

# Vinum



DENOMINACIONES  
DE ORIGEN  
EN ALZA

## GRANEL O GLORIA

MENDOZA:  
EL PARAISO DE  
LA MALBEC

MEMORIAS DE  
AFRICA

BURDEOS '94:  
PARA TODOS  
LOS GUSTOS





## Nacer de noche. El mejor augurio para nuestros vinos.

En los viñedos de Raimat se vendimia con las frescas temperaturas de la noche. Así la uva llega a las prensas en óptimas condiciones. Sin maceraciones ni fermentaciones. Con sus aromas específicos que darán a cada vino su carácter personal. Gran parte de las cualidades de un vino están ya, latentes, en

la uva. Por eso, todos los cuidados que le prodigamos tienen al final su recompensa. Justo en el momento maravilloso de contemplar, oler y paladear lentamente una copa de aquel vino que habíamos imaginado. Porque



hoy, los grandes vinos se hacen así.



Viñedos. Bodegas. Grandes Vinos.

D. O. Consejo del Segor



VISITA BODEGAS TEL. 973-72 40 00

# Vinum

Revista Internacional del vino, con ediciones en alemán, francés y español.  
Año XVIII  
Tirada Total 53.500 ejemplares.

**VINUM Internacional**  
Intervinum AG  
Klosterstrasse 85, CH-8030 Zürich  
Editor: Rolf Bichsel  
Director Internacional: Rolf Bichsel  
Teléfono 07/411/268 52 10  
Teléfono 07/411/268 52 05

**Edición y Redacción España**  
Director: Carlos Delgado  
Edición: Manuel Saco  
Catálogo: Bartolomé Sánchez  
Diseño: Ramón Miguel Muñoz  
e-mail: vinum.red@spanmail.com  
Tel. 91/526 71 79  
Fax. 91/464 47 75  
Dirección Comercial: Cristina Butragocho

**Coordinación Internacional**  
Director: Heinz Hebeisen  
Redacción: Enrique Calduch  
Tel. 91/463 57 64  
Fax 91/526 12 17  
e-mail: vinum@spanmail.com

**Traducción**  
Elba López Oelzer y Carlos Canedo  
**Redacción Suiza**  
Klosterstrasse 85, CH-8030 Zürich  
Teléfono 07/411/268 52 60  
Teléfono 07/411/268 52 65  
Internet: <http://www.vinum.ch>  
e-mail: ediciones@vinum.ch

**Redacción Alemania**  
Rudolf Knoll, Zur Kalluren 8  
D-92421 Schwandorf-Neukirchen  
Teléfono 0749/94 31 12 28  
Teléfono 0749/94 31 12 72

**Redacción Francia**  
Vinum France, 54, rue Fondaudouge  
F-33000 Bordeaux  
Teléfono 07/33/556/44 29 25  
Teléfono 07/33/556/01 21 87  
e-mail: r.bichsel@hol.fr

**Redacción Italia**  
Alessandro Marnaghetta  
Via San Croce, 6, I-20052 Monza  
Teléfono/Fax 07/39/39/230 26 01

**Edición**  
OpusWine  
Avda de Portugal, 71-2º  
28011 Madrid

**Publicidad**  
España: Cristina Butragocho  
Atargorn, 10, 28011 Madrid  
Tel. 91/504 24 02  
Fax: 91/573 94 87  
Internacional: Caviczel\*Sem  
Riedstrasse 9  
Postfach, 8824 Schönenberg  
Tel. 07/411/788 23 00  
Fax 07/411/788 23 10

**Suscripciones**  
AES  
San Sebastián, 22-2º C  
28280 El Escorial (Madrid)  
Tel. 91/890 71 20

**Impresión**  
EPES Industrias Gráficas S.L.  
Avda. Valdeparra, 27  
28100 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.

## España sin complejos

“Me suena a español”, dicen suizos y alemanes cuando algo les parece extraño<sup>(1)</sup>. La verdad es que no sabría decirles de dónde procede esta expresión que, por añadidura, también favorece los prejuicios. Lo cierto es que los vinos de España aún hoy les “suenan a español” a muchos centroeuropeos. Sólo porque una vez, quizá a los veinte años, estuvieron de vacaciones en la Costa Brava y cayeron derrotados por la ingestión excesiva de sangría barata o de rosado agrio sulfuroso, por eso consideran de categoría ínfima los productos del país vinicultor potencialmente más prometededor del mundo, muy por debajo de los italianos baratos adocenados, que a su vez sólo superan a los argelinos, ya difíciles de encontrar.

A los vinos españoles no les vendría nada mal cuidar su imagen. Porque, aunque sea una injusticia sin par, ni las heroicidades de Alejandro Fernández ni los vinos mágicos de cuatro gnomos de las montañas del Priorato han podido cambiar hasta hoy la imagen del vino español y, desde luego, tampoco lo han conseguido los magníficos y tenaces vinos de las antiguas grandes bodegas de la Rioja. Hasta los mayores expertos en vino del mundo, gente con memoria fotográfica capaz de recitar de



memoria doscientos Châteaux de Burdeos, sacuden la cabeza desconcertados ante las cifras míticas 890 y 904 de la bodega Rioja Alta. La novedad es que el vino español parece buscar otro enlace con la cúpula mundial (enlace que, de hecho,

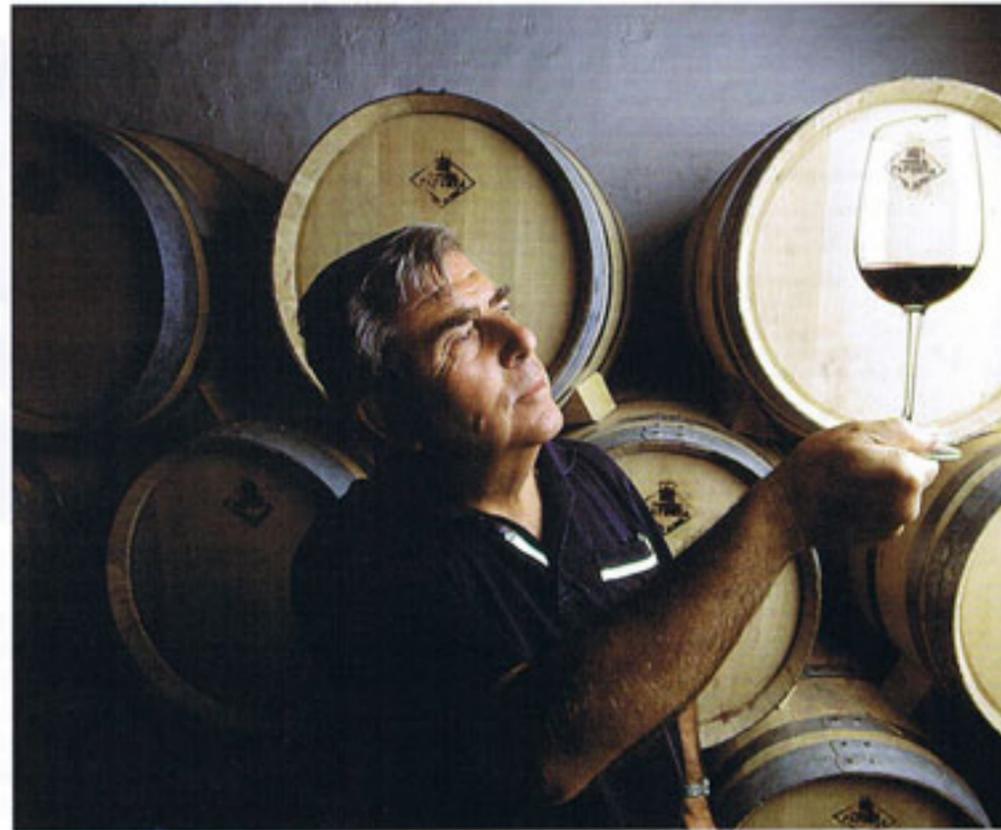
hace tiempo que consiguió) aplicando el concepto de vinos varietales de diseño, según el modelo italo-americano. ¿Y sólo para que en lo sucesivo el vino de España ya no nos parezca “español” sino “americano”? Eso no significaría otra cosa que atar a Rocinante por la cola. Sería mucho más efectivo hacer caso omiso del estúpido proverbio mencionado al principio, o mejor aún, conferirle un sentido nuevo y positivo - y que los vinos de España sigan sonando “españoles”.

Rolf Bichsel  
Director Internacional

(1) “Das kommt mir spanisch vor” (“Eso me suena a español”): expresión del idioma alemán que podría equivaler a las expresiones españolas: “Me suena a chino” cuando no entendemos algo, o bien “¿Hablo chino?” cuando nuestros hijos no quieren obedecer. (N. del T.)

**Merlot  
para acompañar  
el jabalí**

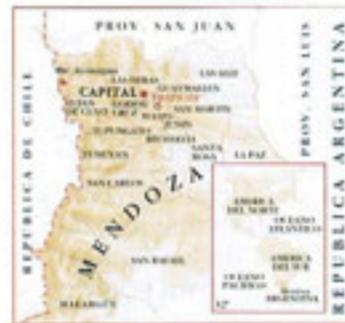
Pocas armonías hay más satisfactorias que la del jabalí y el tinto elaborado con Merlot. Abraham García, del restaurante "Viridiana" de Madrid nos ofrece tres recetas magistrales para seis vinos gloriosos. (Pág. 67)



**Malbec de  
Mendoza**

Ha encontrado en las hospitalarias tierras de Mendoza el lugar adecuado para que su potente frutuosidad, la suavidad de sus taninos, y el equilibrio de sus componentes fundamentales pudieran expresarse sin prejuicios.

Es el reino de la Malbec, la cenicienta francesa, hoy princesa en Argentina. (Pág. 58)



**Memorias de África**

La Sudáfrica de Mandela, libre del odioso apartheid, sigue manteniendo zonas de dominio incontestado blanco, como ocurre en la viticultura. Un recorrido por sus principales zonas y viñedos nos muestra las contradicciones y esperanzas de este nuevo país con un excelente porvenir enológico. (Pág. 34)



**D.O. EN ALZA**

**Más allá  
de los graneles**

Son zonas de la España profunda donde siempre ha imperado el granel y la viticultura extensiva, como prácticamente única forma de producción, lo que aseguraba unos ingresos fáciles y hasta ayer seguros. Pero la caída en el consumo de vino, la competencia de graneles foráneos, la subida de los costes, etc., hace que sólo tengan futuro virando urgentemente al embotellado. Y cuando lo han hecho, el resultado son vinos de gran calidad. (Pág. 18)

VINUM-APERITIVO: Noticias del vino..... 6  
 ESCENA: Presentaciones, actos públicos.....10  
 NOVEDADES: Dos blancos, un dulce y un tinto.....14  
**DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ALZA**  
 Aires de renovación en Ribeira Sacra, Los Arribes del Duero, Ribera del Guadiana, Jumilla y Cariñena.....18  
**JOSÉ LUIS PÉREZ**  
 El enólogo creador de "Clos Martinet".....31  
**MEMORIAS DE ÁFRICA**  
 Recorrido enológico por Sudáfrica.....34  
**BURDEOS '94**  
 Una año en el que se puede encontrar de todo, desde excelentes a mediocres vinos.....46  
**VERNACCIA DE SAN GIMIGNANO**  
 La cuna de este varietal, cuya personalidad arrebatadora sostiene toda una zona italiana.....50  
**MALBEC DE MENDOZA**  
 Un lugar en el mundo, donde la uva francesa ha encontrado su mejor habitat .....58  
**MERLOT PARA EL JABALÍ**  
 Una excelente armonía .....67  
**ORUJOS GALLEGOS**  
 Nuevo diseño de un producto histórico.....71  
**GUÍA VINUM**  
 Catas de los mejores vinos de las D.O. en alza, Malbec de Mendoza, Burdeos, Sudáfrica, Renania-Hesse.....77  
**CONSULTORIO**.....89

**FLASH**

**Nuevos orujos gallegos**

Plegos de aromas frutuosos, hasta ahora ocultos por una elaboración tan artesanal como chapucera, suaves y elegantes donde antes había aspereza y malos modales, los nuevos orujos gallegos necen con vocación de aguardiente de lujo, al mismo nivel que los "marc" franceses o las adoradas e imitadas (en el diseño) "grappas" italianas (Pág. 71)



## Châteaux de Burdeos, una cascada de ventas desde la A(usone) hasta la Y(quem)

En Burdeos, los propietarios cambian a ritmo vertiginoso. Estas son las compras más importantes de los últimos meses.

**Château Ausone:** el viñedo Premier-grand-cru-classé A en Saint-Emilion pertenecía a dos familias: los Vauthier y los Dubois-Challon. Esta última quiso vender su parte a François Pinault (Château Latour). En el último momento, Alain Vauthier consiguió reunir la "calderilla" necesaria para ejercer su derecho de tanteo, y realmente le arrebató la golosina al gran industrial francés. El precio: 60 millones de francos franceses, lo que dispara el precio de la hectárea a más de 400 millones de pesetas.

