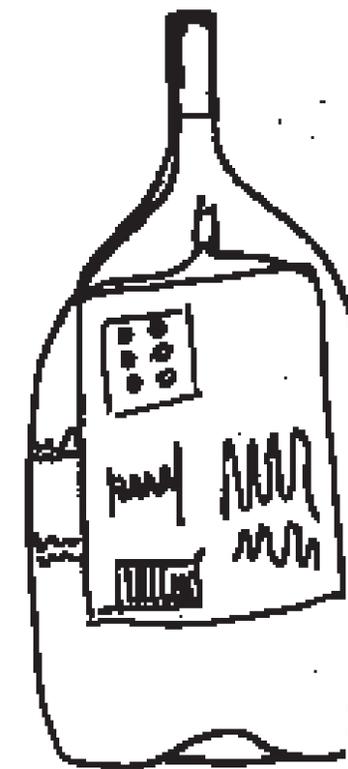
Andreas Schmitt, Randersacker, Franconia
Los hermanos Karl Martin y Andreas Schmitt cultivan el "barroco" modo de vida de Franconia, juntos, pero de forma individual. El medio de expresión de Karl Martin es el vino y el de Andreas, el arte. Con todo, el artista también trabaja en la finca

vinícola y el vinicultor participa del arte de su hermano. El trabajo que Andreas Schmitt ha realizado para la revista Vinum incorpora hábilmente sensualidad, frutalidad y complejidad, componentes que pueden hallarse tanto en el arte como en esa otra forma de arte que es el vino.



Vin mon ami

*Te voilà un peu pâle
par le mauvais temps
Je t'aime quand même
Te voilà, une autre année
puissant charnu, plein de force
Tu me combles
Te voilà léger, aérien
Tu m'emportes
Te voilà austère
tu m'intrigues
Mais te voilà
à chaque fois
vivant et
authentique*



*Beaucoup de
bonheur, de Temps de
Vie, de vin qui
rend heureux pour
ce nouveau siècle
M. Olivier Chappaz*



Marie-Thérèse Chappaz, Fully, Wallis
Tiene fama de obstinada, y su perceptible espontaneidad se ve reflejada en sus vinos. Elaboró el primero cuando sólo contaba 18 años y ahora ya han pasado 11 desde que asumió la dirección de la bodega familiar. Aún hoy cada vino, cada añada, lo vive como una nueva

aventura. Sus vinos dulces, a partir de cepas de 80 años de Petite Arvine y Marsanne, se muestran con una personalidad tan vigorosa como la de su creadora; modernos y a un tiempo intemporales, son una clara imagen en la que se puede contemplar una insólita ampliación de su rostro: he aquí dos ojos, bien abiertos y azules,

una nariz, y una boca curvada por una dulce sonrisa. Después de una más detenida observación se comprende bien el mensaje. Nos hallamos ante una mujer y un vino, y ambos se pertenecen. Con toda seguridad, los dos forman parte indisoluble de un todo.



Carlos Esteva, Avinyonet del Penedés, Cataluña
Hombre de negocios, coleccionista de arte, vinificador, pintor y diseñador en sus tiempos libres. Su finca Can Rafols dels Caus demuestra con su Cuvée Superior "Caus Lubis" que la tradición arraigada y la modernidad no son excluyentes. La cita de Carlos Esteva que reproducimos a continuación se refiere al vino, pero hay evidentes paralelismos con su visión del arte: "La educación que has recibido, todo lo que has comido y bebido influye en tus preferencias personales. Así, un gran vino expresa siempre, además de su terruño, también la individualidad de su hacedor. Lo cual, naturalmente, no es válido para los vinos elaborados pensando en los beneficios. La auténtica calidad de un vino se manifiesta en el efecto diferenciado que suscita. Los vinos excepcionales tienen ese algo que va mucho más allá de lo que somos capaces de percibir con los ojos, la nariz y el paladar. Hay que luchar por lo invisible."





Vinos para el milenio que viene

¿Qué cuatro vinos del milenio que ahora se acaba no deben faltar en las bodegas de los redactores de *Vinum* el milenio que viene? Estos vinos fueron seleccionados independientemente de si llegarán pronto o en años lejanos a su maduración óptima. Pero todos los redactores de *Vinum* tuvieron que atenerse a una limitación: si bien los vinos que eligieron como favoritos podían ser raras especialidades, debían estar disponibles en el mercado, al menos algunas botellas.

Cuatro para beber, no para el culto

La elección de Rolf Bichsel, director internacional de *Vinum*

En realidad, detesto las catas. En cambio, tengo predisposición a ser bebedor -naturalmente en su justa medida-. Y como básicamente prefiero pájaro en mano que ciento volando, aprecio más una botella abierta sobre la mesa que una valiosa perla en la bodega. Los vinos, en mi opinión, deben mantenerse asequibles y proporcionar el máximo deleite, tanto a mí como a los demás.

Bollinger Grande Année 1990 Champagne

“Irse reduciendo a amar una sola cosa supone sentar la premisa para odiar las demás”, comentaba certeramente Saint Evremond, el gran sibarita del siglo XVII. Por lo tanto, para el milenio que viene, no sólo salvaré uno, sino un gran número de Champagnes. Pero si realmente sólo me fuera concedida la ventura de una única última botella, elegiría ésta. El magnífico Bollinger Grande Année no sólo es una golosina deliciosa y un estimulante de muchos quilates; al mismo tiempo posee un valor simbólico: representa el último año verdaderamente excelso en prácticamente todos los viñedos de Europa. A sus diez años, sin dar muestra alguna de fatiga, este vino francamente vivo, fresco, elegante y frutal se pre-

37



senta con un aroma sobrecogedor, airoso y extraordinariamente seductor.

Château d'Issan 1996 Margaux

Naturalmente, también del Burdeos puede decirse lo mismo que del Champagne. En el siglo que viene no descorcharé sólo una, sino muchas botellas del siglo XX. Todos los Figeac, Léoville-Barton, Haut-Bailly, Palmer, d'Arche y como se llamen todos mis favoritos. No voy a recomendar aquí raros vinos de culto, sino un vino recto, no pretencioso, del año 1996, el año de la subida de los precios, del aumento de la especulación; el año en el que muchos compradores de Primeur le dieron la espalda al Bordelés para siempre. 1996 es el año de los auténticos Cabernet Sauvignon independientes y el año de una denominación: Margaux. Para un gran número de fincas clasificadas del Haut-Médoc, el año 1996 supuso la transición hacia lo bueno, a una nueva autocomprensión de una región que, durante mucho tiempo, pudo cobrarse muy

pocos éxitos. Issan es una de esas fincas que en 1996 hicieron el vino más adecuado: ni el mejor, ni el más denso, ni el más espectacular, ni siquiera el más perfecto técnicamente, no, sencillamente un vino equilibrado y amable, que da gusto tener en la bodega: para todas las ocasiones imaginables. Desde el año 2004 hasta el 2020.

Chambolle Musigny «Les plantes» Premier cru 1970 Doudet-Naudin

Hace unos meses, en un acto en Alemania, tuve el honor de presentar ante un público admirado y reverente este “Les plantes” de la Casa Doudet Naudin. Se cataron vinos de viñedos más famosos y fecha anterior aún, pero ninguno impresionó tanto como este Premier Cru de una parcela cercana al viñedo del Grand Cru Musigny. El “Les plantes” posee toda la riqueza aromática de un Borgoña plenamente madurado (naranja, rosa, cuero, chocolate y aromas de frutas al ron son sólo algunos de sus múltiples componentes aromáticos). En boca es opulento y con raza, tan pleno como largo:

el placer en estado puro. Hasta el año 2002.

Domaine Henry 1998 Coteaux du Languedoc Saint-Georges d'Orques

Creados para endulzarme los primeros años del nuevo milenio: todos esos magníficos vinos de la nueva guardia del Languedoc, los vinos de vinicultores como Marlène Soria, Pierre Clavel, Olivier Jullien, Sylvain Fada, entre otros, que el soberbio año 1998 nos ha regalado. Lo que el matrimonio Henry le extrae a los áridos suelos de grava de Saint-Georges d'Orques es pura fruta, fruta magnífica, fresca, impetuosa, cualidad que es propia de muy pocos terruños muy especiales y de sus vinos. Jamás había oído ni degustado en el zumo de la vid tanto y tan bien la grosella negra, la zarzamora, la cereza silvestre, otras grosellas y muchas más de estas pequeñas frutas. Rara vez un vino me había parecido más opulento, con más raza, más jugoso y sabroso que este vino francamente excepcional. Si bien con los Champagnes, Borgoñas y Burdeos tengo una relación en la que, además del placer os pro-

VINUM FEBRERO • 2000



Tomemos un trago más

La elección de Jürgen Mathäß, director de Vinum Alemania

dad alemana producida de manera natural: acariciador, con aromas de frutas amarillas y cacahuets, trabajado con filigrana, magníficamente logrado, ácido claro, pero muy armónico, ya hoy es un placer beberlo y, por ello, podría ser una especie de curso de iniciación al vino de hielo que, normalmente, necesita muchos años para desarrollar sus mejores cualidades.

1996 «Dedicado», Mendoza Flichman, Argentina

Durante el tiempo que viví en Argentina, trabé amistad con el Syrah de Flichman, que entonces no plantaba casi nadie. En los viñedos cálidos de Barrancas se encuentra especialmente bien. La bodega fundada en 1883 es un modelo de la evolución de Argentina: Casa tradicional de renombre, modernización prudente desde 1994, compra por inversores extranjeros (Sogrape). Al vino no le ha dañado. El nuevo vino superior «Dedicado», una mezcla de las tres mejores variedades de Argentina —Cabernet Sauvignon, Syrah y Malbeck— tiene clase. Anoto: aroma blanco, marcado por sabrosas frutas rojas, chocolate y pimienta. A pesar de su profundidad, le gusta jugar; aterciopelado y elegante; en el postgusto, taninos firmes, que necesitan algunos años más para redondearse; magnífico con la profundidad de lo tradicional y la elocuencia de la elaboración moderna: una maravillosa expresión del vino argentino.

pizca de almendra y avellana, ligeramente espesado con nata, sentando un contrapunto a la ligera nota fresca de caramelo que aporta su parte de Eiswein; todo ello produce un magnífico juego en nariz y boca. El vino está equilibrado en todos los aspectos, tiene un final largo, con fino ácido frutal. Sin ser en absoluto pesado y con un abocado armónico, discreto, permanece largo tiempo en el paladar.

1998 Kanzler Eiswein Rheinhessen, Schales, Alemania

He de reconocer que no me gusta especialmente esta variedad, y sin embargo los hermanos Schales han vinificado con ella, en el año del vino de hielo 1998, un notable Eiswein, como notables son los vinos que consiguen hacer en su finca, grande para las dimensiones alemanas, de 48 hectáreas. Precisamente la combinación Eiswein/cepa Kanzler constituye el encanto de este vino: es delicado, cremoso, mucho menos agresivo que muchos otros vinos de hielo y, sin embargo, tiene la considerable concentración de esa especiali-

dad, una rapsodia compuesta de múltiples elementos en acorde musical armónico: el más delicado aroma de melocotón y albaricoque, al que se añade una nota de miel y una nota de laurel, y alrededor centellean matices frutales, finamente acidulados. En boca, una reunión sensorial de frescor vivo, fuerza pura y la sensación de haber mordido uvas frescas; el sabor perdura durante varios minutos, volviéndose cada vez más delicado. ¡Bebamos un sorbito más!

