

Vinum

VIÑEDOS INCLINADOS: Bendita maldición

AXARQUÍA:
La dulzura de Málaga

VINOBLE:
Los vinos del paraíso

Los viñedos inclinados de Europa • 2º Salón Vinoble, los vinos del paraíso • Cata de vinos dulces, de Rioja, de Ródano, de Barbera y de Borgoña • Viaje a Axarquía • VINUM 17 • 2000

m

Vinum

Revista
Internacional del vino,
con ediciones en alemán,
francés y español.
Año XX
Tirada Total: 61.400 ejemplares.

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

Edición y Redacción España
Ediciones Vinum S.L.
C/ Teruel, 7
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel. 91 512 07 68
Fax. 91 518 37 83
vinum@ivinum.com

Director: Carlos Delgado
c.delgado@ivinum.com
Director Gerente: Heinz Hebeisen
h.hebeisen@ivinum.com
Edición: Manuel Saco
m.saco@ivinum.com
Catas: Bartolomé Sánchez
b.sanchez@ivinum.com
Diseño: Ramón Miguel Muñoz

Traducción
Edición Suiza
Elba López Oelzer, Carlos Gancedo
Redacción Suiza
Klosbachstrasse 85,
CH-8030 Zürich
Tel. 00/411/268 52 60
Fax 00/411/268 52 65
edition@vinum.ch

Edición Alemania
Jürgen Mathäus
Tel. 0049/63 41/93 98 63
Fax 0049/63 41/301 48
JMathaess@online.de
Redacción Austria
Rudolf Knoll
Tel. 0049/94 31 12 28
Fax 0049/94 31 12 72
rudolf.knoll@t-online.de

Redacción Francia
Vinum France, 54, rue Fondaudège
F-33000 Bordeaux
Tel. 00/33/556/44 29 25
Fax 00/33/556/01 21 87
vinumf@aol.com

Redacción Italia
Alessandro Masnaghetti
Tel./Fax 00/39/39/230 26 01
Dirección Comercial y Publicidad
España: Cristina Butragueño
c.butragueno@ivinum.com
Internacional: Caviezel•Senn
Riedstrasse 9
Postfach, 8824 Schönenberg
Tel. 00/411/788 23 00
Fax 00/411/788 23 10

Suscripciones
AES Peregrinas, 4 Local
28280 El Escorial (Madrid)
Tel. 918907120
Fax 918903321
suscripciones@ivinum.com

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

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

Depósito Legal M-18076-1997

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

Donde las viñas trepan

Vinum publica en este número un dossier sobre uno de los lugares de trabajo más duros que el hombre pueda concebir: los viñedos inclinados, ejemplo casi fósil de lo que es capaz el ingenio y el esfuerzo humano para la subsistencia. Produce vértigo la imagen de los viticultores trabajando al borde de un precipicio de viñas, riesgo que el resto de Europa ha sabido rentabilizar sabiamente: si un viticultor se juega la vida por sus uvas es que su vino debe de ser único y exquisito. España, en cambio, con ser el país europeo más montañoso, después

de Suiza, apenas ha sabido rentabilizar sus viñedos inclinados, algunos de ellos solo aptos para viticultores-escaladores. Salvo el Priorat, al que solo en la última década se le ha reconocido su valor enológico en todo el mundo, nuestras numerosas zonas montañosas, de belleza salvaje excepcional, con un potencial vitivinícola por descubrir, son prácticamente extrañas, incluso en su misma región. El ejemplo más clamoroso es el de la Ribeira Sacra, en Galicia, una zona de viñedos y paisajes inquietantes: un arte románico de ensueño entre el rumor del agua, un microclima excepcional, de influencia mediterránea y atlántica, un viñedo colgado en el vacío, donde cosecheros sin vértigo logran con mimo un racimo sano. Apenas nadie sabía de su existencia hasta hace cinco años, mito de Amandi aparte. Y no es el único ejemplo de la Península. En el Empordà y en buena parte de la Costa Brava, en esas terrazas que se asoman al mar, en las Arribes, o los Arribes, según sea salmantino o zamorano, apéndice español del Douro portugués, en la Peña de Francia salmantina o en las Alpujarras granadinas. Y dejo para el final los inusitados paisajes vitícolas de Canarias, donde en un mundo diferente a todo lo conocido, en Tenerife, La Palma, La Gomera o el Hierro, hay viñas que trepan entre pedruscos de negra lava, por los declives de los barrancos o por las laderas mismas de los volcanes, desde el nivel del

atlántico hasta más de 1.600 metros de altitud. En todas estas comarcas, donde la viña parece a punto de despeñarse, la uva deviene en vinos personales, bellos y arriesgados como la montaña misma en la que han crecido.

“La Ribeira Sacra, zona de viñedos inquietantes, un románico de ensueño, un microclima excepcional, un viñedo colgado en el vacío”

Bartolomé Sánchez



Dulce Carácter

Viñedos inclinados

Bendita maldición



Laderas de viñedos con escarpadas terrazas de piedra e otoño. Un paisaje de viñas difícilmente podría tener más encanto. A veces, el sabor del vino de cada terraza es un poco distinto. Pero, ¿tiene futuro este viejo paisaje cultural? Hace apenas diez años casi nadie hubiera creído en su supervivencia en el Duero, en Wallis, Cinque Terre o Banyuls. Como en la zona central del R, los viñedos inclinados se consideraban un anacronismo en nuestros tiempos modernos. Pág. 18.



PRIMICIA Los grandes Riojas del 94 y 96

Nos hemos adelantado a los acontecimientos. Hemos catado lo que todavía permanece, en muchos casos, en el secreto de las bodegas riojanas: los grandes reservas de la añada del 94 y los reservas del 96. También hemos acogido en esta cata, por su notoria calidad, a grandes vinos de estas añadas que salen a la venta sin la contraetiqueta de reservas o grandes reservas. Pág. 50.

VINUM ABRIL • 2000



Vinoble, cita en Jerez

Del 10 al 13 de mayo, los vinos nobles, generosos y licorosos de todo el mundo tienen un cita en Vinoble, en Jerez de la Frontera. Pág. 40

VINUM ABRIL • 2000

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

NOVEDADES:
Lo último en el mercado español 14

IBEROAMÉRICA:
Noticias de Argentina, Chile y Uruguay 16

VIÑEDOS INCLINADOS EN EUROPA
Cada día quedan menos. Parecen colgados sobre precipicios y ofrecen unos vinos singulares y de gran calidad 18

VINOBLE
La próxima cita internacional está en Vinoble, el 2º Salón de los vinos nobles y generosos. Jerez es la cita 40

TINTOS DULCES ESPAÑOLES
Alabados en su día en todo el mundo, los tintos dulces españoles empiezan a recuperar el prestigio perdido 46

LOS GRANDES RIOJAS DEL 94 Y 96
Ya hemos catado los vinos de reserva y gran reserva de Rioja que, en su mayoría, permanecen todavía en secreto 50

GUÍA VINUM: BARBERA
Asistimos al ascenso del Barbera, un vino campesino hasta hace poco desconocido 53

GUÍA VINUM: CHILE
Probamos los Cabernet Sauvignon de Los Vascos 60

GUÍA VINUM: RÓDANO NORTE
Los dominios de la reina Syrah 61

VIAJE A LA AXARQUÍA
Donde nacen los vinos dulces de Málaga 62

PORTADA: Hans-Peter Siffert, Zürich

FLASH

Axarquía, la dulzura malagueña

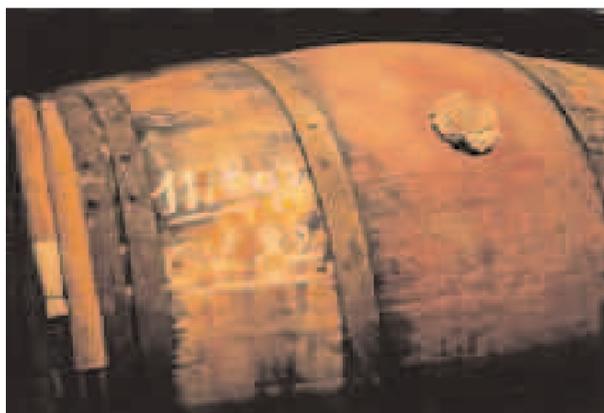
Si Dios y los políticos no lo remedian, esta costa oriental malagueña acabará como la occidental. Porque la voracidad y la codicia no descansan. Claro que las aldeas de los montes del interior resisten mejor el nuevo asedio. Y aunque los vinos generosos dan tanto trabajo, pendiente arriba, pendiente abajo, el dulzor de las uvas impone su antigua tentación. Los vinos dulces de Málaga nacen principalmente en una treintena de aldeas de la Axarquía, pero también entre Estepona y Manilva. Un mundo dulce y soleado. Pág. 62



Preocupación tras la tormenta del milenio ¿Escasez de roble para barricas?

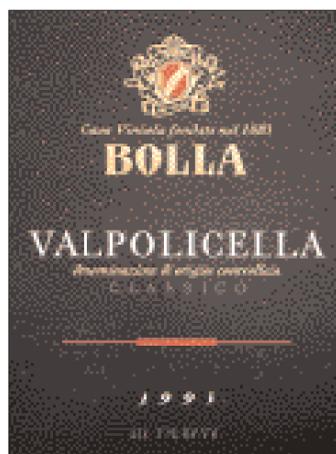
La floreciente industria tonelera francesa produce más de 600.000 barricas de roble, pequeños toneles de madera de 225 ó 228 litros de capacidad. Con ello logra un volumen de ventas de 1.800 millones de francos, de los que más de la mitad corresponden a mercados extranjeros donde las barricas de roble francés están muy solicitadas y se consideran garantía de calidad. Anualmente se procesan más de 300.000 estéreos de la mejor madera de roble para fabricar barricas. Tras los gravísimos daños causados por las tormentas de final de diciembre, hoy está en cuestión el futuro de la actividad.

A corto plazo es posible que aumente la disponibilidad de madera para barricas, pero se plantean dudas sobre las perspectivas a largo plazo. Un roble para barricas necesita 150 a 200 años antes de poder ser cortado. La gran calidad de las maderas francesas se debe entre otras cosas a la



política de reforestación del ministro Colbert, que vivió en el siglo XVII bajo el reinado de Luis XIV. Todavía en el siglo pasado, Francia importaba madera de Rusia y Eslovenia. Por ello, los representantes de los toneleros franceses solicitan medidas y buscan especialmente el diálogo con los organismos oficiales, la cámara agraria francesa y la oficina forestal. Con ello se pretende evitar, en particular, que las barricas empeoren de calidad a medio plazo debido a la escasez y al mismo tiem-

¡Bolla sin Bolla!



Después de una historia empresarial de 117 años, la tradicional casa veronesa Bolla ha sido adquirida al 100% por sus socios estadounidenses. Ya en 1971, el grupo de EE UU Brown-Forman compró una participación del 40% en el capital accionario de Fratelli Bolla. Brown-Forman se encarga desde hace ya 50 años de la distribución de los vinos Bolla en EE UU, que el año pasado supuso 12 millones de botellas. En 1999, los socios norteamericanos de Bolla adquirieron más capital hasta alcanzar una participación del 95%. Hace pocas semanas se ha sabido que el "último Bolla", Pierfrancesco, también ha cedido a los estadounidenses su participación minoritaria. Pierfrancesco Bolla, presidente del Consejo de Administración, ha transferido la dirección de la casa que lleva su apellido al hombre de confianza de Brown-Forman -el nuevo presidente de Bolla, Maurizio Ferri- y ha abandonado la empresa.

Fax de francia

El viejo gran señor del Sancerre nos ha dejado: Joseph Mellot ha fallecido a los 85 años. Mellot, conocido mucho más allá de las 2.500 hectáreas de esta appellation del Loira, era una de las personalidades del vino en Francia.

Vinexpo Tokio • Seis meses antes de su comienzo, no quedan ya plazas para la segunda edición asiática de la feria enológica Vinexpo, que se celebrará del 6 al 8 de junio en Tokio. Además de las zonas vinícolas europeas clásicas, también se interesan por el mercado asiático Sudamérica, EE UU, América Central y Sudáfrica.

El viticultor estrella • Christian Moueix vivió en Libourne una noche fogosa. En el sentido literal de la palabra: un incendio en el almacén de 30.000 metros cuadrados se llevó por delante casi mil cajas de vino por valor de 10 millones de francos. Un pequeño consuelo: los vinos de máxima categoría, como el Château Petrus, no se vieron afectados por el siniestro.

La baronesa Philippine de Rothschild ha estado a punto de quedarse sin título. Un viticultor airado a quien se había prohibido utilizar el nombre de Mouton se vengó con una querrela por uso indebido de un título nobiliario. Sin embargo, la justicia francesa decidió en favor de la propietaria del Premier cru classé Mouton-Rothschild. Los títulos de nobleza de origen extranjeros no requieren autorización legal.

El gigante vinícola Gruppo Italiano Vini sigue expandiéndose en Italia meridional. Tras la adquisición de un 51% de la siciliana Tenute Rapitalà, actualmente está en marcha la segunda operación en el sur del país con una participación del 60% en Terre del Vulture, en la región de Basilicata. Terre del Vulture dispone de 100 hectáreas de viñedos, lo que lo convierte en el mayor productor de vino de toda la zona.



Club de Gourmets Nos vemos en el XIV Salón



Mas de cuarenta mil profesionales se han dado cita en la que viene siendo la feria más exquisita del sector gastronómico en España. El Salón Internacional del Club de Gourmets cubre su XIV edición y alcanza una ocupación de 8.000 metros. Cifras redondas que redondean la trayectoria de una exposición siempre reducida y selecta, ya que acoge exclusivamente la producción de

alimentos y bebidas de calidad.

Opus Wine, con las revistas **Vinum**, **Mi Vino** y **Archigula** estará presente en un stand generosamente animado con sidra de tabanco, donde se presentará un próximo acontecimiento: **Vinoble**, el 2º Salón de los Vinos Nobles y Generosos en Jerez de la Frontera.

Como adelantamos en el pasado número, la gran diferencia sobre ediciones anteriores es el estreno de un espacio y una línea de divulgación hacia el público general, especialmente dirigida a quienes serán los consumidores del futuro próximo, a los jóvenes. Para ellos ha nacido el Iº Taller de los Sentidos. Para cualquier edad, y para fomentar la participación activa de los visitantes, nace también la Plaza de los Sentidos, pensada como un gran mercado de

exposición y degustación de producto acabado: vinos, quesos, chacinas, conservas, aceites, pan y, como punto final, cafés e infusiones.

Los profesionales y aficionados al vino cuentan con dos tentaciones, una informativa, el Aula del Vino, donde, a lo largo de catorce lecciones recibirán teoría y práctica (catas comentadas) a cargo de especialistas de distintas Denominaciones de Origen. La otra es una invitación a enriquecer la bodega propia con joyas que no se encuentran en el mercado y, en muchos casos, ni siquiera en la bodega elaboradora. Por primera vez Gourmet organiza una subasta de vinos procedentes de particulares, vinos cuidadosamente seleccionados y catados antes de ser incluidos en el catálogo. Se trata posiblemente de la iniciativa más ambiciosa que se ha realizado en España.

Ondarre, oro de oriente



El concurso Wine Challenge celebró su segunda edición en Japón, una pica en Flandes para aproximarse al extenso mercado oriental. Y la Reserva 95 del Mayor de Ondarre se hizo con el primer premio entre 1.500 vinos procedentes de 18 países. Presentaba este cuidado Tempranillo criado 24 meses en barrica nueva de roble francés, trasegado cada seis meses, y con una estructura que permite adivinar una enriquecedora duración en botella.

Raimat, premios a pares

85 sobre cien puntos obtiene el Tempranillo 1995 Raimat según el jurado de la revista norteamericana *W Spectator*, lo que le va situarse entre los sei mejores españoles de esa variedad, codeándose con marcas como Vega Sicilia Pingus o Pesquera.

La satisfacción de la bodega es doble ya que también su Tempranillo pero esta vez el 95, obtuvo medalla de oro en los recientes premios Bacchus que la UEC organiza para el Ministerio de Agricultura. Ambos son vinos intensos y complejos, característicos de la marca que prestigian la D.O. Costers del Segre.



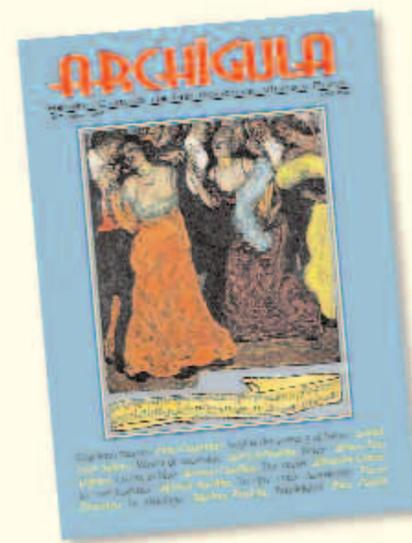
FAX ECONÓMICO

Superávit comercial • Aunque las cifras comparativas generales de importación y exportación no favorecen a la producción española, el vino se mantiene como uno de los escasos sectores en los que la balanza comercial sonríe. El ejercicio de 1999 superó al anterior en un 2,8%, cifra tímida, pero que traducida en pesetas suponen 214.319 millones. Lo interesante es que al analizar, a grandes rasgos, la tendencia del mercado se revela que ha disminuido la salida al exterior de graneles y de vinos con Denominación de Origen mientras crece tanto en volumen como en valor la exportación de vinos de mesa embotellados y espumosos. Invita a la reflexión.

Videva, poco y mejor • La tradicional bodega de Valdepeñas, Videva, ha pasado a manos de un grupo inversor madrileño que pretende elaborar allí vinos con criterio moderno y exquisito. De la dirección técnica se ha hecho cargo Julia del Castillo, junto al enólogo Francisco Alcaide. En su haber, una cepas históricas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon que han cumplido 50 y hasta 70 años, que no producen más que un kilo de uva por mata y que prometen hacer del Pago Lugones una viña y un vino dignos de mención y recuerdo.

Paternina, rico, rico • La bodega riojana Federico Paternina ha declarado como beneficio neto del pasado ejercicio la hermosa cifra de 1.002 millones de pesetas, con un incremento de ventas del 17%. La inversión en la plantación y la nueva bodega en Ribera del Duero ha superado los 580 millones, y se triplicará este año para concluir la obra y completar el crecimiento del parque de barricas riojano.

PARA COMER POR LOS OJOS



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

UN PECADO POR 9.000 ptas. AL AÑO
SUSCRÍBASE

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

Riscal marca la diferencia en libras

El botellero histórico de la bodega Marqués de Riscal, el que se conoce como La Catedral, concita el interés de amantes y coleccionistas de vinos de todo el mundo. Así se ha demostrado en la reciente subasta de la sala Christie's, en Londres, donde numerosa prensa especializada pudo asistir a la puja y compartir la satisfacción de ver algunas botellas encumbradas a cifras record. Una cosecha mítica, como la del 45, se pagó a 1.450 libras (377.000 ptas.) y una reliquia de 1871 ha pasado a manos de algún caprichoso capaz de desembolsar casi el medio millón de pesetas (en libras, ¡Of course!).



Euskadi, premios gastronómicos

Desde hace ocho años, la Fundación para la Investigación del Vino y Nutrición -Fiv- viene desarrollando un trabajo notable de estudio y divulgación sobre el papel del vino en la alimentación y la salud. Una labor generalmente discreta, aunque a veces tan espectacular como fue la organización, en Madrid, del Foro Internacional del Vino. Una labor que le ha valido el premio Manuel Llano Gorostiza que selecciona anualmente la Academia Vasca de Gastronomía dentro de los premios Euskadi que concede la consejería de Cultura del Gobierno Vasco.

El premio reconoce en este caso algo tan conveniente para productores y consumidores como es "la divulga-

ción de los beneficios del consumo moderado de vino y cava".

Recibieron también su reconocimiento José Ramón Berrozabal como mejor restaurador, por su Ikea, de Vitoria; Roberto Astúa, del Andra Mari, de Galdácano, mejor jefe de sala; la revista El Pipiripao a la mejor labor periodística, la cuidada colección Los Cinco Sentidos, de la editorial oscense La Val D'Onsera, como mejor publicación. El premio José María Isusi ha sido para la presidenta de la cofradía de la Buena Mesa, Imelda Moreno, y el premio extraordinario para Luis Lezama y su sólido imperio gastronómico.

Beronia, ISO y nueva planta

La compañía que integra la riojana Bodegas Beronia y la jerezana González Byass estrenó una nave de vinificación dotada con las técnicas más actuales. El proceso de elaboración y envejecimiento se redondea así en tamaño y eficacia para cubrir la demanda y los proyectos más ambiciosos. Así lo ha reconocido el Lloyds Register Quality al conceder, en la misma ceremonia, el certificado ISO 9002, labrado con esfuerzo durante los últimos años, y que viene a ser un seguro de calidad y de estabilidad hacia el futuro ya que se basa en la evaluación de instalaciones y de seguridad.



Más flores para Gaspar

Tras el triunfo de su magnífico 25 F, Gaspar Florido ha sacado nuevos vinos con la misma vacación de éxito. Se trata de una Manzanilla Olorosa en rama, un Gran Solera, y el Oloroso Muy Viejo, con 35 años de vejez media.

Carlos Herrera, el último "Amigo del Rioja"

El Consejo Regulador de Rioja ha instituido un premio que reconozca la labor de los informadores en pro de sus vinos. El primero le ha correspondido a Carlos Herrera, la voz matutina de Radio Nacional, que hace gala de una bodega compuesta por su amor íntimo y patrio al Jerez y por el aprecio maximalista y universal al Rioja, por calidad y por tantos momentos satisfactorios compartidos.

La entrega del galardón tuvo lugar en la sede del Consejo, presidido por Ángel Jaime y Baró y por el Presidente del gobierno de La Rioja, Pedro Sanz Alonso, a lo largo de un programa en directo.



Ángel Jaime y Baró, a la izquierda, con Carlos Herrera.

La D.O. ha presentado el balance de 1999, donde el descenso de la cifra de ventas (12% inferior al ejercicio anterior) se compensa con la tendencia de un consumo cualitativamente más selectivo. Por primera vez el comercio de Crianzas, Reservas y Grandes Reservas ha superado al de vinos jóvenes, lo que, sumado a un incremento medio de precios que ronda el 30%, permite a las bodegas y al Consejo encarar el futuro con optimismo.

Signat triunfó como la espuma

La cata concurso celebrada en la reciente primera edición del Salón Internacional del Vino, en Madrid, ha dejado buen sabor. Mejor aún para quien, como Cavas Signat, pudo volver a casa con más de un reconocimiento: se hizo con la medalla de oro en la categoría de Vino Espumoso por su Signat Brut Nature, y la de Plata para su Reserva Imperial



Nuevos vinos de Andalucía

Hace diez años que el príncipe Alfonso de Hohenlohe dio sus primeros pasos como productor de vino, asesorado por la larga experiencia del Marqués de Griñón. En su finca de Ronda ha crecido un viñedo singular, 15 ha. en un terreno alto y propicio para desarrollar variedades de calidad, tan reconocidas como la Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot y Tempranillo. La bodega cuenta con 300 barricas de roble francés, y allí el enólogo Juan Manuel Vetas ha elaborado dos marcas, "Príncipe de Hohenlohe" y "Cortijo las Monjas", y llega a su mayoría de edad con un convenio que la une a ARCO, Bodegas Unidas, para el crecimiento y distribución internacional de estos "nuevos vinos de Andalucía". En este, su primer año, esperan superar la cifra de un millón de botellas, atendiendo siempre a tintos de crianza y blancos de calidad.

Relevo de Miguel A. Torres

Philippine de Rothschild sustituirá este año a Miguel Torres en la presidencia de la prestigiosa competición vinícola Wine & Spirits, pero nuestro inquieto bodeguero sigue en la brecha con todo su entusiasmo y saber. Así, Bodegas Torres se ha hecho cargo del patrocinio de un nuevo trofeo, el Best Spanish Winemaker (Mejor elaborador español) para impulsar la participación nacional en el concurso mundial y difundir de ese modo el vino español ante los divulgadores y consumidores extranjeros.



Canto a la "Terra Alta"

Frances Fuster, presidente del Consejo Regulador, hizo de anfitrión en la cena que compartió Jordi Pujol con trescientos empresarios profesionales de la hostelería, en el Encuentro de Amigos del Vino de Terra Alta. La comarca tarraconense, en la que están inscritas 43 bodegas, se impone como sólida oferta de vinos de calidad gracias a la actualización de su oferta, a sus activos materiales, al cuidado de viñas y bodegas y a una comedia relación calidad/precio. A los postres, Juan Perucho se explayó en un atractivo añadido, la geografía, la historia y la gastronomía que sirven de marco al vino.

Matarromera en cohete

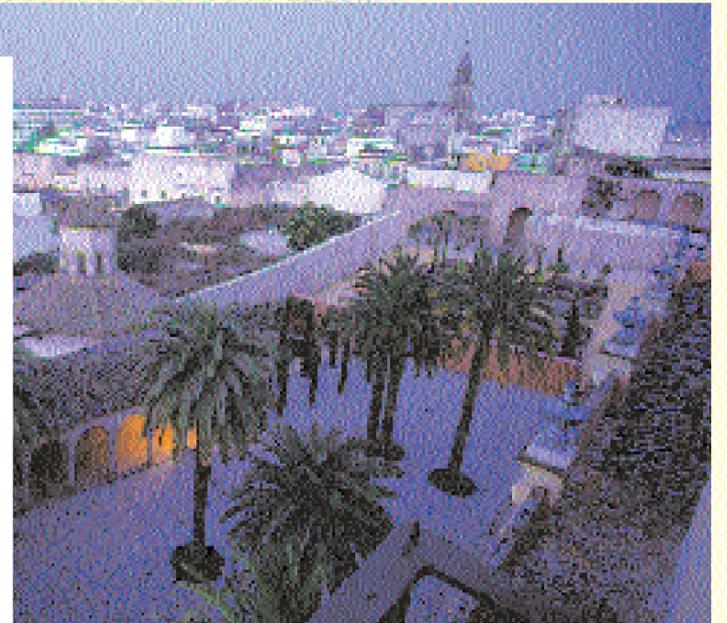
El Reserva 96 de la bodega de Valbuena de Duero fue el combustible estructurado, largo y equilibrado para el brindis por el lanzamiento del satélite Hispasat desde Cabo Kennedy, en Estados Unidos.

La representación de la Casa Real y de las autoridades españolas ha querido así augurar el mejor viaje celestial al artilugio, que permanecerá en órbita como servidor de vías de comunicación globales.

Jerez & la cita

10, 11, 12 Y 13 DE MAYO

El encuentro de los vinos más nobles, raros y exquisitos del mundo



Organizado por la revista VINUM

2º SALÓN INTERNACIONAL DE LOS VINOS NOBLES (GENEROSOS Y LICOROSOS)

10, 11, 12 y 13 de Mayo del 2000
Jerez de la Frontera, Cádiz, España

Para contratación y reservas diríjase a VINUM

C/ Teruel, 7 • 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid) Tel. 915120768 Fax 915183783 www.ivinum.com • e-mail:vinum@ivinum.com

Flor de Rioja

Bienvenido sea el primer vino que elaboró la bodega Miguel Merino. Se trata de un reserva riojano con muy buenas maneras, del que se elaboraron solamente unas 26.000 botellas. Y es que las variedades de uva, una buena Tempranillo, una expresiva Graciano y Mazuelo, proceden de cepas viejas del término de Briones. La crianza ha transcurrido en barricas de roble americano y francés, durante dieciocho meses, pero, cosa que solo les ocurre a los buenos vinos, tiene una presencia justa. Cuenta este buen reserva con una reducción magnífica, se abre enseguida y aparece una fruta roja exquisita envuelta y acompañada de una vainilla muy fina y limpia. En boca tiene un buen recorrido y está equilibrado con una fresca acidez. Esperamos que estas buenas maneras en la elaboración continúen en el futuro.