**Château d' Yquem, Premier cru classé de Sauternes.** Se mantiene el conflicto entre los actuales propietarios, los hermanos Alexandre y Eugène, de Lur Saluces, que ha terminado en los tribunales. El segundo, accionista mayoritario quiere vender sus acciones a la empresa de productos de lujo LVMH (Louis Vuitton - Moët - Hennessy); mientras que el primero, Alexandre, el actual gerente



Claire Villars, ya responsable de Chasse-Spleen, Haut-Bages Libéral y Ferrière, tiene un nuevo hogar en Gruaud-Larose.

de Yquem, asegura que esto no se puede hacer ya que lo impide un contrato entre los hermanos. Inicialmente la victoria ha recaído en Alexandre, ya que el Tribunal Superior de Burdeos ha fallado contra las pretensiones de LVMH, el potencial comprador, de poner un administrador neutral para la propiedad, y contra Eugène, que exigía una auditoría de la gestión de su hermano. Alexandre sigue a la cabeza de Yquem, mientras que Eugène anuncia que recurrirá. Y mientras, la venta de la emblemática

bodega de Sauternes sigue en el aire.

**Gruaud-Larose:** en septiembre de 1993, el Deuxième cru classé de Saint-Julien, que durante decenios había pertenecido a los Domaines Cordier, fue adquirido por Pierre Suard, entonces del Grupo Alcatel-Althom, quien lo reacondicionó con generosidad e instaló nuevos equipos de vinificación. La novedad es su pertenencia actual al Grupo Bernard-Taillan, que hace poco había comprado el Cru bourgeois

Château Citran en el Alto Médoc. El precio que se estipula por esta finca de 80 hectáreas supera los 10.000 millones de pesetas. Con las casas comerciales Compagnie Rhodanienne, Ropiteau y Ginestet, además de las fincas Ferrière, La Gurgue, Chasse-Spleen y Haut-Bages Libéral, el comerciante de vinos bordelés Jacques Merlaut posee uno de los imperios del vino más importantes de Francia.

**Château Malartic-Lagravière:** el grupo de Champagne Laurent Perrier se retira de Burdeos y cede la finca clasificada en Léognan al belga Alfred-Alexandre Bonnie, cuya intención es dirigir la empresa, asistido por el antiguo responsable Bruno Marly.

**Château Le Fourmas / Château Bernadotte:** ambas fincas (35 ha. en Alto Médoc y Pauillac) pasan a ser propiedad de la sociedad de Pichon-Longueville, Comtesse de Lalande. Hasta ahora pertenecían a la familia sueca Ecklund.

### Primer festival mundial del vino en Bad Ragaz (Suiza) 15.000 botellas para 3.000 visitantes

Gran éxito del primer festival mundial del vino de Bad Ragaz, organizado por la Académie du Vin y la publicación Weinwischer. Durante cinco días de principios de mayo reinó una gran actividad en esa localidad balnearia suiza que normalmente suele estar más bien tranquila por esas fechas. El punto de atracción fue el foro de degustación, donde más de 50 productores famosos, procedentes de 10 países, ofrecieron sus vinos para la degustación libre. Se descorcharon unas 10.000 botellas sólo para ese fin. La acogida de las otras 26 actividades (talleres, comidas de degustación) también fue buena, y para la mayoría de ellas se agotaron las plazas. En dos subastas cambiaron de



dueño vinos singulares por valor de más de 1,5 millones de francos suizos (150 millones de pesetas). Hubo mucha emoción en la cata mundial de Merlots. Se cataron 25 vinos en cinco series de cinco, tras lo que fueron evaluados por un jurado especializado y por un público de más de 100 personas. Un vino australiano (Grand Merlot 1992, de James Irvine) y tres californianos (Merryvale, Matanzas Creek y Mondavi, todos del 94) ocuparon las primeras plazas, por delante del primer Merlot francés (Clos de l'Oratoire 1994). Les siguieron dos Merlots italianos de 1993 (Masseto, de Antinori, y Rosso della Centa, de Borgo del Tiglio).

### Corbières: nuevo cuartel general

La cuarta Appelation (zona de denominación de origen controlada) de Francia por su tamaño tiene nueva sede. Desde ahora, en el Château de Boutenac se presentará a los visitantes la riqueza de los 11 "terroirs" de Corbières. El edificio también servirá a los más de 3.000 cosecheros de la región, que podrán ampliar aquí su formación. **Para más información:** Syndicat de l'AOC Corbières, Maison des Terroirs, Le Château, F-11200 Boutenac, Tel. (33) 4 68 27 73 00.



### Ketama canta al brandy

Amantes de lo bueno y de lo español, Ketama ha decidido involucrarse de lleno en el apoyo de una bebida que se equipara por su calidad, nobleza y tradición al mejor flamenco: el brandy.

Como dijo Josemi: "Además de las hamburguesas, el funky, el whisky y las top model, en España tenemos el flamenco, el jamón de jabugo, las mujeres más guapas y el brandy. Sin menospreciar lo de fuera, ya es hora de potenciar lo español". Esta unión del brandy y Ketama ya ha dado su primer fruto: "Pokito a pokito". Sin dejar a un lado el ritmo flamenco que les caracteriza, el grupo ha querido hacer llegar a todos los jóvenes de nuestro país su gusto por el brandy. Una versión single de "Pokito a pokito" se ha escuchado durante todo el verano en la radio española, mientras el grupo vivía inmerso en la preparación su nuevo trabajo discográfico, ya en el mercado desde el 24 de septiembre de 1997. Será en este otoño cuando, en gira de 12 conciertos bajo el nombre de Brandy-Tour '97, puedan ser escuchados de nuevo en directo en los escenarios españoles.



### Orujo de Paternina

Bodegas Paternina ha lanzado al mercado su aguardiente de orujo, tras exhaustivos estudios e investigaciones dentro del sector de licores e espirituosos. Este producto se obtiene de la destilación en alambique de sus propios orujos de Tempranillo y Garnacha tinta. Con este aguardiente de orujo, Paternina quiere diversificar su producción, ofreciendo al mercado una nueva gama de productos. Como novedad, este aguardiente se presenta en estuche de tres botellas de 500 cc. cada una.



Aspecto de la "Fiesta Mayor" organizada por Codorníu.

### 125 Aniversario de la creación del cava

Las cavas Codorníu celebraron la noche del pasado 21 de junio el 125 aniversario de la creación del cava con una "Fiesta Mayor" que recreaba el ambiente de 1872, año en el que Josep Raventós Fatjó elaboró la primera botella de cava. La familia Raventós reunió para esta ocasión a más de 1.400 invitados entre los que destacaban importantes empresarios y financieros, periodistas, así como personajes del mundo de la aristocracia.

Más de 300 actores vestidos de época se pasearon por los jardines de Codorníu haciendo revivir a los presentes el ambiente de una fiesta mayor de finales de siglo pasado: gigantes y cabezudos, habaneras, bailes folklóricos, trapezistas y cuadros escénicos de la época, con carruajes incluidos, envolvían el

ambiente para facilitar a los invitados el viaje en el tiempo. Un pequeño tren transportaba a los invitados por el interior de las cavas. Asimismo, se repartió un facsímil del Diario de Barcelona, fechado el 21 de junio de 1872 en el que se cuenta como Josep Raventós Fatjó presentó en sociedad sus vinos espumosos elaborados según los métodos usados en la región de Champagne.

La cena fue servida por Gourmet-Paradis en seis restaurantes bautizados con nombres de los productos más emblemáticos de la casa, acompañada por el cava "Cuvée Raventós" y el tinto Rimat Cabernet sauvignon 93. Terminó la celebración con el típico baile de fiesta mayor y un impresionante espectáculo de fuegos artificiales.

### Cosecha del 96 en Ycoden-Daute-Isora

La Denominación de Origen Ycoden-Daute-Isora acaba de presentar los vinos de la cosecha de 1996. Al multitudinario acto acudieron miles de personas, entre las que destacó el Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, Alonso Arroyo Hodson, así como Lorenzo Dorta, quién acudió en representación de Ricardo Melchor Navarro para recoger el nombramiento de Miembro Honorífico que el Consejo Regulador otorga por segundo año consecutivo a la persona que más ha destacado por su labor en pro de la D.O.

Las autoridades presentes destacaron la valiosa labor realizada por el Consejo en su corta trayectoria, y manifestaron la extraordinaria calidad de los vinos y el prestigio que éstos han alcanzado en los últimos años tanto en Canarias como fuera de las islas. Las bodegas participantes juzgaron muy positivamente el acto, y destacaron que en la actualidad el consumidor sabe apreciar en su justa medida el vino que lleva la contraetiqueta de Ycoden-Daute-Isora.



### Aylwin visita Bodegas Miguel Torres

El ex Presidente de Chile Patricio Aylwin ha visitado los viñedos y bodegas de Miguel Torres, invitado por la familia. El ex presidente iba acompañado de su esposa, el Cónsul de Chile Alfonso Silva y esposa, y Tomás de Pablos Director de Pro-Chile en España. La familia Torres agasajó al Presidente y su séquito con un almuerzo en la antigua Masía de su propiedad, Mas Rabell de Fontenac, en Sant Martí Sarroca.

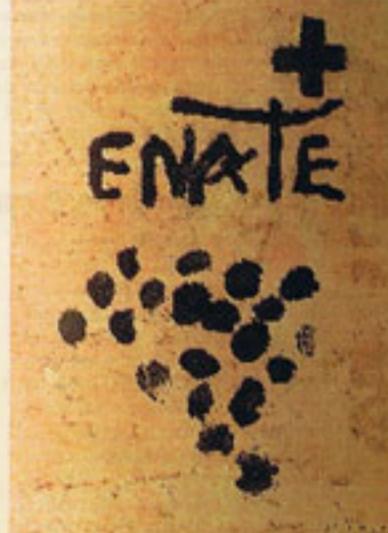


ORIGINAL DE ENATE

UNA MUESTRA DEL ORIGINAL



ENATE



M C M X C I V

CRianza  
TEMPRANILLO  
CABERNET SAUVIGNON

1994

SOMONTANO

ENATE CRIANZA

NACE DE LAS UVAS  
TEMPRANILLO Y  
CABERNET SAUVIGNON.  
DURANTE DIEZ MESES EL  
TEMPRANILLO Y EL CABERNET  
SAUVIGNON HAN ENVEJECIDO EN  
BARRICAS DE ROBLE AMERICANO  
Y ROBLE FRANCÉS RESPECTIVAMENTE.

EMBOTELLADO EN  
DICIEMBRE DE 1995.

ENATE CRIANZA  
COLOR, AROMA Y SABOR DE  
ENATE EN CADA UNA  
DE SUS GOTAS.

ENATE (974) 30 23 23

ENATE

## Elecciones y programa de trabajo en la D.O.E. Rioja

El Pleno del Consejo Regulador de la D. O. Calificada Rioja celebró el pasado 21 de julio la sesión constituyente, presidida por el vocal de mayor edad, Francisco Díaz Yubero, en la que se procedió a la toma de posesión de los 28 vocales elegidos en representación del sector productor y comercializador.

El resultado de las elecciones no ofreció sorpresas, puesto que los catorce representantes del sector comercial ya estaban pactados en una candidatura única de las cuatro asociaciones empresariales concurrentes, de igual forma que había una candidatura única para los cinco representantes de las cooperativas.

Debían elegirse, por tanto, los 9 representantes de los 10.000 viticultores no asociados a cooperativas entre los candidatos presentados por 8 organizaciones sindicales, ya que éstas no estimaron oportuno establecer un acuerdo previo para el reparto de vocalías. Como era previsible, dado el sistema de escrutinio, los tres sindicatos mayoritarios en sus respectivas zonas obtuvieron la representación en el Consejo.

En su primera reunión del mandato, el nuevo pleno se marcó el objetivo de establecer, en primer lugar, un acuerdo de consenso sobre las líneas estratégicas que orientarán el futuro de la Denominación de Origen durante los próximos años y, consecuentemente, definir el funcionamiento que deberá seguir el Consejo Regulador.



## Enfriar bebidas con una roca de 400 millones de años

Ya en los tiempos de los vikingos se había descubierto que la esteatita se podía calentar y usar como fuente de calor. Ahora, más de mil años después, la empresa sueca Ice Cube of Sweden presenta esteatitas del tamaño de los cubos de hielo para enfriar toda clase de bebidas alcohólicas, gaseosas, limonada, zumos, té, etc. La bebida no se diluye en agua, por lo que se evita que el hielo tradicional se derrita. En muchos países, el agua puede representar un peligro para la salud, por lo que las bebidas refrescantes pueden provocar trastornos estomacales. Si desea conocer más detalles de la roca, sus propiedades, busque en Internet: <http://www.icecube.se/>

## Chivite en la cumbre de la OTAN

El pasado 8 de julio tuvo lugar en el Palacio Real de Madrid la cena conmemorativa de la cumbre de la OTAN. Con asistencia de presidentes de gobierno de numerosos países, la Casa Real Española ofreció una cena de gala que hizo honor a tal acontecimiento. Para acompañar el menú fueron elegidos como vinos de mesa el Chivite Colección 125 y el Alión Reserva 1.993. Dos vinos seleccionados expresamente para armonizar con el menú elegido: el blanco de Chivite con una crema de tomate a la albahaca y unos espárragos verdes gratinados al queso del

Roncal; el tinto Alión con una lubina en costra de hojaldre. Un éxito para ambas bodegas, orgullosas de haber contribuido a la celebración de semejante efemérides.