1998 Rieslaner Auslese, Pfalz Müller-Catoir, Alemania

Si los franceses inventaron con el terruño el vino para la alta cocina y los californianos el «easy drinkable» («fácil de beber»), los mejores vinicultores de Alemania merecen una medalla por su perfeccionamiento de los aromas primarios. Hans Günther Schwarz, bodeguero desde hace más de dos décadas en la Casa Müller Catoir, ha perfeccionado la técnica de la filigrana. La variedad Rieslaner, poco extendida y no precisamente fácil, es sólo uno de los muchos puntos álgidos en su grandioso programa del 98. El Auslese muestra con seductora claridad delicados aromas de miel, mucho albaricoque, con una

Sea cual sea la ocasión, a ningún periodista del vino alemán le hará feliz que le pidan seleccionar cuatro vinos. No sólo tiene diariamente delante de las narices los vinos del mundo entero, sino también un país vinícola en el que anualmente miles de fincas de entre 5 y 10 hectáreas no suelen producir menos de 20 vinos por empresa. En el resultado de esta elección se cuentan dos dulces nobles, lo cual apunta hacia la gran fuerza de la viticultura alemana. Un sudamericano ha de ser mi amor secreto.

1998 Riesling Reiterpfad Pfalz Christmann, Alemania

Quien haya probado este Riesling seco comprenderá por qué los expertos en vino alemanes se entusiasman con la «Reina de las cepas blancas». Sus selecciones de uvas dulces nobles, el Eiswein o vino de hielo, son mundialmente famosas. Pero también sirven para magníficos vinos secos, como demuestra este vino de ensueño de Steffen Christmann, que en pocos años ha impulsado hacia lo más alto su finca vinícola de 13 hectáreas. Para mí, es el mejor Riesling seco de 1998 de Alemania. Ya el aroma es tenta-

Embriagado por el terruño

La elección de Andreas März, redactor de Vinum Italia

Grandes vinos? ¡Eso no existe! Solo hay grandes interpretaciones del terruño. Un gran Barolo, Franciacorta, Amarone, Sagrantino, también los grandes Borgoñas o los grandes Riesling del Rheingau... Éstos sí me ponen en trance y me embriagan, pero los «grandes vinos» sólo me hacen bostezar.

Franciacorta DOCG Extra Brut Lo Sparviere (Monticelli Brusati)

El Franciacorta DOCG, fermentando en botella (la región vinícola Franciacorta está situada cerca de Brescia, junto al lago Iseo; el fundamento son vinos base Chardonnay, frecuentemente con Weissburgunder y Pinot noir), no muestra su mayor finura hasta pasados cuatro o cinco años de levadura. Los productos como Cà del Bosco, Cavallieri y Bellavista han dado la fama a este vino espumoso del norte de Italia, pero las pequeñas bodegas de calidad no escatiman esfuerzos para superarlos. Hoy por hoy, una de las más hermosas expresiones de esta región emergente de vino espumoso es el Extra Brut de Lo Sparviere: amarillo dorado claro, bouquet intenso con notas soterradas de vino de reserva, peras maduras, melocotón, mazapán, pasteles. En el paladar, el vino se extiende bien gracias a su vigoroso cuerpo y fino perlado, muestra plenitud a la par que gran frescura, y desemboca en un final largo, muy frutal.



Amarone della Valpolicella DOC 1993 Quintarelli (Negrar)

Hay muy pocas estrellas fijas en el firmamento italiano del vino. Giuseppe Quintarelli es una de ellas. En la carta que acompañaba a la botella reproducida me aconsejaba: «Pruebe usted, en el transcurso de un mes, una copita de este vino por semana, podrá constatar una notable evolución...» Lo siento, estimado señor Quintarelli, pero su delicioso elixir no ha durado ni dos días; de cualquier manera, no existen dudas sobre su potencial de desarrollo. Con su riquísimo Amarone, Quintarelli deja por mentirosos a todos los que aseguran que un vino no debe ser demasiado concentrado, porque perdería elegancia y sólo podría catarse a sorbos pequeños. De eso, nada. Para el Amarone vale la misma regla que para todos los demás vinos: ¡La mejor botella es la que primero se acaba! En el Quintarelli del 93 deleitaron mi nariz las notas extraordinariamente dulces y ricas de confitura de cerezas y frambuesas, de frutas al ron y pasas, en el paladar, la vigorosa fuerza y el abocado disciplinado por un magnífico tani-

no y después, naturalmente, la inusual concentración de fruta, que permanece en la boca durante algunos minutos.

Barolo DOCG Mondoca di Bussia Soprana 1995 Oddero (La Morra)

Hay muy pocas estrellas fijas en el firmamento italiano del vino. Giuseppe Quintarelli es una de ellas. En la carta que acompañaba a la botella reproducida me aconsejaba: «Pruebe usted, en el transcurso de un mes, una copita de este vino por semana, podrá constatar una notable evolución...» Lo siento, estimado señor Quintarelli, pero su delicioso elixir no ha durado ni dos días. Con su riquísimo Amarone, Quintarelli deja por mentirosos a todos los que aseguran que un vino no debe ser demasiado concentrado, porque perdería elegancia y sólo podría catarse a sorbos pequeños. De eso, nada. Para el Amarone vale la misma regla que para todos los demás vinos: ¡La mejor botella es la que primero se acaba! En el Quintarelli del 93 deleitaron mi nariz las notas extraordinariamente dulces y ricas de confitura de cerezas y frambuesas, de fru-

tas al ron y pasas, en el paladar, la vigorosa fuerza y el abocado disciplinado por un magnífico tannino y después, naturalmente, la inusual concentración de fruta, que permanece en la boca durante algunos minutos.

Sagrantino di Montefalco DOCG 1996 Antonelli (Montefalco)

Fue Burton Anderson quien me llevó a Montefalco y me presentó a Filippo Antonelli y al Sagrantino. El amor que entonces me inflamó por este vino único y original de Umbria aumentó con los años. Así, el Antonelli del 96 actualmente es uno de los pocos vinos de los que no me gustaría prescindir en el próximo milenio. Pero, ¿cuánto tiempo seguirá resistiendo Antonelli a la tentación de perfumar su magnífico vino con barricas nuevas? Esperemos que, también en el futuro, deje pasar la tendencia generalizada con magnanimidad y continúe haciendo tan espléndidos vinos de carácter: denso rubí, abocado, fascinantes notas de mermelada de cerezas y grosellas negras; después, en el paladar.



Vinos que cuentan historias

La elección de Thomas Vaterlaus, director de Vinum Suiza

cede de cepas de una edad superior a los 40 años, plantadas en la zona más empinada del viñedo. Su vino del 97 no es ningún monstruo especiado con madera de roble, sino más bien un vino increíblemente complejo, perfectamente equilibrado, con un pronunciado carácter borgoñés, pero sin querer imitar los presuntos modelos entre Dijon y Beaune. ¿Se puede desear algo mejor?

Malbec 1977
Bodega Weinert S.A., Mendoza, Argentina

¿Podría ser que a Argentina le hubiera tocado el gordo con el Malbec? Casi parece como si esta variedad allí desarrollara una independencia capaz de superar a la de la Pinotage en Sudáfrica y la Zinfandel en California. Vinificado poco después de la fundación de la bodega, este vino del 77 salió al mercado hace relativamente poco. Por suerte: gracias a él, ahora sabemos lo increíblemente bien que es capaz de madurar un Malbec argentino concentrado. Si bien un Malbec joven e impetuoso puede llegar a oler como si se hundiera la nariz en el suelo de un bosque en otoño, esta nota de tierra, aún presente en este gran vino, hoy resulta tan aristocrática como en un gran Burdeos. Aunque se ha vuelto sobremanera elegante, este monumento no ha perdido nada de su densidad y concentración. Tampoco de su terruño.

tono rancio. Con el último trago uno se pregunta cuántos de estos tesoros seguirán ocultos todavía en las profundas bodegas de Tokai.

Eglisauer Stadtberger Blauburgunder Selección de barrica, 1997, finca Pircher, Eglisau

Que los prestigiosos vinos elaborados a base de Merlot del Tesino y ciertos Syrah de Wallis poseen formato internacional, hoy por hoy lo saben incluso algunos señores de la lejana América (lejana para nosotros los europeos, claro). ¿Pero un Pinot noir de Zurich? Sin embargo, a menos de 15 minutos al noroeste del aeropuerto, el Rin retenido fluye indolente y ancho por los meandros que serpentean entre las plácidas colinas, como si quisiera imitar al Amazonas. Allí, la pequeña ciudad de Eglisau emerge de una imponente ladera con un 85 por ciento de pendiente. Perfectamente orientadas hacia el sur, las cepas crecen en viñedos que forman diminutas terrazas. Quien vea este paisaje por primera vez, intuitivamente percibirá el potencial de estas viñas. El viticultor Urs Pircher está a la altura de estas expectativas. La uva para su selección de barrica pro-

aromas minerales, y la famosa nota de petróleo está presente de manera sutil. Pero también pueden distinguirse ya elegantes signos del envejecimiento en forma de aromas tostados y de pan. El azúcar residual parece haber desaparecido como por encanto, aunque naturalmente aún sigue presente. Es un privilegio poder llegar a conocer una personalidad tan compleja.

Tokaji Aszú 5 Puttonyos, 1975 Oremus Ltd., Tolcsva, Hungría

Un médico londinense aseguró en 1933 haber devuelto la vida a un paciente, inmediatamente después de expirar, introduciéndole en la boca unas gotas de vino de Tokai... Muy posible, si se trataba de un elixir como éste. Esta cosecha del 75 descansó durante 20 años en barricas sin ser molestada por el socialismo, en pos del mercado libre, hasta que el director de Oremus, András Bacsó, seleccionó lo mejor de este Tokai, lo estabilizó y lo preparó para su embotellado con mucho tacto. Es un vino lleno, blando, con un equilibrio perfecto. A los aromas de uvas pasas, naranjas, humo y café se une un elegante

Los grandes vinos maduros son arte en el tiempo. Al olerlos y probarlos, muchas veces cuentan historias. Como el Tokai Aszú del 75 de Oremus. Hace ya tiempo que no existe la Hungría socialista que lo produjo. La grandiosa personalidad de este vino, sin embargo, cautiva. ¿Acaso este elixir no es un testigo vivo que demuestra que, incluso en aquel tiempo gris, no todo puede haber sido malo? No lo sé.

Riesling Cuvée Frédéric Émile Vendanges Tardives, 1983, Trimbach, Ribeauville, Alsacia

El primer Riesling que me causó una impresión duradera fue un Cuvée Frédéric Émile, cosecha de 1983. Eso fue hace diez años. Actualmente, el Vendanges Tardives de ese año sigue disponible, aunque limitadamente. Seguir el proceso de maduración de este vino es toda una aventura, pues a diferencia de un Chardonnay, el envejecimiento de este gran Riesling no es un proceso lineal. Después de la fase frutal de los primeros años, marcada por el azúcar residual, dominan los

Aires otoñales de suprema elegancia

La elección de Carlos Delgado, Director de Vinum España

En el mundo de la representación, que eso es la cata, yo prefiero las sensaciones otoñales, un tiempo indefinido cargado de sutilezas, de variaciones cromáticas de suprema elegancia: de lo cálido a lo frío, de lo seco a lo húmedo, de lo florido a lo marchito, de lo arenoso a lo mineral, y que se manifiesta en los patinados aromas de flores secas, la hierba recién cortada impregnada de rocío, la fruta compotada y especiada, la noble madera lejana, la pizarra y el pedernal. Así son mis vinos preferidos.

Barón de Chirel 1994
Herederos del Marques de Riscal

En Barón de Chirel todo es original a base de ser lo de siempre, o si se quiere, lo de antes: este vino tiene el perfil clásico de los primeros tintos de la bodega, aquellas "Reserva Medoc", donde la Cabernet Sauvignon aportaba acidez, estructura y taninos frutosos sin desvirtuar ni apagar la gloria de la mejor Tempranillo.