Miguel Merino Reserva 1994
B. Miguel Merino
Briones (La Rioja)
Tel. 941 32 22 63
Precio: 2.900 Ptas. (17,4 €)



Regreso al Futuro

Agustí Torelló ha querido revitalizar la tradición de los cavistas artesanos en este cava. El vino base procede de tres pagos con viñedos de más de 30 años. Solamente de la variedad Macabeo. El mosto más corpulento ha fermentado en barricas nuevas de roble francés, de Tronçais, y después de una breve crianza con sus lías. El resto en acero inoxidable a unos 16° C. El tiraje para la segunda fermentación se hizo con levaduras indígenas seleccionadas por la propia bodega. Ha estado un par de años de crianza en rima. El resultado es sorprendente: un espumoso fresco, muy fino de aromas (apenas recuerda el toque de madera, el quercus), y graso y cremoso en boca. Como es costumbre de la casa, las botellas llevan de contraetiqueta la fecha de degüelle. Todo un detalle.

Quercus
Agustí Torelló, S.A.
La Serra, s/n
8770 Sant Sadurní d'Anoia
(Barcelona)
Tel. 93 891 11 73



El genio que no cesa

Ana Martín, gracias a su experiencia y notable buen gusto, nos regala el paladar con otra de sus grandes obras. Es el primer vino en el que participa como socia de una pequeña sociedad formada por Aurelio y María Pinacha, padre e hija, ubicada en la DO Cigales, cuna de famosos y míticos claretes. Aunque ellos no se han conformado con el claro típico. Con el fruto de tres hectáreas escasas de Tinto fino de un viejo viñedo plantado en la posguerra, han elaborado un excelente y poderoso tinto, de gran color, notable riqueza aromática, basada en una fruta muy expresiva (mora, arándano maduro) contenida en una atmósfera de madera muy fina. Tiene una estructura formidable y un paso de boca todavía muy duro. Pero la guarda de este vino nos deparará muchas alegrías en el futuro.

Traslanzas 1998
B. Traslanzas
Barrio de las Bodegas, s/n
Mucientes (Valladolid)



Volver a los Orígenes

Álvarez y Díez, que en sus comienzos se hizo famosa por aquellos blancos criados en madera, plenos de sabor y cuerpo, tuvo que abandonar la crianza para reestructurarse en la nueva etapa. Ahora, con todos los triunfos en su haber de los verdejos y sauvignon blanc jóvenes, lanza este fermentado en barrica elaborado con uva Verdejo. El vino procede de la viña Casa Giraldo, de cuya uva se aprovechó solamente el 70% del mosto. Éste fermentó en barricas francesas y americanas de primer año y algunas de segundo año. Hizo la maloláctica en ellas con su correspondiente "battannage", y fue embotellado a mediados de julio del año pasado, con lo que está en estos momentos a punto para su consumo. Se hicieron solamente 8.000 botellas de un vino con buen balance de aromas, fruta/madera y una excelente expresión en boca.

Mantel Blanco F. en barrica 98
Álvarez y Díez
Nava del Rey (Valladolid)



Un chileno en España

Se trata de un tinto sensacional: el sueño del "winemaker" chileno Aurelio Montes. El vino está realizado con un esmerado proceso de crianza en barrica nueva de roble francés. Procede de viñas orientadas al sur y con una considerable inclinación. Las variedades elegidas para su coupage son la Cabernet Sauvignon, la Cabernet Franc y la Merlot. Tiene este vino un color moderno, picota y violáceo. Los aromas son realmente complejos: a las bayas de bosque del primer plano les arropan unos toques especiados realmente finos, con un tono tostado, unos principios de cuero y monte bajo que se reunirán en un espléndido buqué dentro de unos años. Lo que gusta en boca es la suavidad y madurez de sus expresivos taninos, que acarician el paladar. Como capricho, se presenta en lujosas cajas de "raolí" un precioso árbol autóctono.

Montes Alpha M 1997
Dist. en España:
Delgado Selección



Con nuevo perfil

Esta dinámica familia de bodegueros hace años que tomó la importante decisión de cambiar el perfil de sus vinos. Comenzaron por elaborar un gran vino tinto, el llamado "2 Viñedos", que a cada cosecha que sale está más completo. Después, Rafa Palacios introdujo una innovación: fermentar el blanco en tinajas de roble. De esta idea salió el Placet. Pero faltaba que sus crianzas tintos tuviesen un toque más avanzado, preocupados, sin duda, por la fidelidad debida a los incondicionales de la marca, acostumbrados a un vino de corte clásico. Pero una vez dado este importante paso, seguro que gustará a todos la intensa frutuosidad que atesora, la justa madera de crianza y los jugosos taninos que armonizan la boca. Y todo en un año que no goza precisamente de buena fama.

Herencia Remondo Cr. 1997
B. Palacios Remondo
Ctra. Mendavia, Km. 3
26006 Logroño La Rioja



La Pionera Sauvignon

La finca La Colina fue la primera plantación de Sauvignon Blanc importante que hubo en la comarca de Rueda. Fue plantada en el año 1978, y a consecuencia del éxito de sus vinos surgieron los originales blancos que ahora disfrutamos. La idea de elaborar un vino con sus uvas partió de Carlos Ayala, un joven enólogo con muchos años de experiencia. Para conseguir este blanco, ha mimado los mostos de cepas ya adultas, ha extraído todo un manual aromático de lo que debe ser una Sauvignon castellana. De un medido brote vegetal, la flor de saúco nítida y un elegante toque de lichí enlazan con las notas de mango y una maracuyá delicada. Por su excelente acidez, bien podemos guardarlo un par de años y disfrutar de su crianza en botella.

Finca La Colina 1999
Vinos Sanz
Ctra. Madrid-La Coruña, Km. 170,5
47490 Rueda (Valladolid)
Tel. 983 86 81 00



Monastrell con acento

Parece un vino de otro tiempo. Elaborado con uva Monastrell, vendimiada en una antigua viña plantada en pie franco. De ella se eligió el producto de 7 ha. que disfrutaban de orientación sur, con lo que se consiguió una maduración muy pareja de todas las uvas. Éstas se pisaron con los pies, en antiguos lagares de piedra y se encubaron con el raspón. A los tres días, cuando el grueso de la masa comenzó la fermentación, se pasó a los depósitos de acero inoxidable despalillado y controlando la fermentación a unos 30° C. Se crió durante 14 meses en barrica de roble francés de 300 litros. Y por fin fue embotellado en febrero del 2000, sin filtrar y solo con un ligero clarificado. El vino en estos momentos es un potro salvaje que hay que domar a base de tiempo en botella.

Pié Franco 1998
B. Julia Roch e Hijos
Plaza del Rey D. Pedro 4
30520 Jumilla (Murcia)
Tel. 968 78 16 91
Precio: 2.450 Ptas. (14,72 €)



ARGENTINA

Un 2000 marcado por el pedrisco

Después de una vendimia del 99 cualitativamente muy buena, Argentina cosechará este año calidades irregulares. "Fue un año de granizadas", dice Jorge Rizitelli, de las Bodegas Norton. El granizo afectó a varios lugares aunque la gran diversificación de sus 680 hectáreas de viñedos hizo que, a pesar de todo, pudieran cosecharse muchas uvas excelentes. Los primeros daños en la región de Mendoza se produjeron ya en el mes de noviembre. Desde entonces, los trozos de hielo, en ocasiones del tamaño de huevos de paloma, volvieron a caer repetidamente en varias zonas.

Sin embargo, la cantidad total producida fue normal, de algo más de 2 millones de toneladas de uva. La calidad es muy buena allí donde las viñas apenas se vieron afectadas por el pedrisco. Los precios de la uva permanecen fundamentalmente estables, en torno a 0,60-1,00 dólares el kilo para Malbeck y Cabernet-Sauvignon.

Debido a los frecuentes daños que causa el granizo, cada año se ven más techumbres protectoras en los viñedos. Aunque quitan algo de luz y cuestan unos 9.000 dólares por hectárea con una vida útil de unos 10 años, evitan la destrucción de la cosecha.

Jürgen Mathäus



Pedro Marchewsky (Esmeralda) en su finca de Maipo.

Encuentros con el Malbeck

El Centro de Estudios Enológicos de la Estación Experimental Agropecuaria Mendoza del Inta organizó una fiesta que promete ser excepcional. La idea es promover el Malbeck de Argentina en el mundo. Se ha llamado a un concurso de diseño para un afiche que representará a la emblemática uva argentina. La reunión servirá para ordenar los estilos de Malbeck que se

perfilan hoy en la Argentina, que se acompañará con degustación de gastronomía nacional con platos creados especialmente por Francis Mallmann y Connie Aldao. El acontecimiento esta previsto para el 6 y 7 de abril próximo, cuando Mendoza se convierte en ocre y dorada. Se espera la presencia de "wine writers" internacionales como Robert Parker. Habrá breves charlas a cargo de Hervé Birnie Scott, los de la Mota, Silvia Avagnina del Monte y Carlos

Catania, los organizadores, el genial Pedro Marchevsky, los enólogos Ángel Mendoza y Juan Carlos Rodríguez Villa, entre otros héroes del Malbeck. También vendrán brasileños y uruguayos. Los periodistas especializados tratarán la comunicación del Malbeck en la sociedad. Se adhieren al encuentro la AVA, La Bolsa de Comercio de Mendoza, el Centro de Bodegueros de Mendoza, la Facultad de Enología Don Bosco y Pro Mendoza, entre otras entidades.

Catalanes en Mendoza

Hace un tiempo que la gente de Codorníu investiga en Mendoza para comprar viñedos e instalar una bodega. A principios del verano se concretó el proyecto: compraron 306 hectáreas en el Alto Agrelo, zona codiciada para vinos finos. Allí plantarán Cabernet, Syrah, Malbeck, Merlot y Tempranillo. Xavier Pagés y Jordi Raventós anunciaron la novedad en una conferencia de prensa en Buenos Aires. Codorníu y sus cavas es una marca muy conocida en Argentina, país cada vez más champañero.

Los franceses de compras

Están adquiriendo bodegas y viñedos en la Argentina. Hervé Joyaux (Fabre-Montmayou), Jacques Lurton (Lurton) y Jean-Michel Arcaude (Alta Vista) poseen ya viñedos y bodegas propios. Ahora, un grupo de seis inversores ha comprado 800 hectáreas de terreno en Vista Flores/La Consulta. El grupo incluye, entre otros, a Jean-Michel Arcaude, Michel Rolland, Patrick Daulan y Bertrand Couvellière. Cada uno de los

seis propietarios posee su propia parcela. Según Arcaude, todavía no está claro qué forma revestirá la colaboración, ni quiénes desean construir su propia bodega. Sin embargo, ya están previstas adquisiciones adicionales del mismo orden de magnitud en las proximidades de este terreno. Junto a las inversiones francesas, en los últimos tiempos también se han producido adquisiciones por parte de Kendall-Jackson y Seagram.

Se considera que Vista Flores, región de altitud elevada, situada a unos 80 km. al sur de Mendoza, tiene un gran futuro. En un año, Chandon, Trapiche y un grupo holandés, entre otros, han plantado varios miles de hectáreas de viñedos. Las 60 hectáreas de nuevos viñedos de Jacques Lurton, así como su bodega, también se encuentran en Vista Flores.

Monsieur Merlot

Recientemente estuvo en Mendoza Michel Rolland, un enamorado del país especialmente de Cafayate, en los salteños Valles Calchaquíes. Vino como asesor de bodegas Trapiche para asistir a la última degustación del Milenium, y de un nuevo tinto elaborado a cuatro manos por Monsieur Merlot, como se lo llama por acá a Rolland, y el enólogo de Trapiche Ángel Mendoza. Nada más simbólico. El francés, asociado con Arnaldo Etchart en la Bodega San Pedro de Yacochuya, en los Valles Calchaquíes, confiesa estar muy orgulloso de tener su pequeño chateau salteño. Fue él quien descubrió ese lugar (Yacochuya, a 2.000 metros de altura) donde crece un Malbeck extraordinario. El primer millesimée se presentará en el año

2001, pero desde hace tiempo se está elaborando un tinto con uva Malbeck y un blanco con Torrontés.

Un amigo de Rolland, Jean Michel Arcaute, dueño de châteaux bordeleses, quien trabaja con Rolland en Hungría en la elaboración de Tokaj, también se instaló en Tunuyán, otro alto distrito mendocino. Ya están en el mercado dos tintos muy interesantes: un Malbeck cosecha 98 y otro Malbeck con algo de Cabernet Sauvignon, exitosos en el mercado externo, especialmente el americano.

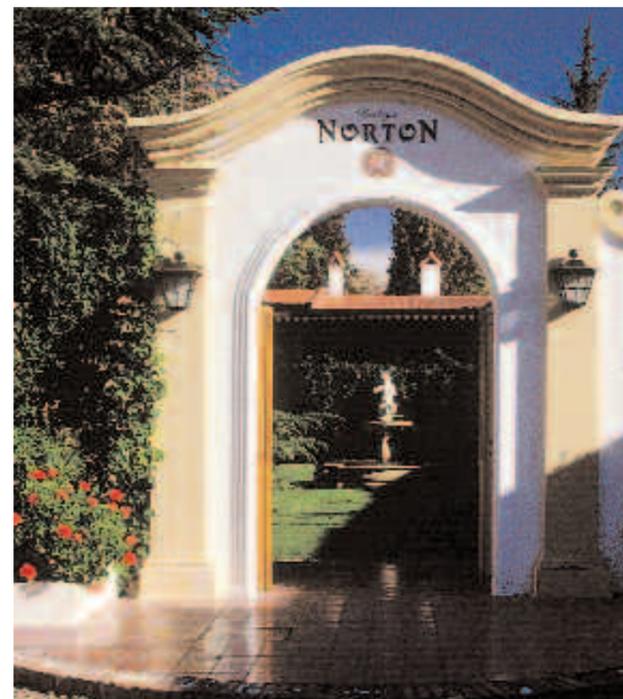
Cultivos orgánicos

Norton, la más que centenaria bodega, comprada hace unos años por Gernot Lange Swarovski, aspira a ser una de las mejores de Argentina. Cuenta con las mejores uvas, un equipo humano excelente en la viña y la bodega y una maravillosa casa, tipo Relais & Châteaux.

En Agrelo disponen de una extensión de viñas orgánicas en proceso de certificar su carácter. Son 55 hectáreas donde se trabaja de acuerdo a las reglas del cultivo orgánico internacional, sólo de Malbeck. Para el 2001 esperan tener la primera cosecha orgánica certificada. El proyecto más exótico de Norton: una bodega en China, a 250 km. de Pekín.

El Viognier de moda

Bodegas Lagarde fue pionero hace unos cuatro años en elaborar blancos con esta uva oriunda de un pequeño terruño de Condrieu, en Francia, donde hay muy poca cantidad. Tiene algo del Torrontés argentino, espe-



Bodega Norton en Luján de Cuyo.

cialmente si se sobremadura porque pasa a tener empalagosos aromas terténicos. Bodegas La Agrícola elabora Viognier de dos tipos, con y sin madera, y Escorihuela, en su nueva línea de variedades Escorihuela Gascón también tiene un varietal Viognier elaborado por la competente enóloga Estela Perinetti.

En esta nueva línea de Escorihuela hay también un Malbeck y un Syrah, y en pocos meses saldrá a la venta un Tempranillo, todos con uvas de Agrelo, privilegiado terruño mendocino.

CHILE
Philippine de Rothschild en Almaviva

Sucedió el 27 de enero último. La Baronesa y don Alfonso Larraín Santa María -Concha y Toro-,



Michael Halstrick de Bodegas Norton.

arquitecto chileno Martín Hurtado Covarrubias, y se extiende en una superficie de 4.200 metros cuadrados. La bodega Almaviva constituye un reconocido acierto estético y técnico, y está construida sobre dos niveles para permitir usar la gravedad. Se invirtieron 4 millones de dólares y esta destinada solo a la producción de este tinto.

A la inauguración asistieron periodistas franceses, americanos y farándula "high class" chilena. La estrellas de las fiestas fueron el vino y la Baronesa, una mujer de hierro, exuberante y enjoyada que abandonó su carrera teatral, nada menos que en la compañía Renaud-Barrault, al morir su padre, para hacerse cargo del famoso Mouton Rothschild. Hay cuatro cosechas de Almaviva, desde el 96 hasta el 99. Está elaborado con amplia base Cabernet Sauvignon, y toques de Cabernet Franc y Carménere, el cepaje redescubierto por los chilenos. Cada cosecha varía levemente las proporciones del ensamblaje. Es un tinto exclusivamente concebido para el mercado externo y sale alrededor de 70 dólares la botella.

URUGUAY
Feliz alianza entre Freixenet y Castel Pujol

Estuve en pleno verano en la bodega montevideana de los hermanos Carrau, donde me enteré de esta joint venture en la que participan catalanes y orientales. Freixenet adquirió una parte importante de las acciones de la bodega cercana a Montevideo convirtiéndose en mayoritaria.

Elisabeth Checa

An aerial photograph of a river valley. The river flows through the center, curving to the left. The hillsides are covered in terraced vineyards, with some areas showing autumnal colors in shades of orange and yellow. The sky is blue with scattered white clouds.

Viñedos inclinados

Bendita maldición

Laderas de viñedos con escarpadas terrazas de piedra en otoño. Un río serpentea por el valle. Un paisaje de viñas difícilmente podría tener más encanto. A veces, el sabor del vino de cada terraza es un poco distinto. Pero, ¿tiene futuro este viejo paisaje cultural? Hace apenas diez años casi nadie hubiera creído en su supervivencia en el Duero, en Wallis, Cinque Terre o Banyuls. Como en la zona central del Rin, los viñedos inclinados se consideraban un anacronismo en nuestros tiempos modernos. Aunque en algunos lugares, esta tendencia fue paliada gracias al hecho de que algunos estaban dispuestos a pagar mucho dinero por excelentes vinos de terruño. Pero ¿es suficiente para garantizar su supervivencia?



Viñedos inclinados

Con el sudor de tu frente



Ríos de sudor corren desde la fatigosa plantación de un viñedo inclinado hasta la primera bendición de una vendimia. Quien ha de transportar la uva bajo el calor aplastante maldice semejante bendición.

Antiguamente, los suelos fructíferos se destinaban a los cereales y las verduras, y los viñedos se plantaban en las laderas de los montes. A los vinicultores y sus cepas sólo les quedaba la tierra árida y pedregosa, las pendientes casi accesibles. Construyeron laboriosamente muros y terrazas. Cargaban sobre sus hombros piedras, plantones, aperos y demás equipo, y los subían con la sola fuerza de sus músculos; en otoño, bajaban del mismo modo el fruto de su esfuerzo. Tenían que encordarse para no despeñarse. En muchos casos, esto no ha cambiado. La viticultura en laderas empinadas es una de las pro-

fesiones más duras de la agricultura.

Toda moneda tiene dos caras. Actualmente consideramos las regiones con viñedos en pendiente entre los paisajes vinícolas más bellos de la tierra. Con frecuencia, los viñedos más escarpados nos regalan los vinos más finos y llenos de carácter. Y sin embargo, la viticultura en pendiente se debate entre el himno y el réquiem, entre la agonía y el júbilo, entre el baldío y la revitalización, entre la rareza exclusiva y la bancarrota. Si se perdiera la lucha, junto a un paisaje cultural singularísimo, desaparecería también el vino marcado de terroir, porque no podría ser más individual.



Viñedos inclinados

Para turistas y viticultores arriesgados



El agua es el origen de los viñedos en pendiente. Ha ido erosionando la roca durante miles de años. Aún hoy arrastra consigo la tierra, dejándole a la cepa sólo piedras rectas y muy poco humus



Para plantar vides, escardar las malas hierbas y vendimiar uva allí, no se puede padecer de vértigo. El visitante ocioso puede encontrar ahí el paisaje de sus sueños. Pero el que ha de ganarse el pan puede desesperar.

El turismo es, a la vez, amigo y enemigo de este hechizante decorado de viñas. Lleva a las regiones vinícolas visitantes a los que les gusta este paisaje romántico y tradicional, que pasean con agrado por las terrazas y que disfrutan tanto de las vistas como del vino de la bodega cercana.

Por otra parte, en muchas regiones el turismo tiene más éxito que la propia viticultura sobre escarpadas laderas y paisajes abruptos. A nadie extraña, pues es más fácil ganarse la vida en las bodegas, hoteles y playas cercanas. Los jóvenes se ven obligados a emigrar. Las regiones ricas en tradición, como el Priorato y la Ribeira Sacra, en España, o Cinque Terre y el valle de Aosta, en Italia, se desangrarían si el Estado no las protegiera, o si una nueva generación de viticultores no hiciera el milagro de producir grandes vinos en las viejas terrazas.

Viñedos inclinados

¿Por qué se martirizan los vinicultores?

Entre el erial y el celebrado Grand cru

Por qué plantan vides los hombres en lugares pedregosos y empinados, donde existe peligro de despeñarse? ¿Por qué se han estado martirizando durante siglos cuesta arriba con sus herramientas de trabajo, colina abajo transportando laboriosamente la uva para producir un vino que, quizá, no podía venderse mucho más caro que el de sus compañeros del llano?

En casi todos los países vinicultores de Europa hay viñedos en pendiente. El motivo de su explotación tiene que ver con el desarrollo demográfico y con el hambre. Cuando la creciente población rural necesitó cada metro cuadrado de tierra buena, rica en nutrientes, para alimentarse a sí misma y a sus señores, los suelos ricos se reservaron para los cereales y las verduras. Las parcelas en pendiente, más pobres, quedaron destinadas a la vid, porque hunde sus raíces tan profundamente en la tierra y por entre las piedras, que aún encuentra un poco de agua. Además, su volumen de cosecha tampoco era lo más importante. Y casi podía crecer sola, a su aire, como verdura.

Para el hombre sencillo siguió siendo decisiva a lo largo de los siglos esta división de los suelos en fructíferos y pobres. Pero quienes contaban con medios suficientes como para poder pensar más allá del hambre, en el placer y la calidad, pudieron constatar que a menudo los viñedos inclinados y pedregosos producían los mejores vinos. Así, además de la lucha por la supervivencia, había una segunda razón para plantar cepas en lugares áridos y empinados. Los suelos pobres claramente producían vinos mejores que los ricos.

Cualidades y peligros

Lo que ya sabían por experiencia y observación los monjes que practicaban la viticultura en sus conventos, en la actualidad está fundamentado con datos técnicos. El por qué en muchas regiones vitícolas los viñedos en pendiente permiten la producción de vinos especialmente interesantes está relacionado con las influencias básicas del terruño: clima, orientación al sol y suelo. Los viñedos inclinados se hallan generalmente en valles de ríos o cerca del mar, siempre en aquellos lugares donde el agua ha erosionado el terreno a lo largo de millones de años. Las formaciones surgidas son perfectamente irregulares. Un ejemplo modélico son los meandros del Mosela, que han ara-

¿Qué es un viñedo inclinado?

CERVIM, una asociación fundada en el valle de Aosta que se dedica en el ámbito europeo al "vin de montagne" y que también convoca anualmente un concurso para vinos de viñedos inclinados, define así estos vinos: Procedentes de una ladera inclinada con más de un 30 por ciento de gradiente (el 100% corresponde a un ángulo de 45 grados), o bien producidos a una altura superior a los 300 metros. La organización nombra según esta definición alrededor de 200.000 hectáreas en Europa: 95.000 en Italia, 31.000 en Austria, 23.000 en Alemania, 12.000 en Francia, 6.000 en Portugal, 3.800 en Suiza, 2.000 en España). Aunque esta definición no tiene mucho sentido, ya que la casi totalidad de la meseta castellana está a una altura superior a los 300 metros.

La subvención a viñedos inclinados en Renania-Palatinado, por ejemplo, requiere un mínimo superior al 30 por ciento de elevación, alcanzando más de un 100% en sus zonas más empinadas muchos viñedos superiores del Mosela, Ahr, zona central del Rin y Wallis. Los tractores especiales sin tracción por cable pueden maniobrar hasta aproximadamente el 50 por ciento, definiendo la transitabilidad siempre la zona más escarpada.

ñado en la pizarra quebradiza las más variadas disposiciones imaginables para los viñedos, en una distancia mínima. Así, el microclima a menudo cambia cada pocos metros, según se va modificando la inclinación de la ladera y su orientación al sol, según tenga acceso el viento y según circulen las corrientes de aire frío y caliente. Sobre todo en las regiones vinícolas septentrionales, sólo la inclinación de la ladera es un factor importante, ya que en ella el ángulo de incidencia de los rayos del sol es más agudo. Esto aporta más calor y favorece la fotosíntesis.

En los viñedos inclinados, el suelo es de especial importancia para la calidad del vino. Viñedo en pendiente casi siempre quiere decir suelo pedregoso, árido y seco, pues estas laderas se han formado precisamente por la erosión. La tierra suelta es la primera que arrastra el agua. Si es que la hubo, hace mucho que el viento y la lluvia la habrán transportado al valle. Lo que queda es una capa delgada de suelo pedregoso y roca maciza debajo. El tipo de roca, finalmente, le da el toque decisivo al olor y al sabor del vino. Los oscuros suelos de pizarra, que conserva el calor, junto al Mosela y al Ahr y en el valle del Douro, el Licorella del Priorato, con su contenido de pizarra, la roca volcánica del Kaiserstuhl y del Grand cru Rangen de Alsacia, y las vertiginosas laderas calcáreas y de grava granítica de Wallis marcan el sabor de los vinos.

Allí donde las escarpadas y tortuosas colinas han de enfrentarse al viento y la lluvia, las superficies que presentan a la lluvia y a la erosión son muy susceptibles de agresión. Al construir laboriosamente terrazas, los hombres no sólo han conseguido facilitarse el tra-



La azada, uno de los aperos de labranza más antiguos y fatigosos, hace ya tiempo que ha desaparecido en el viñedo llano. El que quiera evitar el uso de herbicidas, depende de ella en las terrazas menos accesibles.



bajo, sino también han impedido que los chaparrones arrastren al valle la escasa tierra fructífera. Algunos expertos se creyeron más listos que sus ancestros y desmontaron las terrazas de las laderas inclinadas en concentraciones parcelarias, para poder trabajar con aparatos modernos. No les importaba que las hileras de vides ya no estuvieran situadas perpendicularmente a la ladera, sino paralelas a ella, más bien apartadas del sol. Ellos y, sobre todo, los viticultores tuvieron que sufrir amargas experiencias. Ahora sí se puede trabajar con aparatos especiales. Pero no es raro que, tras una tormenta, haya que volver a subir toneladas de tierra.

Viñedo inclinado, por otra parte, también significa escasez de agua. La que no socava la superficie, arrastran-

Muy pocas familias pueden permitirse trabajar exclusivamente a mano. El que puedan adquirir el caro utillaje para el cultivo y transporte diseñado para la viticultura en pendiente depende del terruño. Entre las inversiones más fuertes se cuenta la construcción de monorrailes de cremallera.