## Blancos de Rueda en la boda de la Infanta

Con motivo del enlace de S.A.R. la Infanta Doña Cristina con D. Iñaki Urdangarín, que se celebrará el 4 de Octubre en la Catedral de Barcelona, la Casa Real ha elegido el vino blanco de la D. O. Rueda para el banquete que se servirá a los 1.300 invitados, en el Palacio de Pedralbes. Rueda es la encargada de representar a los vinos blancos, Rioja a los tintos, Jerez al fino y Cava al espumoso.

Para la elección del vino, el Consejo Regulador organizó una cata entre ocho enólogos y sumilleres de Castilla y León. El vino finalmente seleccionado es un blanco joven de 12,5% de alcohol, que presenta un color amarillo pálido, limpio y transparente. Se caracteriza por su cuerpo y estructura, y aromas frutales acompañados de apreciados matices anisados, dejando de su paso en boca el persistente y agradable sabor que le confiere su protagonista, la Verdejo. Es la segunda vez que los vinos de Rueda son seleccionados por la Casa Real para la boda de una Infanta.

## VINOS DE AUTOR



La honradez del cosechero y la nobleza del crianza con la mejor uva tempranillo de la Rioja Alavesa

JESÚS GURIDI, N.º 1. 01340 EL CIEGO (ÁLAVA)  
TEL. Y FAX (941) 606034

## OCHOA

Una vez más nuestros vinos marcan la diferencia

Rosado de Lágrima 96



Medalla de Oro en la Challenge International du Vin 1997

Tinto Gran Reserva 88



Premio de la Cofradía del Vino de Navarra

Tempranillo



Un vino excepcional en un novedoso envase de 1/2 litro, especial para hostelería

OCHOA  
*La diferencia*

Bodegas Ochoa • Tfno. 74 00 06 • OLITE - Navarra

VINOS DE JUMILLA



JUMILLA  
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



*Nobles por naturaleza*

CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. JUMILLA  
C/San Roque, 15. 30520 Jumilla (Murcia)  
Tel. 968/78 17 61  
Fax 968/78 19 00

Embotellado por

Lagar de Fornelos, s.a.

70 cl.

48% Vol.



*Aguardiente de Orujo de Albaniño*

O ROSAL - ESPAÑA

REN 1000-PO



LAGAR DE FORNELOS  
Barrio de Cruces  
FORNELOS 36778  
EL ROSAL (PONTEVEDRA)  
Tel. (986) 62 58 75

## Vinum en Vinexpo

Como en las pasadas ediciones de Vinexpo, la revista Vinum contó este año con un stand en el que se presentó a los visitantes la edición española. La gran aceptación e interés mostrado por este primer número en un idioma hablado por más de 300 millones de personas, y en países de gran importancia vitivinícola como Chile o Argentina, se materializó en los casi 600 ejemplares solicitados por los profesionales que acudieron a la feria. Posteriormente, la revista Vinum en español fue presentada a los bodegueros latinoamericanos en el Château Montlaur, con la participación de 120 personas que tuvieron ocasión de degustar distintos vinos de España, Francia, Suiza, Alemania e Italia.



EN 1997  
LA MEDALLA  
DE ORO  
FUE EL  
4º PREMIO

Gran Selección de  
Castilla la Mancha

1997 - Med. de Oro Tinto Reserva 89  
1996 - Med. de Oro Tinto G. Reserva 87  
1995 - Med. de Plata Tinto Reserva 87  
1994 - Medalla de Oro Tinto Reserva 85



BODEGAS  
MIGUEL  
CALATAYUD

POSTAS, 20 - VALDEPEÑAS  
Tel.: 32 22 37

# Vinum LATINOAMERICA

SIAL MERCOSUR

## Mi Buenos Aires querido

SIAL, el salón profesional de alimentos y bebidas, inauguró en Buenos Aires su primera edición fuera de París, entre los días 26 y 29 de Agosto. La elección no fue casual: la capital argentina, con 12 millones de habitantes, es una de las ciudades más dinámicas del sub continente. Casi el 70 % del dinero que gastan los argentinos en productos de consumo es absorbido por los capítulos de alimentación y bebidas. En este marco nació SIAL Mercosur 97, un evento destinado a convertirse en punto de encuentro de empresarios de los más variados orígenes. De los 21 países participantes, España fue la representación extranjera más importante, agrupada en torno al Instituto Español de Comercio Exterior.

### EL GIGANTE DORMIDO

El mercado de vinos de Argentina, el cuarto productor mundial, está en un proceso acelerado de cambios. La exportación aumenta de día en día, así como el reconocimiento de su calidad en los mercados internacionales. Una industria vinícola, la Argentina, que muchos expertos coinciden en llamar "el gigante dormido". La Ciudad, bajo un piadoso sol invernal, bulle. Los asistentes a SIAL están seducidos por la reina del Plata. La oferta gastronómica es variadísima. Así como los argentinos están cambiando su paladar en cuanto a los vinos, -abandonando su pasión por la madera vieja- también lo hacen con la comida. El viajero que llegue a la ciudad

junto al río marrón, como la definiera Borges, debe deleitarse con la carne argentina, la mejor del mundo. Visitar Puerto Madero, un complejo de restaurantes, oficinas y viviendas, construidos en las que fueran antiguas dársenas edificadas por los ingleses. Allí recomendamos El Mirasol, con sucursal también al Hotel Park Hyatt. Si carne y pastas, por la influencia de la inmigración italiana, forman parte histórica de la dieta argentina, los nuevos restaurantes proponen menús eclécticos, con influencias étnicas. Es el caso de Dolli, un lugar de precios sensatos y buen diseño, siempre lleno, donde se mezclan la nueva cocina italiana, con platos de influencias orientales: sésamo, hongos, shitakee, salsa de soja y jengibre ya son condimentos tan comunes como el parmesano rallado para las pastas o la criolla salsa picante, chimichurri, para las carnes asadas.

Entre los restaurantes exclusivos hay que tener en cuenta a Tomo I, de Ada Concaro, una inteligente ex profesora de matemáticas que devino en chef magistral. Sus platos de autora pertenecen a la cocina "postnouvelle", sin olvidar sus raíces burguesas, es decir, su origen inmigrante, en este caso, italiano. En las cartas de vinos se debe elegir algún Malbec, el mejor del mundo, se enorgullecen los argentinos. O el Torrontés, un blanco muy aromático, cuyas mejores versiones se dan en el noroeste, en la provincia de Salta. Buenos Aires maravilló a los viajeros del SIAL. No encontraron ni pizca de esa melancolía que sugieren los tangos. Y el río no es marrón, cambia según el estado del alma de quien lo mire.

Elisabet Checa



EXPOGOURMAND '97

## Poner una pica en Chile



Mariano Fernández, ministro chileno de Relaciones Exteriores subrogante (a la déca.), en la presentación de VINUM, junto a José Antonio Siles.

Santiago de Chile fue, durante cinco días, punto de encuentro para el sector alimenticio internacional, en el Salón Expogourmand '97, convocado por la revista especializada Gourmand. En él participaron cerca de 200 expositores, que representaban a las más importantes empresas de productos alimenticios, vinos y bebidas de calidad, equipamiento para la hostelería y toda clase de servicios relacionados con la gastronomía. Un salón que en sus cuatro años de existencia ha recibido a más de 20.000 visitantes. En 60 metros cuadrados, "Sabores de España" reunió a productos españoles tan emblemáticos como el queso majoreño canario y vinos de diferentes denominaciones de origen. El vino ha tenido un papel protagonista en Expogourmand '97, con un gran Salón del Vino donde estuvieron presentes con sus mejores mostos todas las viñas nacionales consagradas. Con el patrocinio de la Asociación de Exportadores y Embotelladores de Vinos, se realizaron talleres educativos

tanto para profesionales como para aficionados, dictados por prestigiosos enólogos; entre otros, por la española María Isabel Mijares y el belga Baudouin Havaux.

Y no podía faltar la revista Vinum, en su edición española, que contó con un stand, donde se dio a conocer su primer número con la esperanza de llegar a ser en el futuro el puente de conexión y comunicación entre la industria vitivinícola europea y la del subcontinente americano.

### TORRES ALCANZA LA GLORIA

El certamen acoge en todas sus ediciones -y ésta es la cuarta que se celebra- un concurso de vinos, que este año se ha centrado en las variedades Cabernet sauvignon y Sauvignon blanc. La Gran medalla de Expogourmand '97 fue concedida al vino Santa Digna Sauvignon blanc 1997, de Bodegas Torres-Chile. Pocas veces un recién nacido -como lo es un 97- consigue alzarse con una distinción tan importante: obtener la más alta calificación general entre los cuarenta vinos participantes. Este Sauvignon blanc de Torres es fresco y elegante, con aroma intenso a frutas tropicales y manzana verde fresca, más un leve toque a hinojo. Un paladar muy concentrado con un final de boca elegante.



### ENTRE MUJERES ANDA EL VINO

Como lugar de encuentro de culturas y variadas tendencias, Expogourmand '97 acogió todo tipo de seminarios e iniciativas. Una de las más curiosas fue la constitución de "Amavi Chile", la asociación internacional de mujeres amantes del vino que tuvo su nacimiento en España, y que cuenta con la enóloga María Isabel Mijares como vicepresidenta.

Alma,  
Corazón  
y Vino...



Farina  
Toro  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

49800 TORO (Zamora) ESPAÑA  
Tlf.: 980/ 57 76 73 - Fax: 57 77 20

### Al estilo australiano

Australiano, aunque solo sea por el parecido de la etiqueta y el nombre a base de números (solo significan la numeración de la parcela correspondiente a la viña). Enate ha elaborado un nuevo vino de Chardonnay, mucho más ligero que el de la etiqueta dibujada por Saura, con un precio también más ligero. Es muy pálido de color, amarilló con tonos almonadados, brillante. La nariz está dominada por los aromas primarios, notas de frutas (manzana) acompañados de hierba fresca y un toque de hinojo. De paladar muy ligero, con viveza en el paso de boca, deja un agradable y perfumado retronasal. No es un chardonnay corpulento y denso al estilo mediterráneo.

**Enate Chardonnay 234**  
Viñedos y Crianzas del Alto Aragón  
Ctra. Barbastro-Naval km. 9,5.  
22314 Salas Bajas (Huesca)  
Tél. 974/302323  
Precio: 950 ptas.



### Rolland en el Penedés

Nace un nuevo blanco fermentado en barrica, de la mano de Michel Rolland y René Barbier. Un vino con todos los requisitos de líder: Chardonnay de cepas adultas, uvas seleccionadas, un suave prensado y desfangado estático, fermentación en barricas nuevas de roble americano, una crianza de ocho meses con sus lías y el correspondiente "battana-ge". De color amarillo pálido con tonos verdosos, brillante. La nariz está muy bien equilibrada entre los aromas varietales (cítrico, notas de manzana, hierba fresca y un toque floral) y la justa madera, no tan acusada como en la mayoría de los fermentados nacionales. Da sensación de frescor, con amplio desarrollo en el paso de boca, elegante y equilibrado de sabores. Le vendrá bien un reposo de algunos meses en botella.

**René Barbier Chardonnay 1996**  
René Barbier  
Ctra. San Sadurní-Igualada s/n.  
08775 San Martí Sarroca  
(Barcelona)  
Tél. 899 51 11  
Precio: 1.600 ptas.



### Asumir la tradición

La inventiva y el afán de experimentos de Manuel Fariña no tienen fin. Aunque en este caso, se debe más a la recuperación de una más rancia tradición. Se trata de un vino elaborado con la variedad Tinta de Toro y de fermentación parcial, con lo que se aprecian bastantes azúcares residuales. Su graduación alcohólica pasa de los 14° y una crianza en roble de 4 años. Tiene atractivos reflejos rubí-tejas, complejos aromas de frutas maduras, compotadas y de buena madera. Claramente dulce en boca, suave y muy equilibrado. Degustado ligeramente frío (12-14° C.) es sumamente agradable.

**Val de Reyes**  
Bodegas Fariña  
Ctra. Moralejas s/n. 49151  
Casaseca de las Chanas (Zamora)  
Tél. (980) 57 56 73  
Precio: 800 ptas.



### La joya de Yecla

Un vino que saca todo el carácter de la Monastrell de viejas viñas situadas en el altiplano. Un pequeño aporte de Cabernet y Tempranillo (10% cada una) le da un toque exótico. Su elaboración es fruto de la experiencia de Ramón Castaño, que se apoyó en las opiniones de un técnico australiano. La maceración con los hollejos fue de 10 días con una temperatura de fermentación de 24-26° C. Un justo toque de madera, 4 meses en barrica nueva de roble americano y mucha crianza en botella. El resultado es un vino de diseño actual, cubierto de color, elegantes aromas y sabroso, concentrado y con un equilibrio fruta/madera perfecto.

**Hécula 1995**  
Bodegas Castaño  
(968) 79 11 15  
Ctra. de Fuentellamo, 3  
30510 Yecla (Murcia)  
Precio: 690 ptas.





*Garantía de origen y calidad*

Consello Regulador D.E. Orujo de Galicia  
Rúa do Paseo 18 - 4º  
32003 Ourense  
Tlf./Fax: 988 / 23 59 06

**XUNTA**  
DE GALICIA  
Consellería de Agricultura,  
Gandería e Montes

## Vinum MISCELÁNEA

### Gran Prix Sopexa de Sumilleres 1997

El Gran Premio Sopexa del Sumiller es el único concurso internacional dedicado a los vinos y espirituosos de Francia. Se convoca desde 1985 en todos los países donde Sopexa tiene representación, y cuenta con el patrocinio internacional de importantes firmas patrocinadoras.