Basado en una añada excelente, recio y poderoso como pocos, este Barón de Chirel del año 94 es puro magisterio: pleotórico de aromas de perfecta crianza (tabaco, trufa, notas tostadas) sobre un fondo de fruta cocida (arándano), todo encerrado en una delicada gama de maderas finas perfumadas de especias (clavo, coco,



vainilla).

El genuino toque "riojano" se expresa en un refinamiento que puede confundir a más de uno. Beberlo es saborear un pasado glorioso desde la perspectiva de un hoy proyectado al futuro. Aquí imperan los taninos suaves y poderosos, que aún demandan la plenitud que sólo proporcionan de manera sabia el tiempo y el silencio. El mejor Rioja, sin "riojitis".

Vega Sicilia Único 1970
Bodegas Vega Sicilia

Es difícil sobreponerse al impacto de este Vega Sicilia, la justificación de un mito, nuestro mejor vino durante décadas. Tiene el porte de la aristocracia culta y refinada. Exige cierto recogimiento para acercarse a su ecos de fruta compotada, a la atmósfera otoñal de sus evocaciones florales, al silencio sonoro de sus maderas especiadas. Aromas que se desarrollan en un abanico de sensaciones, con el sello inconfundible de la casa, que es el de la

perfecta integración. Es difícil encontrar en un vino español una nariz tan elegante e intensa, tan profunda y tan clara. En boca destaca su dulce y suave taticidad que se hace notar sin prepotencia, tan sutilmente corpórea como la de un gran burdeos. Y la enorme estructura y concentración que se afirma en una poderosa persistencia. Quien lo bebe no lo puede olvidar.

L'Ermita 1994
Álvaro Palacios

La cima enológica del más joven e intrépido de los revolucionarios del Priorato. Un tinto de aroma explosivo, casi violento, muy rico en notas afrutadas (fresa, cassis, arándano, ciruela) llevadas al paroxismo de la madurez. La armonía, a veces contrapunteada, de las especias (pimienta, clavo), los perfumes florales (violeta), el embrujo balsámico (cedro, eucalipto) y el telúrico fondo mineral de donde extrae su grandeza. Álvaro Palacios ha creado un canto a los taninos dulces, fru-

tosos y perfumados que aporta la mejor garnacha centenaria. Nadie le ha superado, aunque como una orquesta sinfónica, necesita afinar todavía sus componentes para mostrar toda la emoción y belleza que lleva dentro. La sabiduría de Pétrus en Priorato.

Millennium
González Byass

El mejor Jerez de todo los tiempos. Genial coupage de Don Mauricio González Gordon, a base de las mejores añadas del siglo, desde 1902 hasta 1992, con una presencia destacada del soberbio 1970. Todo es perfecto, desde su brillante color ambarino yodado, a los delicados aromas de frutos secos encerrados en un sutil campo de finas maderas de anticuario, junto a toda la riqueza especiada de los jereces florales (violeta), el embrujo balsámico (cedro, eucalipto) y el telúrico fondo mineral de donde extrae su grandeza. Álvaro Palacios ha creado un canto a los taninos dulces, fru-

A pesar de unas condiciones meteorológicas malas, la cosecha ha sido de buena calidad en las principales zonas de cultivo, lo que hace muy pocos años hubiera sido difícilmente imaginable. Naturalmente, son los viticultores que han sabido reducir la producción quienes disponen hoy de uvas sanas y maduras capaces de resistir largos periodos de mal tiempo. Y la vendimia de 1999 ha venido a confirmar nuevamente la sabiduría de esta elección. De esta manera, ahora las conversaciones ya no suelen girar en torno a las buenas o malas vendimias, sino a sus diferencias características.



AÑADA 1999

Grandes cosechas, grandes precios



En otoño de 1999, Francia, España y Alemania han recogido una cosecha no sólo cualitativamente satisfactoria, sino también muy abundante. En realidad, esto debería llevar a una bajada de precios. Sin embargo, resulta cuando menos dudoso que vaya a cumplirse la ecuación "mayor volumen, menor precio". En particular, es muy poco probable que los vinos de gran calidad se vayan a abaratar a corto plazo. En cualquier caso, en marzo del 2000, cuando se inicie la consabida guerra de precios por el último primeur, el mundo del vino se fijará en Burdeos con especial atención.



Alsacia	
Calidad:	mediana/muy buena
Cantidad:	elevada
Precios:	estables
Una añada para los vinicultores preocupados por la calidad, y una mina de oro para los fanáticos de la cantidad. Quienes trabajaron con suficiente cuidado pudieron vendimiar excelentes cosechas tardías.	

Provenza	
Calidad:	muy buena
Cantidad:	elevada
Precios:	estables
Blancos satisfactorios, con acidez ligeramente superior a la de los últimos años. La Syrah y la Cabernet son concentradas y vigorosas, con excelente estructura de taninos.	

Borgoña	
Calidad:	buena
Cantidad:	elevada
Precios:	estables
Calidad desigual, pero siempre satisfactoria. La Côte de Nuits parece haber sufrido más por las lluvias que la Côte de Beaune. El trabajo en bodega será decisivo para la calidad final, especialmente en el caso de los blancos.	

Rioja	
Calidad:	buena
Cantidad:	reducida
Precio:	subiendo
Menos uva pero mejor que en el 98, y bastante más cara.	

Jerez	
Calidad:	buena
Cantidad:	elevada
Precio:	subiendo
Un buen año, con uva sana y abundante, a buen precio.	

Loira	
Calidad:	mediana/muy buena
Cantidad:	elevada
Precios:	estables
Buenos valores de azúcar. Los blancos poseen tipicidad, pero los tintos solo tienen la concentración necesaria allí donde se tuvieron en cuenta las especiales condiciones del año. Añada de taninos abundantes pero poca acidez.	

Champagne	
Calidad:	muy buena
Cantidad:	elevada
Precios:	estable
Excelente calidad a pesar de las lluvias de septiembre. Vinos de base suficientemente buenos para las cuvées de añada.	

Bordeaux	
Calidad:	mediana/buena
Cantidad:	elevada
Precios:	estables
Quienes cosecharon suficientemente temprano cantidades pequeñas de uvas maduras produjeron vinos asombrosamente ricos en taninos. Los valores de azúcar del Merlot y el Sauvignon blanc alcanzan en algunos casos niveles récord.	

Rías Baixas	
Calidad:	muy buena
Cantidad:	elevada
Precio:	bajando
Por fin uva abundante y de gran calidad, a buen precio.	

Ribera del Duero	
Calidad:	muy buena
Cantidad:	elevada
Precio:	subiendo
Cosecha record, muy sana, y calidad generalizada.	

Côtes du Rhône	
Calidad:	satisfactoria
Cantidad:	elevada
Precios:	estables
En general, tintos de taninos maduros y valores de acidez ligeramente superiores a los de los últimos años, lo que puede valorarse como un signo promotor de la calidad de la añada. Los blancos han resultado frescos y afrutados.	

Languedoc	
Calidad:	mediana/muy buena
Cantidad:	media/elevada
Precios:	estables
Un año de contrastes. Quienes mantuvieron bajo control la producción pudieron cosechar vinos realmente grandes. Los blancos son equilibrados, y los mejores tintos poseen taninos maduros y suaves y algo más de acidez que el	

Suroeste-Madiran	
Calidad:	excelente
Cantidad:	media
Precios:	estables
Los tintos han resultado muy concentrados y poseen buenos valores de acidez. También son muy prometedores los blancos secos. Los vinos dulces han sufrido por la lluvia.	

Rías Baixas	
Calidad:	muy buena
Cantidad:	elevada
Precio:	bajando
Por fin uva abundante y de gran calidad, a buen precio.	

Ribera del Duero	
Calidad:	muy buena
Cantidad:	elevada
Precio:	subiendo
Cosecha record, muy sana, y calidad generalizada.	

Mosel-Sarre-Ruwer Rin medio Rheingau, Ahr	
Calidad:	excelente/buena
Cantidad:	muy elevada
Precios:	a la baja
Elevados pesos del mosto con uvas Riesling sanas.	

Suiza occidental	
Calidad:	mediana/buena
Cantidad:	media
Precios:	estables
Vinos de Chasselas con acidez presente.	

Piamonte	
Calidad:	muy buena
Cantidad:	elevada
Precios:	estables
Sólo hizo buen tiempo a partir de finales de septiembre.	

Trentino	
Calidad:	buena
Cantidad:	media
Precios:	estables
La lluvia perjudicó a las variedades tintas tardías.	

Veneto	
Calidad:	mediana
Cantidad:	buena
Precios:	estables
Excesiva lluvia para el Valpolicella.	

Toscana	
Calidad:	excelente
Cantidad:	reducida
Precios:	estables
Tiempo maravilloso en octubre.	

Italia meridional	
Calidad:	mala
Cantidad:	mediana
Precios:	estables

Rheinhesen Palatinado, Baden Württemberg Franconia, Nahe	
Calidad:	excelente/mediana
Cantidad:	muy elevada
Precios:	a la baja
Acidez reducida, tintos excelentes.	

Suiza alemana	
Calidad:	muy buena
Cantidad:	elevada
Precios:	estables
Los vinicultores de máximo nivel tuvieron la tercera gran añada consecutiva.	

Burgenland	
Calidad:	muy buena
Cantidad:	media
Precio:	estables
Dura lucha contra el oidio y la podredumbre.	

Estiria	
Calidad:	muy buena
Cantidad:	media
Precio:	estables
Verano húmedo, otoño soleado.	

Baja Austria	
Calidad:	muy buena
Cantidad:	elevada
Precio:	a la baja
La paciencia y la disposición a asumir riesgos mercicieron la	

Hungria	
Cantidad:	muy buena
Calidad:	media
Precios:	en alza
Abundante humedad a comienzos de verano; largo sprint final	

Baja Austria	
Calidad:	muy buena
Cantidad:	elevada
Precio:	a la baja
La paciencia y la disposición a asumir riesgos mercicieron la	



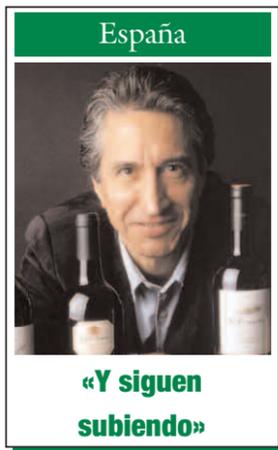
La redacción de Vinum comenta la cosecha

del año 99 en sus países respectivos



Suiza

«Desigualmente satisfactorio»



España

«Y siguen subiendo»



Alemania

«Cosecha abundante»



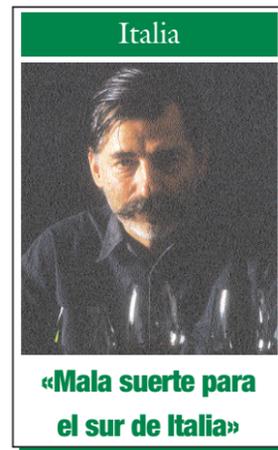
Francia

«Producción récord, calidad variable»



Austria

«Hemos trabajado como nunca»



Italia

«Mala suerte para el sur de Italia»



California

«La Niña» releva a «El Niño»



Bloque oriental

«El Tokaj del siglo»

La vendimia de 1999 en Suiza fue de gran volumen (y asombrosamente buena) en la Suiza alemana, así como una cosecha satisfactoria en cuanto a cantidad y calidad en la Suiza occidental. En el cantón de Valais, los vinos Chasselas estarán seguramente más marcados por la acidez en comparación con los años “de vacas gordas” 98, 97 y 96. Sin embargo, precisamente por este carácter algo más esbelto, el Fendant podría coincidir más con el gusto del público. Las especialidades blancas como Petite Arvine o Amigne presentan una frutuosidad delicada. El Pinot Noir logró en las mejores tierras los mismos grados Öchsle que el año anterior, pero tiene claramente más frutuosidad. Las especialidades tintas como Cornalin o Syrah parecen logradas en general. Los grados Öchsle de las principales variedades Chasselas, Pinot Noir y Gamay están claramente por debajo de los del año anterior. Los bodegueros afirman que los vinos son muy vivos y limpios, aunque algo ligeros. Entre los ganadores del año 1999 vuelve a estar la Suiza oriental. Sin embargo, varios viticultores biológicos perdieron toda su cosecha debido a la putrefacción y el mildiu. En el cantón de los Grisons, la segunda mayor cosecha de los años 90 promete también excelentes calidades.