Monorraíl de cremallera

Es una especie de ferrocarril de cremallera con dos asientos y una pequeña superficie de transporte. Los agricultores ya no tienen que cargarse al hombro las piedras para los muros, las herramientas de trabajo y productos anti-parasitarios, ni subirlos por escalones empinados. Tampoco hay que acarrear la uva vendimiada monte abajo. Los trenes serpentean sobre raíles fijos con accionamiento por ruedas dentadas. Con un poco de suerte cubren algunas hectáreas de superficie de viñedo, pero son muy caros. La construcción está subvencionada por el gobierno alemán.

do consigo al valle la valiosa tierra, se filtra rápidamente en el suelo pedregoso, apenas capaz de conservar agua. Allí donde se hicieron terrazas hace mucho tiempo, al menos se ha conseguido detener la erosión, en ocasiones incluso se ha formado algo más de humus. Pero a pesar de todo, una gran añada de viñedo inclinado necesita lluvias regulares, no demasiado fuertes, pues los viñedos en pendiente son secos.

Los viñedos pobres y pedregosos no siempre alcanzan la maduración óptima en los años muy secos. Sólo si las cepas viejas, de raíces profundas, encuentran suficiente agua, no sufren estrés por sequía, que puede llegar a detener totalmente su crecimiento. Así, 1999 en Alemania fue uno de esos años que, al finalizar, hacen que más de un

vinicultor de viñedos inclinados se pregunte si no debería añadir al resto de los gastos el de un sistema de riego. En algunas zonas, los meses de verano fueron excesivamente secos para los Riesling. A pesar del mucho calor y del largo periodo de vegetación, su maduración en estos viñedos apenas alcanzó una calidad media.

La influencia de todos estos elementos define el carácter de los vinos de los viñedos en pendiente: microclima, óptima incidencia de los rayos del sol, suelos pobres, pedregosos y ricos en minerales, estrés por sequía. Por ejemplo, la Riesling, una de las cepas clásicas de cultivo en pendiente, es especialmente receptiva. Algunos vinicultores aseguran que el “Riesling propiamente dicho” no existe. Que el terruño conforma siempre su olor y su sabor. Asegurar que “en el Mosela” una añada es buena o mala siempre es una burda generalización. Incluso a igual situación meteorológica global puede resultar muy buena en unos viñedos, pésima en otros. Hay vinicultores del Mosela que llegan a distinguir cada uno de los viñedos de pizarra de los alrededores por su vino.

Hay otras variedades de cepa que ya casi sólo se hallan en viñedos inclinados, como la Fumin del valle de Aosta, la Heida y la Arvine de Wallis, y ese alud de más de noventa variedades tintas que se encuentran en los viejos viñedos del Douro. Es bastante probable que las difíciles condiciones que presentaban los viñedos en lugares pedregosos hicieran necesarios más experimentos con distintas cepas que en las llanuras geológica y climatológicamente regulares.

El cultivo de la vid se amolda tanto a la tradición como a las necesidades de la ladera. En el Mosela aún está amplia-

Viñedos inclinados



mente extendido el cultivo sobre palos individuales. Entre otras cosas, permite al viticultor caminar rodeando toda la cepa, y también es practicable en terrazas con muy pocas cepas. Allí donde se realizó concentración parcelaria, a veces se encuentran marcos de alambre con dos vides en arco (Cordon o Guyot). En el sur del Tirol, la pérgola protege del sol intenso (y permite cosechas altas). El cultivo de poda en vaso domina el área mediterránea y en muchos viñedos antiguos la cepa, generalmente poco cuidada, más o menos se arrastra por el suelo.

Tortura

En cuanto a la explotación, también puede decirse que no es lo mismo un viñedo inclinado que otro. Además de la pendiente en sí, también la accesibilidad y practicabilidad deciden cuánta mortificación habrá de sufrir el viticultor, si quiere arrancarle uva a la ladera.

Tres ejemplos

Nivel 1: Quien tenga un camino transitable en el extremo superior de su viñedo concentrado, puede considerarse afortunado. Puede subir con el tractor, tensar el cable y elevar con él sus aperos de labranza: podadora, arado, jeringa y todo lo que se necesita en un viñedo. Una ventaja de esta operación: como se mueve todo hacia arriba, también la capa arada, piedras y algo de tierra se elevan. Así se contrarresta de alguna manera la erosión.

Nivel 2: No hay camino, pero la pendiente de la ladera no es lo bastante pronunciada como para obligar a construir terrazas. En los años sesenta quizá haya tenido lugar una concentración parcelaria, pero en el extremo superior no hay camino. En ese caso hay que transportar hasta allí un

motor diesel, clavar un ancla en el suelo, en el extremo superior de cada hilera, y tirar de los aperos entre las hileras con el motor y el cable. Una persona ha de estar de pie sobre la parte trasera del aparato, dirigiéndolo. Esto requiere un gran sentido del equilibrio y mucha fuerza.

Nivel 3: No hay hileras continuadas, porque la ladera es tan empinada que sólo es posible cultivar en terrazas construidas con muros, o porque nunca se llevó a cabo una concentración parcelaria. En algunas de estas terrazas no caben más de una docena de cepas. En ese caso, posiblemente haya un acceso lateral que permita el paso de aparatos pequeños, o bien se trabaja exclusivamente a mano. Lo que haya que subir o bajar se transporta, en el mejor de los casos, con un moderno monorraíl de cremallera. Cuesta una fortuna y rara vez cubre más de dos o tres hectáreas.

Un clásico: las terrazas

Son precisamente estas terrazas, esforzadamente construidas con muros, las que definen el paisaje típico de las regiones de viñedos inclinados. Ya solo su mantenimiento requiere un ímprobo esfuerzo. Hay que hacerse idea de las dimensiones: la superficie de tierra cultivable que se gana en horizontal con frecuencia exige un muro vertical equivalente. Una hectárea de superficie de viñedo requiere casi una hectárea de superficie de muro.

Tomemos como ejemplo el “Mosela de las terrazas” en la zona inferior del cauce del Mosela. Reinhard Löwenstein ha restaurado allí algunos de los muros en seco tradicionales en los viñedos superiores en Uhlen y Röttgen. “Normalmente aguantan unos 200 años”, dice, “pero hay que



trabajar en ellos con regularidad. Entonces, cada generación sólo tendría que rectificar algunas partes. Lamentablemente, desde la Segunda Guerra Mundial apenas se había arreglado nada. Ahora hay mucho que recuperar". Hay que subir por la ladera toneladas de piedras para el muro. El Estado subvenciona la restauración de estos muros secos, contruidos sin mortero ni cemento, con una aportación de aproximadamente dos tercios del total de los gastos. En la restauración de los muros que soportan una sola hectárea de viñedo, Löwenstein acaba de invertir 180.000 marcos. Su tercio, casi 60.000 marcos, sigue siendo mucho

dinero para los muros de una sola hectárea. Pero algo es algo: "Los muros nuevos, con piedras mejor formadas, son más duraderos. Ahora ya pueden estar tranquilas varias generaciones en lo que respecta a esta parte". Sólo se subvencionan los muros en seco. Tampoco Löwenstein aceptaría muros de cemento o contruidos con mortero: "El cemento es feo y ajeno al paisaje, y los muros con mortero dificultan el flujo del agua y le roban el espacio vital a la fauna que habita en las fugas de los muros secos". Por suerte, sólo hay que reparar los muros. Si hoy hubiera que habilitar terrazas completamente nuevas, los costes para una

hectárea de superficie de viñedo ascenderían a unos dos millones de marcos (más de 170 millones de pesetas).

Que frecuentemente fueran sobre todo los viejos viñedos en terraza los primeros en quedar baldíos, es algo que Reinhard Löwenstein no puede entender. Una vez solucionado el problema del transporte con monorraíles de cremallera, y vencidas las zarzamoras y las enredaderas, se puede mantener despejado el suelo de las terrazas con poco esfuerzo y herbicidas modernos, no demasiado agresivos, y no se necesitaría más preparación del suelo, asegura. El resto de los trabajos, en su opinión, son más sencillos en terrazas

El viñedo es romanticismo puro cuando se puede disfrutar de los ondulantes sarmientos, el aire cálido y el paisaje. Pero la plantación de una sola hectárea de viñedo cuesta incontables horas de trabajo, en las que corre el sudor y el vinicultor maldice la tierra pedregosa.

que en laderas empinadas. Su colega Randolph Kauer, de la zona central del Rin, lo pone en duda: él no quiere utilizar herbicidas y hace notar que los viñedos en terrazas en la zona central del Rin siguen estando en laderas especialmente empinadas y difícilmente accesibles. De no ser así, hace tiempo que se hubiera llevado a cabo una con-

Viñedos inclinados



centración parcelaria. Y las terrazas son tan laberínticas que un solo monorraíl de cremallera muchas veces sólo puede cubrir una hectárea. Por eso no son rentables.

El valor histórico y paisajístico de esta forma de agricultura, además de la producción de vino y de sus aspectos sociales, han despertado el interés de los gobiernos por estos viñedos. Es curioso que precisamente el atractivo turístico del paisaje suponga una amenaza para la viticultura, pero allí donde florece el turismo, es suficiente con un bonito telón de fondo, y más de un vinicultor prefiere ganarse el pan con habitaciones para huéspedes y comidas que dejándose la piel en las terrazas.

Puede que el romanticismo y la transfiguración beneficien al turismo, pero no al vino. Y también existen los viñedos en pendiente inferiores. Cuando la viticultura era la única posibilidad de subsistencia para la población agricultora local, o bien cuando se volvió lucrativo durante ciertos periodos de tiempo, como en el Mosela después de la Segunda Guerra Mundial, entonces sí se afanaban por explotar sectores muy altos de las laderas y de los valles laterales. Estos viñedos menos valiosos fueron incluidos en la concentración parcelaria durante los años sesenta. Actualmente son la prueba de que los viñedos inclinados no necesariamente producen vinos superiores. Y en muchos casos se ha demostrado que son precisamente esos viñedos los que quedan baldíos. Lo cual puede decirse igualmente de los viñedos más flojos en las regiones vitícolas septentrionales de Alemania, como también de zonas más al sur, por ejemplo, Italia, donde no en todas partes la pendiente aporta ventajas cualitativas. Es grande allí la tendencia a dejar de trabajar laderas de dif-

cil explotación.

Pero es que los viñedos en pendiente siempre fueron plantaciones fronterizas, viñedos marginales desde el punto de vista agrícola. A veces existían sólo porque allí no crecía otra cosa que la vid. En otros casos, se cuidaban y mimaban, porque de allí salían los mejores vinos. Y así sigue siendo. Hay motivos económicos y razones del paladar para explotar viñedos en pendiente. Es allí donde este mayor trabajo se ve compensado por la calidad del vino, y si el productor también consigue transmitirlo, los vinos de viñedos inclinados alcanzan precios altísimos, y el esfuerzo merece la pena. Allí donde ha quedado poco más que tradición, martirio y gastos, y resultan vinos más o menos anónimos, desaparece la viticultura en las laderas.

Coste y cosecha

Los viticultores del Languedoc, de La Mancha o del Palatinado no salen de su asombro ante la cosecha mínima por fuerza de trabajo que consiguen sus colegas del Ahr, del Priorato o de Cinque Terre. Presuponiéndoles métodos de cultivo moderno, pueden realizar la mayoría de los trabajos desde el tractor y vendimiando la uva con la cosechadora. Los costes en la llanura pueden reducirse hasta 250 horas de trabajo por hectárea. Sus colegas, obligados casi siempre al trabajo a mano, en sus viñedos en terrazas necesitan hasta 2.000 horas de trabajo. La Escuela Técnica Superior de Geisenheim ha calculado unos gastos generales de 55.000 marcos por hectárea sólo para la producción de uva, si los viticultores calculan la fuerza de trabajo a un sueldo neto de 12 marcos por hora. Entonces, el kilo de Riesling debería costar más de 5 marcos. En otoño de 1999 se pagó a menos de un marco. El cultivo de viñedos en pendiente sólo es rentable para productores orientados a la calidad que puedan llegar a un precio medio por botella claramente superior a 10 marcos.

Singular variante del alpinismo

En un día soleado de octubre en el Mosela, en un sendero entre los viñedos altos que dominan el pueblo vinícola de Graach, me topé con la figura larga y nervuda de Willi Schaefer Junior, nacido en 1949. Llevaba a la espalda una mochila rígida llena de uva Riesling, que pesaría por lo menos 30 kilos. Pero él pareció olvidarlo inmediatamente, cuando empezó lleno de entusiasmo a relatarme la vendimia de aquel día: “Hoy hemos seleccionado sólo las uvas que ya estaban de color dorado, porque ya tienen el verdadero sabor maduro, realmente estupendo. Las uvas verdes las hemos dejado, las recogeremos cuando estén maduras, a finales de mes o quizá a principios de noviembre”. Este proceder selectivo supone un esfuerzo para todo vinicultor, pero cuando vi, mirando por encima del hombro de Willi Schaefer, la ladera aventuradamente escarpada del Graacher Domprobst, con un 70% de gradiente, que él acababa de subir con la mochila rígida a cuestas, comprendí que las uvas de los grandes vinos Riesling de Mosel-Saar-Ruwer requieren una particular variante del alpinismo.

A principios del verano del mismo año había conocido a Willi Schaefer Senior, nacido en 1912, y que entonces casi contaba 80 años de edad, aunque representaba muchos menos, gracias al trabajo en el viñedo. Señaló hacia la curvada pared de pizarra, gris y desmoronada, que se eleva tras los tejados de la calle principal de Graach, las laderas cubiertas de viñas de Domprobst y el viñedo tan adecuadamente llamado Himmelreich (reino de los cielos). “Esa mala hierba, allí entre las vides, francamente”, dice con desprecio inconfundible, “eso nunca lo hubiéramos aceptado. Era laborioso, pero nosotros siempre lo escardábamos”.

Sacudió la cabeza con decepción. “La nueva generación de vinicultores tiene ideas muy distintas.” La tendencia a reducir el abono, escatimar los herbicidas y apartarse de la estricta monocultura es allí tan evidente como en otras partes de Europa.

En el Mosela, muchas fincas vinícolas de dimensiones similares a la de los Schaefer -sólo 2,7 hectáreas- están siendo abandonadas, porque la generación siguiente no tiene ganas de seguir las huellas de sus padres. Ya no quieren andar trepando por las empinadas laderas, cuyo “suelo” no es mucho más que roca despedazada y desmoronada que se escurre bajo los pies al subir por ella. Entonces, ¿por qué Willi Schaefer Junior ha seguido las huellas de su padre, y qué es lo que ha impulsado por su parte al hijo de Willi, Christoph, nacido en 1976, a decidirse por el trabajo despiadado en el escarpado Domprobst? “Los vinos que crecen allí”, reza la respuesta típica.

Si algo tienen en común Willi Schaefer Senior, fallecido en 1995, su hijo y su nieto, es la fascinación y el entusiasmo por el desarrollo del vino. “Cada año tiene otra expresión, cada barrica es tan individual como un niño”, dice Willi Junior. “Sólo puedo intentar conducir delicadamente los vinos, pues cualquier intento de ‘hacerles’ algo, sólo les dañaría”. Y Willi Schaefer conduce sus vinos siempre en una dirección muy determinada. En sus vinos, la raza subrayada, el carácter chispeante y el aroma que recuerda a cassis - las características clásicas del Domprobst- siempre son tan claramente reconocibles como si se miraran a través de un cristal puro. No menos sorprendente es su capacidad de envejecimiento; nunca he encontrado un Schaefer-Domprobst-Auslese que fuera demasiado viejo.

¿Por qué un Riesling Graacher

Domprobst de Willi Schaefer sabe distinto al mismo vino de otros productores? “Creo que cada vinicultor conduce sus vinos no sólo conscientemente, sino también de manera inconsciente”, comentaba hace poco, “y ahí desempeñan un gran papel los conceptos y preferencias personales”. Bajo Willi Schaefer Senior, los vinos quizá fueran un poquito más vigorosos y redondos. Desde el año 1943 había ido desarrollando el estilo de vino de la finca: vinos con bajo contenido de alcohol y un emocionante equilibrio entre la acidez y un marcado azúcar residual natural. En el invierno de 1943-44, la fermentación en toda la bodega se vio interrumpida por una oleada de frío, antes de que hubiera terminado la fermentación de los vinos. “De repente vi posibilidades completamente nuevas”, me contó. “Después de la guerra, continué desarrollando este estilo, buscando la mejor armonía posible en el vino”. Y Christoph Schaefer, de 23 años, ¿qué hará en la finca vinícola familiar después de estudiar la carrera en Geisenheim?

No cabe duda de que continuará el camino iniciado por su abuelo, y probablemente comprará más cepas en el Domprobst a sus vecinos, cuyos hijos e hijas prefieren un trabajo de oficina a la viticultura en viñedos inclinados. La historia de la viticultura en este viñedo en pendiente es tan antigua como la de la catedral de Trier, situada a poca distancia río arriba, parte de cuyos muros fueron construidos por los romanos. Igual que la catedral de Trier, que fue creciendo a lo largo de las generaciones, cada generación añade algo al Graacher Domprobst: el uno construye un muro alrededor del viñedo, el otro planta cepas nuevas. Christoph Schaefer es el siguiente.



Cada tres pasos hacia arriba hay que resignarse a dar uno, por lo menos, hacia abajo, y todo lo que se le escape a uno de las manos, generalmente se tendrá que recoger en la orilla del río, a unos 150 metros más abajo.

Los viñedos inclinados de Europa

Alemania: vertiginosos viñedos de Riesling

Las regiones vitícolas del norte de Alemania, sobre todo del Ahr, centro del Rin, Mosela-Saar-Ruwer y Rheingau, aprovechan la mejor incidencia de los rayos del sol en las laderas orientadas hacia el sur. La misma importancia poseen las condiciones del suelo, mayoritariamente marcado por la pizarra extremadamente despedazada. Sólo en estas regiones vitícolas los viñedos en pendiente suman aproximadamente 10.000 ha. de superficie.

Los mejores Riesling y Spätburgunder de estas regiones crecen desde siempre en viñedos inclinados, que conllevan un considerable esfuerzo y sólo son rentables si producen vinos de calidad y precios superiores. Son sorprendentes los Spätburgunder notables que crecen sobre laderas mareantes junto al Ahr o en el Höllenberg de Rheingau, junto a Assmannshausen. Pero la celebradísima prima donna de los viñedos inclinados alemanes es el Riesling. Los viñedos inclinados del Mosela, Saar y Ruwer, como Scharzhofberg, Grünhäuser Abtsberg, Wehlener Sonnenuhr, Graacher Domprobst, Bernkasteler Doctor y Piesporter Goldtröpfchen, han traído la

fama a los Riesling nobles dulces de Alemania. Viñedos como Hahn en la zona central del Rin, Altenahrer Eck en el Ahr, y Rottland y Berg Schlossberg en Rheingau se cuentan entre los viñedos de Riesling más escarpados, mejores y más exactos de la región. Indudablemente, los espléndidos vinos de estas regiones serían impensables sin viñedos inclinados. Merece la pena visitar y admirar el impresionante paisaje del Rin y el Mosela con castillos, pueblecitos coquetos y pintorescos viñedos en terraza, una de las regiones vinícolas con más encanto de Europa.

En casi todas las demás regiones vinícolas de Alemania también hay viñedos inclinados. Junto al Nahe son viñedos como Herrmannshöhle, en Renania-Hesse, los viñedos en el "Roter Hang" ("Ladera roja"), como Pettenthal y Hipping, Kastanienbusch y Schärer en el Palatinado, Plauelrain en Ortenau (Baden), algunos de los viñedos de Würzburg y Nordheim en Franconia, y en Württemberg, por ejemplo, algunas zonas de Katzenbeisser. Pero estas regiones están menos marcadas por la construcción de terrazas.



Viñedos inclinados a 1.100 metros sobre el mar: los de Visperterminen en Wallis.

Suiza: Gutedel y especialidades en terrazas

Los vinos suizos más conocidos, que también gozan de cierta reputación en el extranjero, proceden de los viñedos inclinados más relevantes de las dos regiones vinícolas más importantes. Son los vinos de Aigle les Murailles, Dézaley y Mont d'Or. Mientras que los dos procedentes de zonas de Waadt, Aigle y Dézaley, se vinifican a base de Chasselas o bien de Gutedel, los vinos de Domaine Mont d'Or, junto al Sion, se caracterizan por la diversidad de sus variedades. Las blancas: Silvaner y Ermitage; la tinta: Pinot noir.

Alrededor de un tercio de los viñedos de Wallis, es decir, unas 1.700 hectáreas, se consideran viñedos en pendiente. En estas zonas se están plantando cada vez más especialidades de maduración tardía, como Cornalin, Syrah, Petite Arvine y Heida, en perjuicio de las variedades Chasselas y Pinot noir, menos adecuadas.

Las variedades de maduración más temprana se desarrollan bien en el oeste de Suiza, incluso en viñedos menos expuestos al sol, ya que la proximidad de los lagos a muchas regiones vinícolas influye decisivamente en el clima. Por su

parte, las clásicamente llamadas especialidades como Pinot gris o Gewürztraminer, y las variedades de moda como Chardonnay y Cabernet Sauvignon, exigen la mejor ubicación.

Cuanto más septentrional sea la viticultura, tanto más decisiva para la maduración de la uva es la pendiente de las laderas. Conocidos viñedos de la Suiza alemana reflejan en sus nombres la topografía: "El camino de oro" de Ennetbaden en el cantón de Aargau, "La ladera de las estrellas" de Meilen y "La colina de la ciudad" de Eglisau, en el cantón de Zúrich, o "Arroyo del valle" en el cantón de Thurgau.

En estas latitudes, incluso en los mejores viñedos está muy limitada la diversidad de variedades, especialmente las de vino tinto. Domina el Blauburgunder.

En el Tesino la situación es muy distinta. Domina la Merlot, que allí también madura bien en zonas llanas. A diferencia de los vinos procedentes de los suelos más ligeros y permeables de los viñedos inclinados, los vinos crecidos en los suelos pesados y húmedos de los valles muestran menos finura y delicadeza.

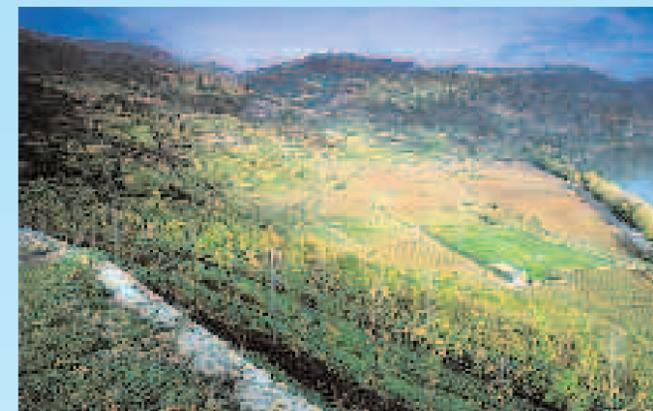
Austria: los monjes progresistas

Lo que sucedió en la región de Wachau hace alrededor de mil años puede compararse con la construcción de las pirámides egipcias. Esta constatación complace a Franz Hirtzberger de Spitz, presidente de la asociación Vinea Wachau. "Lo que consiguieron realizar los hermanos del convento en aquel entonces era verdaderamente improbable", opina, mientras subimos por las estrechas terrazas del campo de Singerriedel.

Si actualmente los escarpados viñedos entre Dürnstein y Spitz aún siguen pudiendo explotarse en viticultura, es gracias al trabajo de aquellos monjes. Ya entonces, cuando cultivaban la vid en la región junto al Danubio, comprendieron que sólo horadando las montañas para construir terrazas se podía impedir que la tierra suelta de los suelos de roca primigenia desmoronada fuera arrastrada por el agua. Son franjas estrechas, a veces de sólo un metro y hasta un máximo de tres metros de ancho.

Mantenerlas supone un enorme esfuerzo. Pues con el tiempo, incluso los sólidos muros de las terrazas se desmoronan. Hay que repararlas de vez en cuando. "No es fácil encontrar obreros que lo hagan", comenta Hirtzberger. En Singerriedel, uno de los viñedos superiores de Wachau, de nueve hectáreas, ha replantado en los últimos dos años poco más de una hectárea de baldío. Hace quince años habría tenido más reservas, porque precisamente en las mejores zonas la sequía mermaba reiteradamente la calidad. Entonces empezó a extenderse en Wachau el riego por goteo y el problema quedó solucionado. Pero no en todas partes...

Frente a Singerriedel se divisa el Atzberg, aún más empinado, que dejó de cultivarse hace ya algunos años, el riego no es posible y todas las terrazas tendrían que ser reconstruidas. Para replantar un viñedo inclinado normal, un viticultor ha de calcular más de dos millones de chelines austríacos por hectárea. No



Rocosa y empinada: la orilla norte del Wachau.

cabe duda de que el Atzberg requeriría bastante más.

Quizá algún día este gigantesco monumento natural asilvestrado se incluya entre los proyectos subvencionables por la Unión Europea. De ella se benefician actualmente alrededor de una docena de viticultores en la región de Südstaiermark, donde también existen numerosos viñedos inclinados con pizarra de roca primitiva. En Kitzack había que trabajar penosa y peligrosamente con tornos de cable en superficies con un gradiente de 50, 60%. El enólogo de la finca Silberberg, Werner Surma, y el

viticultor Johann Schwarz consiguieron reunir en comunidad de intereses a los propietarios de un total de 40 hectáreas aproximadamente, parte de ellas yermas ya desde hacía años. Juntos y subvencionados en un 70 por ciento por la UE convirtieron los diversos campos en terrazas. Se trata de esas terrazas de talud sin muros, que hasta ahora han aguantado bien incluso la lluvia persistente. En el año 2001 se habrá completado este proyecto de 4 millones de chelines austríacos. Con él, la pequeña región de Südstaiermark tendrá 25 hectáreas cultivadas más, que antes no lo estaban.



El Rotenfels en Trasiene, con sus suelos volcánicos, pertenece a los viñedos superiores del Nahe.



Los viñedos inclinados de Europa

Italia: ¿ya sólo un valor histórico?

En las zonas vinícolas septentrionales de Europa, los viñedos inclinados a menudo poseen fama secular y producen, por regla general, los vinos más notables de sus respectivas regiones. No ocurre lo mismo en el sur. Allí, los mejores vinos no necesariamente han de proceder de los viñedos más escarpados. Una fuerte inclinación, a priori, no aporta ventajas a la calidad. Con todo, también en Italia hay viñedos vertiginosamente inclinados. Por ejemplo, Veltlin en el norte, Cinque Terre en Italia central, Ischia en el sur.

Pero no deben su existencia ni su singularidad a la falta de sol, sino a la falta de suelo. Como la tierra de labor era escasa en esas regiones, los campesinos se vieron obligados a plantar sus cepas en los lugares más imposibles, allí donde otras plantas cultivadas no hubieran tenido posibilidad de sobrevivir.

En Calabria, Reggio Calabria por ejemplo, aún se pueden ver las terrazas excavadas en el escarpado monte, en las que hubo viñas. También en la Toscana, en Chianti Classico, hay viñedos inclinados donde, hace cincuenta años, aún se hacía vino. Esos viñedos aún siguen ahí, pero generalmente asilvestrados y sin cepas.

Así pues, los mejores vinos italianos generalmente proceden de parcelas vinícolas con pendiente suave. Y sin embargo, también en Italia gozan de considerable importancia los viñedos inclinados: si se abandonaran, perderían su encanto paisajístico valles enteros y costas, lo cual no sólo perjudicaría a la población, sino también a los ingresos del turismo.