El sumiller catalán Jordi Bort, vencedor de la Final española del Gran Premio Sopexa del Sumiller 1997, participó con gran éxito en la Final Internacional del mismo concurso, celebrada en el Grand Hotel International de París a mediados de junio.

Jordi Bort, Máster sommelier en el Hotel Arts de Barcelona, quedó campeón de su grupo y realizó una excelente prueba de decantación y servicio.

La profesionalidad de Jordi Bort fue superada, sin embargo, por el candidato de los Estados Unidos, Joseph Spellman, sumiller del conocido "Charlie Trotter's" de Chicago, quien resultó ganador absoluto, seguido por el representante de Canadá, Alain Belanger, y por el de los Países Bajos, Edwin Raben. El Premio

especial del Jurado fue para la sumiller italiana, María Grazia Galdini, la única representante femenina entre los 24 candidatos que tomaron parte en la competición.

### U.E.C premia a los mejores vinos del 97

La Unión Española de Catadores (U.E.C.) ha dado a conocer el resultado de su concurso anual de vinos jóvenes, que ha alcanzado este año su undécima edición. En las cuatro categorías en las que se divide el certamen, han sido premiados con los codiciados "Bacos" veinte vinos de la última cosecha.

Concurrieron un total de 276 vinos: 61 blancos, 62 blancos aromáticos, 50 rosados y 103 tintos. En el concurso han participado 30 catadores.

La U.E.C ha querido destacar las especiales dificultades que se han encontrado a la hora de proclamar los vinos vencedores. El alto nivel medio de calidad de los vinos ha situado a un número elevado de ellos como candidatos a los diferentes Bacos y ha obligado a duplicar alguno de los galardones en las cuatro categorías de vinos.

Sumilleres finalistas en la Final Internacional del Gran Premio Sopexa



# Aptos para sibaritas



### Rosado Viña Sardasol

Primeros premios en FERIA Euroalimentación de Bilbao, Unión de Catadores de Madrid y Somelier de Navarra, en diferentes años

## Bodega Cooperativa VIRGEN BLANCA

Barrio Ventas, 60. Tel. (948) 53 00 58 - 54 06 43  
LERIN (Navarra)



Algo se mueve en Cariñena, donde el granel de Garnacha ha cimentado una fortuna que los tiempos actuales va lentamente disolviendo. Aquí, donde nació un varietal extendido por medio mundo, la Cariñena, que apenas si hoy ocupa lugar en el viñedo, hay gentes empeñadas en demostrar que los vinos pueden ser actuales, con una personalidad apabullante y un nivel de calidad superlativo.



O en Extremadura, debatiéndose entre la servidumbre del blanco para destilado y la calidad que hoy significa tintos luminosos, de aroma profundo y perfumado, de paladar sorprendentemente suave. Vive todavía Famoselle y los impresionantes Arribes del Duero, en ese estado de duermevela que parece atenuar a tantos rincones olvidados de nuestro país, a la espera del necesario impacto comercial que la saque de la ensoñación. Porque en esta pequeña zona vitivinícola se dan las condiciones para un despertar dinámico y esperanzador.

La Ribeira Sacra es un buen exponente del acertado aprovechamiento de sus excelentes condiciones naturales

Mejor suerte han tenido los vinos de Ribeira Sacra. La belleza galaica de la zona, las impresionantes terrazas de viñedos sobre el Miño y el Sil, el paisaje boscoso de robles y castaños... y sobre todo la uva Mencía en todo su esplendor, han conseguido el milagro. Al socaire del prestigio minoritario pero espectacular de Priorato, en Falset se cotizan los vinos a lo grande, impulsando así un resurgimiento necesario. Porque no hay denominaciones ni regiones vitivinícolas españolas en las que no puedan elaborarse grandes vinos, personales, actuales, sinceros y sabrosos. Que tales son los parámetros de toda viticultura de futuro.

Carlos Delgado

Quando la naturaleza no es pródiga, el esfuerzo humano puede suplir las deficiencias con éxito

## Cualquier tiempo pasado fue peor



FOTOS: HEINZ HERBESSEN

La renovación del parque de barricas, una reforma indispensable para salir del atraso

A bajo tópicos, lugares comunes, viejos estereotipos, clichés y demás frutos de la ignorancia enológica. Aquí están los vinos que rompen esquemas y quiebran la pereza mental. ¿Quién dijo que en Jumilla no se elaboran grandes tintos! ¿Hasta cuándo la imagen de tierra para graneles alcohólicos, tintos de colorear, y demás zarandajas? En Jumilla, la naturaleza se enamoró del viñedo pero el cielo fue avaro con el agua, y el viticultor debe suplirlo con ingenio y sin cortapisas. Cuando lo hace, y el vino se elabora con buena técnica, el resultado es soberbio.

Imresionante paisaje de viñedos en las laderas del río Sil.

antes su padre, y el padre de su padre. Pues bien, aquel viñedo, con sus 10.000 litros de vino, que apenas si redondeaban



## Ribeira Sacra el vino del milagro

En la Galicia profunda, allá en donde los anacoretas soñaron con en el edén, han surgido del letargo, tras muchos años de penuria enológica, los vinos de la Ribeira Sacra, transformando la idea que se tiene sobre los tintos de Galicia. Un milagro de agua y vino.

La belleza galaica de la zona, las impresionantes terrazas de viñedos sobre el Miño y Sil, el paisaje boscoso de robles y castaños... y, sobre todo, la uva Mencía en todo su esplendor. Esto es la Ribeira Sacra. Porque en esta zona la "Mencía" alcanza su mejor perfil, un tinto para consumidores que buscan fruta en el vino. Aquí se encuentra con claridad y contundencia: aromas compotados de arándanos y grosella negra, perfumes de lirio y violeta, recuerdos levemente especiados, rarinios suaves, boca golosa, final largo y sentido. Un magnífico tinto con morriña, sacado del recuerdo de una zona mítica.

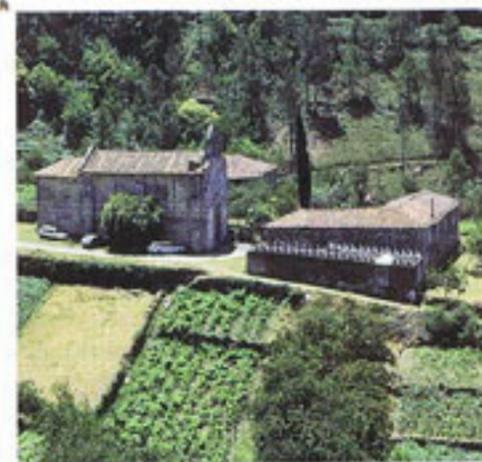
### EL VIÑEDO DE LAS UVAS DE ORO

Pedro López, dueño de una pequeña parcela -hectárea y media- del viñedo más arriesgado de toda Galicia, está que no se lo cree. Lleva toda su vida cultivando uvas de la variedad Mencía, echando tiempo libre, transformando ocio en capricho. Y

el presupuesto familiar, se ha convertido en un auténtico tesoro. Su tinto del año "Mezquita" se paga a más de 500 pts., como un buen crianza de Rioja.

### UN LUGAR PARA EL TINTO

Y es que este escogido y apartado rincón gallego tiene todo lo necesario para que su vino no pase inadvertido. En sus laderas se asentaron gentes de vino. Primero los romanos, cuyo aprecio por los tintos de la zona dio pie a que circulara el mito de Amandi. Más tarde las órdenes religiosas dieron pujanza al cultivo de la vid, sembrando de viñedos y capillas románicas



Iglesia románica San Martín da Cova (S.XIII) rodeada de los viñedos de José Manuel Moure

cas el agreste paisaje. Una tierra ondulada de suelos pizarrosos junto a tierras de arrastre o esquistos procedentes del paleozoico, bendecida por la influencia equilibradora de los climas Mediterráneo y Atlántico. En estos valles florece el naranjo, el limonero al lado de castaños, o carballos junto al olivo. En el pueblo de Quiroga aún se encuentran molinos de aceite en producción.

### LAS MEJORES VARIEDADES

Galicia es una tierra prolífica en variedades, sólo superada por Canarias por su estatus prefiloxérico. Desgraciadamente, este material está aún poco aprovechado. Gracias al trasiego humano del camino de Santiago, aquí conviven desde hace siglos las más variadas y exóticas cepas. En la Ribeira Sacra se siente especial predilección por las variedades tintas, y muy especialmente la Mencía, que según la opinión de los viticultores de la zona, corroborada por José Luis Hernández Mañas, Director de la Estación Enológica y uno de los profesionales que más saben de viticultura de nuestro país, son como mínimo dos: existe desde hace siglos una Mencía plantada en las empinadas laderas gallegas; en el siglo XIX se plantaron sarmientos de Cabernet franc traídos de Burdeos, y rebautizados como Mencía, posiblemente por su parecido con la original. Con menos incidencia, una prole de variedades autóctonas convive en cantidades minúsculas, todas mezcladas en las pequeñas y estrechas parcelas. La más abundante es Souson, a la que los viejos viticultores llaman cariñosamente "cepa vella"; hay constancia de que era muy abundante en el pasado y que también daba vinos de gran calidad. Brancellao, Caiño, Loureira tinta, Espadeiro, Ferrón y alguna más están recomendadas en la D.O. Las variedades blancas también tienen un sitio, aunque mucho más pequeño. El protagonismo se lo lleva sin duda la Godello, sus vinos son los que gustan, aunque la magnífica viña de albariño propiedad de Adegas Moure se ha convertido en la estrella de la comarca.

### PROLIFERACIÓN DE BODEGAS

La Ribeira Sacra es una comarca pródiga en bodegas. La tradición obliga a que cada viticultor elabore su propio vino. En los primeros momentos de vida de la D.O. se inscribieron algunas bodegas y

solo un tercio del viñedo real. Aquí, como en el resto de Galicia, los vinos sin etiqueta poseen la aureola de ser mejores que los etiquetados. La lucha del Consejo Regulador no ha sido fácil, hasta que los pequeños bodegueros comprobaron las ventajas de vender el vino con etiqueta y controlado. Hoy son ya casi 60 las bodegas inscritas con una extensión de viñedo cercana a las 2.600 hectáreas.

Entre ellas destaca la de José Manuel Moure, un hombre enamorado de su tierra y apasionado por el vino. Nacido y criado en una familia de viticultores, ha querido demostrarse a sí mismo y al mundo que en la Ribeira Sacra la asignatura pendiente de los tintos gallegos puede ser aprobada con sobresaliente. Puesto a la tarea, creó hace siete años una moderna bodega, amparada por la Abadía Da Cova, que da nombre a sus vinos. Desde entonces no ha hecho sino acaparar premios y cosechar elogios. La aventura merecía la pena. En guerra declarada contra híbridos y varietales foráneas como las Jerez y Alicante, ha plantado 3 hectáreas de viñedo autóctono, en una suave ladera de terrenos arenosos, orientada al mediodía. Y al fondo, el río. José Manuel Rodríguez González, propietario de una preciosa bodega en Vilacha-Sober, uno de los pioneros, ha creado, a



partir de su pequeño viñedo de Mencía un vino de intenso aroma a grosella y recuerdos balsámicos por nombre "Décima", ágil y moderno.

Gracias a la labor de estos bodegueros y de los que poco a poco se van incorporando, unido a la dedicación entusiasta de Luis Buitrón desde la D.O., la ascensión de los vinos de Ribeira Sacra ha sido meteórica. Si en 1993 solo había tres marcas con calidad suficiente para ser apreciadas fuera de la comarca, en estos momentos son más de quince los vinos que pueden presumir de un excelente nivel. El porvenir es suyo.

Barlomé Sánchez

D.O. EN alza

Mezquita, de Bodegas Pedro López, uno de los tintos más originales de Ribeira Sacra, incluso en su etiqueta

Panorámica de los Arribes del Duero con sus terrazas de viñedos.

olfativa e integren sus componentes, pero que ya se acerca al notable. Para Juan Sevilla, Presidente de la Cooperativa, que



## Arribes de Duero o crece o muere

Aferrado por sinuosas raíces a las empinadas laderas del valle fluvial, en bancales de prodigiosa geometría, sobre terrenos de roca berroqueña, el viñedo serrano salmantino se debate entre el ser y la nada. En el corazón de los Arribes, dura garganta de granito excavada por el laborioso río Duero, donde las aves aun gozan de protección y cobijo, un viñedo autóctono de uva Juan García defiende orgulloso su peculiaridad frente a la "cabernetmania".

### UN VINO MODERNO Y COMPETITIVO

Pero antes se han tenido que desterrar prácticas ancestrales aberrantes, con resultado catastrófico: aquel nefasto tinto de coloración fuerte, poco paladar y una aspereza que horadaba la boca. Hoy, la Coop. Arribes de Duero, creada en 1992 por un grupo de viticultores juramentados para salvar el viñedo en riesgo de inminente desaparición, elabora un vino digno, con excelente porvenir. Tiene la nariz perfumada con aromas de frutillas silvestres y la boca sabrosa en la que destaca la acidez, que da luminosidad a sus taninos. Un diseño de vino que merece ser retocado con ligeras crianzas en roble nuevo que aporten mayor riqueza gusto-

Juan Sevilla,  
Presidente de la  
Bodega Coop.  
Arribes de Duero

agrupa a 130 socios, y en la que se han invertido cerca de 170 millones de pesetas para dotarla de todos los adelantos técnicos, conseguir un vino moderno y competitivo es esencial para salvar la comarca, que por sus especiales condiciones sólo puede sobrevivir con el cultivo de la vid. Hay que tener en cuenta que en los Arribes antes se vendimiaban más de 7 millones de kilos de uva, mientras que en la actualidad apenas si llegan a tres.