En el Tesino, la valentía de los viticultores ambiciosos de primera categoría volvió a dar sus frutos. Quienes vendimiaron en el lluvioso septiembre tuvieron que sufrir mermas en la calidad, mientras que los que esperaron hasta mediados de octubre se vieron recompensados con una uva excelente. A pesar de todo, los pesos del mosto se encuentran en promedio por debajo de la media de la década.

Thomas Vaterlaus, Zürich

Al final, y pese al susto climático de la pasada primavera, que dejó “helado” a más de un viñedo, sobre todo en Rioja, España ha tenido una vendimia abundante, cercana los 35 millones de hectolitros. Ni la sequía, ni las heladas, ni el pedrisco, ni las lluvias inoportunas de finales de septiembre y octubre, han afectado seriamente a la cantidad y mucho menos a la calidad. Tenemos abundante uva, muy sana, con un grado estimado de entre 13 y 15, y excelente maduración polifenólica, lo que augura tintos de cuerpo y color, en línea con lo que el gusto actual demanda. Sin embargo, esta buena cosecha no ha generado la bajada, o al menos, la retención de los precios de la uva, que han seguido un ascenso imparcial, hacia la catástrofe general. Las 300 y 400 pesetas pagadas en Rioja, las más de 500 pesetas que llegaron pagarse en Ribera del Duero, o las 150 pesetas de una zona de precios moderados como La Mancha, no auguran nada bueno. Sobre todo, cuando la globalización obliga a ser muy competitivos, y cuando las buenas cosechas de Italia y Francia presagian una lucha difícil en los mercados de calidad. Datos alarmantes como la caída de la exportaciones de Rioja, o el descenso notable del consumo interno de los carísimos vinos de Ribera del Duero, son un serio aviso. Así lo han sabido ver los bodegueros de Ribera del Duero, que consiguieron, en una acción coordinada, detener la fuga de precios. Porque la indudable mejora de los vinos españoles no es suficiente para garantizar una presencia destacada en los mercados de calidad. A destacar la capacidad de reacción de la viticultura española para sobreponerse a los factores climáticos adversos.

Carlos Delgado, Madrid

Probablemente, “fructífero” sea el adjetivo adecuado para definir este año. El proceso de vegetación transcurrió de forma óptima hasta principios de septiembre. Hubo enormes adelantos de la maduración -dos semanas con respecto a un año medio- y se hablaba de la cosecha del siglo. Después, en septiembre cayeron abundantes lluvias que hincharon las uvas. Quienes no habían reducido cuidadosamente su producción, sólo pudieron obtener ya vinos para el consumo masivo a partir de uvas a menudo podridas. Por otra parte, en septiembre cayeron abundantes lluvias que hincharon las uvas. Quienes no habían reducido cuidadosamente su producción, sólo pudieron obtener ya vinos para el consumo masivo a partir de uvas a menudo podridas. Por otra parte, en septiembre cayeron abundantes lluvias que hincharon las uvas. Quienes no habían reducido cuidadosamente su producción, sólo pudieron obtener ya vinos para el consumo masivo a partir de uvas a menudo podridas.

En todas las zonas se cosecharon cantidades muy superiores a la media, con un total de 13 millones de hectolitros. Lógicamente, el mercado de vino a granel se derrumbó. En la actualidad, un litro de vino alemán a granel se compra por 60 ó 70 Pfennigs (de 50 a 60 ptas.).

Pero los viticultores comprometidos con la calidad presentan uvas excelentes y bien maduras, especialmente en el caso del Spätburgunder y otras variedades tintas. Los productores de Riesling en el Mosela, Sarre, Ruwer, Rin Medio y Rheingau lograron uvas muy sanas, mostos de peso elevado y excelentes vinos de dulzor noble. Los bajos valores de acidez de este año afectan a todas las zonas, y sobre todo en el Sur y en las variedades Burgunder obstaculizan en algunos casos la fermentación completa.

Jürgen Mathäus, Landau

A mediados de septiembre, los viticultores franceses confiaban en cerrar el milenio con un año extraordinario. Sin embargo, la lluvia al comienzo de la vendimia acabó con las grandes esperanzas.

En Champagne una vez más la uva maduró pronto por lo que no sufrió grandes daños por la lluvia. Las existencias, que se encontraban bajo mínimos debido al síndrome del milenio, se podrán reponer.

En Alsacia sólo obtendrán buena calidad quienes hayan controlado el volumen de producción.

En Borgoña, la vendimia también fue extraordinaria en cuanto a la cantidad, aunque también aquí se vio perjudicada por las insistentes precipitaciones de mediados de septiembre y mediados de octubre. Los tintos de Côte de Beaune, que maduran algo antes, poseen abundante frutuosidad madura, aromas limpios y buena estructura. Seguramente darán lugar a vinos elegantes y equilibrados tras la crianza. Incluso los Côtes de Nuits parecen logrados, aunque en este caso las uvas, de maduración algo más tardía, estuvieron más expuestas a la lluvia. Son satisfactorios los blancos de este año, aunque los entendidos dicen que les falta algo de tipicidad de la tierra.

En Burdeos coexistieron la lluvia y el calor. Por lo que se refiere a los tintos, las zonas de maduración más temprana tuvieron una clara ventaja. Esta ventaja quedó anulada parcialmente por una producción excesiva o por los efectos del granizo, que afectó a varios viñedos de Cru classé en Saint Emilion. Los blancos son medios, mientras que los vinos de dulzor noble resultan notables allí donde se realizó una selección minuciosa.

Barbara Schroeder, Bordeaux

En la Baja Austria, las viñas se recuperaron estupendamente del granizo de comienzos de verano. Aunque en las variedades de madurez temprana hubo mucho volumen, con la consiguiente bajada de los precios de los vinos de granel, hasta los tres chelines (aproximadamente 0,20 euros) por litro de mosto. Sin embargo, quienes mostraron paciencia pudieron aprovechar el mes de septiembre suave y soleado, que dio un último impulso a la maduración.

Josef Umatham, de Frauenkirchen (Burgenland), está muy satisfecho con los “tintos compactos de color intenso y blancos frescos con notas frutales exóticas”. Para Luis Kracher, de Illmitz, la calidad de las variedades tintas fue “una verdadera sorpresa”. Le dieron mucho trabajo los vinos dulces, que sin embargo presentan una acidez con casta y una buena frutuosidad.

En la región de Wachau, Fritz Miesbauer, de los Viticultores Independientes de Dürnstein, está encantado con el “otoño de ensueño” que “catapultó a la lista de las mejores añadas” a la cosecha del 99. Franz Hirtzberger, de Spitz, tentó al otoño y a finales de noviembre produjo “Eiswein” (vino helado) después de que el año anterior hubiera una cantidad de vinos botríticos superior a la media. En relación con los resultados en la Baja Austria, Ernest Grossauer, enólogo jefe de la bodega Lenz Moser, afirma que “el estado de las uvas y el grado alcohólico están en todos los casos por encima del año anterior”.

En esa región, la producción fue relativamente elevada (un 15% más que en 1998). La calidad se considera en general como “buena”, valorándose los tintos algo mejor que los blancos.

Andreas März, Lampeggio

En la última vendimia, Italia puede presentar una serie de notas positivas. En muchas regiones se habla de calidades de buenas a muy buenas. Pero, para los amantes del vino, seguramente sea aún más agradable la noticia del cambio de tendencia en los precios. Casi sin excepción, los productores de vino afirman que sus precios de catálogo no experimentarán nuevas subidas.

Esta moderación no se debe solamente al precio de la uva y de los vinos de gama baja, que han bajado en casi todas partes, sino también a las claras señales de los principales mercados de exportación, donde comenzaba a perfilarse un malestar cada vez mayor ante las continuas subidas de precios de los últimos tiempos. El abaratamiento afectará sobre todo a los vinos del segmento de precios medios: los distintos vinos IGT, pero también vinos con denominación de origen de gran producción como por ejemplo el Chianti, o el Dolcetto en el caso del Piemonte. No ocurrirá lo mismo en el caso de las innumerables creaciones de fantasía de alto nivel, ni tampoco en el del Brunello, Barolo, Barbaresco y otras denominaciones de la máxima categoría, donde probablemente seguirán subiendo los precios.

Aunque cabe esperar vinos muy buenos en el Piemonte, la Toscana, Friul y las Marcas, la añada del 99 no pasará a la historia como excelente. Lo impidió el periodo de mal tiempo a finales de septiembre.

Grandes áreas del sur de Italia sufrieron la mala suerte: mientras que el calor y la sequía causaron grandes problemas en muchas zonas de Sicilia y Cerdeña, el granizo afectó al Taurasi en Campania y al Primitivo di Manduria en Apulia.

Fue la semana más loca de mi vida”, recuerda Genevieve Janssens, directora de vinificación de Mondavi, en Napa Valley. “Todo el semestre estival había sido extremadamente fresco, con el ciclo de maduración más lento de los últimos 10 años. Después, en los últimos días de septiembre, llegó una ola de calor a los viñedos que logró la rareza de que todas las variedades maduraran al mismo tiempo”. En consecuencia, la vendimia debió realizarse en pocos días. Gracias a ello, la añada de 1999 será una de las mejores de la década que termina. Y eso a pesar de que, ya durante la brotadura de las vides, el tiempo había sido extremadamente frío, lo que sentó las bases para una cosecha reducida. La combinación de cantidades pequeñas y tiempos de maduración largos llevó prácticamente en todas las variedades a una concentración óptima de la fruta y a una relación entre azúcar, acidez y pH que permite esperar grandes cosas. Si los tintos convencen por su frutuosidad expansiva y sus taninos maduros y suaves, los blancos sorprenden con una acidez elevada pero madura, que permite esperar vinos elegantes.

Mientras que en la primavera de 1998, también fresca, California estuvo totalmente dominada por el fenómeno de “El Niño”, en 1999 se responsabiliza del retraso de la maduración al efecto conocido como “La Niña”, vientos del Este muy intensos que empujan las masas de agua a lo largo de la costa en dirección a Indonesia.

Está claro que la cosecha del 99, excelente pero bastante reducida en cuanto a volumen, provocará un nuevo aumento de los precios del vino californiano.

Sarah Paris, San Francisco

Durante mucho tiempo, en Hungría pareció que 1999 resultaría pasado por agua. A partir de mayo llovió abundantemente, y hasta mediados de agosto se midieron más de 1000 mm de precipitaciones. Sin embargo, después siguieron tres meses secos y agradables en los que la naturaleza acabó beneficiándose de las reservas de agua en el suelo. El radiante otoño permitió recolectar uvas de altísima calidad.