El dilema de los viñedos inclinados en Italia se centra en los altos costes de la producción actual. Tres ejemplos:

Veltlin, por ejemplo, es un valle alpino en la zona norte de Lombardía, caracterizado por sus altas terrazas de viñedos orientadas hacia el sur. En realidad, se trata más bien de un capítulo de la historia del vino en

Suiza y no en Italia: el "Veltliner", vinificado con uvas Chiavennasca (Nebbiolo), en el pasado se comercializaba sobre todo en las bodegas limítrofes de Puschlav y en Chur. Es el Veltliner normal un vino rústico para el uso cotidiano, esbelto y con aristas propias de la montaña; los cuatro vinos de parcelas individuales Grumello, Inferno,

ción: cada año se pierden irrecuperablemente unas 50 hectáreas. Si en el año 1990 aún se contaban 1.600 productores activos de uva Veltliner DOC, siete años después sólo quedaba la mitad.

Cinque Terre, compuesto de cinco municipios en el sur de Liguria, es uno de los más bellos paisajes costeros de Italia. Sobre

Pero también los viñedos de Cinque Terre están condenados: uno tras otro se deslizan lentamente hasta el mar, dejando tras de sí brutales cicatrices en forma de escombreras baldías en este paisaje inigualable. Pronto quedará poco que ver de este monumento único de la viticultura europea: sólo durante los años 90, alrededor de un tercio de sus 150 hectáreas fueron abandonadas.

Ischia, junto a Nápoles, es conocida en primera línea como isla turística. Pocos saben que allí se produce un vino blanco extremadamente grácil y un tinto elegante. Pero ni la erosión ni la desertización son las mayores amenazas para la viticultura en esta isla de alrededor de 50 kilómetros cuadrados, sino la salvaje especulación del suelo. Los hoteles se hacían cada vez más junto a la costa y cada vez queda menos sitio para las cepas, que en el año 1929 aún ocupaban 2.750 hectáreas y actualmente se han visto reducidas a exactamente la mitad. Sólo en la parte más alta de las laderas de la montaña negra de Epomeo hay terrazas excavadas en la piedra volcánica, donde las vides se ocultan del constante viento tras muros protectores. Quien carezca de vértigo y esté dispuesto a darle la espalda unos minutos al bullicio será recompensado en Ischia ricamente: dejando atrás bodegas como cuevas y paredes de roca, pronto llegará hasta unos senderos empinados y pedregosos desde los que podrá admirar, a lo largo de su ascenso, antiquísimos viñedos bien cuidados, la bellísima y variada flora mediterránea y unas vistas panorámicas sin parangón en todo el planeta. Allí, entre los 200 y 600 metros de altura, se producen delicados vinos blancos con las variedades Biancolella y Forastera, mientras que el Per'e Palummo da un tinto elegante y frutal. El carácter suave de los vinos de Ischia contrasta extrañamente con el paisaje amenazante y sobrecogedor en el que crecen.



Cinque Terre: sobrecogedor paisaje costero.

Sassella y Valgella (ascendido hace muy poco a DOCG) poseen en más cuerpo y frecuentemente un marcado carácter de terruño; el Sforzato a menudo es abrumador por su concentración y su estructura; también un Valtellina "reforzado" por la uva algo pasificada. Este incomparable paisaje de viñedos está sufriendo una rápida desertiza-

unas laderas de pendiente sobrecogedoramente pronunciada, convertidas en fructíferas por muros de sujeción de piedra natural, las variedades Bosco, Albarolo y Vermentino de Cinque Terre DOC producen un vino blanco esbelto y frutal. El Cinque Terre Sciacchetrà, hecho con uva pasificada, es concentrado, dulce y de crianza.



Madura sobre terrazas de pizarra: el Banyuls.

Francia no es tierra de viñedos inclinados

Francia no es verdaderamente tierra de viñedos inclinados. No es casualidad que allí muchas regiones vitícolas incluyan en su nombre el término Côtes o Coteaux, lo que podría traducirse por ladera o cadena de colinas. El grueso de los viñedos franceses efectivamente está en laderas suaves o incluso en auténticas mesetas, como por ejemplo en Pomerol. Lo mismo puede decirse de la altura: la viticultura de montaña propiamente dicha solo se practica en casos aislados, por ejemplo en los Alpes de la Haute Provence, en el sur de Francia (Denominación Coteaux de Pierrevert), en Córcega y en los Pirineos (Irouléguy en el País Vasco francés). En Francia, los viñedos inclinados tampoco pueden adscribirse a una región determinada y mucho menos ceñirse al norte (lo que, en realidad, sería lo lógico, pues allí la incidencia de los rayos del sol tiene especial importancia), sino

que se hallan en prácticamente todas las regiones: en Alsacia, en Saboya, en el Loira, en Borgoña, en la Champagne y también en la Provenza, en el Rosellón y en el valle del Ródano.

Típicos ejemplos de viñedos inclinados son los de las colinas de Cornas y Saint-Joseph (los vinos son, por ejemplo, Les Ruchets de Jean Luc Colombo o bien el Saint-Joseph de Laurent Courbis); algunos viñedos de Bandol en la Provenza (como una parte de la conocida finca Pibarnon); el impresionante viñedo de Champagne del vino de finca Clos des Gousses; diversos viñedos en Banyuls; la minidenominación Coulée de Serrant, junto a Anjou (Loira, productor Nicolas Joly); los viñedos de Grand-cru Rangem, en Thann, y Sommerberg en Niedermorschwihr (Alsacia); los viñedos de Irouléguy en el País Vasco francés, que pertenecen a la Domaine Brana.

Portugal: magníficos cultivos en terraza

Portugal impresiona al viajero amante del vino con dos de las regiones de terrazas más espectaculares que existen. Las separan más de 1.000 kilómetros: una está junto al Duero, la otra en Madeira.

La región Douro, en la que durante mucho tiempo se producían casi exclusivamente vinos de oporto, y ahora cada vez más tintos espléndidos, con sus laderas cubiertas de viñedos, constituye uno de los paisajes más grandiosos del mundo. A lo largo de 70 kilómetros, las antiguas terrazas

se yerguen hasta unos 650 metros sobre el nivel del mar. Este valle es una de las más antiguas regiones vinícolas legalmente reguladas del mundo. Los viñedos se dividen en seis clases. En sus suelos de pizarra, de fondo plano y pedregoso, crece tradicionalmente un gran número de variedades. Unas 90 están registradas y permitidas. Las más conocidas son Touriga Nacional y Tinta Roriz (Tempranillo).

La viticultura en Madeira está documentada desde hace más de 400 años. Los vinos encabezados

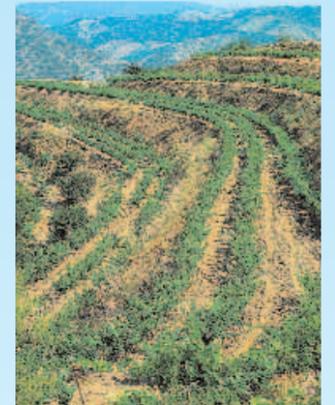
España: Priorato, palabra mágica

En España hay tanto sitio para la viticultura, que los viticultores sólo tienen que esforzarse con el cultivo en pendiente en muy pocas regiones. El Priorato es pequeño, pero con un paisaje impresionante, un soberbio valle cerrado en el que antaño los monjes cultivaban más de 12.000 hectáreas de viñedos. Hasta hace diez años, la viticultura amenazaba con desaparecer en las laderas del Licorella, abrasadoras y poco fructíferas. Eran sobre todo pensionistas sin descendencia los que se afanaban en las ya apenas 800 hectáreas de superficie cultivada. Tanto más impresionante resulta el renacimiento del Priorato, desde que algunos pioneros llevaron esta tierra intransitable a la cúspide de la jerarquía cualitativa española. A unos precios rara vez inferiores a las 1.700 pesetas por botella, empieza a resultar interesante incluso una cosecha de 1.500 litros por hectárea.

A casi 1.000 kilómetros al oeste, la Ribeira Sacra es un lugar privilegiado. Allí, la naturaleza despliega toda su fecundidad, y las más diversas plantas florecen alrededor de un viñedo de ubicación muy poco habitual.

Allí, en la Galicia profunda del interior, se funden los influjos del Atlántico y del Mediterráneo, creando un microclima muy especial, que suaviza la temperatura. En las umbrías hay bosques

de castaños y bosquecillos de robles, y en los lugares soleados maduran los limoneros, olivos y vides. El aire está lleno de aromas de las más diversas hierbas y arbustos, entre ellos la mimosa. Y el agua fluye por todas partes



En el intransitable Priorato, los viejos viñedos inclinados experimentan un renacimiento.

hasta desembocar en arroyos y en los ríos Lor, Sil y Miño.

De las cinco subzonas que forman esta región vinícola, la legendaria Amandi es la más escarpada y emocionante. Allí, muchas cepas son de tan difícil acceso, que obliga a vendimiar desde el río con barcos especiales. Dice la leyenda que ya los romanos conocían los vinos de esta región, y que eran tan famosos que se servían en la mesa de los emperadores.

de viñedos volcánicos, muchos de ellos situados a gran altura sobre la costa, están considerados los más longevos del mundo. Muchos de los poios, o terrazas escalonadas, hubieron de ser excavados en la roca de basalto. El cultivo en pérgola siempre ha sido el más extendido pues su alto techo de hojas protege de las enfermedades micóticas en climas cálidos y húmedos. El trabajo en estas pedregosas terrazas casi sólo es posible a mano, por lo tanto no es de extrañar que ya sólo se cultiven 1.800 hectáreas.



Un grandioso telón de fondo de viñedos inclinados: el Douro.

Entre los amantes del vino circula la leyenda de que un vino sólo sabe realmente bien cuando se ha visitado al vinicultor, cuando se sabe cómo trabaja, dónde han crecido las uvas y qué es lo que come el hombre con su familia los días de fiesta. Y la verdad es que, en gran parte, tienen razón, pues lo que se conoce bien, se puede comprender mejor. Comprender el vino es importante para beberlo, al menos en el caso de aquellas botellas que deben proporcionar satisfacciones más allá de lo cotidiano.

Lo cual es aún más válido aplicado a los vinos de viñedos inclinados, por diversas razones. Quien haya visto alguna vez dónde crecen estos vinos, difícilmente podrá olvidar el valle, la vista hacia arriba, la belleza de la unión entre naturaleza y antiquísimo paisaje cultural. Quien haya estado arriba, pisando el suelo escurridizo, pedregoso y empinado, puede hacerse una idea del esfuerzo que supone cuidar los viñedos para arrancarle a la ladera, año tras año, uva sana y madura. Basta con mirar al suelo



para darse cuenta de hasta qué punto también la cepa tiene que retorcerse por entre las piedras hacia el subsuelo de la ladera. Y si el día es claro y el sol calienta las probablemente oscuras rocas, el suelo y el aire, se hace evidente por qué las uvas allí maduran de otra manera que en el llano.

Presentamos a nuestros lectores algunos vinos típicos de toda Europa: demuestran que los vinos de viñedos inclinados a veces, pero no siempre, se cuentan entre los vinos famosos de su tierra. Algunos están casi olvidados. Pero en cada uno de ellos está capturado un pedazo de eso que distingue al vino de todos los demás alimentos: la lucha del hombre con la naturaleza, y el arte de transmitirnos muchos detalles de esta lucha en el sabor y olor del vino en la copa.

Inclinados y con carácter



Décima 1999, B. José Manuel Rodríguez, España

De entre las cinco subzonas de la Ribeira Sacra, es la legendaria Amandi la más emocionante y escarpada. El acceso a muchas cepas es tan difícil, que obliga a vendimiarse desde el río en barcos. En uno de los lugares más empinados está la finca Doadé. La ladera es tan despeñada, que en ella sólo pueden trabajar personas con nervios de acero y totalmente carentes de vértigo. La finca pertenece a José Manuel Rodríguez. Es uno de los pioneros en la lucha por la recuperación de esta importante zona de cultivo, que produce vinos tan originales y tan distintos del resto de España.

Una de las virtudes de Manuel es su fidelidad a la variedad Mencía, que le regala un brillante rojo-violeta y su olor genuino: una cascada de aromas primarios. El sabor de frutillas rojas y flores está coronado por un fuerte y depurado toque de hierbas frescas. El sabor es especiado, los taninos suaves, redondos. La acidez armónicamente equilibrada le da frescor y deja una impresión de auténtica frutalidad.

Sfursat 1995, Nino Negri, Chiuro, Valtellina, Italia

Los valtelineses, al pie de los Alpes réticos, aprovechan el aire otoñal, claro y frío, para secar carne de res (bresaola) y para producir un vino tinto con alto contenido de alcohol: el Sforzato o Sfursat, como se llama en el dialecto local. Durante unos cien días, las uvas Nebbiolo se esparcen en pequeñas cajas o sobre esterillas de junco, en una buhardilla abierta; así pierden agua y ganan azúcar y extracto.

En el valle del Adda sopla con frecuencia un viento fuerte del lago de Como o bien del puerto de Stilfserjoch. Éste reduce el peligro de podredumbre en los viñedos más empinados y expuestos de la región cultivada. Unas uvas perfectamente sanas son condición imprescindible para la producción de un vino de paja. En Chiuro, Nino Negri ha elaborado este Sfursat en grandes barricas de madera de roble. Es bien perceptible la frutalidad concentrada de este tinto seco.



Singerriedel 1998 Riesling Smaragd, Franz Hirtzberger, Wachau, Austria

Si los viñedos inclinados entre Dürnstein y Spitz aún siguen pudiendo explotarse es gracias al trabajo de los monjes. Éstos se dieron cuenta de que sólo podían evitar que la tierra fuera arrastrada por las aguas mediante terrazas en las montañas. En Singerriedel, uno de los viñedos superiores de Wachau, Hirtzberger ha vuelto a cultivar poco más de una hectárea en barbecho en el transcurso de los dos últimos años.

El Riesling de Singerriedel, modélico, vigoroso, vinificado con uva muy madura, presenta un fino aroma de albaricoque sobre un fondo meloso de botritis. Un sutil tono mineral y la complejidad de este vino de delicada estructura nerviosa ilustran su origen sobre suelos de roca primitiva desmoronada. Sus 14 grados de alcohol, 9,5 gramos de acidez y 8,5 gramos de azúcar residual forman una unidad perfecta. Este vino no desarrollará su auténtica calidad hasta dentro de unos años.

Domaine de la Rectorie, Marc et Thierry Parcé, Cuvée Léon Parcé

Los viñedos de Banyuls bañan sus pies en el mar. Las fuertes tormentas y los vientos impetuosos arrastran una y otra vez la poca tierra que sujetan las terrazas, convertida en polvo durante largos periodos de sequía.

En tan pintoresco lugar crecen las uvas que producen el vino de Domaine de la Rectorie. Thierry y Marc Parcé se cuentan entre los vinicultores más comprometidos de esta Denominación. Uno de los mejores vinos de la finca es el Cuvée de la Rectorie, un tinto dulce de Garnacha negra, al estilo de un Vintage Port. Es un concentrado de fruta y jugo, la más pura expresión de un terroir en el que la uva tiene que sufrir, con aromas de fresa, cereza, chocolate, vainilla y especias exóticas, aterciopelado y lleno en boca, abocado áspero y de estructura plena. Al estar elaborado de manera menos oxidativa, se realza especialmente la expresión del terroir.





Recher Herrenberg JS 1998 Spätburgunder Qualitätswein, Ahr, Hean Stodden, Alemania

“Hay que trabajarlo pausadamente”, dice Gerhard Stodden, un insólito vinicultor del Ahr, acerca de su viñedo favorito, orientado al sur, Recher Herrenberg, con sus cepas de raíz genuina de hasta 65 años de edad. Era la única manera de impedir caer víctimas de un declive de más del 50%. El viñedo superior está plantado de Spätburgunder. El 75% de su superficie son viñedos en pendiente, algo imprescindible para cosechar uva madura en una de las regiones vinícolas más septentrionales de Europa. En años buenos, Gerhard Stodden le extrae vinos selección al Recher Herrenberg, cuyo suelo mineral de pizarra y roca sedimentaria gris complementa tan sensiblemente el elegante cuerpo del Spätburgunder. En comparación, el Spätburgunder Qualitätswein “JS” del 98 es duro, con su denso color rojo oscuro y su aroma intenso a frutillas negras, áspera endrina y tabaco. Se le añaden los enormes taninos característicos de Stodden. Este vino debe madurar aun “pausadamente”. En nuestra cata sólo resultó óptimamente “borgoñesco” un día después de abrir la botella.

Rosso dei Ronchi, 1994, Sergio Monti, Cademario, Tessin, Suiza

El financiero Sergio Monti, de 67 años, tiene una relación muy especial con los viñedos inclinados. Oriundo del Tesino, ha subido, entre otras cosas, los 7.000 metros del Aconcagua en Argentina. Hoy explota diez diminutas parcelas de cepas con un gradiente de hasta un 70% en Cademario, cerca de Lugano. Lo que fue el diminuto establo de su padre, en medio de la escarpada ladera, lo ha convertido en bodega experimental por medio de sofisticadas plataformas elevadoras. Para llevar a la inaccesible ladera el utillaje y los tanques de mayor tamaño hicieron falta helicópteros. Su Rosso dei Ronchi 1994 Malcantone se compone de Merlot, Diolinoir y Cabernet Sauvignon. El vino ha macerado durante 16 días y después ha madurado 16 meses en barrica de roble (carati). Hoy, cinco años después, muestra un color rubí maduro; nariz vigorosa y especiada, notas tostadas, café, cuero; de plenitud media en el paladar, fruta madura, frutillas, taninos bien incorporados, un aroma dominado por el Cabernet y un final esbelto y cálido.



Bacharach Kloster Fürstental 1998 Riesling Kabinett halbtrocken, Dr. Randolph Kauer, Mittelrhein, Alemania

Los vinos del Dr. Randolph Kauer tienen muchos aficionados, incluidos los jabalíes. En 1996, una cuadrilla de ellos se comió la totalidad de las uvas para el Spätlese de Bacharach Kloster Fürstental. Y eso que los deportivos animalitos tuvieron que afrontar una pendiente de un 60% sobre el escurrecido suelo de pizarra. El viñedo Fürstental se alza directamente sobre el Rin y ofrece un panorama magnífico. El Bacharach Kloster Fürstental Kabinett semiseco del 98 se hizo con uva Riesling, que cubre la casi totalidad del terreno cultivado. El vino aún recuerda ligeramente la fermentación en su gesto rebelde, tal y como pretende Kauer, quien mantiene mucho tiempo el vino sobre la levadura fina y calcula cuidadosamente para que no se abra antes de un año. Pero después, es capaz de madurar y crecer durante mucho tiempo. Cítrico en la nariz, algo de té frío y ligeros tonos de nuez. Típico representante de la zona central del Rin, este Kabinett es tremendamente mineral. El ácido, perceptible, pero no exagerado, más bien confiere frescor a este vino fino y ligero.

Cuvée d'Or 1997, Jean-Charles Bonvin, Sion, Wallis, Suiza

Una nueva generación de vinos dulces de Wallis entusiasma a los entendidos desde hace diez años. Si antes se dejaban pasificar muy poco las uvas en la cepa (vins flétris), actualmente los vinicultores se arriesgan a más: a menudo esperan hasta la aparición de la botritis, en enero. En las terrazas altas plantadas con las variedades blancas de maduración tardía Ermitage, Petite Arvine y Johannisberg, en invierno reina un clima seco. Éste evita la podredumbre gris y favorece la podredumbre noble. La Cuvée d'Or de Bonvin es un elixir fascinante y una dulce seducción. Posee aromas de higos secos y piña, y el paso de boca es de terciopelo.



Winninger Uhlen, 1998 Auslese, Heymann-Löwenstein, Mosel-Saar-Ruwer, Alemania

Las escarpadas terrazas ofrecen espacio vital a innumerables plantas y raros animales. Es en Uhlen donde se registra la presencia más masiva -de entre sólo cuatro lugares- de la mariposa Apolo blanca- al norte de los Alpes. La delicadeza de este insecto está en franca contradicción con el vino de Uhlen. Éste es enérgico, impetuoso y siempre mineral rayando casi en lo metálico. Reinhard Löwenstein lo atribuye a la rojiza pizarra arcillosa con sedimentos calcáreos. Las terrazas se asemejan a un anfiteatro abierto hacia el sur. Justo en el foco del espejo cóncavo se halla Uhlen, con un suelo bien caldeable. El vino selección Winninger Uhlen Riesling Auslese del 98 tiene un aroma cristalino, y en él piña, maracuyá, casis, pero todo sobre una base seca y mineral. En boca resulta suave, armónico y con un refrescante toque de manzana. En el final se percibe el ácido crujiente, el vino realmente vibra sobre la lengua.

Calamin 1998, Jean-François Neyroud, Chardonne, Waadt, Suiza

Calamin se llama el Cru de la Denominación Epesses. El coqueto pueblo vinicultor de Epesses está situado en el corazón de Lavaux, el viñedo más escarpado de la región de Waadt. Sus antiquísimos muros de piedra natural impiden que los viñedos se deslicen hasta el lago Constanza. En las terrazas crece sobre todo Chasselas. Las vides se mantienen bajas (cultivo de poda en vaso), aprovechando así el calor del suelo, y la densidad de plantación es enorme (hasta 12.000 cepas por hectárea). La variedad de uva Chasselas se muestra receptiva a los matices del terruño. Año tras año, Jean-François Neyroud consigue realzarlos. Su Calamin se caracteriza por la plenitud de un viñedo inclinado orientado al sur, las notas minerales de esa zona de Cru y una elaboración sutil sobre levadura.





Vinoble 2000

LOS VINOS DEL PARAISO

Eiswein, sauternes, jerez, tokajis, oportos, malvasías, moscatos, madeiras, Málaga... nombres míticos para los mejores vinos dulces del mundo. Todos ellos, y otros muchos, se reúnen entre el 10 y el 13 de mayo en Vinoble, el Salón Internacional de los Vinos Nobles. La ciudad de Jerez de la Frontera ejerce de experta anfitriona

Ninguna de las grandes zonas vinícolas que elaboran vinos dulces, generosos y licorosos, faltará a la cita de Vinoble. Como en la edición anterior de 1998, la presencia europea es predominante porque es en Europa donde se producen los vinos de meditación más emblemáticos.

Alemania asistirá con los Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese y Eiswein. Y aunque la mayoría de los vinos dulces alemanes no pueden considerarse como generosos ya que sus gradaciones no son elevadas, sí puede hablarse en cambio de vinos melosos. Allí estarán los Rhin, Mosela, Palatinado y Baden, vinos suaves y especiados, tranquilos, vinos de hielo, sobremaduros y de vendimias tardías.

El escaso y caro eiswein, un vino que se elabora eliminando el hielo que desprenden las uvas heladas, lo que produce una alta concentración de aromas y azúcares; los Auslese, de recolección tardía y un alto contenido natural de azúcar; los Beerenauslese, extremadamente dulces y exquisitos, obtenidos con racimos de uva recolectados uno a uno muy tardíamente; el Trockenbeerenauslese, el vino más dulce, hecho con uvas pasas seleccionadas...

De la zona vinícola de Nahe vienen sus vinos blancos y dulces de baja graduación, agradables y aromáticos, de vendimia tardía, perfumados por la podredumbre noble, sin que falte una representación de sus selectos eiswein.

Estarán los Mosel-Saar-Ruwer, una de las más prestigiosas comarcas vinícolas de Alemania donde crece el viñedo más antiguo de Europa central. En el Saar, de clima frío, sólo tres de cada diez cosechas reúnen buenas condiciones, pero cuando esto ocurre, los vinos pueden considerarse los mejores del país. En Mosela, los vinos varían enormemente en función de los deferentes terruños, y tras veranos calurosos se puede producir el milagro: una buena cosecha de blancos dulces de Riesling, la variedad predominante. La zona elabora una excelente gama de vinos de calidad, desde los Spätlese, Auslese y Beerenauslese hasta los legendarios Trockenbeerenauslese y Eiswein.

En lo que se ha denominado "la rodilla del Rin" -la zona viní-



Vista panorámica de los jardines de El Alcázar, sede de Vinoble 2000, con el palacio al fondo.

cola de Rheingau- los viñedos están expuestos al sur y gozan de un clima vitícola meridional. La zona está considerada como la mejor de Alemania para la variedad Riesling, y sus paisanos presumen de haber poseído el mismo viñedo Rheingau durante 600 años. El clima, relativamente seco y soleado, la presencia del río, la continua aparición de neblinas y la insolación adicional producida por el reflejo del sol en la superficie del agua, estimulan la aparición de la podredumbre noble. En los pueblos más elevados de la comarca se elaboran los vinos dulces de mayor calidad, siempre de vendimias tardías.

Hacia el sur, la zona de Rheinhessen produce vinos dulces, de vendimia tardía, muy agradables y de baja graduación ya que difícilmente alcanzan los 11 grados.

De baja graduación son también los vinos de Franken (o Franconia) en el antiguo reino de Baviera. La comarca vinícola más septentrional de Alemania elabora, a partir de Riesling, Sylvaner y Müller-Thurgau, vinos dulces de vendimia tardía y unos muy inte-

resantes eiswein.

En el Palatinado se elaboran eiswein y otros blancos dulces y en la zona de Baden, unos suaves y especiados vinos dulces y de hielo, cada día más populares.

De los eiswein a los tokaj

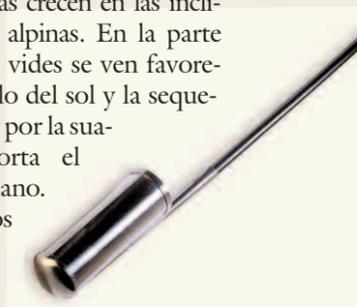
Los vinos austríacos tendrán una sólida representación en Vinoble, que convocará a las regiones más significativas del país alpino. Podremos conocer y apreciar los prestigiosos vinos del Wachau, en la orilla norte del Danubio, una comarca de marcadas colinas en cuyas laderas crecen la Riesling y la Müller-Thurgau. La humedad y las nieblas del río permiten que se desarrolle bien el proceso de botritis o podredumbre noble, sistema por el que se elaboran sus mejores vinos dulces.

Riesling es también la base de los vinos dulces de Weinviertel (literalmente, "comarca del vino"), al norte de Viena, asociada al vino desde tiempo inmemorial. La mayoría son vinos de hielo, procedentes de uvas congeladas por el rigor del invierno.

La región de Burgenland, fronteriza con Hungría, concentra el área de viñedos más importante del país y reúne las mejores condiciones para los vinos dulces. Las neblinas envuelven los viñedos durante los largos y cálidos otoños, lo que garantiza que el proceso de podredumbre noble se realice con total regularidad y que los Auslese sean abundantes.

Magníficos son también los vinos de Kremstal donde existen interesantes coupages de variedades de uvas austriaco-alemanas con uva Chardonnay. Con ellas se elaboran excelentes vinos dulces tradicionales, de podredumbre noble, cuidadosamente envejecidos.

Los vinos dulces suizos se elaboran en las comarcas sudoccidentales del país. En Vinoble estarán los vinos del Valais cuyas cepas crecen en las inclinadas vertientes alpinas. En la parte alta del valle las vides se ven favorecidas por el brillo del sol y la sequedad del verano y por la suavidad que aporta el joven río Ródano. Dentro de los vinos dulces



los más importantes son los Malvoisie, blanco, fuerte, de Pinot Gris, endulzado con uvas secas, pero hay también Muscat y Payen.

Vinos dulces se elaboran también a orillas del lago Lemán. Con los viñedos que crecen en las suaves y onduladas laderas se producen los delicados Johannisberg, a partir de la variedad Sylvaner, aunque también intervienen la Chardonnay, Pinot Gris y Chasselas. Uvas de vendimia tardía que se arrugan en sus cepas esperando el momento en que, cargadas de azúcar, estén listas para ser vendimiadas.