FOTO: HEINZ HEBEISEN

Recuperar la antigua producción es vital en una zona que ha visto cómo la vid, abandonada a su suerte o sustituida por cultivos quiméricos, se vaciaba de gentes a la par que perdía sus uvas autóctonas.

### VARIETAL ÚNICO EN EL MUNDO

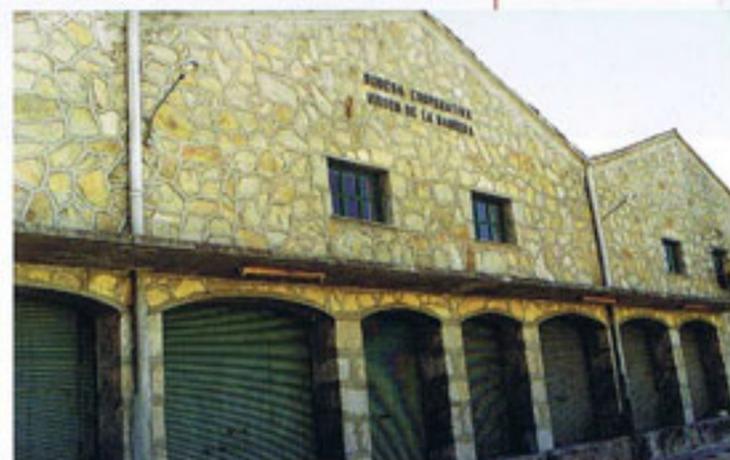
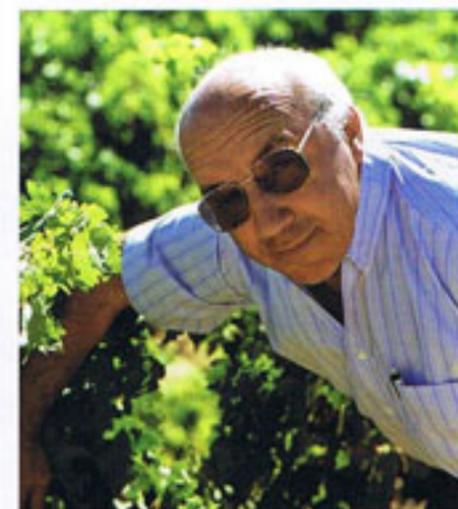
Tanto la Juan García como la Rufete son capaces de ofrecer, cuando se cultivan y elaboran con esmero, vinos de acusada personalidad. Y para que la zona tenga futuro hay que vender el vino embotellado. Ahora el desafío es su comercialización en un mercado agresivo y casi cautivo por las grandes D.O. como Rioja o Ribera del Duero, tan cerca y tan lejana. Pero no es fácil de elaborar la uva Juan García, variedad esquiva, que refleja como pocas las variaciones climáticas de cada año. Para el joven enólogo de la Cooperativa, Miguel Ángel Nieto, de poco sirven las experiencias con otras uvas: "La Juan García viene con muchas levaduras, lo que origina una fermentación muy fuerte. Es difícil sujetarla, y si la sujetas mucho, los problemas vienen luego, con la maloláctica".

Vinos atlánticos, de acidez elevada, cuando el año es bueno y la uva madura plenamente, consiguiendo los 13 grados, se cubren de color, y los aromas imponen su fragante naturalidad. La conquista del mercado está entonces asegurada.

### UN HOMBRE PROVIDENCIAL

Tiene la zona de Fermoselle una nueva oportunidad. Viñedo histórico, que hunde sus raíces en el medioevo, sufrió el arranque inmisericorde de sus viñas poco productivas y peor valoradas, con grave pérdida para nuestra enología. Así, las pocas cepas que quedaron, muy viejas pero saludables, daban un fruto espléndido pero lastimosamente elaborado. Aquí la uva autóctona Juan García madura sin prisas, alcanza su sazón temprano, pero se muestra reacia a la estabilidad, ofrece cosechas inesperadas, no soporta el paso del tiempo, y sus vinos, si no son tratados adecuadamente, caen fácilmente en la oxidación. Pero también entrega un paisaje aromático muy personal, rico en sustancias minerales, luminoso y cristalino, con notas montaraces del sotobosque, blancas florecillas silvestres del campo. La Bodega Cooperativa de Fermoselle fue una de las primeras que apostó por la

mejora técnica de las instalaciones, montando una nave de fermentación con temperatura controlada, y un tren de embo-



tellado para comercializar marcas como "Viña Borbol", que en su día mereciera justificados elogios. El fracaso comercial estuvo a punto de provocar el cierre de las instalaciones. Pero oportuno y generoso, como siempre, apareció Manuel Fariñas, el hombre que consiguió la hazaña de prestigiar la D.O. Toso en todo el mundo con el "Gran Colegiata". Fiel a su tierra, ha volcado su experiencia en Fermoselle con el objetivo de salvar la zona. En 1994 elaboró un vino en las instalaciones de la Cooperativa, vinificando por separado las distintas clases de uva, experimentando en particular con la singular Rufete y Juan García, y ensayando la crianza en roble nuevo portugués y americano. Los resultados son alentadores y evidencian las posibilidades de una zona en la que los vinos se tiñen de taninos llenos de vida y esperanza.

Luis Colambre

D.O. EN  
alza

Manuel Fariñas,  
bodeguero e  
impulsor de la  
viticultura en la  
provincia de  
Zamora.  
Abajo, fachada de  
la Cooperativa de  
Fermoselle.

Viñedos en Tierra de Barros, la gran zona vitivinícola extremeña.



Guadiana. Decisión más que discutible ya que las diferencias entre estas regiones son notables, y sus vinos diferentes. Tiene

D.O. EN **alza**

de Tierra de Barros necesitaba de una profunda reconversión hacia el tinto, liberarse de la dictadura de la blanca Cayetana, incorporar variedades de calidad, primero Tempranillo y Macabeo, luego Cabernet sauvignon y Chardonnay. El máximo reconocimiento le vendría en el año 1991 de la mano de la revista especializada "Wine Spectator" cuando seleccionó su Lar de Barros como uno de los 100 mejores vinos del mundo.

**FINO PERDIDO, ENTUSIASMO RECUPERADO**

Ha tenido siempre Badajoz querencia por las tierras andaluzas. Y un gusto por los vinos enrancados, generosos. No es extraño, por tanto, que alguien quisiera elaborar vinos al estilo jerezano. Es lo que hizo Máximo Gómez del Castillo en 1978 con Bodegas Extremadura, creada como complemento de calidad a su bodega de grances. El responsable de sus vinos generosos fue el enólogo Pedro Nieto, toda una institución en Extremadura. Su pericia en la crianza biológica se puso de manifiesto con el fino "Chacaito", capaz de competir con los finos jerezanos. Inexplicablemente, aquella maravilla ha desaparecido sin que nadie haya hecho nada por evitarlo.

Con el mismo espíritu innovador, y parecida admiración por las bodegas jerezanas, "Viña Extremeña" ha recuperado el entusiasmo y cosechado elogios gracias a un joven y entusiasta bodeguero, Alfonso Schlegel, hijo de padre suizo y madre extremeña. Director-Propietario de la Bodega "Viña Extremeña" ha sabido administrar el patrimonio familiar -nada menos que 1.050 ha. de viejos viñedos y olivos centenarios- con sabiduría y entusiasmo hasta conseguir que su vinos se consideren entre los mejores de Extremadura, acaparando medallas de oro, plata y bronce en todos los concursos habidos y por haber. Destaca su "Monasterio de Tentudía", elaborado con una selección de sus mejores uvas Tempranillo y Garnacha; una ponderada y pulcra crianza en barricas de roble americano seminuevo completa el diseño de este tinto cálido, poderoso pero elegante.

**CABERNET PARA AVENTUREROS**

En la comarca vitivinícola de Matanegra Antonio Medina elabora un tinto recio, algo duro, cálido, cordial, honrado, que retrata a la perfección el perfil de su

gente: el Jaloco, lo mejor de la zona y uno de los más destacados de la región. Sobresale el Cabernet sauvignon que caracteriza al vino con aromas de carne y pimienta, recuerdos de terruño, aires de hierbas aromáticas y frutillo negro, un poco ardiente, pero sabroso. Un vino con mérito, para paladares sin prejuicios.

A su vez, que alguien sea capaz de elaborar un Cabernet sauvignon profundo, casi atlántico, en pleno corazón de Extremadura, es ya un alarde que merece reconocimiento. Pero si además el vino tiene calidad, el diseño es actual y el precio reducido, entonces sólo cabe la admiración y el respeto. Es lo que hace la bodega "Las Granadas", en plena Sierra de los Lagares, con más 100 ha. de viñedo propio. Allí cultivan los variedades



Marcelino Díaz, Ingeniero Agrónomo, Enólogo y Director General de INVIOSA

autóctonos Borba y Alarije junto a Cencibel y Cabernet sauvignon. Su Torre Julia resulta un tinto insólito, fruto inevitable de los nuevos aires vitivinícolas que recorren Extremadura.

De la misma estirpe es Catalina Arroyo, que hace diez años rompió con la tradición de vinos corpulentos, de mucho grado, ordinarios y sin pretensiones, propios de la ribera alta del Guadiana, para lanzar al mercado un Cabernet sauvignon sabroso, amplio y bien estructurado que necesita pulirse.

Todos unidos, al igual que los "trece de la fama", junto a incorporaciones como Ruiz Torres, en Cañamero, o la Coop. del Campo de San Marcos, con Campobarros, un tinto ágil y de excelente precio, son la garantía de que, una vez más, la aventura de los esforzados extremeños tendrá éxito. En cualquier caso, las naves están quemadas.

S. Búrdalo

No tienen las cosas fáciles en Extremadura. Con un viñedo amplio y productivo, sus vinos recios, como el propio paisaje y el clima extremo, a duras penas alcanzan la categoría de mediocres, la mayoría destinados al granel o a la destilación. Así las cosas, sorprende que unos pocos bodegueros sigan elaborando vinos de calidad contra viento y marea, y bajo la pesada losa de un sambenito que sólo conoce algunas excepciones.

**DEL BLANCO AL ROJO**

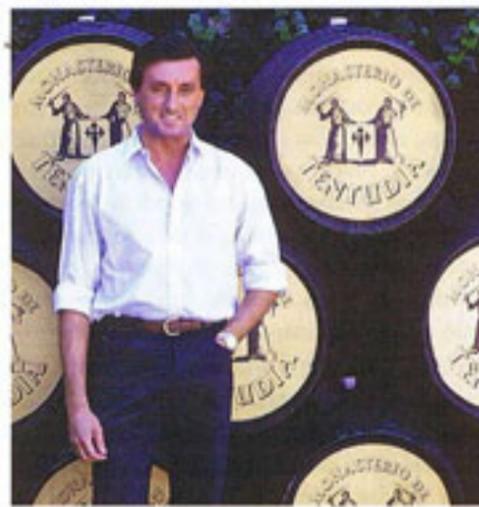
Solar de conquistadores, tierra de vinos de pasto como en tantas partes de la España vitivinícola profunda, aquí reina el blanco mientras el futuro es rojo. Hubo quien aconsejó, con aires de "experto", que Tierra de Barros, la principal zona vitivinícola extremeña, se especializara en brandys, como la región de Cognac. Falsa salida hacia la nada que todavía tienta a muchos viticultores.

La caída de precios del granel, el descenso en la demanda de destilados, la necesidad de dignificar una región histórica, han llevado a la Junta de Extremadura a unificar las distintas zonas vitivinícolas de Tierra de Barros, Ribera Baja, Ribera Alta, Montáñchez, Matanegra, Cañamero, etc., en una sola y grande, que no grandiosa, D.O. por nombre Ribera del

la ventaja de aunar esfuerzos para una aventura tan difícil como necesaria, en una comunidad donde el embotellado todavía es minoritario y la ciencia enológica tiene mucho que decir y más todavía que hacer.