En conjunto, el volumen de producción fue más bien mediano, lo que tuvo una influencia positiva en la calidad. Un año muy bueno sobre todo en zonas como Villány y Szekszárd en el profundo sur, pero también en Tokajhegyala y, con limitaciones, en Eger y a Sopron, cerca del lago Neusiedler. Para el austriaco Franz Weninger, de Horitschon, “todavía es mejor que el excelente 97”.

Especialmente buena fue la maduración del Furmint en la región del Tokaj. Las uvas tenían un color marrón claro y estaban ya arrugadas cuando se recolectaron a finales de noviembre. Para algunos expertos, “cabe esperar una añada del siglo”. En las variedades tintas, el otoño soleado benefició, junto al tradicional Kadarka, a las variedades importadas Cabernet Sauvignon y Merlot.

En Rumania, la calidad se califica de extraordinaria, algo que también tiene que ver con el bajo volumen de producción de este año. Las uvas alcanzaron una madurez excelente, y el nivel de color de los tintos es superior a la media. En el litoral del Mar Negro las heladas invernales provocaron pérdidas del 30%.

En Bulgaria están satisfechos con la calidad. La añada de 1999 se considera excelente.

Alkonyi László, Budapest



Primeur: Los primeros embajadores de la añada

Desde el otoño a la primavera es época de Primeur. Las “primeras ediciones” de las bodegas satisfacen la curiosidad de los consumidores. Los vinos jóvenes proporcionan un primer indicio de la calidad del año. Lo que empezó en Beaujolais se practica hoy en todas partes, y desde Canadá a Sicilia, pasando por España, donde cada año toman mayor impulso estos “vino primeros”

Hay algunos temas que regularmente provocan la controversia entre los aficionados al vino. La moda de comprar y descorchar lo antes posible los vinos de la última añada es uno de estos asuntos polémicos. Para los amantes de vinos maduros de crianza, para los coleccionistas de vinos y los guardianes celosos de bodegas bien surtidas, la producción y la compra de estos vinos jóvenes es prácticamente merecedora de la cárcel. Para ellos, a los partidarios de una vinificación rápida habría que condenarlos por “infanticidio” o “corrupción de menores”. Pero el gusto por la última añada no está tipificado como delito, ni resulta repugnante para la mayoría de los bebedores de vino. Más bien, y refiriéndonos sólo al pasado más reciente, hace ya varias décadas que aumenta continuamente el número de aficionados -al principio sólo en Francia, ahora en todo el mundo- que disfrutan de los vinos jóvenes sin complicaciones. Es cierto que es prácticamente imposible que los vinos que se embotellan muy frescos y jóvenes puedan madurar hasta alcanzar la grandeza. Para eso hace falta paciencia. Pero la juventud, con su frescura, vivacidad y cierta inmadurez, sin complicaciones, resulta muchas veces atractiva. También en el caso de los vinos. En otros días, cuando en la mesa haya un Mouton de 1945 o un Vega Sicilia de 1970, nos arrodillaremos de nuevo ante la grandiosidad de la sinfonía y olvidaremos la canción ligera, la melodía pegadiza del año. Pero no debemos despreciarla.

Si nos remontamos algo más atrás en la historia del vino, el consumo rápido de vinos recién elaborados no es sólo un fenómeno de nuestra época actual de vida apresurada. De hecho, durante siglos, la gente sólo bebía vinos nuevos, ya que no sabían cómo dejarlos envejecer. Enterrado en ánforas de barro o introducido en odres de piel de cabra, al comienzo de nuestra era el vino sólo se conservaba un tiempo muy limitado. Se cree que hasta el siglo XV no se descubrió el uso del azufre como conservante. más.

mes antes que el Beaujolais. Los vinaunques en algunos casos no llegan al mercado hasta diciembre o enero. El que precisamente la variedad española de más categoría -la Tempranillo- sea vinificada por los productores de la Rioja “en primeur” puede ser un indicio de que la calidad de los vinos jóvenes no se descuida. Si los Novellos franceses e italianos suelen dar lo mejor de sí mismos antes de terminar el año, los tintos españoles resultan agradables incluso doce meses después de la vendimia. Con ello, puede que sean los que mejor cumplen una esperanza de muchos productores de tinto, que creen que un Primeur tinto sin complicaciones está más cerca de un blanco que ningún otro. En su opinión, no exige un conocimiento profundo del vino y constituye así para los bebedores de blanco el vino ideal para iniciarse en el misterioso mundo de los grandes tintos.

Thomas Köhr

Si nos remontamos algo más atrás en la historia del vino, el consumo rápido de vinos recién elaborados no es sólo un fenómeno de nuestra época actual de vida apresurada. De hecho, durante siglos, la gente sólo bebía vinos nuevos, ya que no sabían cómo dejarlos envejecer. Enterrado en ánforas de barro o introducido en odres de piel de cabra, al comienzo de nuestra era el vino sólo se conservaba un tiempo muy limitado. Se cree que hasta el siglo XV no se descubrió el uso del azufre como conservante. El envasado en botellas estériles empezó a gran escala hace sólo 100 años. Naturalmente, los motivos para el consumo rápido han cambiado. Hoy, el atractivo de lo nuevo ocupa un lugar predominante. ¿Cómo se presentan los primeros embajadores de la nueva añada? ¿Agrada su frutuosidad, es armónica la acidez, hay motivos de celebración? ¡Naturalmente que sí! El “todo Lyon” y el “todo París” se reúne todos los años la víspera del tercer jueves de noviembre para celebrar a partir de la medianoche la llegada del Beaujolais Nouveau. Ya a comienzos de este siglo, los primeros vinos obtenidos en el Beaujolais se acarreaban a las tabernas o bistrotts de la cercana gran ciudad; el vino todavía iba fermentando en los carros. Tras la Segunda Guerra Mundial, 1951 fue el primer año en que se autorizó la venta del Beaujolais joven el 13 de noviembre; la derogación de la anterior prohibición de venderlo antes del 15 de diciembre se considera el nacimiento del Primeur. Los taberneros de Lyon se mostraron notablemente entusiasmados por el tinto nuevo, y la Académie Rabelais comenzó a distinguir con la “Coupe du meilleur pot” a los más comprometidos con el fomento de las ventas de este tinto del sur de Borgoña. En 1959 se fundó la “Union Interprofessionnelle

des Vins du Beaujolais” (U.I.V.B.). En diez años consiguió ampliar la distribución, que pasó del ámbito regional al nacional. Actualmente hay 190 países en la cartera de clientes, o en los planes de ruta de los transportes terrestres y aéreos; los principales compradores son los alemanes (80.000 hl.), los ja-

Se elabora vino nuevo hasta en Canadá

poneses (35.000 hl.), los estadounidenses (25.000 hl.) y los suizos (12.000 hl.). El pasado otoño se celebró la primera presentación oficial del Nouveau en Moscú, y el año anterior se descorchó por primera vez en el Celeste Imperio este “embajador del estilo de vida francés”.

Dicen que anunciar la muerte de alguien prolonga su vida, y así ha ocurrido con el “Petit Beaujolais”. Al comenzar las ventas del Primeur del 99, la U.I.V.B. informó de un nuevo aumento de los festejos en todo el mundo (en Dallas y Houston se sirvió vino para varios miles de personas), y para satisfacer la demanda se han incrementado las cantidades de comercialización autorizadas para el vino nuevo con denominación de origen controlada hasta 50 hl./ha. (con una producción de 65 hl./ha.). Tras el crecimiento en 1998 (el consumo mundial subió de 413.000 a 467.000 hectolitros) se preveía también una “campana muy buena” para 1999/2000. Sospechamos que esta previsión se refiere más al volumen de ventas que al precio del Beaujolais Primeur. Porque hace tiem-

po que los establecimientos de precio reducido han descubierto este producto de marca como otro método más para animar a sus clientes a hacerse con una ganga. Es posible que a los vinicultores de Villefranche y los alrededores no les guste demasiado que el “estilo de vida francés” se malvenda en cantidades industriales por un par de marcos o francos suizos. Algo más adecuado son los Nouveau Villages ofrecidos por el comercio especializado, que cuestan dos o tres veces más. Afortunadamente, en torno a los vinos jóvenes existen dos intereses que se complementan. Los vinicultores tienen el placer de recibir pronto el dinero por su trabajo, y los bebedores viven el placer en el paladar. Los vinos jóvenes bien hechos son agradables de beber, florales, aromáticos. A menudo resultan refrescantes por su carbónico

de fermentación; los Primeurs tintos carecen casi por completo de taninos astringentes. Sencillamente, a la gente le gusta beber un vino aún muy joven, ya sea un simple chato de tinto aterciopelado servido en una barra en una noche gris de noviembre o una botella de Novello para acompañar el asado de Navidad. Incluso en Canadá se produce Nouveau. Sus notas afrutadas y su calidez son muy aptas para la estación fría, mejor que el frescor estimulante de los debutantes a base de uvas blancas. A estos últimos, los bodegueros les pueden conceder una fase prolongada de fermentación en frío y un depósito de levadura fina, porque su momento de aparición ideal es de todas formas al final del invierno. En cambio, las bodegas de tintos tienen un calendario marcado por las prisas.

Todos quieren ser los primeros

En su mayoría, los imitadores del Beaujolais Nouveau sólo desean una cosa: llegar antes al cliente que el original. Así ocurre con los productores italianos de Novello. Las bodegas venecianas y toscanas sacaron al mercado en los años ochenta tintos jóvenes a gran escala; los vinos se embotellan ya a principios de noviembre, y pocos días después están a la venta. Desde entonces, ha adquirido tradición el “Salone del Vino Novello”, y todas las grandes bodegas de las principales zonas de producción, desde el Trentino hasta la Emilia-Romaña, ofrecen antes que los franceses vinos jóvenes elaborados con uvas de maduración temprana de las variedades Syrah, Gamay, Merlot, Cilieggiolo y otros. Tienen cierto éxito, aunque éste no es arrollador: el Beaujolais Gamay se vende cinco veces más.

Otra cosa es en España, con una tradición de vinos primeros, también conocidos como de “cosechero”, con varios siglos de antigüedad. En la Rioja alavesa es una costumbre ancestral elaborar los tintos jóvenes por el sistema de maceración carbónica y ofrecerlos en las tabernas y txokos del País Vasco ya en el mes de diciembre. Desde esta comarca se ha ido extendiendo al resto de España. La elaboración tradicional se hacía en “lagos”, depósitos de piedra o cemento de unos 22.000 Kg. Hoy en la mayoría de las bodegas impera el acero inoxidable, o los depósitos revestidos con pintura epoxi.

Una peculiar maceración

Como método de vinificación apropiado se ha impuesto la maceración carbónica. En este proceso, el dióxido de carbono (procedente del jugo en fermentación o añadido) asciende a la superficie y queda sobre las uvas.

La fermentación tiene lugar en los granos de uva enteros, evitándose en gran medida una absorción de taninos a partir de los hollejos reventados. La fermentación alcohólica puede tener lugar en dos días, siendo el máximo de cuatro o cinco. Inmediatamente después debe iniciarse la fermentación maloláctica. Según la fecha de la vendimia se dispone de dos o tres semanas para todo el proceso de vinificación hasta el embotellado. Los vinos del país varietales procedentes del sur de Francia, especialmente del Languedoc-Rosellón, consiguen así llegar al cliente un mes antes que el Beaujolais. Los vinicultores del Loira (con el Touraine Primeur o el Muscadet Primeur) y del Ródano (con 8 millones de botellas de Côtes du Rhône Primeur) también han descubierto el Nouveau.