Otro lago -el Bodrog-, esta vez en Hungría, concentra en sus orillas algunos de los viñedos con los que se elabora el poderoso Tokaj, asociado a los nombres de zares, emperadores, reyes y poetas. No podía faltar este gran vino en Vinoble.

Las colinas de Tokaj son antiguos volcanes cuya lava, cubierta por una capa arenosa, resulta excelente para el cultivo de la vid. Con esta tierra y un clima de veranos cálidos y muy secos, y otoños largos y soleados, las uvas sufren de botritis, concentrando su azúcar y aromas. El vidueño que confiere sus características al Tokaj es el Furmint al que se añaden Muscat Amarillo y Hárlevelü.

Los Tokaj Aszú son célebres en el mundo entero. Cuando el otoño está avanzado y las uvas están casi convertidas en pasas, atacadas por la podredumbre noble, los vendimiadores recogen los granos a uno y los pisan hasta formar una especie de pasta. Esta



Catando en la Mezquita árabe.



Salones del Palacio para los vinos más nobles.

pasta se conserva en recipientes de madera llamados "puttonyos" que se añaden al vino del año. Cuantos más puttonyos, mayor es la dulzura, perfume y calidad del vino. Después de la Esencia, la máxima calidad corresponde a los 6 puttonyos, y son precisamente estos los que podrán degustarse en la cata comentada de Tokaj que se celebrará en Vinoble.

Los venerables oportos

En un Salón especializado en los grandes vinos nobles no podían faltar los legendarios oportos, procedentes de una de las más poderosas zonas vinícolas del mundo, por el prestigio y calidad de sus vinos. Los viñedos se escalonan en impresionantes terrazas sobre el cañón del río Douro y acogen un buen número de variedades diferentes de cuyo ensamblaje surgen los vinos de Oporto: en variedades tintas, Touriga Nacional y Francesa, Tinta Roriz, Tinta Cao y Tinta Barroca; en variedades blancas, Arinto, Bual, Sercial y Malvasía Colorada.

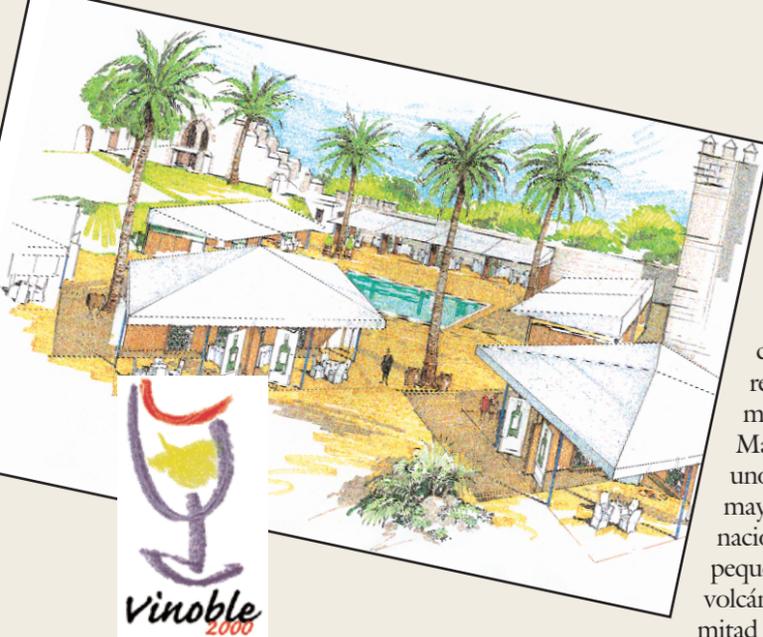
Las bodegas o quintas de los alrededores del río reciben la uva, que es prensada y despalillada parcialmente y, muchas veces, pisada directamente por los propios peones de la finca. Cuando ya está avanzada la fermentación

Placeres en la Mezquita

Vinoble 2000 no es sólo una ocasión excepcional para ver reunidos a los mejores vinos nobles, generosos y licorosos del mundo. Este segundo Salón dará también la oportunidad de participar en interesantes catas comentadas por bodegueros, elaboradores y expertos internacionales. Catas que permitirán dar a conocer y comparar añadas de una bodega, marcas de una zona o denominación de origen o distintos tipos de una comarca.

Los vinos dulces naturales de Banyuls y Rivesaltes, en el Languedoc Rousillon francés; los legendarios vinos de Sacristía de Jerez; los más prestigiosos y apreciados Riesling de Alemania; los míticos Tokaj Aszú 6 Puttonyos; los mejores Vintages de Oporto; los moscateles de España, Italia, Portugal y Francia; los gloriosos Pedro Ximénez de Montilla-Moriles... Todos ellos serán los protagonistas en las catas organizadas por el Salón.

Una antigua mezquita árabe del siglo XII será el espacio más adecuado para disfrutar sin prisas de estos grandes vinos de meditación.



tumultuosa, ésta se corta con un añadido de alcohol vínico puro, con lo que se consigue mantener el azúcar residual que confiere su dulzor. Las grandes bodegas siguen instaladas en Vilanova de Gaia, frente a la ciudad de Oporto, donde el vino es elaborado y donde madura durante años en la sombra y en silencio, en enormes barricas de madera.

Los venerables Vintage, que representan la máxima de las categorías de la denominación, se elaboran sólo cuando la cosecha ha sido excepcional. Vinoble dará la oportunidad de probar estos extraordinarios vinos en una de sus catas.

Los licorosos de Sauternes, Barsac, Anjou, Jura, Languedoc-Roussillon, Cadillac, Cerons, Loupiac, Sainte Croix du Mont, Pacherenc, Gaillac, Jurançon, Saint Macaire y Sainte-Foy-Bordeaux protagonizan la amplia presencia de los vinos de Francia en Vinoble.

Las zonas de Sauternes y Barsac producen algunos de los vinos dulces más conocidos del mundo. Son vinos blancos elaborados con uvas Sémillon, Sauvignon y Muscadelle. Una cuidadísima vendimia de la uva más selecta, afectada por la botritis, convierte a los vinos de esta Denominación en vinos intensos en aroma y sabor, con una textura suave, casi oleosa.

Las zonas vinícolas de Loupiac y de Sainte Croix du Mont ocupan la

Portugal estará también representada en Vinoble con los vinos de Setúbal y Madeira. En Setúbal se produce uno de los mejores moscateles del mundo; en la isla de Madeira se elabora uno de los vinos de mayor prestigio internacional. La isla, muy pequeña, es un antiguo volcán que se alza en mitad del océano. El

viñedo -Malvasía, Bual, Verdelho, Negra Mole...- ha ganado superficie cultivable en un terreno difícil aunque la vertiente mejor expuesta es la sudoeste, tan angosta que los parajes se designan como "estreitos".

Para la elaboración de los Madeira se simulan el calor y el movimiento que sufrían los vinos en los largos viajes en barco y que, como se comprobó en las primeras exportaciones, mejoraban las características de sus vinos. Los toneles se almacenan en lugares calentados por el sol durante unos ocho años o más y este calentamiento o "estufagem" resta alcohol al vino pero permite una mayor concentración de principios aromáticos.

Con acento francés

montañosa orilla derecha del Garona. Los Loupiac son vinos dulces extraordinarios y de gran equilibrio; la "apelation" hermana de Sainte Croix du Mont produce vinos plenos, con un gran potencial de envejecimiento.

Muy cerca, la zona de Cerons utiliza las mismas variedades de uva que los grandes sauternes, y produce vinos blancos muy parecidos a estos, algo más ligeros pero igualmente aromáticos. Similares a los Cerons son los Cadillac, ligeros y perfumados.

Los vinos de Anjou y Saumur son conocidos y valorados en toda Europa desde hace quince siglos. Son excelentes vinos de postre, de textura aterciopelada, suaves, de fresco aroma y sabor afrutado, pero de cuer-

Passito, moscadello, marsala

Junto a los grandes vinos portugueses, Vinoble acogerá también una buena representación de los vinos de Italia. No faltarán el "passito" de Albana, lleno de reflejos dorados, dulce y rebo-sante, ni el Moscadello di Montalcino, un tipo de Moscato blanco que con el clima de Toscana logra unos excelentes niveles de azúcar y de dulzor.

Expuesto a las brisas del mar Jónico y al sol meridional del largo verano, crecen los viñedos con los que se elabora el passito de Calabria. Fueron los griegos los que llevaron este tipo de vid a la actual Calabria, 700 años antes de nuestra era. Hoy, con más de 25 siglos de historia, es uno de los grandes vinos del país, sólo al alcance de los paladares más exquisitos.

Del norte de la península llegará a Vinoble el Picolit de Friuli, un legendario vino de postre, difícil de hallar, poderoso y suave y de postgusto amargo que constituye una auténtica joya enológica.

Del sur, de la vieja Sicilia, el famoso Marsala, uno de los vinos más conocidos de Italia, cálido, con aromas de almendras y azahar.

Los vinos dulces de Grecia, los de Eslovenia y los de Australia -Muscat y vinos dulces tocados por la suerte de la

po pleno y capaces de envejecer durante décadas.

La comarca del Languedoc-Roussillon acoge los viñedos más meridionales de Francia. Vinos dulces "naturales", producidos mediante un procedimiento que ya era conocido en el siglo XIII y en el que las uvas se dejan madurar hasta convertirse casi en pasas. Los afamados Muscat o los vinos de Banyuls, Maury y Rivesaltes son algunas de las denominaciones incluidas en la comarca.

El escasísimo Pacherenc, un vino blanco de característicos aromas florales y balsámicos, y los vinos del Jura, Gaillac, Jurançon, Saint Macaire y Sainte-Foy-Bordeaux completan la nutrida presencia de los vinos dulces de Francia en Vinoble.



podredumbre noble- asistirán por primera vez a Vinoble contribuyendo así a una mayor diversificación de zonas vinícolas y de tipologías.

Jerez, Malvasías y Moscateles

Todos los vinos dulces españoles estarán representados en Vinoble. Por supuesto, el vino de Jerez, que acudirá de la mano de más de sesenta bodegas de Jerez de la Frontera, el Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

Pero también, los espléndidos finos, olorosos, amontillados y pedro ximénez de Montilla-Moriles; los originales dulces de Toro, en Zamora, en los que la uva Moscatel y la tradicional blanca del Duero, la Albillo, se mezclan con la sobremadurada Tinta de Toro; o los Moscateles y vinos para consagrar de Navarra.

De Canarias acudirá las famosas

Fino, Manzanilla, Pedro Ximénez

Todas las bodegas amparadas por el Consejo Regulador D.D.O.O Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla acudirán a Vinoble 2000 con sus amontillados, finos, manzanillas, olorosos, cream y pedro ximénez, con los pales cream y moscateles. Mención aparte merecen las grandes soleras fundacionales, añadas viejísimas y escasas que constituyen sus joyas más preciadas.

Vinoble 2000 convocará a un total de 62 bodegas de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María, las localidades gaditanas que configuran el llamado Marco de Jerez: 10.500 ha. de viñedos en los que crecen las variedades de uva Palomino de Jerez y Palomino fino, además de Pedro Ximénez y Moscatel. Con ellas se elaboran vinos generosos criados en

soleras, sistema de envejecimiento que confiere a estos vinos una excepcional riqueza de aromas y sabores.

Bajo el apelativo de Jerez se producen vinos muy distintos entre sí: Fino (seco y persistente, de excepcionales sabores marinos), Manzanilla (perfumada y profunda, elaborada en Sanlúcar), Amontillado (un vino de meditación de una gran complejidad y potencia), Oloroso (ámbar tostado y con mucho cuerpo), Pedro Ximénez (de gran dulzura, con evocaciones de aromas de pasas, café y cacao), Moscatel (un moscatel original con una compleja crianza), Palo cortado (con el aromático encanto del Amontillado y el cuerpo del Oloroso), Cream (un vino dulce con el cuerpo de los Olorosos) y Pale Cream (amablemente dulce y ligero).

Malvasías de Lanzarote cuyos viñedos crecen sobre las cenizas de una antigua erupción volcánica: las cepas se semienterran sobre el lapilli arrojado por el volcán, material que tiene la virtud de actuar como una esponja y retener el agua del rocío procedente del mar que, cada noche, las cubre como un manto. Volcánica es también la isla de La Palma donde la mítica malvasía de Candia se cultiva de forma tradicional dando lugar a unos interesantes vinos dulces con toques amargos y ácidos.

No faltarán los fondillones y moscateles del Mediterráneo. Los fondillones de Alicante son vinos rancios y olorosos y de una alta graduación que suministra la variedad Monastrell. Están emparentados con los más ilustres vinos mediterráneos como el "commandaria" chipriota, el Málaga o el griego de malvasía. Son una rara joya con más de un siglo de existencia.

También tradicionales son los moscateles amstelados de Alicante. Compartirán honores con los moscateles de Málaga, elaborados con uvas que una vez cosechadas se secan al sol sobre esteras de esparto, y con los de Valencia, también amstelados y de excelente envejecimiento en madera, elaborados con las variedades Moscatel de Alejandría, Malvasía y Pedro Ximénez, las mismas con las que se obtienen interesantes vinos rancios.

Así será Vinoble: el lugar más dulce y aromático del planeta en el mayo esplendoroso de Jerez.



Hubo un tiempo ancestral en que el vino dulce era el más buscado. El más deseado y apreciado, tanto, que todos los vinateros hacían lo posible para que su dulce resultara como la ambrosía que, según la leyenda, refrescaba el gazañate de los dioses. A la civilización griega así le gustaba, y en la Roma imperial también era el más buscado y estimado. En las mesas de aquellas nobles

familias del imperio romano no había anfitrión que se preciara que no lo ofreciese a sus invitados como lo mejor de su bodega. Y los grandes patricios se jactaban de poseer unos

cuantos vinos de la vieja Iberia para lucirlos en sus mesas como lo mejor de sus bodegas. Siglos después de que el imperio se fraccionara, y pese al auge de la cultura árabe en la península ibérica, todavía se seguían apreciando y degustando los maravillosos vinos tintos dulces españoles, semi camuflados como parte de una medicina milagrosa. A principios del siglo XIX aún quedaban restos de esta cul-

**Tintos dulces
españoles**

VOLVER A EMPEZAR

Alabados por los romanos, respetados por los musulmanes hispanos, deseados por los monjes del Medioevo, finalmente eclipsados por el Oporto, los tintos dulces españoles comienzan a recuperar el prestigio perdido.

Texto: Bartolomé Sánchez
Fotos: Heinz Hebeisen



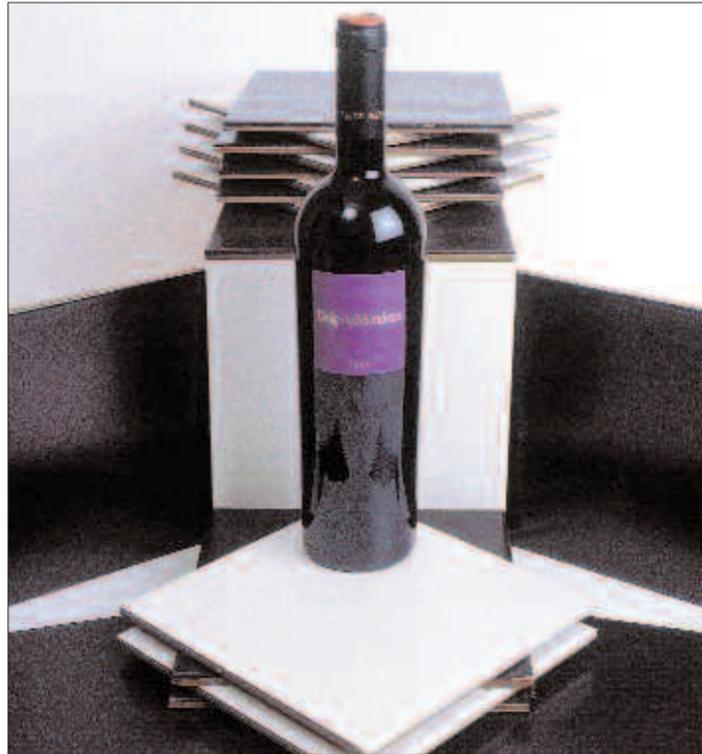
tura en algunos monasterios y en bastantes zona vitivinícolas españolas y portuguesas.

Los vinos tintos dulces gozaban del favor del buen aficionado, que los defendía incluso con pasión. De aquella época perduran los tostadillos de Ribadavia, en el Ribeiro. Había pasado el furor por los antológicos fondillones alicantinos, pero por toda la península podían encontrarse vinos rancios, la mayoría elaborados con Garnacha. Cuando los comerciantes ingleses y holandeses tuvieron que buscar un vino que "viajase bien" para sustituir a los vinos del Miño, inalcanzables por la guerra con España, vieron que la única forma de trasladar el vino del alto Douro era con la adición de alcohol. Gracias a ello, ahora disfrutamos del genuino representante del dulce tinto: el Porto. España perdió su oportunidad y sus tintos dulces iniciaron un proceso de extinción que llega hasta nuestros días.

Iberia tierra de sol y azúcar

Derrocha la península Ibérica condiciones idóneas para producir grandes vinos. En muy pocos países productores de vino concurren tantas coordenadas, los incontables suelos, los infinitos microclimas se encuentran unificados y regidos por el padre de la vida: el sol. Existen bastantes caminos para llegar a la consecución de lograr grandes vinos tintos dulces. Pero el más seguro es el que parte de una materia prima idónea, recogida en viñedos expuestos a todas las horas de sol, donde los exuberantes racimos, plenos de salud y azúcar son capaces de ofrecer 18º alcohólicos, sin grandes esfuerzos. Pero el color es moda. Ahora lo que triunfa, lo que desea el consumidor es el violáceo

brillante y tupido de los antocianos y la expresión tánica notable en el paladar. Una vez agotada la opción de los clásicos rancios españoles, fondillones con un color teja anaranjado y sutil, verdaderamente elegante, los elaboradores españoles comienzan a ofrecer un producto nuevo, joven y atractivo para que el aficionado y el buen conocedor valoren y consuman de nuevo estos grandes productos



ciado durante muchos años. Con este éxito como referente, otras bodegas se apuntan al dulce. Prácticamente todas las bodegas ha realizado alguna prueba en este campo, con tales resultados que no sería extraño que en poco tiempo un torbellino de ideas nuevas invadiera la zona con abundancia de productos tan atractivos como los que elaboran ya B. San Isidro de Jumilla, un vino muy equilibrado, Ramón Castaño, de Yecla que saca partido a las monastrelles del altiplano, y el alicantino Enrique Mendoza, con un tinto poderoso y aromático. Más al norte, en la Cataluña mediterránea, son varios los elaboradores atraídos por el complaciente canto de los tintos dulces. Es importante resaltar la labor de Francisco Blanc en la cooperativa de Capçanes: con una ilusión digna de un primerizo ha formado un equipo investigador, ilusionado y capaz. A los muchos vinos que elabora la bodega se une el "Pansal del Calás" un modelo de

como sería alternativa a los más que empalagosos licores de dudosa calaña en la mayoría de los casos. Carlos Pastrana, de Costers del Siurana, fue el que abrió la brecha hace ya unos años, con la sombra de Oporto como modelo. La verdad que aquel vino de complejidades aromáticas y cuerpo magnífico poco visto en nuestros vinos gustó y puso sobre la pista a los conocedores avisados. Años después entró en escena Paco Selva con su Olivares, un desconocido en el vino embotellado, que no en el mundo del vino, puesto que elabora desde hace muchos años una media de 7 millones de litros. Fue todo un acierto que la gran zona de la Monastrell, el Levante peninsular, había desperdi-

armonía y madurez varietal. También hay que resaltar el mérito de gente joven, enólogos que se hacen un nombre a base de trabajar duramente. Como los de Vidal i Vidal, Josep Serra de la Agrícola de Falset, Juanjo Galserá de "Vinos Piñol" y tantos otros cuyas ideas brillan muy claras. Pero no se acaba la fiebre del tinto en la Península, en Canarias, nombre que recuerda las fantásticas y espléndidas malvasías, se están elaborando unos tintos plenos de delicadeza, de originalidad a partir de la uva Listán negro. El primero en aparecer es el de Bodegas insulares. Y no podía ser de otra forma, puesto que Felipe Blanco, su gerente y enólogo jefe, es uno de los profesionales que más investiga-

ciones, llenas de aciertos, ha realizado en su dilatada carrera. El "Humbolt", que así se llama el delicado tinto, navega dentro de la corriente de bonanza. Otro novísimo tinto de Tenerife es el de Felipe Monje: el de su primer año no está nada mal. Pero también en Baleares se hacen pruebas con uvas tintas buscando ese tanino y color que tanto gustan ahora. Los infatigables socios de la bodega "Ánima Negra" ya han elaborado un dulce soberbio, pero no sé si por timidez o porque realmente se trataba de una producción escasa, se lo bebieron ellos todo y no lo han comercializado. Estos vinos corren parejos a la suerte de los demás tintos españoles, triunfan, se venden y, lo más importante, se consumen con placer. Por fin se aprovechan las condiciones naturales de nuestros viñedos, las incontables horas de sol, la bonanza climática, los pocos tratamientos fitosanitarios que hay que proporcionar a los viñedos para producir una gran materia prima, rebotante de azúcar y tanino maduro.



★★★
Castaño
B. Castaño

Varietal: Monastrell.
Muy bien vestido, violáceo, vivo. Gusta la impronta aromática de la Monastrell, con sus notas de ciruelas e higos pasificados; también hay recuerdos de aceitunas negras aunque muy comedidos. Es todo equilibrio en boca, con un dulce gustoso y bien repartido por todo el paladar; también se le aprecia un tanino granuloso que puede parecer un tanto notable. Y sin embargo para comer es ideal. 2000-2005.

★★★
Dolç de l'Obac
Costers del Siurana, S.A.T.

Varietales: Garnacha, Cabernet Sauvignon.
Cubierto, pletórico de colores violáceos, se aprecia la complejidad de su crianza, con recuerdos de notas especiadas, un fondo de fruta confitada y un toque de ciruela. Es muy comedido en su dulzor, bien acompañado de un tanino maduro que se hace notar y que alarga el trago. Al final sobresale una punta de regaliz muy agradable. 2000-2008.

★★★
Dolç de Mendoza
B. Enrique Mendoza

Varietal: Monastrell.
Muy cubierto, violáceo y pleno de una lágrima que cubre la copa. En nariz destaca sobre todo el toque de aceituna negra que llega a empañar el bonito aroma floral y unos tonos frutuosos de uvas pasas. Es contundente en boca, meloso y amplio. Bastante largo. 2000-2005.

★★
Gémima
B. San Isidro

Varietal: Monastrell.
Es muy atractivo de color, cubierto, y en él resaltan con gracia los tonos violáceos. Está algo bajo de aromas, con recuerdos de frutos pasificados. En boca es suave y profundo, deja una buena sensación de dulce sin empalago y permanece lo justo en el paladar para dejar buen rastro de su gama aromática. 2000-2003.

★★★
Gosefina Piñol
Vinos Piñol, S. L.

Varietal: Garnacha.
El más "dulce" en nariz. Resaltan y asombran sus aromas de cacao tan claros y rotundos, también hay recuerdos de café, de mermelada de fruta roja y un toque floral. Es comedido en su dulzor, redondo y pulido, sin ser excesivamente largo. Tiene un muy agradable paso de boca. 2000-2003.

★★★
Olivares
Bodegas Olivares

Varietal: Monastrell.
Es muy intenso, tanto de color como de aromas, con tonos de aceitunas presentes aunque no muy marcados todavía. Se aprecian también tonos de higo pasificado, uva madura y recuerdos florales. En boca es muy copulento, untuoso y potente. Con el tiempo ganará todavía en complejidad, aunque, si no quiere esperar, ya hoy es todo un placer. 2000-2005.

★★★
Pansal del Calás
Celler Cooperatiu Capçanes

Varietal: Garnacha.
Realmente bonito con sus colores cereza picota; un vino complejo: unos netos recuerdos de café hacen competencia a los aromas de fruta roja, y ciertas notas especiadas. En boca es de los más tánicos de la cata, sin ser en absoluto agresivo. Será interesante seguir la evolución de este tinto. 2000.

★★★
Viña Humbolt
B. Insulares de Tenerife

Varietal: Listán negro.
De color cubierto y tonos violáceos. Resulta muy original, por sus exóticos aromas especiados, su recuerdo floral y un toque de café muy nítido que pone la nota discordante. Su dulzor en boca es envolvente, mitigado por una adecuada acidez. Deja una sensación limpia y fresca en el paladar, acompañada de matices torrefactados. 2000.



Los años gloriosos de La Rioja

Nos hemos adelantado a los acontecimientos. Hemos catado lo que todavía permanece, en muchos casos, en el secreto de las bodegas riojanas: los grandes reserva de la añada del 94 y los reservas del 96. También hemos acogido en esta cata, por su notoria calidad, a grandes vinos de estas añadas que salen a



Viñedos de la Granja de Nuestra Señora de Remelluri, en Labastida, en la Rioja Alavesa.

★★★★

Remírez de Ganuza 1994

B. Fernando Remírez de Ganuza
Cubierto de color, potente y complejo de aromas, con la frutuosidad predominante. Se le aprecia muy poca evolución desde la última cata, pues resulta aún algo duro; perdurará gracias a su gran estructura y a la calidad de su tanino. 2000-2008.

★★★★☆

San Vicente 1994

Señorío de San Vicente
Ha desarrollado un gran buqué, con el que se disfruta de sus diferentes aromas surgidos de la crianza: tabaco, café, notas de cedro, finas especias... además presume de poderío en boca, y de una excelente estructura y equilibrio. 2000-2010.

★★★

Campillo 1994

B. Campillo
Tiene un precioso color rubí y capa media. Con la nariz cargada de fruta roja, limpia y exquisita. Es potente y bien estructurado, sobresale finamente una acidez que le da viveza y persistencia, y que le permitirá mucha vida por delante.

2001-2010

★★

Faustino I 1994

B. Faustino Martínez
Tras un limpio color cereza se le aprecia un buen buqué de crianza con notas especiadas muy finas. Pero donde más se disfruta este vino es en boca: bien ensamblado, con su sedosidad y equilibrio pleno de sensaciones sápidas, está para consumir desde ahora mismo. 2000-2008.

★★

Gonzalo de Berceo 1994

B. Berceo
Es un vino que está en el momento óptimo de consumo; se le aprecia un buqué limpio, con notas de frutillo rojo y especias. Resulta equilibrado y tiene un buen paso de boca, no muy potente, no muy corpulento, pero vivo, pulido y redondo. 2000-2005

☆☆

Herencia Remondo 1994

B. Palacios Remondo
Destaca su buena reducción aro-

mática, su punta de tabaco y especias. Es muy agradable, de paso fácil y bastante equilibrado, un retronasal lleno de aromas de crianza, listo para beber. 2000-2005

★★★

Luis Cañas 1994

B. Luis Cañas
Es un vino a caballo entre lo clásico y lo moderno, que regala el equilibrio. Tanto en nariz, donde se le aprecia su limpio buqué, como en boca, donde se comporta muy elegante, con un tanino pulido y una persistencia justa. 2000-2007

★

Puelles 1994

B. Puelles
Lo que menos gusta es un tono de reducción inicial, pero después de airear convenientemente se le van los tonos "petroleados" y se comporta con bastante carnosidad, un poco goloso y consistente. 2000-2005

★★★

Remelluri 1994

Granja Nuestra Señora de Remelluri
Está todavía muy vivo de color, en nariz sobresale una punta de alcohol además de una fruta roja nítida. Es corpulento, bien estructurado y se le aprecia un tanino domado, agradablemente pulido, con vida por delante. 2000-2008

★★★★

Sierra Cantabria 1994

B. Sierra Cantabria
Color rojo cereza picota, cubierto. Gusta su excelente buqué, a base de tabaco, (caja de puros) especias fruta compotada. puede presumir de estructura, de cuerpo y equilibrio, pero aún le faltan unas aristas que pulir. 2000-2005

★★★★

Valserrano 1994

Bodegas de la Marquesa S M S Rojo cereza, cubierto y vivo. Tiene un buqué bien evolucionado, con

notas especiadas y tostados. Está bien equilibrado y discurre por el paladar con delicadeza, su final es agradablemente aromático. 2000-2003.