**EL TESÓN DEL PIONERO**

Hablar del vino moderno en Extremadura es referirse a Marcelino Díaz, hermano menor de una familia de viticultores y empresarios pacenses, que apostó desde los años 70 por el vino de calidad, demostrando con su "Lar de Barros" las posibilidades vitivinícolas de Extremadura. Fue el primero en comprender que el viñedo



Alfonso Schlegel, Gerente de "Viña Extremeña"

**Ribera del Guadiana Todos a una**

Viñedos cerca de Jumilla, con el cerro del castillo al fondo (S.XV)



FOTOS: HEINZ HEISEN

## Jumilla la batalla de la imagen



Nemesio Vicente, a la derecha, en la nave de crianza de Bodegas Casa Castillo

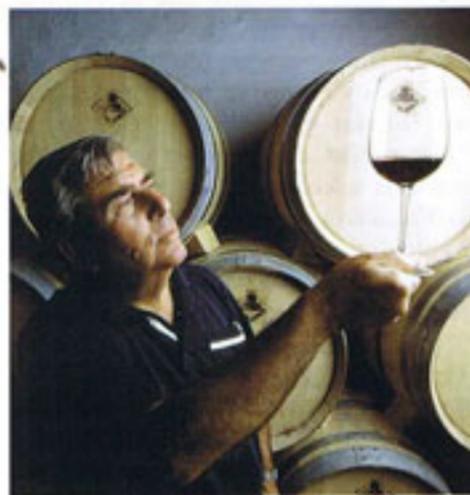
Carchelo, Casa Castillo, Castillo de Luzón, Vega Jimena, Señorío de Robles, Sabatacha... Son marcas que empiezan a sonar fuera de Murcia. Cuando a partir de 1990-91 los jumillanos se dieron cuenta de que entre unos y otros comenzaban a hacer vinos dignos, comprobaron con horror que su propio nombre en la contraetiqueta era su principal enemigo para la comercialización. Jumilla, una denominación de origen histórica, con 42.379 hectáreas, la tercera D.O. de uva tinta más grande del mundo, después de Burdeos y Rioja, plantada en su mayoría con la uva autóctona Monastrell, había conseguido a pulso a lo largo de los años una increíble mala fama.

### EL REINO DE LOS GRANELES

Los granelistas dominaban la situación. Los clásicos vinos de Jumilla, de fuerte color oscuro, bastos, alcohólicos, eran excelentes para las mezclas. Aportaban a otros vinos más débiles color y estructura, y, además, con las viejas elaboraciones no aparecían prácticamente aromas varietales. El vino se vendía en cisternas y en barcos. Grandes empresas y potentes bodegueros se desprecupaban de etiquetas, y

de comercialización; con descolgar un teléfono vendían un barco con un millón de litros. La Monastrell, se decía, es una

uva de baja calidad, sin aromas y de fácil oxidación. En 1989, en la finca del Carche, de 74 hectáreas, se termina la bodega de Agapito Rico y sale su primer vino, el Carchelo del 89, de uva Monastrell. De repente se dio la vuelta a la situación. Con uva Monastrell se podía hacer un vino redondo, con potentes aromas florales y frutales. Premios en certámenes comenzaron a llover desde entonces sobre los vinos de Agapito Rico, para sorpresa de alguno de sus convecinos.



En Jumilla, en pleno altiplano murciano, con suficiente altitud para buenas diferencias térmicas día/noche, con escasa pluviometría, con suelos pobres pero sanos, y con una saludable influencia mediterránea, se pueden hacer buenos vinos. Simplemente hay que elaborarlos bien. La receta de Marcial, enólogo creador de los "Carchelos", es simple: regar cuando se necesite; vendimiar en el momento óptimo para conseguir vinos de un máximo de 13 grados, es decir hacia finales de agosto y principios de septiembre, y no esperar, como marca la tradición, hasta octubre o el "puente del Pilar" cuando viene la familia de la ciudad a echar una mano, ya que entonces los vinos alcanzan 14 ó 15 grados. Y por último, vinificar con limpieza y control. Esta misma receta aplican Nemesio y José María Vicente, padre e hijo, que elaboran el Casa Castillo. Sus 260 hectáreas de viñedo propias, cuidadas con mimo, les permite hacer un vino que curiosamente compite con el Carchelo en cual de los dos obtiene el primer premio en cada certamen al que se presentan. Monastrell equilibrada, estructurada y aromática que acepta muy bien la crianza.

### LOS GRANDES TAMBIÉN SE APUNTAN

Las dos bodegas son la punta de lanza de "los nuevos vinos de Jumilla" con claro prestigio a nivel nacional. Pero no están solos, a estas dos pequeñas bodegas les acompañan los grandes mastodontes de la producción, que también han entendido que el mercado de graneles tiene los días contados. Induvasa, con su enólogo francés Jean François Gadeau, elabora el Castillo de Luzón. La familia Fernández, los Vega Jimena. La poderosa cooperativa San Isidro, con producción de hasta 12 millones de litros, los Sabatacha. Bodegas y Bebidas, con Alberto Pérez al frente, ha conseguido unos modernos Señorío del Condestable. Son grandes empresas que ganaron y aun ganan mucho con los graneles o los vinos de mesa, pero que van reservando partidas y seleccionando elaboraciones para los modernos jumillas. Además, la presencia de variedades como la Tempranillo y Cabernet sauvignon, ya admitidas por la Denominación de Origen, están consiguiendo unos coupages sobre base de la variedad Monastrell que representará otro nuevo impulso a los vinos de la zona. Desde hace muchos

años, Adrián Martínez, al frente de la Estación Enológica de Jumilla, está trabajando con estas variedades, así como con Syrah, y pequeñas parcelas de Merlot. Que Jumilla está emergiendo es evidente. Pero su futuro depende de que se consolide su ascenso. Pero, ¿quién debe ser el motor, las pequeñas bodegas que controlan viñedo y elaboraciones al estilo de Agapito Rico y Nemesio Vicente, o las grandes y, en definitiva, emblemáticas bodegas jumillanas?

Para Agapito Rico el futuro pasa por la aparición de pequeños productores y elaboradores, ya que las grandes bodegas, que compran a docenas de campesinos y pagan por grado, jamás controlarán la base de un buen vino, que es su materia prima. A estos argumentos se opone



Alberto Pérez, de Bodegas y Bebidas: "Es cierto que al comprar a centenares de viticultores no se puede controlar todo el estado de las uvas, pero al disponer de gran cantidad de materia prima podemos seleccionar la mejor para elaboraciones muy concretas y de calidad, destinando el resto a otro tipo de vinos".

De momento no parece que vayan a surgir nuevas empresas, salvo Pedro José Martínez, prestigioso viticultor que tiene proyectada una bodega pequeña orientada a la calidad. Deberán ser las grandes empresas las que consoliden su giro hacia mejores elaboraciones si no quieren romper amarras con los pequeños pero poderosos remolcadores que actualmente tiran de todos portando la bandera de Jumilla: Carchelo y Casa Castillo.

Enrique Calduch

D.O. IEN  
alza

Agapito Rico, con su Carchelo ha demostrado que la calidad no es una utopía en Jumilla

José Pascual, enólogo de Covinca, con una cepa de Vidadillo.

su lugar de origen, casi desaparece aquí mientras ganaba prestigio y hectáreas en Francia bajo el nombre de Carignan, o en



FOTOS: HENZ HEISEN

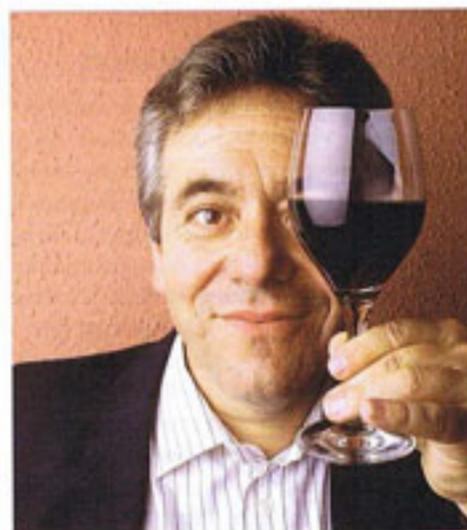
## Cariñena entre el granel y la gloria

Algo se mueve en Cariñena, donde el granel de Garnacha ha cimentado una fortuna que los tiempos actuales va lentamente disolviendo. En estas tierras, donde nació una variedad de uva extendida por medio mundo, la Cariñena, que apenas si hoy ocupa lugar en el viñedo, hay gentes empeñadas en demostrar que la fama prefiloxérica tenía razón de ser, que los vinos pueden ser actuales, con una personalidad apabullante y un nivel de calidad superlativo.

### LA DEL VINO PRECIOSO

Cariñena vive de sus ancestrales raíces vitivinícolas que asombraron a las legiones romanas y por las que mereció el apelativo de "cara" (preciosa), de donde deriva su nombre. De gloriosos vinos ligeros, perfumados, sabrosos, hasta el siglo pasado, el viñedo autóctono de Cariñena fué sustituido por la poderosa Garnacha a impulsos de la demanda francesa, que pedía graneles baratos de mucho grado y más color para suplir los estragos de la filoxera. Claro que ya venían los lugareños suplantando unas cepas por otras: la Cariñena exigía grandes cantidades de azufre para combatir el oidium. Y así, la variedad que recibe el nombre de

Santiago Gracia, creador de Solar de Urbezo



Rioja donde se la conoce por Mazuela. Hoy, venturosamente, la Cariñena se encuentra en franca recuperación y forma ya parte de los mejores vinos de la zona, junto a la Garnacha, reina y señora de estas tierras.

### COOPERATIVAS DE VANGUARDIA

Nacidas al calor de la inquietud social del primer tercio del siglo, las cooperativas vitivinícolas, lastradas durante años por la ineficacia, la rutina, y el clientelismo polí-

tico, despiertan de su letargo suicida. Los aspectos positivos de la cooperación, como mejora en los rendimientos, mecanización, asesoramiento técnico, etc. se están potenciando en el marco de una auténtica concepción empresarial. Control riguroso de calidad, reconversión tecnológica y agresividad comercial, son algunas de las armas utilizadas para competir en el difícil campo del vino embotellado. Y es precisamente en Cariñena donde las cooperativas han tomado las riendas de la modernización. Los primeros vinos con vocación de modernidad nacen de la mano de un hombre proverbial: Luis Gasca Ubide, Director Técnico de la Coop. San Valero, que agrupa a 1.000 socios con un total de 5.580 hectáreas de viñedo. Gracias a su sabiduría y visión de futuro, en la Cooperativa primero y en su propia bodega después, comenzaron a elaborarse vinos con 13 grados, muy por debajo de los 17 habituales. Una auténtica provocación, y su "Clos Monseigneur" la demostración de que el tinto de Cariñena podía medirse con los grandes sin renunciar a una contundente presencia de taninos, el paladar amplio y vigoroso, el aroma penetrante y embriagador.

Hoy, la Coop. San Valero, en sus modernas instalaciones, con 3.500 barricas de roble, elabora tintos a base de Garnacha, Tempranillo y Cariñena, como su "Monte Ducay", muy afrutado, suave y carnoso. Otro vino destacable es el "Marqués de Tosos" con mayor crianza en roble. Junto a estos productos de calidad, San Valero elabora vinos mediocres hasta completar los cerca de 15 millones de litros; pero éstas siguen siendo las servidumbres inevitables del cooperativismo. Servidumbre que no tiene la más modesta Coop. San José, con todo el vino embotellado, y marcas como "Monasterio de las Viñas", de excelente crianza oxidativa, elegantemente graso y tánico.

### SE BUSCA UN VARIETAL PERDIDO

Pero en Cariñena se ha iniciado otra silenciosa revolución que ya empieza a dar sus frutos: la recuperación del patrimonio ampelográfico autóctono con el que conseguir tintos modernos, ágiles, con cuerpo y capa, intensos y equilibrados. Como los que elabora Covinca, con el enólogo José Pascual a la cabeza. Si su producción mayoritaria sigue dependiendo del granel, sus vinos embotellados han

abierto una brecha en el duro camino hacia los mercados de calidad. Bueno es su "Torrelongares", pero más interesante resulta "Vidadillo", nombre de una variedad autóctona felizmente rescatada en sus tierras de Almonacid. Esta uva singular tiene un aroma fresco, levemente floral con notas de fruta carnosa madura (melocotón) que cuando se cría en roble adquiere una pátina especiada (vainilla). En boca muestra una personalidad intrigante, buena estructura y un final a "paloluz" dulcemente amargo.

Para José Pascual, la Vidadillo abre unas posibilidades inmensas para la recuperación del prestigio perdido en Cariñena: "En vez de varietales foráneos, que todos utilizan y que tienden a la monotonía, debemos recuperar nuestras uvas. Se dejaron de cultivar por problemas que hoy, con las nuevas técnicas agrícolas, están superados. Sólo así podremos hacer vinos inequívocamente nuestros, pero válidos para el gusto europeo".

### VINOS SIN COMPLEJOS

Cariñena, Garnacha, y, últimamente, Vidadillo: en ellas reside la calidad de estos vinos aragoneses que, criados en madera, adquieren una irrepetible personalidad, sin complejos. Tienen un lugar privilegiado en el paladar de los gastrónomos poco influenciados por las modas. Pero recios, intensos, corpóreos como son, tienden a la demasia si no están bien elaborados. Aquí no caben los términos medios. Y cuando la técnica enológica no está al nivel de las exigencias actuales, el vino se vuelve áspero, astringente, alcohólico, deslavazado. Y esto ha abundado durante demasiados años, creando una densa imagen de vino basto y pendenciero que ha oscurecido el verdadero carácter de los buenos cariñenas. Hoy, de la mano de una importante reconversión tecnológica, se están recuperando pasadas glorias. Bodegas como las de Luis Gasca, y, sobre todo, las cooperativas de San Valero, San José, y Covinca son garantía de un proceso de modernización que ni da la espalda al vino tradicional, ni cae en el error de reducir lo que puede ser un buen cariñena a un mal rioja. En definitiva, vinos sin complejos para una enología de la diferenciación.