En muchas ocasiones, los vinos jóvenes afrutados resultan más económicos que los citados anteriormente, aunque en algunos casos no llegan al mercado hasta diciembre o enero. El que precisamente la variedad española de más categoría -la Tempranillo- sea vinificada por los productores de la Rioja “en primeur” puede ser un indicio de que la calidad de los vinos jóvenes no se descuida. Si los Novellos franceses e italianos suelen dar lo mejor de sí mismos antes de terminar el año, los tintos españoles resultan agradables incluso doce meses después de la vendimia. Con ello, puede que sean los que mejor cumplen una esperanza de muchos productores de tinto, que creen que un Primeur tinto sin complicaciones está más cerca de un blanco que ningún otro. En su opinión, no exige un conocimiento profundo del vino y constituye así para los bebedores de blanco el vino ideal para iniciarse en el misterioso mundo de los grandes tint

Thomas Köhr





SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS

7, , y 1
r l l 2
ll n Cr st l
M r

VII C M E N T E E S Ñ E C C I N E S
■ J ' v n s st ur r s - cus ' r ■
7th SPANISH COOKS / YOUNG CHEFS CHAMPIONSHIP
VII C N C U S E C T E S E J M N / E H E S E E X T E M U
7th H M C V I N G C M E T I T I N
V I T N E L E L V I N • th W I N E T U N N E L

Neue, Primeurs, Novellos, Primeros...

Tanto en Europa como en otros continentes resulta evidente la tendencia a sacar los vinos a la venta lo antes posible. Los motivos económicos son fundamentales: las bodegas evitan un almacenamiento prolongado, y los consumidores buscan preferentemente vinos de la añada actual. Desde el punto de vista enológico, hay diversos blancos y tintos elaborados con variedades de fácil comprensión que resultan adecuados para ser producidos y consumidos rápidamente. Los países vinícolas del hemisferio sur suministran a Europa vinos de la añada actual ya durante el verano. La mayoría de los productores europeos sacan los Primeurs al mercado en octubre o noviembre.

La mayor importancia en el mercado sigue correspondiendo a los vinos de la denominación de origen (A.O.C.) Beaujolais y los Beaujolais Villages, con 60 millones de botellas. El Gamay ofrece al consumidor un sabor fiable; tiene un grado alcohólico máximo del 12%, una acidez total inferior a 5 g/l tras la degradación biológica de los ácidos, y el azúcar residual no supera los 2 g/l. Dentro de Francia, es importante la competencia de otras zonas con denominación de origen -especialmente el Ródano, de donde proceden algunos vinos jóvenes bastante bien estructurados- y sobre todo de los vinos del país de las regiones emergentes del Sur. En conjunto, alcanzan un volumen de unos 25 millones de botellas.

En Italia, después de unos comienzos titubeantes a comienzos de los años setenta, la producción de Novello ha llegado a casi todas las regiones, desde Tirol Meridional hasta Sicilia. Han surgido diversos consorcios y reglamentos de producción para el Novello. Su volumen de ventas mundial se estima en unos 15 millones de botellas, pero en ninguna región -a diferencia de lo que ocurre en Beaujolais- posee una importancia significativa para la economía o la imagen. La utilización de numerosas variedades de maduración temprana lleva a una oferta diferenciada. Un caso aparte es el "vino de Todos los Santos" de Piacenza. Allí, la elaboración del vino joven está documentada desde 1770. También este vino se elabora mediante fermentación carbónica. La "Bottega del Vino di Novello" de Cuneo está dirigida a los turistas que visitan el Piemonte.

También en España, un país más tradicional, está aumentando la producción de "Vinos Primeros". El centro de producción es la Rioja Alavesa, donde la variedad más utilizada es el Tempranillo. También existen vinos primeros aislados en muchas denominaciones de origen, incluidas las Islas Canarias. Tiene una cierta importancia la producción de vinos primeros de la variedad Monastrell en las denominaciones de origen de Jumilla y Yecla. El plus de los vinos españoles es su buena relación calidad-precio y su mayor capacidad de conserva-

ción. El último fin de semana de noviembre se celebra en Madrid una amplia presentación de los "Primeros".

El "Heuriger" austriaco, que se produce en todas las zonas vinícolas, puede despacharse a partir de San Martín (el 11 de noviembre) y seguirse vendiendo hasta la siguiente cosecha. Sin embargo, el término de "Heuriger" ha pasado algo de moda en los últimos años, ya que se emplea también para referirse a las tabernas tradicionales de Viena y sus alrededores. El nuevo término que cada vez se impone más es el de "Junger Österreicher" ("joven austriaco"). En ocasiones también se utiliza la expresión "Ganselwein" ("vino de ganso"), porque el vino joven acompaña bien un asado de ganso. En Estiria, el vino nuevo se denomina "Steirischer Junker". La producción total de Primeur en Austria es de unos pocos millones de botellas.

Ante el éxito del Beaujolais Nouveau, en el cantón suizo de Valais -donde se cultiva una cantidad notable de Gamay, una variedad



adecuada- comenzaron a producirse vinos Primeur a finales de los años setenta. La pionera fue la cooperativa de Provens, cuyo "Beauvalais" evoca ya en el nombre al original francés. Este vino, que no experimenta una maceración carbónica sino que fermenta en frío, cautiva por su frutalidad floral y su agradable sabor. Además, puede disfrutarse incluso después de dos o tres años. La edad dorada de este Primeur se vivió a comienzos de los años ochenta, cuando se vendían 50.000 botellas anuales. Otras bodegas de la Suiza occidental (por ejemplo Orsat en el cantón de Valais y Uvavins en el de Vaud) siguieron su ejemplo, aunque con poco éxito. Puede que, sencillamente, Suiza esté demasiado cerca del Beaujolais como para que los Primeurs nacionales tengan ninguna oportunidad. Sin embargo, el "Beauvalais" ha sobrevivido

hasta ahora. A finales de otoño del 99 todavía se comercializaron unas 20.000 botellas. "Nuestro vino tiene que estar a la venta a principios de noviembre. En cuanto llega el Beaujolais Nouveau, el cliente se lleva el original", afirma el director de Provens, Jean-Marc Amez-Droz.

En Alemania hay pocos productores que comercialicen vinos "Primeur". Al fin y al cabo, por esas fechas ya hay muchos tintos normales que salen al mercado como "Qualitätswein". Hace ya 20 años que el Dr. Reinhard Muth, de la bodega Rappenhof de Alsheim (Rheinhessen) saca a la venta en la primera semana de noviembre su joven Portugieser, procedente de viñas de 65 años de antigüedad. El Dr. Muth recuerda: "En aquel entonces necesitábamos un tinto para las ventas de Navidad. Con el joven Portugieser pudimos ofrecer por primera vez a nuestros clientes una buena alternativa al Beaujolais Primeur". La elaboración del vino es más bien conservadora, con una semana de fermentación abierta por maceración. El vino se embotella totalmente fermentado, y se bebe acompañando a platos de caza, castañas o nueces. O se almacena, porque los buenos valores de extracto permiten una conservación asombrosamente duradera. "Recientemente", dice el Dr. Muth, "probamos un vino del 82 embotellado en joven, y todavía estaba muy bueno". También en el Palatinado hay productores de Primeur. Theo Pfaffmann, de Nussdorf, en la "carretera del vino" meridional, espera para lanzar su "Junior" hasta el tercer jueves de noviembre. "Entonces, los consumidores están preparados para la nueva añada". Hace 15 años buscaba un nicho en su catálogo de vinos para la primera producción de St. Laurent. Desde entonces, en la bodega ondea una bandera en cuanto está disponible el "Junior". Este producto de nicho supone entretanto 6.500 botellas, que se venden por 8,80 marcos a pie de bodega. Pfaffmann mejora el vino incluso en añadas como 1999, porque "un vino joven depende del alcohol". El grado alcohólico es del 12,7%, con 28 g/l de extracto, 5,5 g/l de ácido y 2 g/l de azúcar residual, lo que proporciona un cuadro de sabor bastante compacto que puede enfrentarse a platos de caza. En cuanto a la aceptación del tinto joven, el vinicultor desvela lo siguiente: "Las tres cuartas partes de los clientes lo aceptan. Sólo lo rechazan unos pocos amantes de los tintos de gran categoría". Los clientes de la bodega Hellmer de Mussbach también se han acostumbrado a celebrar "el estreno en el Palatinado", que se celebra el día de San Martín con vino joven de uva St. Laurent. ¿Por qué la St. Laurent? Hanno Hellmer explica: "Esta variedad alcanza pronto la madurez para beber y no tiene unos aromas de vino joven tan dominantes como otras variedades tintas".

*Ermita de Nuestra Señora
de Rubialejos, de Pesquera.
A su alrededor están
plantadas las famosas vides
de Alejandro Fernández.*

BLANCO DUERO ROJO VINO

Los viejos campos ateridos por la escarcha, remansos y charcas del río alfombrados de hielo; las adormecidas aldeas amparadas por sus viejos campanarios a los que inútilmente los chopos desnudos quieren emular; la paramera que parece infinitamente ondulada y quieta transitan por el invierno con la esperanza siempre de una primavera que suele ser fugaz y del castigo seguro de los crueles, ardientes veranos. Solamente el otoño es ameno y plácido junto al Duero, y no sólo porque en su dorado curso maduren las uvas y se llene de aromas y de olores el vino.

*Texto: Jesús Torbado
Fotos: Heinz Hebeisen*





El paseo necesario por este Duero que se calma a mitad de su vida va principalmente por pueblos pequeños y viejos.

El gran río ha venido saltando un kilómetro de altura, a veces con juvenil violencia, desde las cumbres de Urbión; se ha curvado para visitar Soria, se ha dormido entre pinares y cuando consigue su certificado de paternidad vinícola, el que lo acompañará hasta su muerte en Oporto, es ya manso y sosegado. No ancho ni rico en aguas, que éstas le llegarán mucho más abajo, con el Pisuerga primero y el Esla más tarde, pero digno de llevar su antiquísimo nombre y de acompañar con él a una fecunda hilera de castillos, monasterios y reliquias variadas de al menos

mil años de historia sólida, bien grabada en piedra o encerrada en adobes.

A lo largo de los 115 kilómetros de curso fluvial que hace casi veinte años obtuvieron el diploma vinícola de la Ribera, caben muchos caminos y muchos extravíos. Sobre todo si se tiene en cuenta que el concepto ribera es aquí muy generoso; en ocasiones alcanza una anchura de 35 kilómetros, y en esa extensión se integran otros ríos tributarios, modestos casi todos, aunque no en belleza ni en historia. Por allí renquean el Bañuelos y el Gromejón, el Botijas y el Pedro, el Esgueva que señala el límite septentrional de la comarca, el orgulloso Duratón que acuna por el sur a tantas iglesuelas románicas... Claro que siempre la referencia del peregrino estará en el Duero, el de los romances, el de las leyendas, el de la antigua frontera entre cristianos y moros: el del vino glorioso.

En el gran territorio no hay grandes villas, salvo la Aranda industrial, encrucijada de muchos caminos.

O Roa, o San Esteban de Gormaz, o el mismo Peñafiel: villas menores en las que también la modernidad ha alterado mucho su viejo carácter. El paseo necesario por este Duero que se calma a mitad de su vida va principalmente por pueblos pequeños y viejos, que si hace unos diez siglos nacieron para defender la tierra acabaron confundiendo con ella. Casi un centenar de ellos, más de barro que de piedra, aunque los tiempos nuevos han dejado aduana franca al ladrillo uniformador y, desdichadamente, también a los feos aluminios que cubren los vanos de puertas y ventanas en sustitución de las graves ebanisterías de madera. A efectos estadísticos, más de tres cuartas partes pertenece a la provincia de Burgos, 58; sólo 19 a Valladolid; 6 y 4, respectivamente, a Soria y a Segovia.