★★★★☆

Valserrano 1994

Bodegas de la Marquesa S M S Rojo cereza, cubierto. De un buqué bien evolucionado, con notas especiadas y tostados. Está bien equilibrado y discurre por el paladar con delicadeza, su final es agradablemente aromático. 2000-2003.

★

Viña Pomal 1994

B. Bilbaínas, S.A.
Color rojo cereza y capa media. tiene uno de los buqués más hechos, resalta su crianza en madera con notas de tabaco, tonos compotados. Es bastante corpulento y llena la boca, al final un toque de astringencia le resta finura. 2000-2008

★★★

Jilabá 1994

Luis Ángel Casado Manzanos
Con un color muy vivo, algo abierto. sorprende su potencia de aromas, con un toque balsámico original. Está bien estructurado y es carnoso y envolvente. De esos vinos que se disfrutan en la mesa, con alimentos poderosos. 2000-2008.

★★★★

2 Viñedos 1996

B. Palacios Remondo
Un estupendo color de corte moderno adorna este sugerente vino pleno de frutuosidad y recuerdos de arándanos compotados, de una fina madera providencialmente ensamblada. Todavía está duro en boca pero el tanino es noble, fundido y elegante, capaz de evolucionar hacia la redondez final. 2001-2010

★★★★☆

Amaren 1996

B. Luis Cañas
Un color rojo picota impecable, unos aromas sugerentes, complejos con recuerdos de frutas en aguardiente, balsámicos y especiados de

una madera elegantísima, previenen de la gran armonía en boca, de la sugerente sensación de delicadeza y elegancia. Está en perfectas condiciones para consumir ahora, a pesar de su larga vida. 2000-2008

★★★★

Finca Allende 1996

Finca Allende

Magnífico color y gran expresión aromática, donde se encuentra la fruta madura, la cereza o la madera en plena armonía. Entre las notas golosas y la bien integrada acidez, existe una complicidad que da viveza, explota en pequeñas partículas en el paladar y combina muy bien con su tanino maduro. 2001-2010

★★★★☆

Remírez de Ganuza 1996

B. Fernando Remírez de Ganuza
Este vino derrocha frutuosidad y poder, además hay notas de café, tostados, se le aprecia una mayor carnosidad que a su hermano mayor, la estructura está mejor envuelta y es algo más largo. Es una demostración de que la bodega va a más. 2000-2008.

★★★★

San Vicente 1996

Señorío de San Vicente

Este vino regala una finura exquisita, pero no por ello deja de ser potente o expresivo. El buqué está en una fase de construcción, resalta las notas de monte bajo, tomillo, romero, junto a una buena carga frutal. Es muy sabroso y se agradece su magnífica carnosidad, el largo paso de boca y el recuerdo especiado final. 2000-2010.

☆☆

Marqués del Puerto 1996

B. Marqués del Puerto

Al abrir la botella es algo inexpresivo, cuando está bien aireado, (conviene su decantación) se aprecian limpios aromas de cedro, compota y algfo de madera

usada. Es muy agradable en boca, discurre con equilibrio y se aprecian las notas especiadas. 2000-2005.

★★★

Añares 1996

B. Olarra

Tiene este buen tinto el estilo decididamente moderno, domina el arándano en una nariz bien surtida de aromas. El toque moderado de acidez le aporta un equilibrio fresco y agradable, aunque le faltan algunas aristas todavía por pulir. 2001-2008.

★★★★

Aurus 1996

Finca Allende

Delicado color cereza picota, de bellos aromas frutuosos perfectamente acompañados de una madera elegante, fina y especiada. Lo curioso de este vino es que su acusada concentración no lo convierte en agresivo, es suavemente tánico, estructurado y potente. Aunque se le augura un gran futuro, beberlo ahora es un placer. 2000-2010.

★

Berberana 1996

Berberana Vinícola

El color es muy clásico, con tendencias a los rubí y guinda, lo mismo que el aroma de arándanos acompañados de una madera usada y limpia. Aunque no tiene gran intensidad de sabores, se agradece su equilibrio y su retronasal gratamente perfumado. 2000-2008.

★★

Campillo 1996

B. Campillo

Color rojo cereza con fondos rubí. Hay un contraste entre la boca y los aromas en este vino: es algo inexpresivo en nariz, sin embargo es sabroso, desarrolla una rica carnosidad en el paladar y tiene un magnífico equilibrio. 2000-2005.

★★★

Contino 1996

Viñedos del Contino

Un color intensísimo y gran expresión aromática, su potencia realza la frutuosidad y se añaden unas deliciosas notas de vainilla en rama.

Con buena estructura, es sabroso y amplio, se le augura un excelente porvenir. 2001-2008.

★★★★☆

Contino Viña del Olivo 1996

Viñedos del Contino

Este vino es de una acusada originalidad. A pesar de tener cierto parecido a sus hermanos, hay algo que lo separa; la complejidad aromática de su fruta y los tonos exóticos de una madera extraordinaria, su carnosidad o ese tacto tan sedoso de los magníficos taninos. 2001-2010.

☆☆

Faustino V 1996

B. Faustino Martínez

Bien vestido, de colores cerezas atractivos. Con buena reducción, se abre rápidamente y da paso a notas de tabaco, monte bajo y arándano. Es carnoso, envolvente y pulido, listo para beber. 2000-2005.



★★

Glorioso 1996
B. Palacio S. A.

Rojo cereza, todavía dominan los tonos violáceos. Es muy franco y tiene una fruta expresiva, una especia punzante y un largo recorrido, con buen cuerpo, taninos expresivos y bastante carnosidad. 2000-2005.

★

Gonzalo de Berceo 1996
B. Berceo

Fondo rubí y algo abierto de color. Resaltan los aromas tostados con recuerdos de caramelo, poca fruta. Algo astringente en boca por la falta de carnosidad, pero tiene un agradable final. 2000-2005.

★★☆

La Vicalanda 1996
B. Bilbaínas, S.A.

Es muy expresivo y los aromas típicos de frutillos, se advierte una notable mejoría respecto al 94. Más cuerpo y mejor expresión tánica, reversion en un paso de boca estructurado y amplio. 2000-2008.

★

Lagunilla 1996
B. Lagunilla

Algo abierto de color, con buen buqué de crianza donde resalta su toque de cedro y tabaco, muy agradable al paladar, pulido totalmente hecho y para consumir ahora. 2000-2005.

★★☆

Loriñón 1996
B. Bretón

Muy cubierto y violáceo. Muy frutoso, dominan extraordinariamente los arándanos y al fondo se perciben las notas especiadas de la madera. Es concentrado en boca y tiene un agradable paso, posiblemente estará muy pronto en plenitud. 2000-2007.

★★

Marqués de Griñón Col. Personal 1996
Berberana Vinícola

Impecable color rojo picota. Hay en su buqué notas de tabaco y especias picantes. Es muy vivo en boca y bastante tánico, lo que hace resaltar un poco la astringencia, se debe dejar un periodo en botella para que se redondee. 2000-2005.

★★

Marqués de Riscal 1996

Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal

Quizás esté en un periodo de adaptación, de transformación de sus aromas pero hay una madera un tanto dominante. En boca se advierte cierta astringencia y dureza que no tendrá problemas para pulir si se le deja tiempo en botella. 2000-008.

★★★★

Marqués de Vargas Reserva Privada 1996
B. y Viñedos del Marqués de Vargas, S.A.

Requiere una seria atención este vino de complejos aromas, donde sus frutillos de bosque nadan en un mar de aromas exóticos, de maderas nobles, de tinta china o torrefactos. Hay enorme concentración de sabores en el paladar, pero domina la elegancia y la finura y sobre todo un equilibrio muy difícil de encontrar. 2000-2010.

★★☆

Marqués de Vitoria 1996
B. Faustino Martínez

Hay un componente clásico en este vino que gusta, su buqué limpio, compotado, con un recuerdo de cedro primoroso. Todavía mejor en boca, opulento y redondo, con ciertos matices golosos en contraste con una adecuada acidez. Es un vino para comer, (y beber). 2000-2007.

★★

Marqués del Puerto 1996
B. Marqués del Puerto

Magnífico color, brillante y con tonos violáceos. Aromáticamente está en una fase algo apagada pero no cabe duda que evolucionará debidamente porque en boca es sabroso y tiene cuerpo. Bastante tánico. 2001-2008.

★★

Murua 1996
B. Murua

Se aprecia mucha fruta, una madera limpia y bien puesta. Es carnosos en boca, un tanino suave y dulce envuelve el paladar con mimo y un

recorrido no muy largo. 2000-2010.

★★★☆☆

Pagos Viejos 1996
Cosecheros Alaveses

Estilo moderno, tanto en el color, picota, como en la excelente expresión frutal, sus bellas notas balsámicas o el toque de regaliz. Es muy carnosos, resalta su tanino maduro y la estructura armónica que domina en toda la boca. 2000-2008.

★★★

Puelles 1996
B. Puelles

Cereza y cubierto. De un elegante buqué, a las nítidas notas de arándanos, se une el recuerdo de café, de cedro, de compota, todo envuelto en una fina madera. Es muy vivo por su acidez bien medida, es largo y ganará mucho con el tiempo. 2001-2010.

★★★★

Remelluri 1996
Granja Nuestra Señora de Remelluri

Color muy vivo y aromas complejíssimos donde las notas frutosas, las especias y los recuerdos balsámicos enamoran. Llena la boca con decisión y fuerza hasta los más alejados rincones del paladar y domina con un tanino vistoso y granulado. 2000-2010.

★

Rioja Bordón 1996
B. Franco Españolas

Cereza y un poco abierto de color. Aromas tostados, de frutillos y notas compotadas. Muy suave en boca, muy limado, redondo y agradable. 2000-2005.

★★★

Roda I 1996
B. Roda

Exhuberante, violáceo y con capa alta de color. Ante todo muy frutoso, también asoman las notas de tostados, café, recuerdos de mermelada y especiados. Es sabroso y concentrado, tiene un tanino granuloso, agradable y maduro aunque le falta mucha crianza

UM ABRIL • 2000

El Barbera está imparable

El Barolo y el Barbaresco abrieron la brecha para los vinos del Piamonte a nivel internacional. Ahora les sigue la potente oleada del Barbera, el vino campesino hasta hace poco despreciado. Vinum cuenta los motivos, y ofrece los resultados de la



Cascigione Tinella, donde se producen vinos Barbera excelentes.

La zona de las Langhe produce anualmente 10 millones escasos de botellas de Barolo y Barbaresco. Los fanáticos del vino se las quitan de las manos a los productores, a pesar de su elevado precio. Además, desde que el inolvidable Giacomo Bologna, con su legendario "Bricco del Uccellone", hizo que aquel vino ácido de campesinos fuera presentable en sociedad, se sabe que también con la uva Barbera pueden fabricarse unos vinos maravillosos. Naturalmente, distintos a los producidos a partir de la variedad Nebbiolo, con su reserva digna y elegancia algo envarada. Un buen Barbera se entrega al bebedor lleno de alegría, afrutado y jugoso.

A raíz del excelente año 1990, los productores de Barbera se dieron cuenta del tesoro que guardaban en sus barricas. Los buenos Barbera ya no eran casualidades. Al contrario: los vinos mejoraron a ojos vista, y como el Barbera no está ligado a una zona sino que se halla abundantemente repartido por todo el Piamonte, no falta la uva. Tres

subzonas de Barbera con denominación de origen calificada - Monferrato, Asti y Alba- producen alrededor de 50 millones de botellas, mucho más que el Barolo.

El equipo de Vinum, formado por Ruth Scheidegger, Alessandro Masnaghetti y Rolf Kriesi, cató 85 Barbera sobre el terreno a principios de diciembre. Se trataba del primer tramo de los vinos del 98, los más sencillos y quizá por ello más auténticos, que se han embotellado después de algo menos de un año (los vinos con más pretensiones, que en la actualidad aún están madurando -a menudo en barrica- se presentarán en Vinum hacia finales de año).

Apenas encontramos vinos malos, mientras que hubo muchos buenos, algunos muy buenos y unos pocos extraordinarios. Hemos seleccionado 32 de ellos para la guía. En general son vinos concentrados y densos con acidez fresca, cuya frutuosidad aún se encuentra sin embargo algo cubierta en muchos casos.

★

Barbera Monferrato, Filere Longhe Cascina La Ghersa Pietro Barbero Rojo juvenil; nariz en maduración, notas frutales de ruibarbo; preludivo chispeante, algo de carbónico, juego vivaz de la acidez, final afrutado duradero. Un vino alegre, fresco. 2000-2002.

★

Barbera Monferrato Frizzante Cantina Sociale Vinchio e Vaglio Color rubí evolucionado; nariz avanzada, notas maduras de bayas, manzana ligeramente verde; dulce y redondo en boca, frutuosidad agradable, compacto y prolongado. Un vino redondo y gustoso que ya se puede beber. 2000-2001.

★

Barbera Monferrato, Pais Colle Manora Rojo rubí luminoso; nariz intensa marcada por la fruta, guindas; inicio suave, estructura media, acidez adecuada, discretas notas de maderal al final. Un vino de mesa esbelto y sencillo. 2000-2003.

★

Barbera d'Asti Cascina Vigna Alciati Rosa De un color granate denso y oscuro; nariz intensa marcada por la madera de roble, aromas de especias y tueste en primer plano, frutuosidad discreta; inicio suave y vigoroso, aromas especiados como tabaco, madera o pasteles de canela también en el paladar, acidez jugosa, taninos marcados que dejan una nota áspera. No es un vino que engatuse. 2000-2005.

★

Barbera d'Asti Bianco Renato Color granate; buqué marcado por la fruta; inicio suave y delicado, plenitud media, acidez con casta, bajo contenido en taninos, salida de boca fresca. Un vino que está ya listo para beber. 2000-2002.

★

Barbera Monferrato Vivace Vicarola Cantina Sociale Mombaruzzo Nariz recatadamente cerrada, con un soplo de notas de bayas; en el paladar se aprecian tonos de fruta madura y plenitud media, con un final sencillo, más bien breve. Un vino fiable, aunque con aromas poco desarrollados. 2000-2002.

★

Barbera Monferrato Erede Chiappone Color rubí denso y profundo; nariz de múltiples capas, con fruta y notas florales; inicio dulzón, plenitud media, marcada acidez jugosa, taninos ya ligados. Un vino fresco accesible. 2000-2002.

★

Barbera Monferrato Vivace Aguiuisa Crivelli Marco Maria Color púrpura con espuma roja; nariz marcadamente frutal, casi demasiado evolucionada, con un toque de manzanas; en boca es fresco y pleno, también especiado, con taninos ásperos, desgraciadamente algo seco al final. Un vino bastante robusto. 2000-2002.

★

Barbera d'Asti, Vigna del Salice Mondo Franco Rubí con reflejos violáceos; nariz recatada, cierto dulzor y madurez, notas de fresas, suave en boca, taninos ásperos, salida de boca algo amarga. Un vino algo unilateral. 2000-2002.

★

Barbera d'Asti, La Solista Dogliotti Romano De un color rubí profundo; en nariz dominan los tonos especiados y verdes, algo de tila; ligero en boca, tiene un final algo marcado por la madera. Un Barbera que se bebe bien. 2000-2002.

★

Barbera d'Asti Vivace, Balcin Mondo Franco Color rojo medio con espuma blanca; nariz fresca de bayas; discreto cosquilleo en la lengua, jugoso y frutal, taninos algo duros debidos al carbónico. Un vino fresco, agradable de beber. 2000-2002.

★

Barbera d'Asti Ca'Bianca Rojo oscuro; frutuosidad reservada, notas ahumadas aromáticas, maderal; buena sustancia aunque podría mostrar más frutuosidad en el paladar. Un vino cordial, maduro para beber, aunque con reservas. 2000-2005.

★☆☆

Barbera d'Asti
Bricco Blina

Pavia Agostino & Figli

Color púrpura profundo; inicialmente cerrado en boca, con tendencia a notas animales; paladar vigoroso, sustancia sólida y carnosa, buen desarrollo, algo alcohólico pero no ardiente, taninos perceptibles al final. Un vino vigoroso con casta. 2000-2004.

★☆☆

Barbera d'Asti
Martinette

Boeri Alfonso

De un color rubí profundo; nariz frutal de bayas, abierta; inicio muy suave, dulzor fino en boca, apoyado por una acidez fresca, plenitud media, final sencillo. En conjunto, un vino vivo. 2000-2002.

★☆☆

Barbera d'Alba
La Rosina

Erbaluna di Severina e Andrea Oberto

Granate denso y maduro; nariz francamente rica, especiada y marcada por la madera, vainilla, tonos de moka; en boca se confirman las impresiones nasales, buena plenitud, acidez jugosa y sólida, taninos bien ligados, y un final dominado de nuevo por el roble. Un vino bien hecho, tal vez algo unidimensional. 2000-2004.

★☆☆

Barbera d'Asti
Venti di marzo

Cossetti Clemente & Figli

De un color rojo rubí profundo y denso; sabor frutal intenso y limpio, picotas; inicio dulzón, cuerpo carnoso y redondo, frutuosidad escasa, acidez reservada, poco marcado por los taninos, y un final modesto. Un vino correcto y sencillo pero con escasa capacidad de envejecimiento. 2000-2001.

★☆☆

Barbera d'Alba
Negro Giuseppe

Color rojo rubí profundo; nariz especiada, con un soplo de roble tostado y moka; tiene un inicio vigoroso, de potentes aromas de tueste en el paladar, desarrollo equilibrado, estructura media, y taninos agradables. Es de esos vinos mar-

cados marcados por el nuevo estilo. 2000-2003.

★☆☆

Barbera d'Alba
Pistìn

Grimaldi Giacomo e Figli

Granate profundo; nariz intensa con el típico aroma de canela del roble, tonos de tueste y de tabaco; inicio suave y dulce, en boca hay roble presente que aún debe ligarse, acidez jugosa, estructura densa, taninos no demasiado marcados, aromas de tueste duraderos al final. No apto para aficionados a los vinos frutales. 2000-2003.

★☆☆

Barbera d'Asti
Frem

Scaliola

Granate intenso; nariz especiada, claras notas de bodega, vainilla; fruta marcada por la madera en el paladar, buena estructura, apoyada en una acidez fresca, taninos ligeramente desecativos, pero no quebradizos. Un vino marcado por la madera que tendrá sus partidarios. 2000-2003.

★☆☆

Barbera d'Alba
Cascina Chicco

Granate denso; notas tentadoras de bayas rojas, cerezas; inicio redondo, fuerza y plenitud, acidez marcada pero bien ligada, agradable, final sencillo. Un Barbera jugoso de vinificación moderna, ideal para acompañar una pizza o un plato de pasta. 2000-2002.

★☆☆

Barbera d'Asti
Cascina Castlet

Rubí con reflejos violáceos; en nariz es frutal y limpio; en boca es rectilíneo, con buena armonía entre el dulzor y la acidez, taninos no demasiado marcados, un poquito seco al final. Un buen acompañante de comidas. 2000-2003.

★☆☆

Barbera d'Asti
La Barbatella

Granate fuerte con reflejos rojo claro; nariz interesante y especiada, que recuerda lejanamente a la canela, aromas de tueste discretos; inicio suave, aromas especiados de madera también en boca, estructura equilibrada, acidez jugosa, salida

de boca algo simple. Un vino vigoroso de estilo moderno. 2000-2002.

★★★

Barbera d'Asti, Bric dei Banditi
Martinetti Franco M.

Rubí mate profundo; magnífico sabor afrutado que recuerda a las frambuesas; dulce, desarrollo equilibrado en el paladar, estructura no demasiado fuerte, acidez bien ligada, final llamativamente largo marcado por la fruta. Un Barbera honesto sin complicaciones. 2000-2002.

★★★

Barbera d'Alba, Oddero
Fratelli Oddero

Rubí denso con reflejos negros; notas maduras bien desarrolladas de fruta cocida; inicio suave y dulzón, despliegue de moras también en boca, desarrollo pleno, mucho dulzor opuesto a una acidez desafiante, final poco marcado por los taninos. Un buen acompañante para la cocina robusta del Piamonte. 2000-2004.

★★★

Barbera d'Alba
Correggia Matteo

Color muy denso; nariz con atractiva plenitud frutal y notas de violeta; también en boca hay fruta madura, acidez jugosa, taninos ya bien digeridos, final duradero que termina en matices de roble nuevo. Un vino con casta que ya puede beberse. Ideal para comidas abundantes. 2000-2005.

★★★

Barbera d'Alba, Voerzio
Voerzio Gianni

En nariz hay aromas equilibrados de fruta dulce y roble nuevo; en boca se repiten estas sensaciones, sabroso, buena frutuosidad, acidez refrescante, taninos especiados, final algo áspero, buena duración y aromas de canela duraderos. Un Barbera moderno con una distinguida nota de roble. 2000-2005.

★★★

Barbera d'Asti, Cascina del Frate
Gozzelino Antonio

Granate de densidad media; aroma seductor de cerezas amargas; dulzor prolongado en el inicio que da paso a una acidez justa, tonos frutales fi-

nos también en boca, final corto y vigoroso. El vino gusta por su frutuosidad limpia e intensa. 2000-2003.

★★★

Barbera d'Asti
Orsini Gianluigi

Rubí profundo; nariz cerrada, compota de frutas una vez aireado, ciruelas; inicio suave y redondo, seguido rápidamente por una acidez con nervio, frutuosidad reservada en el paladar, marcadamente tánico, final ligeramente desecativo. Un vino robusto que aun necesita algo de tiempo. 2000-2004.

★★★

Barbera d'Alba, Malvirà
Damonte Roberto

Color intenso; nariz rica, aunque con más notas animales que frutales, vigorosamente viril; buena composición en boca, suave y pleno, taninos bien entretejidos que proporcionan mucho sabor y duración, final impresionante. Un Barbera lleno de estilo con un cierto toque francés. 2000-2005.

★★★☆☆

Barbera d'Alba
Prunotto

Granate-rubí intenso; recatado en nariz, aunque se abre en la copa, buqué profundo marcado por la fruta (cerezas); seductor, inicio dulzón, tonos finamente frutales también en boca, plenitud agradable, acidez jugosa bien situada, taninos débilmente perceptibles que acompañan el final fresco. Un vino placentero con carácter. 2000-2004.

★★★☆☆

Barbera d'Alba, Ornati
Parusso Armando

Granate profundo ligeramente turbio; en nariz hay frutuosidad madura de bayas, fresas; inicio seductoramente suave y pleno, frutuosidad sabrosa, madura, bien distribuida, desarrollo dulce casi carnoso que contrasta con la fresca acidez, fina estructura de taninos que recubre agradablemente el paladar; final discreto. Un vino accesible y compacto, listo para beber. 2000-2003.

★★★☆☆

Barbera d'Alba
Altare Elio

Granate denso; buqué fresco de tonos puros, frutas de hueso, picotas; inicio suave y fruta concentrada, desarrollo temperamental en boca, con acidez presente y taninos bien

Borgoña blanco Premiers crus y Grands crus



Vista de Mersault en la Côte de Beaune.

Foto: B.I.V.B./J.P. Muzard

Presentamos aquí una selección de Premiers crus y Grands crus de las conocidas zonas de blancos Chassagne, Meursault y Puligny-Montrachet, pero también de la demarcación de Grand cru Corton Charlemagne y de algunas denominaciones de vinos blancos menos conocidas. Se trata de vinos de las excelentes añadas de 1997 y 1998 disponibles actualmente en el mercado. Invitamos a la cata a unas 250 prestigiosas empresas de Borgoña (tanto comerciantes como vinicultores) que se dedican especialmente a la exportación. El hecho de que muchos vinicultores más pequeños no respondieran a nuestra invitación no se debe a mala voluntad por su parte, sino más bien al hecho de que hace tiempo que han vendido su reducida producción. Sin embargo, se ha conseguido reunir una atractiva gama de vinos, y a continuación presentamos una

selección de unos 60 blancos de Borgoña recomendables, que realmente sólo tienen un fallo, y es su precio extremadamente elevado: apenas hay un vino de esta cata que baje de las 5.000 pesetas, y hay varios que pueden perfectamente costar el doble.

Después de la carnosidad y concentración del 95, la casta del 96 y la opulencia del 97, el 98 también ha resultado asombrosamente logrado, a pesar de que no fue un año de los más fáciles: las heladas y nevadas primaverales y las condiciones casi tropicales en agosto dieron como resultado producciones reducidas de vinos maduros, redondos, generalmente poco marcados por la acidez pero muy afrutados. En general, los vinos del 98 deberían servirse antes de los del 96 y el 97. Salvo en dos excepciones (Domaine Leflaive y Domaine Romanée Conti 1998) sólo degustamos vinos ya embo-

El triángulo de oro: Chassagne, Meursault, Puligny

De estos municipios proceden, por un lado, los Grands crus mundialmente conocidos, escasos y buscados Montrachet, Bâtard y Chevalier, y, por otro, Premiers crus excelentes como les Pucelles, les Folatières o Clavaillon. Aquí, los vinos del 97 parecen más homogéneos que los del 98, que no siempre resultan típicos para esta demarcación.

Para el placer rápido:

★ **Morin père et fils
Meursault Les Genevrières 1998**

Compacto, sencillo, de duración y densidad medias, le falta algo de frescura y brillo. 2002-2004.

- ★ **Champy père et fils
Chassagne-Montrachet 1998**
Acidulado, esbelto, rectilíneo; un vino fiable. 2001-2004.

- ★ ☆ **Louis Latour
Puligny-Montrachet Les Folatières 1997**
Notas de miel; pleno en boca, redondo y ya bastante maduro, con acidez fresca: no es un prodigio de finura, pero resulta compacto y bastante denso. 2002-2006.

- ★ ★ **Bernard Morey et fils
Chassagne-Montrachet Les Embrazées 1998**
Dorado pálido; compacto, frutal, de densidad y duración medias. 2002-2006.

- ★ ★ **Antonin Guyon et fils
Meursault Les Charmes Dessus 1997**
Miel y limón en nariz; pleno en boca, bastante voluminoso y denso. 2002-2006.

- ★ ★ **Olivier Leflaive
Puligny-Montrachet Champ Gain 1997**
Jugoso y afrutado, de consistencia media y final marcado por la madera; vino de factura moderna. 2002-2006.

- ★ ★ ☆ **Domaine Leflaive
Puligny-Montrachet Les Folatières 1998**
Las difíciles condiciones meteorológicas afectan algo a esta cuvée: se echa algo en falta la finura que da fama a este terreno. En boca es ancho, pleno, pero de duración media, con notas finales de frutas exóticas. 2002-2006.

- ★ ★ ☆ **Château Génot – Boulanger
Chassagne-Montrachet Les Vergers 1997**
Pleno en boca, redondo, ya asombrosamente maduro a pesar de la casta y aspereza de los ácidos; un vino fiable y gustoso. 2001-2006.

- ★ ★ ★ **Louis Jadot
Chassagne-Montrachet Morgeot 1997**
Nariz seductora de frutas exóticas, piña, vainilla, manzanas Golden, miel; suave y pleno en boca, abundante y prolongado, ya asombrosamente maduro, buena acidez a pesar de la abundancia; un vino agradable y gustoso con buen potencial. 2001-2006.