Carlos Delgado

D.O. IEN  
alza

El tinto crianza de Vidadillo es el primer vino que apuesta por cepas autóctonas.





## VINCEMUS ORBE

( Triunfamos no mundo )

Os nosos viños, D. PEDRO DE SOUTOMAIOR,  
VEIGADARES, e SEÑORIO DE RUBIÓS triunfan  
allí onde chegan, e están chegando a todo o mundo.  
Un éxito para todos.



**ADEGAS GALEGAS**

MEDER S/N • SALVATERRA • 36450 PONTEVEDRA  
TELF. (986) 65 74 00 • FAX (986) 65 73 71



FOTOS: HEINZ NEBEISEN

José Luis Pérez Verdú

## La pasión del Vino

Ha creado alguno de los mejores tintos de nuestro país, como "Clos Martinet" del 94, en el umbral de la perfección. Pero sigue inquieto: "El vino es lo mismo que una pintura, siempre esperas que el próximo cuadro sea mejor"



Tiene aspecto de sabio distraído, pero los que le conocen bien confirman lo de sabio, pero niegan la distracción. A José Luis Pérez Verdú, el hombre de los prestigiosos Martinet del Priorato, no se le pasa ni una. Cada vez es más sabio, investiga y viaja más por el mundo. Además de hacer sus soberbios vinos, se ocupa de la dirección técnica de Castillo de Perelada, de Robellats, de Bárbara Forest, en Terra Alta, y está enredado en un nuevo proyecto en el Priorato con el cantautor Lluís Llach. No se siente un "flying winemaker", uno de esos enólogos especializados que vuelan de un país a otro aplicando técnicas vinícolas. Presume de tranquilo, aunque la entrevista la hacemos en el aeropuerto de Barajas en tránsito entre Tenerife, de donde viene de catar vinos, a Alicante y Bullas a donde va a ver otros. Amable, didáctico, práctica que le viene de cuando era director del Instituto de Formación Profesional de Falset, Pérez Verdú tiene siempre la risa lista.

*No para de hacer vinos para otros.  
¿Qué gana con ello?*

No, no cobro nada. Lo que pasa es que ya tengo 61 años, y llega un momento en que sientes la necesidad insuperable de

Vale la pena que gastemos algo de tiempo en hacer pruebas con distintas uvas, otras maderas, nuevas elaboraciones

transmitir las cosas que has aprendido. ¿Qué hago a esta edad mirándome el ombligo? Hay que hacer cosas por los demás. Me llamaron de Agricultura de Murcia, los de Bullas, y me plantearon que por qué no iba a darles un poco de ánimo. Y allí me fui. La gente se quedó entusiasmada. Era un momento en que la gente estaba perdiendo el carro y se marchaba. Vale la pena que gastemos algo de tiempo en hacer pruebas con su variedad de uva, la Monastrell, y poner Tempranillo, a ver cómo resulta. Ahora me esperan para elegirles las cepas.

*Pero también trabaja para empresas*

Perelada, Rovellats y Bárbara Forest, en Terra Alta, son los tres proyectos que estoy llevando ahora, más uno que ya terminé hace poco que es el de Masía Gironella. Acabé el trabajo y ahora ya van ellos solos. Y luego está lo de casa, claro.

*Y el proyecto con Lluís Llach*

Eso es lo mejor. Lo estamos haciendo en el pueblo de Porrera, en el Priorato, desde hace un año. La bodega con Lluís Llach es la demostración de que la agricultura puede ir por otros andurriales distintos a los de ahora.

El hecho cierto es que tenemos una agricultura minifundista en todo el Mediterráneo. O bien se trata de cooperativistas, que son a quienes más les cuesta producir y más barato venden, o bien se trata de grandes empresas que van comprando terrenos y poniendo a trabajar a los agricultores, que en realidad son los que verdaderamente saben de esto.

Un trabajador del campo, un payés, es una persona que trabaja mucho para sí mismo, pero haciéndolo para los demás pierde interés. Esto no puede ser. La idea es que ellos mantengan su patrimonio, que proceda de su padre o de su abuelo, y pagarles las uvas hasta un 20% más. Doscientas, trescientas pesetas, según lo que haya. Tú sabes del campo, yo sé de la técnica: así que te voy a dar toda la formación que pueda y tú me produces tu mejor uva. Hay que intentar que el nombre de esas pequeñas explotaciones aparezcan en la etiqueta del vino.

Y si algún viticultor de Porrera quiere hacer vino por su cuenta, habrá que ayudarle. El sol sale para todos, y no hay que cerrarse en banda por la competencia. Así se lo expliqué a Lluís Llach, le encantó y fuimos todos para adelante.

*¿Cuándo podremos degustar el vino?*

Saldrá para el próximo año, ahora ya está en barrica. Pero hemos vendido mucho en "primeur". La producción de la primera cosecha será de 2.000 cajas. La bodega está en la misma cooperativa de Porrera. Nos han dejado la mitad de las instalaciones para nosotros y allá hemos organizado todo para la vinificación. Este año hemos comprado bastantes tinajas de 2.000 litros para absorber todas las variedades, separarlas por parcelas, y ver cómo van evolucionando los diferentes vinos. Trabajamos con Garnacha y Cariñena en la zona más alta del pueblo, por eso el vino se llamará Cims de Porrera.

*Alta como el precio, supongo*

Pues sí, más de 3.000 pesetas. Pero ésta es la única manera de que el proyecto marche. El año pasado el contrato que teníamos con los agricultores era de 150 pesetas el kilo de uva, para cinco años. Yo dije que eso no podía ser, y al final hemos pagado a 230 pesetas. Están encantados. El año pasado cobraron en Navidad, y dos veces más que el anterior, y aquello fue una locura, todos felices.

*¿Cuánta gente está en el proyecto?*

Todos. Nosotros somos tres: Lluís Llach, un notario de Barcelona, que es muy amigo de Lluís, y yo. Y luego hay 30 ó 40 agricultores. La cooperativa tiene una producción de 110.000 a 120.000 kilos. El año pasado compramos 40.000 y este año compraremos 90.000, y lo que no compramos nosotros, yo lo elaboro también para la cooperativa y lo vendo después.

*Ahora todo va bien, pero ha tenido una historia accidentada*

Soy de un pueblecito de Alicante. A los 12 años dejé la escuela para trabajar en el campo. A los 23 años me marché a Suiza de emigrante y trabajé de peluquero en Zurich. A los 28 años hice el bachiller, y luego estudié biología humana en las universidades de Zurich y Ginebra. A los 34 ó 35 años terminé la carrera y me vine a España donde estuve ocho años de profesor en Sant Cugat. Fue entonces, por los años 80, cuando necesité volver otra vez al campo, cuando me dieron la oportunidad de ir de director al colegio de formación profesional de Falset, en el Priorato. En el 84 aparecen René Barbier y Carles

Pastrana, y arranca esta generación en el Priorato. Es entonces cuando monto Mas Martinet.

*¿Cómo ve la situación en España?*

Estamos bajo cero. Aquí se pueden hacer maravillas. Hay materia para hacer vinos muy diversos. Si vas al norte al valle del Mosela, al valle del Rin, ves que aquella gente está haciendo unos esfuerzos tremendos para elaborar un vino mediocre. Son esfuerzos tecnológicos. Vas a Burdeos, y hay que ver la cantidad de años en que no pueden hacer vino por exceso de agua y falta de sol. Nosotros estamos en una latitud muy buena. Y a 600 u 800 metros la altitud compensa la latitud. Tenemos cielos despejados y más luz que los demás. Con todo esto y con nuestra tradición vinícola, que España sea la que menos dinero gane con el vino es un contrasentido.

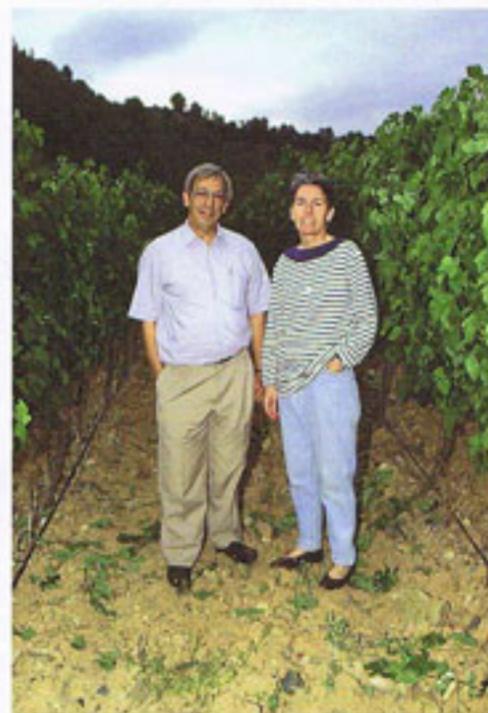
*Y regar cuando haga falta*

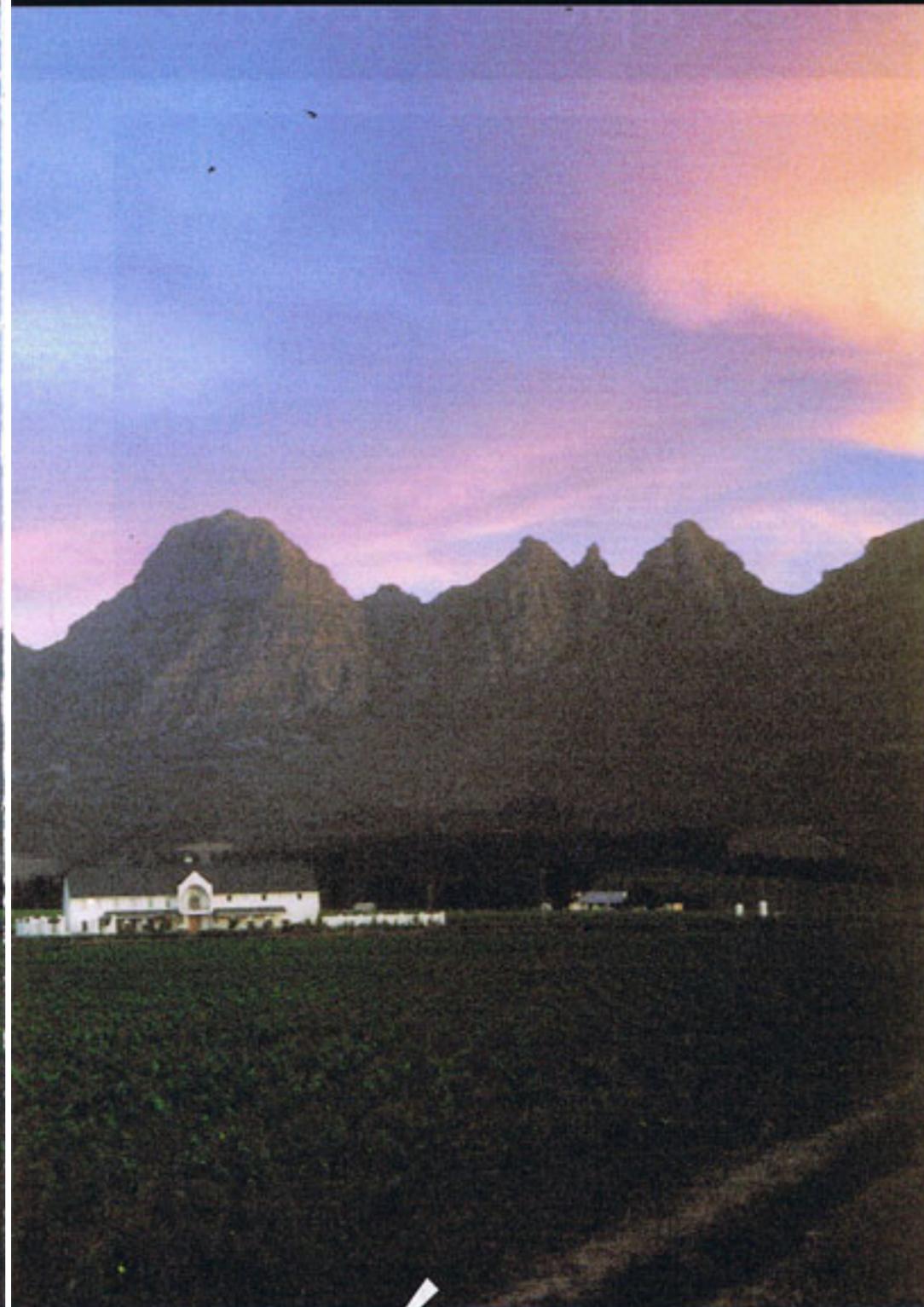
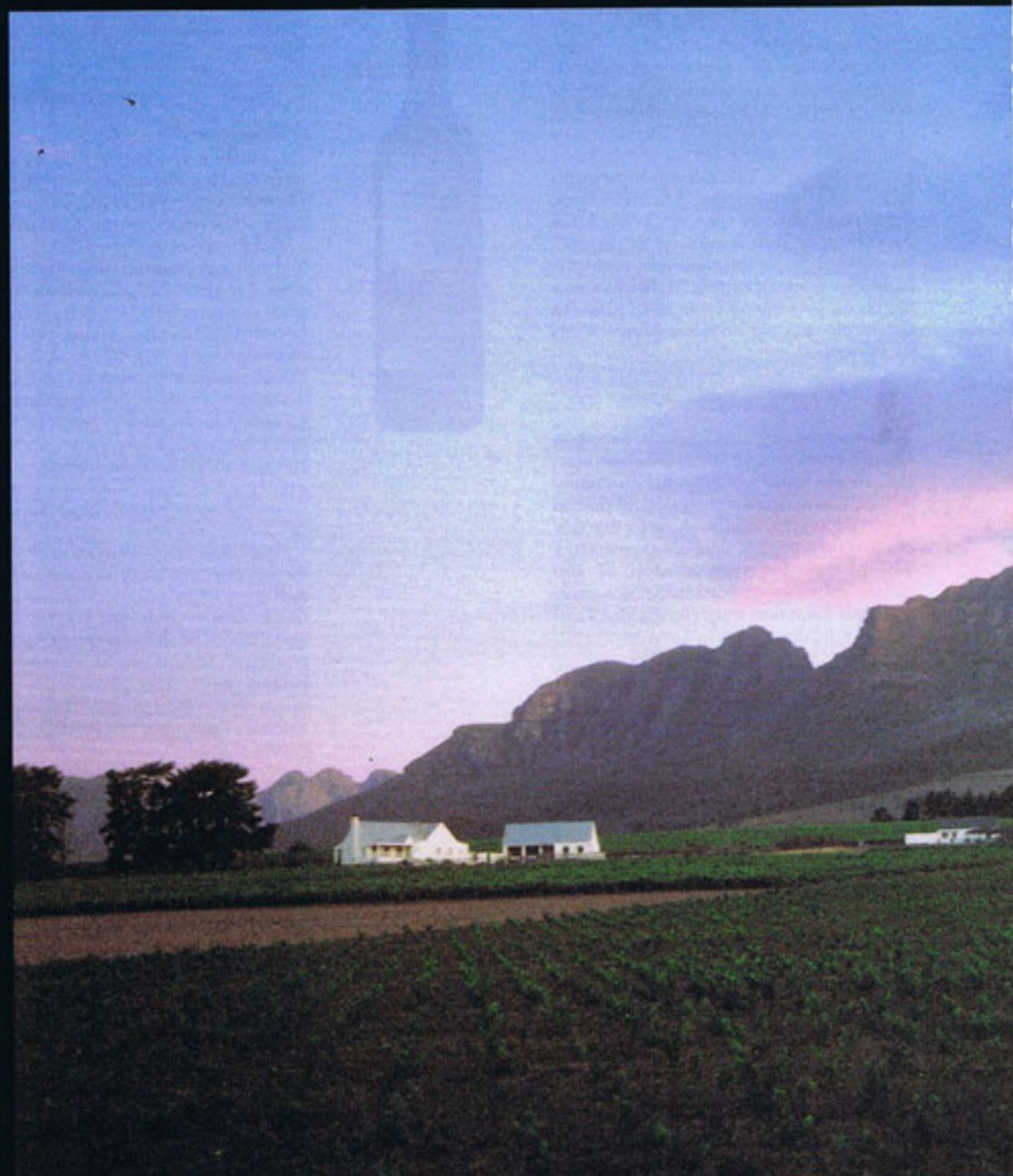
En el Priorato quisiera tener el agua a mi disposición para hacer lo que quiera. En el norte, en Francia y Alemania, si pudieran quitar ellos el agua que les sobra, ¿no la quitarían? Si pudieran poner más sol, ¿no lo pondrían? Seguro que sí. A nosotros nos falta el agua. Los payeses del Priorato miran al cielo y dicen: qué bien vendría una tronada. Bueno pues yo no digo nada, voy y abro el grifo.