Esos poblados campesinos, no demasiado alejados los unos de los otros, se aferran a la tierra a casi mil metros de altitud, en páramos poco arbolados o en los milagrosos sotos de los vallecicos. Desde luego, su

tipología ha ido cambiando mucho, sobre todo en los últimos lustros de avance económico. Lo mismo que a las viejas bodegas se han añadido las más recientes, edificios sobresalientes en el paisaje, con frecuencia enemistados estéticamente con sus alrededores, a una arquitectura popular de mucha solera y de riqueza escasa se sobrepone ya con fuerza, paso a paso, la presencia de las novedades menos bellas en ese campo. Desde que las viñas fueron mordiendo espacio al trigo, sobre todo a partir de los años cincuenta y sesenta, y a la antigua riqueza lanera le sustituyó el éxito del lechazo al horno, orgullo de fogones y mesas establecidos por todas partes, cambiaron mucho la vida y los paisajes. Y sin duda también los hombres.

A ninguno de esos pueblos, en todo caso, le falta su plaza con su iglesia firme, establecida casi siempre en los siglos del esplendor de Castilla, en el XVI y el XVII, cuando el imperio europeo y ultramarino eran

suyos. Llenas de hermosas imágenes que han sobrevivido a incendios y expolios; de cuadros que no se han trasladado a museos capitalinos; de obras de arte de todo género. Y casi todos poseen, en el corazón o en las afueras, esos poblados mágicos de las bodegas excavadas en una mota, en un cerro, con sus emocionantes chimeneas: frescas galerías en las que se hermanan las estaciones meteorológicas para salvaguardar la virtud de ese producto que es hoy su riqueza mayor. Aunque no siempre lo fue.

Paisajes bravos y duros, planicies quebradas por los tesos y cerros calcáreos. Indecisos caminos que enhebran la soledad de los campos ocres, rojizos, amarillos, grises, como un gigantesco tapiz desordenado y abstracto, descanso de los ojos y materia inevitable para la ternura.

Esa misma estirpe es la de los hombres: austeros, silenciosos, nunca dados al exceso de alegrías, de comodidades y afectos ostensibles. Gente de poca, pero firme palabra.

A ninguno de esos pueblos le falta la plaza con su iglesia firme, establecida casi siempre en los siglos XVI y XVII

Aun agarrados por las tenazas de la sociedad de consumo, como cada cual, todavía en los viejos de rostros agrietados se descubre la tradición del esfuerzo y la costumbre de las negras ropas sufridas. Los jóvenes, claro, son ya otra cosa.

Hay que tener en cuenta que se trata de tierras viejas, pobladas desde antes de los romanos, desiertas en los primeros siglos de la ocupación musulmana y repobladas por cristianos venidos del Norte en torno al año mil. Entonces, gracias a los cluniacenses de Francia, se recuperó también el cultivo del vino, que venía



de más lejos, con los primeros colonos. Los dos monasterios más antiguos del Duero vinícola, todavía relativamente firmes, son precisamente los de Santa María de Valbuena, de 1143, cerca del pueblo de Vega Sicilia, y el de Nuestra Señora de la Vid, de 1156. Ya sus nombres advierten de muchas cosas. Pero se trata tan sólo de un par de referencias entre la docena larga de grandes edificios religiosos vivificados por el Duero: Caleruega, Vega de la Serrezuela, San Bernardo, Peñaranda, Tórtoles...

Por viejas y por ricas, por sufridoras de depredaciones y guerras, aquí y allá, con estruendosa presencia, se ven en esta tierra los dones que esos hombres en algún tiempo dejaron. Desde el espacio inmenso del poderoso castillo de Gormaz, en su penosa ruina, al comienzo del camino, hasta la nave varada del de Peñafiel, al que hace muy poco se le ha concedido el honor de albergar un museo del vino, el ojo descubre o intuye, punteando las planicies, las numerosas fortalezas medievales que asoman su historia al cauce del río. Añaden gallardía a restos arqueológicos más antiguos, a palacios del Renacimiento y a rincones insólitos.

El ojo descubre o intuye, punteando las planicies, las numerosas fortalezas medievales que asoman su historia al cauce del río.

Espacio y tiempo se confunden. Los grandes nombres de la historia castellana reaparecen aquí y allá, mezclados a los vestigios que dejaron. Y a esa presencia se añade la vivacidad de una tierra que pasó malos siglos y ahora resucita gracias sobre todo a la exportación de sus caldos. Pues las riberas del Duero en su curso medio no son tierras moribundas, como lo parecían hace medio siglo, sino pugnaces y esperanzadas. El peregrino atento encontrará en ellas la espina dorsal no sólo de dos antiguos reinos unidos, de León y de Castilla, sino la substancia de lo que todavía es España.



LOS CAMINOS DEL DUERO

Conviene iniciar la ruta en El Burgo de Osma y seguir la nacional 122 hasta Tudela de Duero, aprovechando todos los desvíos hacia el Norte y hacia el Sur. Las carreteras son, por lo general, buenas y ofrecen muchos espectáculos paisajísticos. De los mejores, en Valdeande, Tórtoles, Sinovas, Adrada de Haza, Olivares de Duero, Ventosilla y los cerros de los castillos.

Visita a las bodegas.

La mayoría admite visitas, con horario determinado. Lo mejor es acercarse a sus puertas o llamar por teléfono. En todo caso, aparecen los detalles en la Guía de Vinos y Bodegas (1.900 ptas.). También informan en el Consejo Regulador. Tel. 947 541 221.

Alojamientos

En Aranda hay tres hoteles de tres estrellas: Los Bronces (Tel. 947 500 850), Montehermoso (947 501 550) y Tres Condes (947 502 400). De menor categoría existen muchos, en casi todos los pueblos importantes, como Peñaranda, Castrillo de Duero, Peñafiel, Castrillo de la Vega y Roa. Admite huéspedes el Monasterio de la Vid (Tel. 947 530 510). En turismo rural destaca Hoces del Riaza, en Montejo de la Vega (Tel. 911 532 345).

Gastronomía

El Duero es tierra del lechazo asado y del cordero preparado de muchas maneras. Pero también del buen pan, buenos dulces de monja, queso de oveja, la morcilla burgalesa y guisos de legumbres. Se encontrarán muy buenos restaurantes, como Tino's (San Esteban de Gormaz), El Carrascal (Langa de Duero), El Nazareno (Roa), El Empecinado (Castrillo de Duero), Mauro y El Corralillo (Peñafiel)... El rey sigue siendo el Mesón de la Villa, de Aranda, donde también vale la pena detenerse en El Ciprés o en Casa Florencio, entre otros.

Paradas obligadas.

En los castillos de Gormaz, Peñaranda, Langa, Haza y Peñafiel. En los monasterios de Valbuena y La Vid. En Curriel, Peñaranda, Caleruega, Tórtoles, San Esteban y en Quintanilla de Onésimo, donde hay un precioso puente romano sobre el río y se abrirá pronto la Casa del Vino.

Museos

No son grandes, pero sí muy interesantes, los siguientes: Del Vino (castillo de Peñafiel), los etnológicos de Alcubilla del Marqués (enaguas femeninas), Montejo de la Vega, Hontoria de Valdearados y Curriel de Duero; el Gomellano de Gumiel de Hizán, el de Farmacia de Peñaranda y el del Convento de Santo Domingo, en Caleruega.

Reserva del 96, el poder y la gloria

La cosecha 96 posiblemente ha sido la mejor de la década: sus vinos rebosan juventud y frutuosidad, cuerpo y un tanino maduro y elegante. Habrá que esperar a los grandes reservas para ver todo su poderío, si no lo impiden los precios astronómicos.

★★★★

Alión

B. y Viñedos Alión, S. A.

El frutillo negro, la zarzamora y el toque mineral, se envuelven en una atmósfera sofisticada de tonos especiados. Muy expresivo en boca, concentrado y de un equilibrio admirable. En un final espectacular se manifiestan claras las notas minerales tan acertadas como raras. 2000 a 2010.

★★★★☆

Carmelo Rodero

B. Carmelo Rodero

Tras unas primeras notas de vainilla aparecen rápidamente los aromas de moras confitadas, torrefactos y regaliz. Tiene buena concentración y taninos maduros que le proporcionan un cuerpo admirable. Aunque por ahora hay que dejarlo dormir. 2001 a 2008.

★★★★

Tinto Pesquera

B. Alejandro Fernández

Este 96 se confirma como una de las buenas cosechas de la casa. Mantiene la fruta, el cedro, la nota mineral característica y un punto lácteo muy atractivo. Corpulento y carnoso, destaca su estructura y amplitud dentro de un constante equilibrio. 2001 a 2008.

★★★★

Arzuaga

B. Arzuaga Navarro, S.L.

Realmente esclarecedor el espíritu de superación de esta bodega. Se aprecian claras notas frutuosas, una madera de gran calidad y una considerable concentración en boca. 2000 a 2008.

★★★★

Matarromera

B. Matarromera

Potente, de un fondo mineral, un toque lácteo y frutillos en una atmósfera especiada. Un precioso tanino fundido aporta una excelente sensación de armonía y equilibrio. 2000 a 2010.

★★★★

Valsotillo

B. Ismael Arroyo

Si hubiese que resumir en dos palabras la cata de este buen ribera serían concentración y equilibrio. Afortunadamente se puede contar que es muy aromático, frutoso, especiado y complejo. Que llena el paladar con un tanino maduro y expresivo y que por sus características durará muchos años. 2000 a 2010.

★★★★

Viña Pedrosa

B. Hermanos Pérez Pascuas

La mora o el sotobosque se manifiestan claros después de un aireo enérgico: después salen los tonos de cuero y especias. Con estructura suficiente para llenar la boca, un toque balsámico final deja un agradable recuerdo. 2000 a 2010.

★★★★

Señorío de Nava

B. Señorío de Nava

Rico en matices aromáticos, frutillos de bosque, notas de cedro y buena madera. Lo mejor es el perfecto equilibrio de sabores y la elegancia en el paso de boca. 2000 a 2007.

★★★★

Pago de Carraovejas

B. Pago de Carraovejas

Resulta original en nariz, con sus aromas de humo, de sotobosque, un recuerdo balsámico y una madera cuyo dominante es la pimienta. De enorme estructura y tannicidad envolvente y madura que podrá ofrecer mayores satisfacciones con un poco de paciencia.. 2001 a 2008.

★★★★

Briego

B. Briego

Es quizá el mejor representante de la bodega desde su fundación. En su buqué, hay una perfecta conjunción de la madera, desarrolla en boca una armonía tánica que envuelve el paladar y un tanino fundido que hace su ingesta agradablemente duradera. 2000 a 2008.

★★★★☆

Torre Albéniz

B. Peñalba López

Tiene este vino un componente especiado que acaricia, y unos aromas de compota de mora bien fundidos en el naciente buqué. Discurre en el paso de boca con la suave sensación de un elegante terciopelo. 2000 a 2006.

★★★☆☆

Tinto Callejo

B. Félix Callejo

Mantiene un color picota violáceo, sus aromas frutuosos se funden en un buqué interesante y complejo. Pero es su sólida estructura, el potente y granuloso tanino lo que más gusta en su conjunto, y gusta porque es lo que más destaca de su bien trabajado carácter. 2000 a 2008.

★★★☆☆

Pago de Santa Cruz

B. Hermanos Sastre

En sus aromas prima la juventud, ese fondo frutoso de moras con el recuerdo floral de la uva en sazón, la excelente madera sin la integración total y el tanino goloso y maduro lleno de promesas a medio plazo. 2000 a 2005.