Vinos que deben madurar más tiempo:

- ★ ★ **Domaine Michel Morey Coffinet
Chassagne-Montrachet Les Caillerets 1998**
Nariz mineral y marcada por la madera; en boca es compacto, con casta, de densidad media, áspero, final algo seco. 2004-2008.

- ★ ★ **Bouchard Père & Fils
Meursault Les Gouttes d'Or 1997**
Notas de miel, membrillo: jugoso en boca, frutal, acidez viva. 2002-2008.

- ★ ★ **Chartron & Trebuchet
Meursault 1998**
Dorado mate, pálido; nariz recatadamente especiada; compacto en boca, vigoroso, áspero; en este estadio es todavía un vino muy cerrado que resulta algo rústico, pero posee un buen potencial de evolución. 2003-2008.

- ★ ★ ☆ **Doudet – Naudin
Chassagne-Montrachet Les Morgeots 1998**
Dorado pálido; notas de humo, roble; jugoso y fresco en boca, acidez con casta, abundante madera en el final; un vino extraordinariamente bien hecho. 2003-2008.

- ★ ★ ☆ **Chanson père et fils
Puligny-Montrachet Hameau de Blagny 1998**
Notas de miel, eucalipto; en boca se percibe una frescura mineral y con casta, con desarrollo áspero, vigoroso y ligeramente amargo; un vino agradable aún cerrado. 2004-2010.

- ★ ★ ☆ **Chartron & Trebuchet
Puligny-Montrachet Clos du Cailleret 1998**
Dorado pálido; nariz seductora; jugoso y fresco en boca, elegante, largo; un vino complejo que impresiona. 2003-2008.

- ★ ★ ☆ **Chartron & Trebuchet
Puligny-Montrachet Les Folatières 1998**
Dorado pálido; nariz seductora, notas florales; jugoso, denso, final prolongado marcado por una discreta nota amarga. 2003-2010.

- ★ ★ ☆ **François Chauvenet
Puligny-Montrachet Champ Gain 1998**
Buena acidez, final de pomelo algo estricto, aún marcado

por la madera, agradablemente amargo y, por ello, pleno; tiene casta y un cierto potencial, pero aún se muestra muy cerrado. 2003-2010.

- ★ ★ ☆ **Michel Morey Coffinet
Chassagne-Montrachet Les Farendes 1997**
Nariz magnífica con abundantes capas, notas de humo, tabaco, menta, cítricos; vivo y fresco en boca, de concentración media; se disfruta. 2003-2008.

- ★ ★ ★ **Bernard Morey et fils
Chassagne-Montrachet Morgeot 1998**
Dorado luminoso; nariz especiada, eucalipto, vainilla, angélica; componentes minerales; vigor y casta en boca, fresco y largo, buena acidez; un vino moderno, gustoso y agradable procedente de una de las bodegas más fiables de la denominación. 2003-2008.

- ★ ★ ★ **Roux père et fils
Meursault Clos des Poruzots 1998**
Nariz vigorosa y especiada, cítricos, vainilla, bonito componente mineral; en boca es pleno, abundante, con casta y buena duración: un vino aromático, jugoso, extraordinariamente bien hecho. 2003-2008.

- ★ ★ ★ **Champy père et fils
Puligny-Montrachet Les Chalumaux 1997**
Nariz sorprendente de trufas blancas, nueces y setas (“cuerno de la abundancia”); marcadamente jugoso en boca, acidez áspera y vigorosa que prolonga el final; un vino honesto, con carácter, que resulta muy tradicional pero precisamente por ello interesante, apropiado para comidas recias, aves de caza o pastel de setas. 2003-2009.

- ★ ★ ★ **Chartron & Trebuchet
Puligny-Montrachet Clos de la Pucelle 1998**
Especias orientales en nariz; jugoso y fresco en boca, con casta y duración; un vino excelente muy bien trabajado. 2003-2010.

Las estrellas:

- ★ ★ ★ ★ **Michel Morey-Coffinet
Chassagne-Montrachet La Romanée 1998**
Michel Morey-Coffinet, el primo de Bernard Morey, embotella desde 1995 vinos con su nombre. Con tal éxito que hoy ya es uno de los productores “imprescindibles” de la región. Su La Romanée 98 nos ha gustado particularmente: aromas de vainilla, cítricos; jugoso en boca, acidez áspera, madera perfectamente ajustada; un vino agradable, vivo, con casta, que no sólo posee plenitud sino también elegancia. 2002-2008.

- ★ ★ ★ ★ **Michel Bouzereau et fils
Meursault Genevrières 1997**
Uno de los vinos más agradables de la cata, procedente de una casa bien conocida: nariz prometedora de múltiples capas, afrutado y jugoso, rico y prolongado: irresistible, magnífico. 2002-2008.

- ★ ★ ★ ★ **Domaine Leflaive
Puligny-Montrachet Clavaillon 1998**
(Muestra de barrica). Nariz vigorosa de múltiples capas; maravillosamente pleno y redondo en boca, aromas seductores, duración jugosa; gusta por su duración, su riqueza y su fogsosidad. El secreto de este vino excepcional es lo reducido de la producción (125 hl/ha!). 2003-2008.

- ★ ★ ★ ★ ★ **Domaine Leflaive
Puligny-Montrachet Les Pucelles 1998**
Extraordinariamente bien conseguido este año, con hechuras de Grand cru. Nariz excelente, algo de eucalipto, menta, picea, lima; frescura, casta y duración en boca, agradable nota amarga, con tanta elegancia como casta: un vino grandioso. 2003-2015.

★★★★★ **Domaine Leflaive Puligny-Montrachet Les Pucelles 1998**
Extraordinariamente bien conseguido este año, con hechuras de Grand cru. Nariz excelente, algo de eucalipto, menta, picea, lima; frescura, casta y duración en boca, agradable nota amarga, con tanta elegancia como casta: un vino grandioso. 2003-2015.

Para sibaritas que sólo se conforman con lo mejor: Los Grands crus: Montrachet & Cía.

El viñedo Montrachet proporciona unos vinos de un formato muy especial, que en su juventud resultan densos y abundantes, pero solo despliegan sus auténticas cualidades a medida que maduran. Hay que permitirse al menos una vez en la vida un Montrachet, Bâtard o Chevaliers maduro, pero sin olvidar que solo la paciencia lleva a la culminación. En cualquier caso, los vinos del 98 parecen más próximos a la madurez que los del 97, que resulta imprescindible guardar al menos durante 10 años en la bodega.

★★★ **Chartron & Trebuchet Clos des Chevaliers 1998**
Pleno y abundante en boca, sin la casta acostumbrada pero con mucho cuerpo, aunque el final es algo corto; un Chevaliers bueno que podrá beberse ya dentro de muy poco. 2004-2010.

★★★★★ **Chartron & Trebuchet Bâtard-Montrachet 1998**
Notas minerales y especiadas, helecchos; pleno y abundante en boca, fresco, con casta, prolongado: más mineral que los Chevaliers de la misma casa y año, lo que, cuando menos, resulta poco frecuente. Muy recomendable esta añada. 2006-2015.

★★★★★ **Olivier Leflaive Criots-Bâtard-Montrachet 1997**
Nariz muy marcada por la madera, albaricoque; compacto en boca, denso, acidez áspera, final de compota de frutas y una agradable nota amarga; posee carácter y fuego, aunque no mucha finura. 2004-2013.

★★★★★ **Bouchard Père & Fils Chevalier-Montrachet La Cabotte 1997**
Dorado pálido; nariz prometedora aún muy juvenil; ya apuntan la casta, la frescura y el nervio del terreno, magnífica duración y gran finura; un vino refinado, vivísimo, magnífico, que bajo ningún concepto debe descorcharse antes de tiempo. 2005-2015.

★★★★★ **Domaine Leflaive Bienvenues-Bâtard-Montrachet 1998**
Aromas especialmente impresionantes y seductores, miel de acacias y brioche; en boca es pleno, con gran casta, y muy, muy largo, aunque jugoso y lleno de fruta, final con notas magníficas de melocotón blanco y pomelo: el disfrute en estado puro. 2005-2020.

★★★★★ **Domaine de la Romanée – Conti Montrachet 1998**
(Muestra de barrica) Nariz auténticamente increíble con notas de miel y chocolate blanco; especialmente pleno y abundante en boca, rico, jugoso y largo a pesar de su riqueza casi inverosímil comparable a la de un vino

dulce, con final de bayas cocidas. 2004-2020.

★★★★★ **Domaine de la Romanée – Conti Montrachet 1997**
Color dorado verdoso; aromas muy seductores que recuerdan a las avellanas y la vainilla: pleno e infinitamente largo en boca, denso, vivo y abundante, perfectamente equilibrado y tan gustoso como un cuenco de frutas maduras por el sol; posee plenitud, frescura, casta y elegancia; casi perfecto. 2005-2020 y más.

Los opulentos Grand crus de la colina imperial: Corton-Charlemagne y Corton-Vergennes

Con más de 200 hectáreas, la colina de Corton es la mayor región de Grands crus de Borgoña. Sin embargo, está dividida en innumerables Climats (“climas”). Tradicionalmente, la denominación Corton-Charlemagne -que se aplica a unas 70 hectáreas- está reservada a los blancos. Algunas parcelas (por ejemplo les Vergennes) producen vinos de ambos colores y pueden llevar opcionalmente la denominación Corton-Charlemagne o la del Climat correspondiente. Un Corton clásico es especiado, opulento, vigoroso, pero con casta y viveza. Debe madurar al menos entre seis y ocho años para desplegar toda su gama de aromas.

★★ **Jean Boillot Corton-Charlemagne 1998**
Membrillo y crema de vainilla, manzanas cocidas: pleno, nota marcada de sobremaduración, seguida por una acidez sorprendente; aún debe encontrar su equilibrio. 2004-2008.

★★ **Doudet – Naudin Corton-Charlemagne 1997**
Un Corton-Charlemagne de tipo ligero y gustoso, de concentración media, con aromas seductores ya desarrollados, menta y canela, compota de manzana, mantequilla, chocolate blanco, naranja; para un placer rápido. 2004-2008.

★★ **Chanson père et fils Corton-Vergennes 1998**
Aromas de vainilla, miel, roble; pleno y abundante en boca, carnoso, oleoso, agradable nota amarga, final con las notas de crema de vainilla propias de la madera; no especialmente vivo pero bastante denso, aunque todavía puede madurar. 2004-2008.

★★☆ **Chanson père et fils Corton-Charlemagne 1997**
Nariz en maduración, notas de miel, compota, ciruelas amarillas, eucalipto; redondo en boca, acidez buena, más bien reservada; ya bastante evolucionado: un Corton-Charlemagne gustoso que dará alegrías muy pronto pero que aún puede madurar algo. 2004-2010.

★★★ **Chanson père et fils Corton-Vergennes 1997**
Roscos de vainilla y crema de mantequilla en nariz; redondo y pleno en boca, jugoso, prolongado; un vino con tanta opulencia como casta, pleno, rico y aun así jugoso. 2004-2012.

★★★ **Château Génot – Boulanger Corton-Charlemagne 1997**
Afrutado en nariz, pera y pomelo; equilibrado, sabroso,

maduro, buena acidez; un vino bien hecho, aunque en un tono algo “comercial”; gustoso. 2004-2012.

★★★★ **Antonin Guyon et fils Corton-Charlemagne 1997**
Color dorado mate; especiado tanto en boca como en nariz, compacto, áspero, pleno; aún cerrado, pero muy prometedor: robusto y lleno de carácter, le es imprescindible madurar. 2007-2017.

★★★★ **Bonneau du Martray Corton-Charlemagne 1997**
Dorado pálido; casta y frescura tremendas, acidez viva, duración y aspereza poco frecuentes: un vino magnífico, pero que no debe consumirse bajo ningún concepto antes de 10 años. 2010-2020.

★★★★ **Champy père et fils Corton-Charlemagne 1997**
Reservado en nariz, eucalipto; vigoroso en boca, concentrado, con casta, acidez viva, agradable nota amarga, final largo; jugoso, carácter intenso, con futuro: muy apto para acompañar aves. 2008-2020.

★★★★ **Chartron & Trebuchet Corton-Charlemagne 1998**
Nariz muy agradable, notas afrutadas, almendras; fresco y pleno ya en el inicio, abundante, opulento, maderas aún presentes pero no excesivamente dominantes, acidez muy bien ligada. ¡Así debe ser un Corton-Charlemagne! 2006-2015.

★★★★☆ **Louis Jadot Corton-Charlemagne 1997**
Nariz aún muy reservada; la primera impresión es la de un vino aún muy cerrado, increíblemente compacto, pleno, incluso áspero, dominado por la estructura y la densidad; un producto magnífico hecho para el futuro. 2005-2015.

★★★★★ **Domaine Bertagna Corton-Charlemagne 1997**
Muy reservado en nariz; con toda la casta, duración y frescura de un gran Corton-Charlemagne; abundante fruta, estructura jugosa, discreta nota amarga; un vino muy agradable. 2004-2017.

Premiers crus buenos de zonas menos conocidas:

Quienes no quieran pagar una fortuna también pueden encontrar borgoñas blancos interesantes en Beaune, Pernand-Vergelesses o (un consejo confidencial) Saint-Aubin:

★ **Hubert Lamy Saint-Aubin Clos de la Chatainière 1998**
Aroma de manzanas verdes: compacto, de densidad y duración medias; un vino fiable. 2002-2006.

★ **Chanson père et fils Savigny Marconnets 1997**
Compacto, de estructura y duración intermedias; un vino fiable. 2000-2004.

★☆ **Bouchard Père & Fils Beaune Clos Saint-Landry 1998**
Uvas crespas en nariz; fresco y afrutado, más bien esbelto, con acidez recatada y mineral; un vino agradable, equilibrado, que ya puede disfrutarse desde ahora. 2000-2003.

★☆ **Chanson père et fils**

Beaune Clos des Mouches 1998
Notas de pera madura y piña en nariz; en boca es maduro, redondo, de acidez reservada; potencial medio. 2000-2004.

★☆ **Chanson père et fils Pernand-Vergelesses Les Caradeux 1997**
Jugoso en boca, áspero, fresco, no sin elegancia, final algo marcado por la madera (café con leche); un vino fiable bien hecho. 2001-2006.

★☆ **Olivier Leflaive Saint-Aubin en Remilly 1998**
Oro pálido; membrillo y vainilla; vigoroso en boca, frescor áspero y afrutado, acidez con casta; un vino bien hecho y fiable. 2002-2006.

★★ **Domaine Jacques Prieur Beaune Clos de la Feguine 1998**
Bonita paleta de notas de madera y fruta en nariz; jugoso en boca, densidad media, especiado, acidez buena y perceptible, final marcado por la madera; no es un prodigio de tipicidad, y la madera resulta algo excesiva, pero la factura es extraordinaria. 2002-2008.

★★☆ **Rapet père et fils Pernand-Vergelesses 1998**
La nariz reservada de un vino recién embotellado; pleno y abundante en boca, plenitud aterciopelada y madura combinada con un frescor cosquilleante, notas de pomelo rojo al final; un vino excelente con potencial. 2002-2007.

★★★ **Chanson père et fils Beaune Clos des Mouches 1997**
Jugoso y fresco en boca, con magnífica acidez que proporciona a este vino agradable una duración maravillosa. 2002-2008.

★★★ **Bernard Morey et fils Saint-Aubin Les Charmois 1998**
Nariz especiada, tila, manzanilla, anís y vainilla; jugosidad y casta en boca, frescor vivo y juguetón, excelente estructura de ácidos, final de limón muy largo; a quien le guste la acidez le pasionará este vino. 2004-2010.

★★★ **Chartron & Trebuchet Saint-Aubin La Chatainière 1998**
Nariz afrutada, pomelo y manzanas verdes; en boca es vivo, fresco, jugoso y prolongado; excelente. 2004-2008.

★★★ **Domaine Bertagna Vougeot blanc 1997**
Color dorado pálido; nariz agradable, prometedora, herbácea y floral, anís, menta; jugoso y fresco en boca, vivo y prolongado; magnífica frescura, un vino excelente. Se le puede reprochar un cierto aire de caramelos, pero no se puede negar que resulta un placer. 2001-2006.

★★★☆ **Jacques Prieur Beaune Champs Pimont 1997**
Oro pálido; abundante madera en nariz; acidez acerada, jugosa y áspera ya en el inicio, que proporciona al vino duración, sabor y frescura; original, con mucho carácter. 2002-2008.



La bodega con la más alta tecnología termoeléctrica.



- SIN VIBRACIONES, SIN COMPRESOR
- SIN OLORES, SIN TUBERÍAS
- TEMPERATURA UNIFORME
- HUMEDAD CONSTANTE
- OSCURIDAD ABSOLUTA
- BOTELLEROS INDIVIDUALES
- CONSUMO ÍNFIMO (20 W)
- ARTESANÍA EN ROBLE MACIZO
- IRROMPIBLES
- DESDE 40 A MÁS DE 500 BOTELLAS

OAK s.l.

C/ Segundo Anca, 2.
28023 Madrid
Tel. 91 307 61 79 / 607 888 749
Fax 91 307 67 69
http://www.oak.es/
e-mail: oak@oak.es

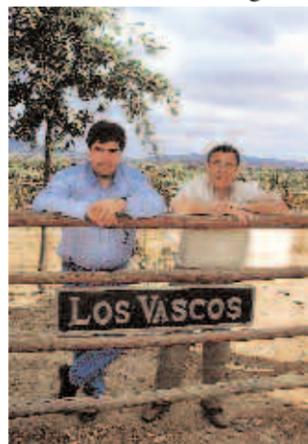
El "Superpremium" de Los Vascos

Lafite-Rothschild, casa matriz de Los Vascos, en Chile, ha optado por los tintos de Cabernet Sauvignon. Jürgen Mathäss, director de la edición alemana de Vinum, pudo catarlos en primicia para nuestros lectores.



Después de muchos años en los que la bodega filial de Lafite-Rothschild, Los Vascos, especializada en Cabernet-Sauvignon, vendía sobre todo vino sin crianza en madera, el barón Eric de Rothschild ha lanzado por primera vez un vino "Superpremium" del año 1996, con el nombre "Le Dix de Los Vascos".

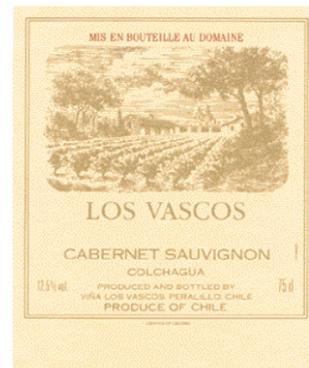
Las dos añadas 1996 y 1997 se presentaron simultáneamente en Santiago de



Claudio Naranjo y Gilbert Rokvam de Viña Los Vascos.

Chile. El barón Eric de Rothschild declaró a VINUM: "Hace varios años que se está experimentando en esa dirección. Pero primero queríamos ver hasta qué nivel de calidad podíamos llegar nosotros, por un lado, y las demás bodegas de calidad de Chile, por otro. Hasta las añadas 1996 y 1997 no estuvimos lo suficientemente satisfechos como para autorizar la distribución del vino. Sin embargo, el de 1998 será aún mejor".

El Dix procede de los viñedos mejores y más antiguos de la finca situada en el valle de Colchagua. Se trata de un Cabernet-Sauvignon monovarietal, obtenido a partir de una producción de unos 6.000 litros por hectárea. El vino está criado en roble Allier nuevo. El valle de Colchagua está dando cada vez más que hablar en los últimos años gracias a sus tintos. También Clos Apalta y Montes Alpha "M" proceden de este valle cálido de noches frescas.



1996

Vino rico en matices, que resulta casi ligero, con aroma de frutos oscuros, violetas y chocolate, estilo elegante en boca que recuerda al burdeos, taninos muy finos. 15,5

1997

Frutosidad madura, ahumada, oscura, pero en conjunto agradablemente armoniosa, más vigoroso que el 96 pero también menos estructurado (como les ocurre a muchos vinos del 97), fácil de beber, taninos maduros. 15,5

1998

(prueba de barrica)

Muy francés en toda su expresión: el arte de hacer lo mejor a partir de una añada más bien menor; fina frutosidad de cereza con algo de frambuesa; delicadamente acidulado en nariz, estructura fina, los taninos aún necesitan algo de tiempo. 15 aprox.

1999

(prueba de barrica)

Un vino muy prometedor, seguramente será el mejor Dix producido hasta ahora; ahumado, aroma profundo, bastante masculino para ser un vino chileno de una añada bien madurada; aromas de ciruela, chocolate en boca, taninos suaves; fina acidez en el postgusto. 16 aprox.

Los dominios de la reina Syrah

Ha sido un buen vistazo a tres denominaciones del Ródano Norte, zona donde la uva Syrah se manifiesta en todo su esplendor. La cata ha gozado del denominador común de la calidad: potencia y complejidad aromática y un paladar de gran estructura y cuerpo, no por ello exento de finura.



Jean-Luc Colombo, farmacéutico de Marsella, uno de los bodegueros de mayor proyección internacional en el Ródano Norte.

Un heterodoxo grupo de conocedores me invitó a una de sus catas esplendorosas, tan bien organizadas y amenas, que es muy difícil negarse a asistir. Los temas que eligen son muy diversos: en ellas solamente caben las grandes botellas, las comarcas que tradicionalmente han elaborado vinos míticos. Como el precio de cada botella suele estar a la altura de su valor, estas catas se pagan dividiendo el coste entre los asistentes. En esta ocasión se cataron algunos de los grandes vinos del Ródano Norte que se pueden encontrar en España.

El valle del Ródano nos regala uno de los vinos más viriles y difíciles de todo el mundo. En el tramo comprendido entre Vienne y Valence se encuentra la Syrah como reina absoluta, donde mejor se expresa esta siempre difícil variedad. En este recorrido pasamos por la pequeña "Appellation d'Origine Contrôlée" Côte Rôtie, en la ladera occidental del río y en la punta norte, donde comienza la "Côte

du Rhone". Es una pequeña denominación de escasamente 100 ha., con las subzonas llamadas la Brune y la Blonde. En esta cata también han estado los vinos de la diminuta Appellation Cornas, (75 ha. de viñedo). En ella se encuentra el siempre polémico Jean-Luc Colombo, en cuyos vinos se percibe el espíritu de renovación, desde el aspecto exterior -con una etiqueta novedosa y de renuncia a la forma clásica de la botella- hasta el diseño del vino que recuerda en algunos rasgos a los modernos australianos o californianos. Muy cerca, la mítica Hermitage nos hace gozar con sus magníficos vinos de los productores Jean Jaboulet, Sorrel y el gran vino de Jean-Louis Chave. Todos los vinos catados encierran la calidad y sobre todo la gran personalidad de la cepa Syrah. Pero admítanme un consejo: si alguien anda corto de tiempo, de medios o simplemente ha tenido la dicha de hallar una botella del maravilloso y succulento hermitage de Domaine Chave, que lo deguste, lo goce y lo exprema hasta el final.

Bartolomé Sánchez

★★★☆☆

Cornas A. Clape 95
A. Clape

El color destaca por su limpidez y su bonito rojo cereza. Es un vino muy armónico, tanto en nariz, donde mantiene unos aromas interesantes de fruta madura (melocotón, frambuesa), de flor y un toque de aceituna, todavía por definirse totalmente, como en boca que resulta equilibrado, sabroso y muy clásico. 2000-2005.

★★★☆☆

Cornas Cuvée
Les Vieilles Fontaines 97
Alain Vogue

Algo abierto de color. Es un vino que acusa en exceso la juventud, con buena frutosidad. Tiene cuerpo en boca y cierta astringencia, debido a un tanino poco evolucionado. Para consumirlo se debería esperar a su mejor momento, no antes del próximo año. 2001-2008.

★★★☆☆

Cornas J. L. Colombo 94
Jean-Luc Colombo

Su estilo es nuevo hasta en el envase. Bastante reducido, cuando por fin respira resalta su excelente madera, y se descubren notas de pólvora, de lana mojada y fruta madura; inada de aceitunas! Importante expresión tánica que agranda el paso de boca; se nota una acidez viva que le da buena esperanza de vida. 2000-2005.

★★★☆☆

Côte Rôtie Château D'Ampuis 96
Château D'Ampuis

Atractivo color, capa media. Mucho más abierto de aromas que los vinos del resto de la cata. Fragantes notas de cassis, junto con recuerdos de pólvora, cuero, un toque lejano de madera. Sorprende por la suavidad inicial, después saca su cuerpo, su brío, cierta astringencia proporcionada por un tanino maduro pero muy entero. 2000-2008.

★★☆☆

Côte Rôtie Cuvée Terroirs 97
R. Rostaing

Un poco abierto de color. Despliega un buen abanico aromático con sus notas frutosas, de ciruela pasa, lácteos y un toque balsámico. En boca no tiene el "punch" al que nos tiene acostumbrados otros años pero conserva la raza. Muy joven todavía. 2000-

2005.

★★★★☆

Côte Rôtie E. Guigal 96
E. Guigal

Cerrado, debe airearse antes. Después soltará su corta andanada aromática, fruta madura y tonos lácteos. Mejor en boca, muestra un cuerpo equilibrado y cierto amargor agradable. 2000-2005.

★★★★☆

Côte Rôtie La Mouline 94
E. Guigal

Profundo color picota. Muy expresivo, acaricia con su fruta confitada, con un toque especiado; notas de cuero y aceituna apenas perceptibles, con un potente despliegue de alcohol. De gran persistencia en boca, en parte debido a su brillante tanino maduro. Le queda mucho por evolucionar: por ahora solo para quien le guste las emociones fuertes. 2002-2010.

★★★★☆

Hermitage Domaine J. L. Chave 96
Jean-Louis Chave

Cubierto de color. Maravilloso equilibrio de aromas entre la variedad y la madera. La nota frutosa, el toque floral medido, el recuerdo mineral se funden con el sutil ahumado, con las especias o un apunte de cuero finísimo. Tiene gran estructura, un tanino de seda y una profundidad que llega al alma. Sencillamente prodigioso. 2001-2011.

★★★☆☆

Hermitage La Chapelle 94
Jean Jaboulet

Un vino con raza, de complejísima nariz: empieza mostrando notas de aceitunas, recuerdos minerales, y un toque de cuero. Además se muestra corpulento en boca, con un tanino granuloso y maduro. Con un final un tanto amargoso, amplio y largo. 2000 a 2010.