★★★☆☆

Emilio Moro

B. Emilio Moro

Los aromas de este vino seducen, tiene la delicadeza balsámica, la fuerza del sotobosque y la nota exótica especiada. En boca destaca su equilibrio y estructura. Aunque sin derrochar un gran cuerpo, estará mejor al cabo de un año en botella. 2001 a 2008.

★★★☆☆

López Cristóbal

B. López Cristóbal

Es un vino original por su variedad aromática, fruta roja; la tinta china o la madera bien armonizada se encuentran unidas por una nota de hierba fresca. Amplio, con un paso de boca elegante y seductor. 2000 a 2007.

★★★☆☆

Valpincia

B. Valpincia

Es un vino que estará a punto antes que la mayoría de los reservas. Tiene un buqué claro, fruta a base de moras y buena madera. Un paso de boca de largo recorrido, nada agresivo, domado, alegre y amable. 2000 a 2005.

★★★☆☆

Pago de los Capellanes

B. Rodero-Villa, S. A.

En los primeros aromas domina primero la vainilla, un rato después dará un original toque de humo, de frutillos de bosque y balsámicos. En boca es sabroso, aunque se queda un poco secante. 2000 a 2005.

★★★☆☆

Viña Mayor

Viña Mayor

Los aromas tienen un potente extracto frutoso y una madera totalmente integrada. En boca todo es armonía: de tanino fundido y estructura suave, queda una agradable sensación de vino hecho y casi listo para consumir. 2000 a 2005.

★★★☆☆

Riberal

B. Santa Eulalia

La madera nueva domina en este vino que, a pesar de ser de buena calidad, no deja respirar bien al conjunto aromático. Muy bien en boca, se desarrolla equilibrado, pulido y con tendencia hacia los tonos agradablemente golosos. 2000 a 2005.

★★★☆☆

Cillar de Silos

Cillar de Silos S.L.

Color cereza de capa media. Los limpios aromas de fondo frutuosos se ven envueltos en buena madera y en un fondo vegetal. En boca es bastante tánico, muy crudo, y necesita una buena temporada para domar sus taninos un poco secantes. 2000 a 2006.





ARZAK

UN REY EN LA CORTE DE LOS COCINEROS

Hace más de veinte años alcanzó la cima de la gastronomía vasca y española. Era el máximo abanderado y promotor de la “nueva cocina”. Desde entonces ha ejercido un liderazgo amable, abierto, generoso. Y cuando han irrumpido con fuerza los nuevos genios, con Ferrán Adriá a la cabeza, ha sabido mantenerse fresco y joven entre los grandes. Y ahí sigue, “primus inter pares”, el rey que no hace ascos a los aires revolucionarios.

Flor de huevo y tartufo en grasa de oca con txistorra de dátiles

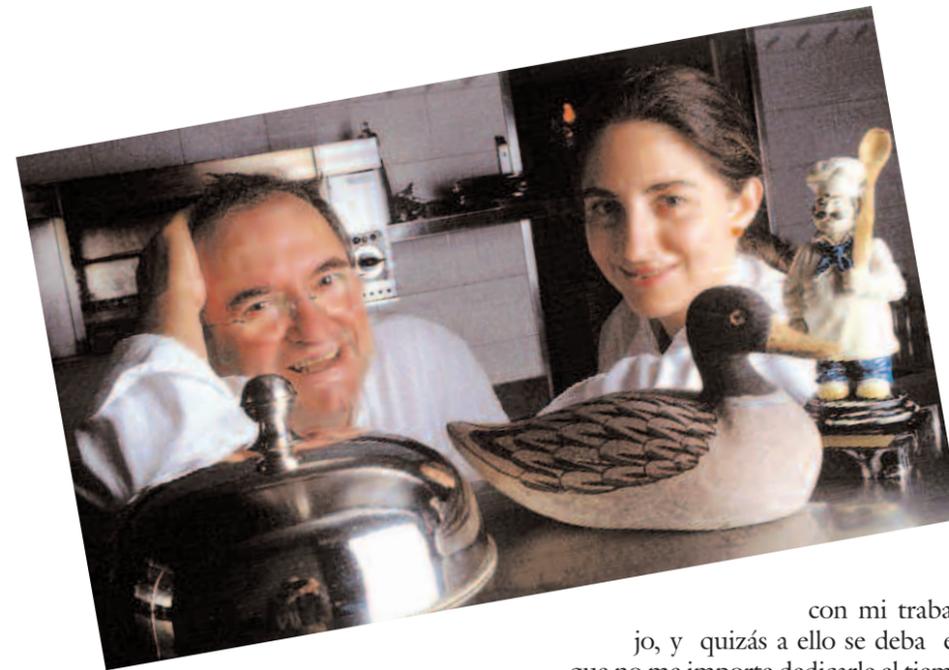
Tiene Juan Mari Arzak el don de convertir platos aparentemente cotidianos, como unos huevos cocidos, en geniales creaciones gastronómicas donde la sutileza de aromas y gustos evocan recuerdos hogareños.

Los huevos

Extender un poco de papel film en la mesa, embarnado previamente con un poco de aceite. Depositar el huevo en el plástico con unas 6 gotas de aceite de Trufa y otras 3 gotas de grasa de pato y un poco de sal. Cerrar y hacerle un nudo. Cocer en agua hirviendo durante cuatro minutos y medio. Una vez que haya concluido el tiempo cortar el plástico con mucho cuidado. Para meter el huevo en el plástico es conveniente usar un bol pequeño (redondo). Una vez emplatado, se decora con una yema de huevo batido con un poco de aceite de oliva y una pizca de sal.

La mousse de dátil y chorizo

Ingredientes: 120 gr. de dátil, 150 gr. de chorizo crudo, 100 gr. de agua, 1 gr. de jengibre en polvo. Preparación: Batir en la Termomix todos los ingredientes. Pasar por un tamiz. Calentar con cuidado a la hora de servir.



La capacidad evolutiva de este donostiarra campechano y sincero es asombrosa. Basta con recordar aquel “pudding de kabracho” que le lanzó a la fama, y supuso el paradigma de la “nueva cocina”. Fue una plaga, que tuvo la virtud de despertar una restauración anquilosada y retrógrada. Hoy nadie acepta un plato como ese, pero volvemos a asombrarnos ante las recientes creaciones de Juan Mari Arzak, como su “Flor de huevo y tartufo en grasa de oca con txistorra de dátiles” (ver receta). **Pocas veces con tan poco se ha dicho tanto: con un huevo, unas gotas de aceite de trufa, un poco de grasa de pato y sal, elabora un plato magistral. Algo parecido a lo que ocurre con su guarnición, una “txistorra de dátiles”, que es una excelente muestra de la vanguardista cocina de la deconstrucción, donde un tradicional como Arzak se mueve con agilidad.**

Aquel joven cocinero, habilidoso surfista, trasnochador y buen compañero de farra, es hoy un hombre entrado en kilos, de satisfecha barriga, encanecido, sí, pero jovial e inquieto como siempre. “Yo tengo la suerte inmensa de que me gusta lo que hago, entre otras cosas porque lo he mamado desde pequeño. Gozo

con mi trabajo, y quizás a ello se deba el que no me importe dedicarle el tiempo que haga falta. No es de extrañar que si pones todo tu cariño en el trabajo, las cosas terminen saliendo bien”. ¿El secreto de su eterna juventud? Trabajo, desde luego, y el apoyo de su hija Elena, otra forma de ser Arzak.

Pero no todo ha sido fácil. Tras los años de liderazgo incontestado, tanto en el País Vasco como en el resto de España, comenzaron las dudas. En el estable y tranquilo -demasiado tranquilo- mundo de la alta restauración, un terremoto vino a sacudir las cosas. Primero en Francia, y luego en nuestro país, los cimientos de la “nouvelle cuisine” se tambalearon. Un nuevo paradigma pugnaba por establecerse. La estilización, la creatividad “deconstructiva”, lo efímero, las espumas de la cocina... El impacto de cocineros como Michel Bra y Ferrán Adriá ha sido y es tremendo.

¿Qué hace el rey? Mira, observa, medita y acepta. Su cocina se renueva sin perder autenticidad. Elimina, cambia, transforma... evoluciona. No tiene prejuicios. No los tuvo cuando debió asimilar la revolución de Paul Bocuse. No los tiene ahora. “Lo que hay que hacer es ser humilde siempre, y tirar para adelante. El plato que más te gusta es siempre el último”. Y añade: “¡Pero, ojo, tiene que gustar a mi gente!” Es decir, a todos.

Texto: Carlos Delgado

Fotos: Heinz Hebeisen

ProWein: 20 años de Vinum

Coincidiendo con la ProWein de Düsseldorf, la feria del vino más importante de Alemania (19-21 de marzo), la edición alemana de VINUM celebrará su vigésimo aniversario, presentará el primer número con su nuevo diseño modernizado más atractivo para los lectores, e invitará a su caseta (la número 9B90/d105) a visitantes de gran interés, entre ellos las regiones Brunello y Sauternes así como la editorial Fraund con la nueva revista especializada para profesionales "Wein + Markt". Además, en la caseta de VINUM se realizarán interesantísimas catas dirigidas por redactores internacionales, con vinos de alta calidad muy difíciles de obtener.

Salón Internacional del Vino

Estreno en España de un encuentro monográfico de la industria vitivinícola, en la que la experiencia de los organizadores se ha volcado para que resulte un éxito. La convocatoria ocupa del 10 al 13 de febrero y el escenario es el Palacio Municipal de Congresos en el madrileño Campo de las Naciones. Más de 100 bodegas tienen espacio reservado, y alternarán con los stands institucionales de 20 DO y de las Comunidades Autónomas que en el sector del vino tienen un puesto más relevante. La participación extranjera contará con vinos procedentes de Austria, Argentina, Francia, Italia y Portugal.

Información en los teléfonos 913514907 y 913527935.

Gourmet, taller de los sentidos

El XIV Salón Internacional del Club de Gourmet está ya cerrando su programa previo, y adelanta nuevas actividades. Se celebrará, como siempre, en Madrid, en la Casa de Campo, pero esta vez en el Pabellón de La Pipa, del 7 al 10 de abril.

Bajo el rótulo de Taller de los Sentidos se reúnen aulas formativas, didácticas y científicas sobre nutrición, y actividades participativas y lúdicas como El Túnel de los Alimentos y el Túnel de la Vida, así como muestras de cocinas regionales y cocina en miniatura y, por primera vez en el salón, una subasta de vinos.

Información: tel. 915770418 o fax 914311359

Rioja III Milenio

La Federación de Empresarios y el Gobierno de La Rioja convocan a los profesionales de campo del sector vitivinícola para analizar la actualidad de su actividad y su comercio, en un momento de transformación constante.

La cita (días 18 y 19 de mayo) en Logroño, se apoya en un apretado programa científico
Información: Tel. 941271271 y fax 941262537



Comexpo en París

Una feria en sentido literal, concebida como espectáculo y diversión para medio millón de consumidores que aprecien la gastronomía y el vino. Comexpo se celebra hace más de setenta años, y en esta ocasión ocupará un recinto monumental que supera los 20.000 m. de exposición.

Información en Salon des Vins et de la Gastronomie, Fax 00 1 49 096047

Vinitech 2000

La mayor y la más completa entre las exposiciones de tecnología vitivinícola se celebra en Burdeos y cuenta con la colaboración del equipo Team para la coordinación de los visitantes y expositores españoles. La experiencia de este grupo especializado permite alternar la visita a la feria con contactos en bodegas, encuentros con profesionales y, todos los detalles del viaje y estancia.

Información Equipo Team. Tel. 915046863 o Fax 915046512