★★★★☆

Hermitage Le Gréal 97
M. Sorrel

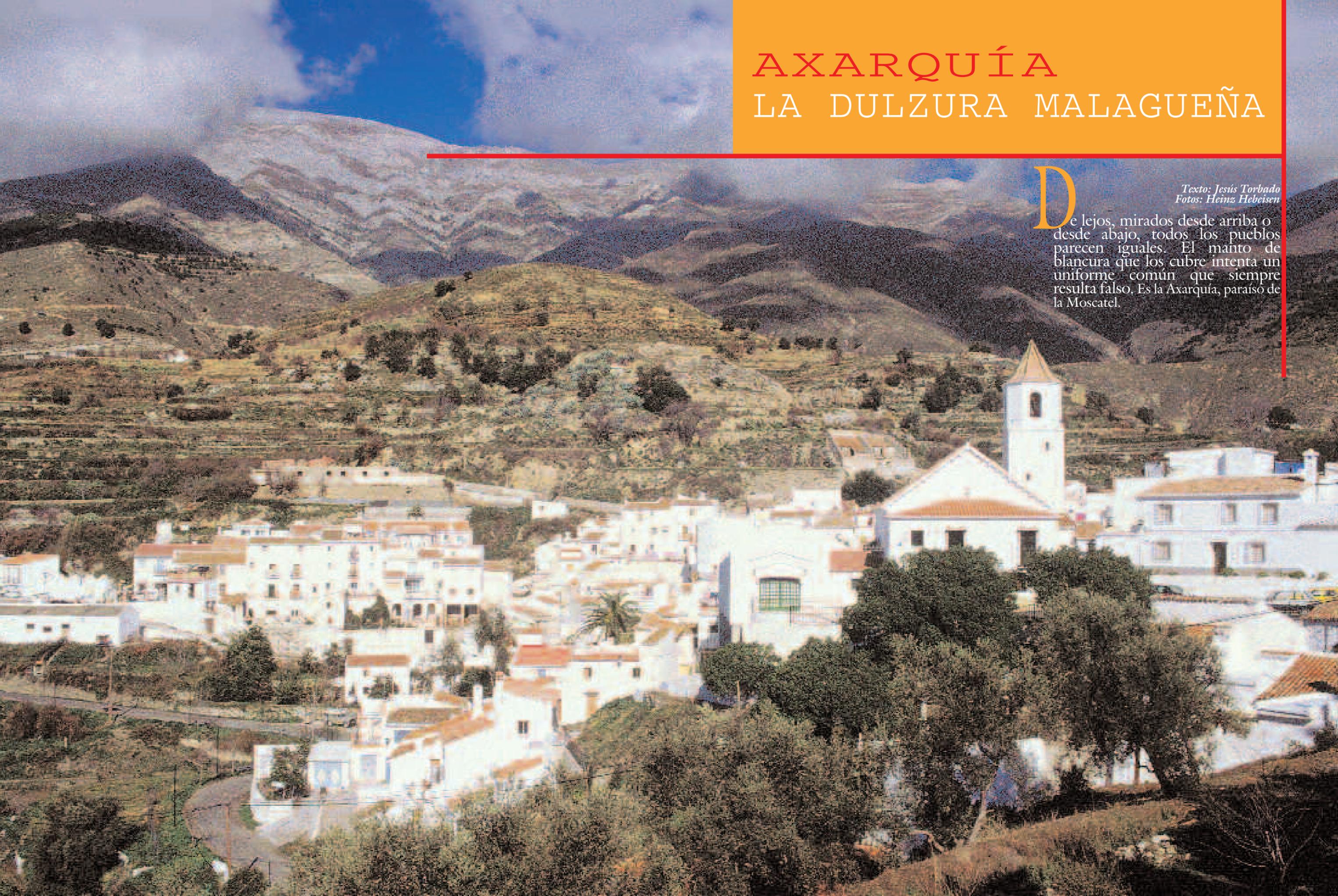
Cargado de aromas primarios todavía, notas de fruta carnosa, un toque de violeta, un recuerdo dulzón de regaliz. Su mejor característica es la enorme concentración de sabores, sin duda el más concentrado del 97 en esta cata. Todavía un poco agresivo en estos momentos, pero a juzgar por su gran potencial, evolucionará sin duda hacia un vino exquisito y pleno de sabores. 2001-2011.

AXARQUÍA

LA DULZURA MALAGUEÑA

*Texto: Jesús Torbado
Fotos: Heinz Hebeisen*

De lejos, mirados desde arriba o desde abajo, todos los pueblos parecen iguales. El manto de blancura que los cubre intenta un uniforme común que siempre resulta falso. Es la Axarquía, paraíso de la Moscatel.





Muchos de esos cortijos campestres y aislados tienen a su vera, como una alfombra del pretérito, los secaderos de uva, recintos inclinados de arena, enmarcados por piedras enjalbegadas, casi siempre mirando al soleado sur

Grandes o chicos, amarrados a las laderas, hundidos en los valles o en las horcaduras del monte, asentados en las cumbres, arropados por yermos pedregosos de pizarra o por arbolado fértil, todos respiran una misma atmósfera luminosa, apacible, sensual y abierta. Pero no; no son todos iguales. Cada uno tiene su carácter; cada cual, su alma. Algunos de los más notables -la mayoría, en realidad- empiezan a padecer un raro y vigoroso colonialismo que va poco a poco cambiando su substancia y diseñando un futuro distinto. Más rico, sin duda. Turistas residenciales ocupan casas y campos de agricultores de cien generaciones.

Muy temprano se detiene el viajero en la plazoleta de Canillas de Albaida. Salvo los camareros que trajinan en un bar ya con cierta prestancia costasoleña, el territorio público pertenece a varios grupos de personas llegadas de lejos. Nadie toma café para el desayuno, a hora tan temprana, sino cerveza y botellas de vino de blanco. Son ingleses, alemanes, daneses, letones... Sentados entre los muros blanqueados, miran indolentes el paso de la vida y de las gentes del pueblo que acuden a sus trabajos mañaneros.

-Los guiris beben vino a cualquier hora. Vino blanco sobre todo. A cualquier hora, ya le digo.

Así se explica Manuel, que ha dejado a una mula trabada junto a una hermosa y rica fuente. Una mujer marroquí llena su cántaro con parsimonia: Khaira lleva muchos años casada con un vecino del pueblo, pero no se ha despojado todavía de su velo musulmán, tan útil en estas tierras soleadas. Por aquí al menos la mitad de los varones se llama Manuel, Antonio, Miguel... En la barra, este Manuel labrador pide un aguardiente anisado, de los que fabrican en Rute. Solamente en Periana sobrevive, ya como museo, un alambique del siglo pasado, el de José Manuel Pascual. La matalaúva, el anís, crece lejos de aquí y las viejas destilerías se han enraizado en tierras cordobesas.

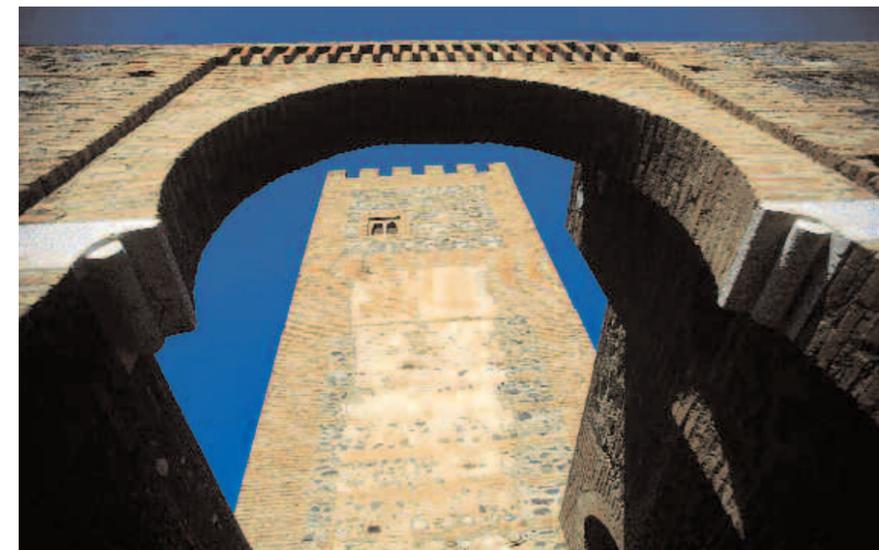
Cuando sale uno de la autovía aún inconclusa, entre Málaga y Nerja, la carreteras que trepan desde las playas hacia los montes resultan complicadas: muchas curvas, desprendimientos, tramos estrechos... Todo esto es la Axarquía, "las tierras de oriente". Se alternan olivos, encinas, laderas de cereal y viñas. En los valles más fértiles y húmedos se apiñan naranjos, aguacates, melocotoneros, mangos, chirimoyos, papayas..., los grandes lujos de las frutas tropicales que se venden tan bien.

Quizás eso explica la extemporánea convivencia de brillantes todoterrenos que dibujan las curvas a velocidad suicida y el amable

caminar de mulos y burros con sus patrones en los lomos. Lentos, con la ventaja de que su paso permite contemplar a gusto tan soberanos paisajes. Y de animarse con la compañía de un perro.

Pero en las afueras de Cómputa y de Frigiliana se advierte sin duda que los vehículos mecánicos han derrotado con claridad a los animales. Su paso entre las empinadas, estrechas, irregulares callejuelas es muchas veces imposible: fueron trazadas para cabras y acémilas. Desde hace unos quince años, los montes se han ido llenando de casitas solitarias que ocupan por lo general extranjeros jubilados o escondidos aquí. Se abastecen muchas veces de energía con la ayuda de un generador eléctrico y de agua gracias a los camiones-cuba.

Aunque la mayoría muestra mucha indiferencia hacia el idioma en que se entienden sus vecinos, y hasta pretenden que aprendan inglés para comunicarse con ellos, a veces, el calor de unas copas les suelta la lengua. Desmond había sido espía en Madrid, agente doble, durante la última Guerra Mundial. Incluso ha escrito un libro con sus memorias. Patrick trabaja como médico en Londres y viaja todas las semanas junto a su familia;



tiene a los niños -rubios, pálidos- en la escuela del pueblo. La gorda Sonia, holandesa, canta ópera por el mundo. En las largas temporadas de descanso se refugia en su hermosa casa de la Axarquía. La escocesa Heulyn es nada menos que delegada para España, Francia y Portugal del sultanato de Omán. Y así en adelante.

Muchos de esos cortijos campestres y ais-

Torre del Homenaje del castillo árabe de Vélez Málaga



Con frecuencia, desde la carretera de las alturas, se ve hacia el sur la patena azul del mar.

lados tienen a su vera, como una alfombra del pretérito, los secaderos de uva, recintos inclinados de arena, enmarcados por piedras enjalbegadas, mirando casi siempre al soleado sur. Cuando están agrupados hasta una docena de ellos, como en Moclinejo, parecen grandes tumbas durmiendo al sol. Tumbas de reyes, al menos. Puede que estuvieran aquí hace mil años, cuando el rey moro Idris II se deleitaba ya con el xarab almalaquí, el dulcísimo jarabe malagueño. O hace sólo quinientos, cuando los Reyes Católicos crearon la Hermandad de Viñeros. Los asaltos del oidio en 1851 y de la filoxera en 1876 arrasaron las plantaciones, pero a principios de este siglo se recuperaban y tenían ya una Reglamentación de la Denominación de Origen.

Detrás de esas paseras se levantan todavía los viejos cortijos de piedra, blanqueados muchos. Con sus cuadras, su horno, sus patios emparrados... Sólo unos pocos pertenecen a las familias que continúan trabajando el moscatel en los pequeños minifundios de las laderas.

Ocurre lo mismo en el corazón de muchos pueblos. Letreros de azulejo indican en Frigiliana que la casa pertenece a un Johannsen, a una Erika. Escandinavos sobre

todo.

Sin embargo, en El Borge, en Macharaviella, en Cómputa se ven todavía las laderas cuajadas de cepas. Un tipo, de nombre Juan, se sienta en la amable terraza pegada a la carretera de Cómputa y explica por qué ha abandonado los cultivos y por qué otros, en vez de arar (con animales, pues los tractores no pueden moverse por las pendientes) echan polvos para matar las yerbas, y también otros polvos azules para conservar el vino, porque ya escasean las bodegas subterráneas. Era realmente muy duro subir y bajar con la carga por esos viñedos casi verticales.

-Los que vienen compran mucho. Lo que sea.

Desde luego, venden botellas y garrafas por todas partes, -y miel, cestillos de pasas, pan de higo-, aunque muchos viticultores entregan directamente sus cosechas a las grandes bodegas malagueñas: López Hermanos sobre todo, fundada en 1885, la de Pérez Texeira, la de Laríos... En ellas hay sabiduría para elaborar los buenos moscateles de uva de la Axarquía y de Manilva, que queda al otro lado de la provincia.

En Alcaucín, donde casi todo el mundo se dedica al extraordinario aceite verdial, Agustín tiene plantada media ladera de uva

En Vinoble 2000 tienen una cita también con

aura

Les presentara *Albana di Romagna Passito • Vin Santo*
los grandes *Occhio di Pernice • Barolo Chinato*
vinos nobles de *Brachetto • Recioto di Gambellara*
Italia *Picolit • Le Pasulle • Recioto di Soave*
Moscadello di Montalcino • Angialis
Pomino Vin Santo • Moscato dell'Umbria
Sagrantino di Montefalco Passito
Fiano di Avellino Vendemmia Tardiva

De las míticas bodegas *Cesari Fattoria del Cerro • Dorigo*
Marchesi di Barolo • Librandi Pieropan
Frescobaldi • Feudi di San Gregorio
Fontanafredda • Ca' Bolani • Argiolas
Col d'Orcia

CALIDAD EN EXCLUSIVA

aura

AURA EXIMPORT S.L.
Tel. 91 345 08 20
Fax. 91 345 06 25



Bodegas Insulares Tenerife S.A. Tel.: 922 57 06 17
www.cistia.es/bod.ins.tfe/ E-mail: bitsa@cisti Fax: 922 57 00 43



Bodegas Francisco Casas S.A.

Paseo de San Cosme, 6 - 28000 Navacerrada - Madrid - España
Tel. +34 918 010 700 Fax +34 918 010 708
E-mail: fcasas@bodegasfrancisco.com www.bodegasfrancisco.com

sartorius



tinta forastera y ha logrado resultados magníficos. Casi a los pies de La Maroma, el picacho central de la Axarquía (dos mil metros), que ahora disfruta del estatus de parque natural. Cuenta este hombre joven que hasta hace media docena de años se dedicaba a la miel junto a su socio Fernando. Uno y otro salieron de la universidad madrileña para buscarse otra vida y radicarse en estos solitarios paraísos que poco a poco van poblándose en demasía. La doble dulzura de los vinos y del paisaje atrae a nuevos colonizadores.

Los paisajes montañosos cambian. A veces parecen sacados de los cuadros luminosos y vegetales de Evaristo Guerra o de los grandes frescos que está pintando infatigablemente en una ermita de Vélez-Málaga. Si Comares parece colgado del cielo en su picacho, como un buitre albino, Archez se refugia en un hondón; incluso su prodigiosa torre mudéjar parece desde arriba aplastada y ruin. El pobre embalse la Viñuela aguarda ansioso las avaras entregas de la lluvia. Claro que más a oriente, bajo la sierras de Tejera y Almijara, la aridez parece más grave.

Con frecuencia, desde la carretera de las alturas, se ve hacia el sur la patena azul del mar y las masas blancas de una incipiente aglomeración turística. Si Dios y los políticos no lo remedian, esta costa oriental malagueña acabará como la occidental. La voracidad y la codicia no descansan. Claro que las aldeas de los montes del interior resisten mejor el nuevo asedio. Y aunque los vinos generosos dan tanto trabajo, pendiente arriba, pendiente abajo, el dulzor de las uvas impone su antigua tentación.

Los vinos dulces de Málaga nacen principalmente en esta treintena de aldeas de la Axarquía, pero también entre Estepona y Manilva. La denominación de origen tiene una especie de corona por encima de Antequera, por donde la laguna de Fuente de Piedra, donde retozan los flamencos rosas. En esas tierras se da sobre todo la Pedro Ximénez, pero su estampa no se parece nada a las laderas del moscatel de Alejandría. Son dulzuras distintas. Y todas parecen haber absorbido la sustancia de estos claros paisajes.

GUÍA DEL VIAJERO

LA CINCO RUTAS. A fin de



Unido a los vinos de calidad

que el viajero pueda orientarse por los intrincados caminos de la montañosa Axarquía se ha establecido una serie de prácticas rutas. Los mapas se encuentran en las oficinas de turismo y los itinerarios aparecen señalizados.

1. Del sol y del aguacate. Va desde Rincón de la Victoria a Vélez-Málaga y se interna en Macharaviella, Iznate y Benamargosa. Hay buenas iglesias, yacimientos fenicios y, sobre todo, la alcazaba recién restaurada de Vélez.

2. Del aceite y los montes. En torno al pantano de la Viñuela, con visitas a Colmenar, Alfarnate y Periana. Detenerse en el nacimiento del río Vilo (y los restos de los baños árabes) y en el paraje natural El Alcázar, en Alcaucín.

3. Del sol y del vino. De Nerja a Frigiliana y de Torrox a Canillas de Albaida. Con Parada en Cómputa.

4. De la pasa. Centrada en El Borge, circula por los mejores pueblos paseros: Totalán, Almáchar, Cútar, Moclinejo...

5. Mudéjar. Para contemplar buenos ejemplos de arquitectura mudéjar en un marco señaladamente rural: Sedella, Salares, Archez, pueblos moriscos con estupendos alminares bautizados.

VISITAS

Numerosas arquitecturas notables en Vélez, incluyendo una casa en que se alojó Cervantes cuando fue liberado en Argel. El alambique de Periana. Museo de la pasa en Almáchar. Numerosos templos valiosos (Cútar, Moclinejo). Los pueblos de la costa, Colmenar y Frigiliana, el mejor cuidado de los conjuntos morisco-mudéjares.

GASTRONOMÍA

Ajoblaco de Almáchar. Coles mareás. Los pescados en toda la costa, especialmente los boquerones. Guisos de conejo. Choto y calabaza fritos. Tortas de Algarrobo. Entre los mejores sitios están el Mesón Mudéjar de Archez (Tel. 952 553 106), La Sociedad de Canillas de Aceituno (Tel. 952 518 292) y la histórica Venta de Alfarnate (952 759 388). Naturalmente, en la zona costera existen muchos restaurantes de interés. También en cada pueblo hay lugares acogedores o ventas en el camino.

ALOJAMIENTO

Villa Turística de la Axarquía, en Periana, Tel. 952 536 222; ideal para práctica de turismo activo. Hotel La Viñuela, junto al embalse, Tel. 952 519 214. Casa Pinta, en Sedella, Tel. 952 508 877. El Molino de los Abuelos (antigua almazara), en Comares, Tel. 952 509 301. La casa rural de Archez El Paisaje, Tel. 952 553 301. Varias casas rurales en Alcaucín, Tel. 952 510 005 y en Periana, Tel. 689 198 271.

COMPRAS

El mejor aceite, en la cooperativas de Mondrón y Periana. Pasas, miel, pan de higo, frutas en temporada; vinos a criadores locales en Cómputa.

Información: Turismo de la Axarquía, en Torre del Mar, Tel. 952 542 808. Consejo Regulador, en Málaga: Tel. 952 227 990.

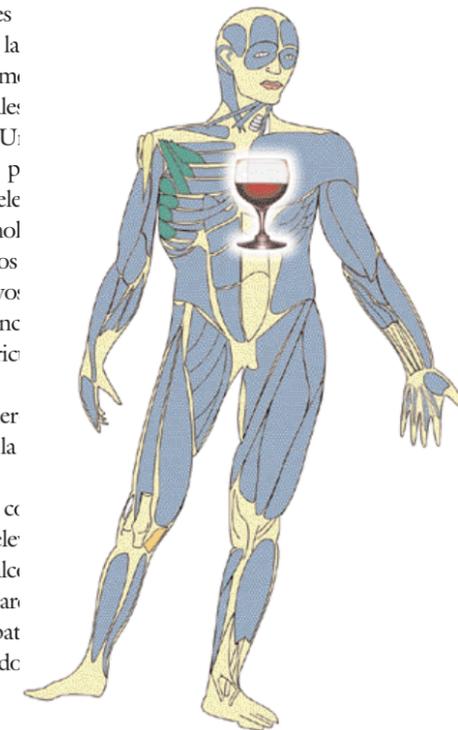
Beber (moderadamente) para vivir más y mejor

Numerosos estudios epidemiológicos muestran una relación inversa entre el consumo de antioxidantes naturales y la incidencia de enfermedad cardiovascular. La uva y, en particular, el vino son fuentes de antioxidantes para nuestro organismo, al haberse demostrado la asimilación de los flavonoides que contienen y su incorporación a las lipoproteínas de la sangre. Los flavonoles, por ejemplo la quercetina, son potentes antioxidantes y presentan una solubilidad característica, todo lo cual les permite proteger eficientemente a los lípidos de la peroxidación así como regenerar a otros antioxidantes, como las propias vitaminas E y C. De ahí que el estudio de las acciones de estos antioxidantes despierte mucha atención.

Palabras clave:
Vino, alcohol y salud

Desde hace largo tiempo el vino ha sido reconocido como bebida para acompañar la comida principal, y en Europa ha venido siendo utilizado por lo menos desde el siglo XVII como estimulante del apetito y ayuda digestiva. El alcohol contenido en el vino puede ser considerado como fuente primaria de calorías (1 gr. de alcohol proporciona 7 kcal). Las bebidas alcohólicas también proporcionan algunos micronutrientes como el hierro en el vino, aunque un consumo elevado de alcohol puede desplazar otros alimentos, y por lo tanto nutrientes, pudiendo ocasionar de este modo unas graves deficiencias de nutrición en la dieta de los bebedores inmoderados.

Es sabido que el consumo de alcohol origina resultados adversos tales como la cirrosis del hígado, accidentes de tráfico, heridas no intencionadas, alteraciones y la holismo mineral. Utilización de alcohol puede ser nociva para la función ventricular izquierda, y la ción un como de alcohol y la cardiopatía



ampliamente reconocida. Un consumo inmoderado de alcohol incrementa también el riesgo de hipertensión y apoplejía. Sin embargo, en los últimos años las investigaciones con respecto a los efectos del consumo de alcohol en la salud humana se han concentrado en los estudios de los beneficios del alcohol consumido en niveles moderados. Más de treinta estudios epidemiológicos han demostrado que la incidencia y la mortalidad por enfermedades cardíacas coronarias (CHD), así como la mortalidad total (altamente influenciada por la mortalidad a causa de las CHD por la

alta frecuencia y la letalidad de estas enfermedades) son menores entre los bebedores moderados que entre los no bebedores; es más, algunos estudios han demostrado la relación entre el consumo de vino y la incidencia de enfermedades cardíacas y el consumo de alcohol. El número de casos de enfermedades cardíacas ha demostrado también que la relación a la incidencia de apoplejía, y en especial las apoplejías isquémicas, es menor entre los moderados que los bebedores. Esto distintas justifican estos resultados de que el consumo de vino es una protección contra el CHD) pero también puede ejercer sus efectos por medio de una disminución del fibrinógeno o en la agregación de las plaquetas. Algunos autores han señalado que el efecto de protección del alcohol está reservado al vino, extremo que se confirma por las relaciones entre el consumo de vino y la incidencia de enfermedades cardíacas coronarias en los países europeos (EU).

Ingrediente activo

Aunque el alcohol es el principal ingrediente farmacológicamente activo, existen otras sustancias, ya sean naturales en la piel de la

uva o formadas durante la fermentación, responsables de actividades fisiológicas. Los compuestos fenólicos del vino están implicados en la prevención de las enfermedades del corazón y en el bloqueo de las células cancerosas. Se ha demostrado que el resveratrol, una sustancia fitoquímica abundante en la piel de la uva y en el vino, y más especialmente el vino tinto, muestra una actividad quimiopreventiva del cáncer. Se ha señalado el transresveratrol como un potente antagonista de la adherencia de los estrógenos, lo cual puede aportar efectos beneficiosos en el área del cáncer de mama.

Los compuestos antioxidantes del vino como la quercetina, la catequina y el resveratrol parecen ser responsables de la reducción de la proporción de oxidación de LDL, la formación de plaquetas y el aumento de grasa en las arterias.

Auxiliar para la digestión

El histórico papel del vino como auxiliar digestivo quedó confirmado en un estudio de Weisse, según el cual se descubrió que el vino erradicaba efectivamente tres tipos de bacterias que normalmente provocan envenenamientos alimentarios, disentería y diarrea. Aunque in vitro las propiedades antibacteriales del vino se muestran limitadas, este estudio confirma el papel histórico del vino como auxiliar digestivo, siendo probablemente causado de nuevo por su mezcla de polifenoles.

A. Trichopoulos & A. Naska
Departamento de Higiene y Epidemiología
Facultad de Medicina
Universidad de Atenas

Krug: Gran Cuvée del Siglo XX El arte de ensamblar vinos

Fue una jornada inolvidable. Frente a las botellas de los distintos vinos tranquilos, Henri Krug fue explicando su personal combinación de las distintas añadas y variedades para formar la Gran Cuvée del Siglo XX. Nació el 9 de marzo y aparecerá en el mercado entre el 2005 y el 2006.



Dos generaciones de Krug: Olivier, Henri y Rémi.

Hoy, en el año 2000, la palabra es Champagne. Al conjunto de este nombre, sinónimo de lujo y placer, se evoca el brindis más festivo. Es la bebida perfecta para la ocasión, la máxima expresión de jovialidad. Pero pocos son los que alcanzan la milagrosa perfección que convierte esta bebida espumosa en un vino incomparable, único, indispensable. Un vino que es quintaesencia de armonías aromáticas y gustativas, donde lo gaseoso y lo líquido se hermanan en una pirueta enológica difícilmente superable: la fina burbuja y el vigor vinoso, la estilizada elegancia aromática y el paladar amplio, francamente corposo.

Equilibrios, armonías, ensamblajes, un camino hacia la perfección que sólo pueden recorrer unos pocos. Uno de ellos es Krug, un champagne de antología que ha mantenido en su gestión la tradición familiar. De hecho, es la sexta generación

quien se ha hecho cargo de la dirección, garantizando así que lo que hizo famoso e irrepetible a Krug permanezca inalterable. Y es que existe un "taller" Krug al igual que existieron los "talleres" Breughel y Rubens. La obra de arte es su Grande Cuvée, fruto del peculiar estilo de la bodega, tan serio y riguroso como puede esperarse de un artesano genial: uvas de sus viñedos situados en los mejores pagos de Champagne; primera fermentación exclusivamente en pequeños barriles de roble; ensamblaje de Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier, procedentes de 10 cosechas diferentes, en una mezcla que otorga al vino su proverbial complejidad; luego, tras la segunda fermentación en botella, 6 años de crianza. Una alianza inolvidable entre naturaleza y alquimia. Henri Krug demostró, ante 12 periodistas procedentes de Francia, Bélgica, Alemania, Suiza, Italia, EE.UU., Brasil.

Denominación de Origen La Mancha Premios para todos los gustos

El jueves, 16 de marzo, se celebró la entrega de los premios de la XIII edición del Concurso a la Calidad Vinos Nuevos 1999/2000, seleccionados entre los mejores vinos graneles de la campaña.

El Consejo Regulador también concedió otros premios, como el otorgado a la Labor en la Divulgación en la Investigación del Vino, que fue a parar al Departamento de Química Analítica y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Castilla-La Mancha, por los numerosos proyectos que está desarrollando en asuntos que afectan de manera especial al Sector Vitivinícola, siendo la encargada de recoger el premio la catedrática de la UCLM, María Dolores Cabezudo Ibáñez.

Los premios a la Labor en la Divulgación de la Cultura del Vino se concedieron a la columna "El Vino" de Carlos Delgado, que aparece en el suplemento dominical del diario "El País", al programa de Radio España, "La

Cazuela", y al programa de Televisión Española, "Agrosfera", por el excelente trabajo que todos estos espacios han venido desarrollando en la promoción del Mundo del Vino, sin olvidarse de citar la gran evolución que han tenido los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" en los últimos años. Por último, el Consejo Regulador consideró oportuno otorgar, de forma muy especial, un premio a la Fidelidad y Colaboración en la Divulgación de la Cultura del Vino, que fue a parar a René H. Montarce Rieu, en consideración a sus muchos años de trabajo a favor de los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

El acto, que tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador, en Alcázar de San Juan, contó con la presencia de numeroso público, entre los que se encontraban el Delegado del Gobierno en Castilla-La Mancha, Carlos Moro, la Subdelegada del Gobierno en la provincia de Ciudad Real.