*Enrique Calduch*



Mi mujer, Montse, y yo formamos un equipo, trabajamos en el colegio de Formación Profesional de Falset, y juntos atendemos nuestras viñas



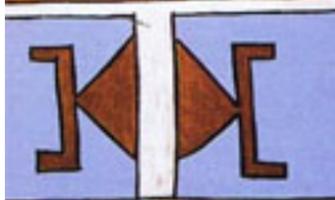


Las bodegas más importantes de El Cabo de Buena Esperanza están consiguiendo, tras grandes inversiones, su acceso a la elite internacional. Sin embargo, después del Apartheid, la viticultura sigue siendo tan blanca como antes. Las granjas entre Constantia y Walker Bay son como oasis paradisíacos en un país hecho pedazos. Thomas Vaterlaus (texto y fotos) escribe sobre la euforia del vino en El Cabo y el gran futuro de la variedad Pinotage.

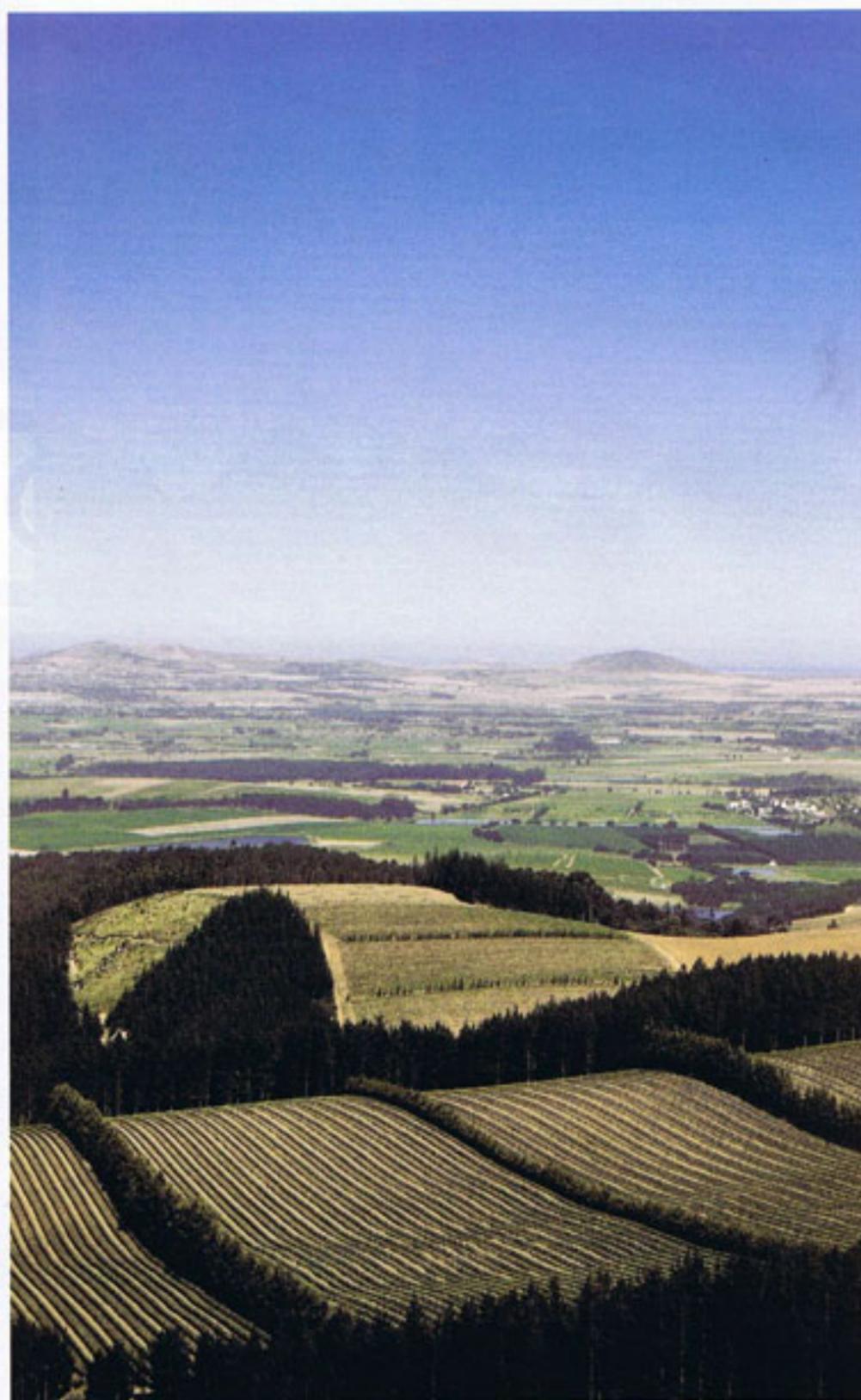
# Memorias de África

# El «Cape Doctor»

## Memorias de Africa



Vista general de los viñedos de Stellenbosch desde el pie del monte Simonsberg.



El «Cape Doctor» («Doctor de El Cabo») ha vuelto. Igual que anoche, está secando las cepas y protegiéndolas así de las enfermedades micóticas. A nosotros los humanos también nos envuelve, blando y cálido. El «Cape Doctor» es el viento del sureste. Sus ráfagas empujan las nubes, Cumulus mediocris o quizá Altocumulus flocus. Están tan bajas que parecen hacer cosquillas a las cimas de las colinas. Al fondo, las poderosas rocas del monte Helder destacan sobre el rojo crepuscular y, a su pie, las granjas pintadas de blanco relucen como piedras de fuego emergiendo de los viñedos, que se desvanecen lentamente en el crepúsculo. En el transcurso de la tarde, una fuerte lluvia le ha lavado la cara a la naturaleza. Las flores son como destellos violeta, blanco y rojo entre un verde exuberante; son colores que no se encuentran en ninguna otra región vinícola. Casi se puede oler el mar de la cercana bahía de False.

Los pies se hunden en la tierra roja y suelta, como la arena. Dan ganas de ir descalzo, si el administrador de la finca no hubiese contado historias de peligrosas víboras venenosas («Bites arietans») que de vez en cuando aparecen por allí. Una columna de humo se eleva desde el jardín de la granja, entre hortensias y almendros. Huele deliciosamente a carne a la brasa. Es la hora del Braai, la barbacoa vespertina, que para los propietarios de los viñedos de El Cabo es un ritual tan sagrado como asistir a los partidos de cricket y rugby.

### CIELO, TIERRA Y VIENTO

Sobre los rescoldos se están asando, a fuego lento, antilope y bacalao. Estamos de pie entre esta abundancia, con un Sparkling Wine (vino espumoso) en la mano, escuchando cómo alguien cuenta historias acerca de los nombres de las montañas, valles, ríos y asentamientos en este país. Son nombres en Afri-caans, y fueron colonos blancos quienes hace tiempo se los pusieron. Revelan deseos y temores lejos del viejo hogar, y las palabras son tan hermosas como las fachadas blancas de las casas, de estilo bóer: Jammerdrif (pasaje triste), Wag'n-bietjie (espera un poco), Laggende Water (agua risueña), Langverwacht (largó tiempo esperado), Vioolsdrif

(paso de los violines), Mooigesigdam (dique del rostro hermoso) o Simons Baay in de Baay Falso (la Bahía de Simón en la Bahía Falsa). «Todo perdido» se llama un viñedo cuyo edificio se quemó durante un asalto en el siglo XVIII. ¿Y acaso no saben igual que su nombre los vinos de «Buitenverwachting», es decir, «por encima de las expectativas»? Sentados a la intemperie en un atardecer así de ventoso, en algún lugar entre Paarl y Walker Bay, ya sólo existe la naturaleza, el cielo, la tierra y el viento, y el resto de nuestros lastres nos parecen lejanos. Uno se imagina que el paraíso debe ser muy parecido a esto, pero en ese momento la mirada se detiene en algún portalón de entrada, protegido con todos los medios de seguridad, o en una alambrada de púas, o en las cámaras de vigilancia que salvaguardan algunos de estos oasis del vino frente a un mundo exterior, cada vez más inseguro.

La región vinícola de El Cabo ya no es del todo ese mundo feliz que uno se imagina al ver las fachadas adornadas y el esplendor de las plantas, cuidadas con todo mimo. Los



problemas de este país, siendo el primero un índice de paro de un cincuenta por ciento, tampoco pueden ignorarse ya. A lo largo de las carreteras de salida de Ciudad de El Cabo se alinean gigantescos «Townships» (ciudades dormitorio pobladas de chabolas), como Khayelitsha, que es prácticamente interminable. En este país parece haber cientos de miles de personas circulando a pie, a lo

La bodega Cathedral Cellar, emblema del emporio del vino KWV (Ko-operatiewe Wijnbouwers Vereniging van Zuid-Afrika) en Paarl.

# El Nacimiento del Pinotage

largo de las carreteras. Vienen del norte, también de Angola y Mozambique, rumbo al sur supuestamente rico, buscando comida, trabajo, algo que robar o una medicina contra la muerte.

Jeff Grier, cuya familia posee la finca Villiera Estate, nos llevó a visitar sus viñedos en su Mercedes negro. De repente, al otro lado de la carretera lo vimos: miles de chozas miserables de latón, sin luz ni agua; hogueras entre las chozas, en las que algunas personas estaban calentando la comida en cacharros y latas. Jeff Grier accionó cuidadosamente el botón del cierre centralizado, elevó las lunas y así bordeamos el campamento. "Hace algunos años, esto era una pradera yerma; ahora la han ocupado 15.000 personas, quizá más. Nadie sabe cuántas con exactitud. Por la noche sería demasiado peligroso para nosotros venir aquí. La gente pierde la fe en el futuro. El alcohol y las drogas aumentan la violencia latente. Muchos están armados. Se oye hablar de asesinatos absurdos: por un coche, por algo de dinero o por un reloj. Hace tres o cuatro años esto sólo existía en la lejana ciudad de Johannesburgo."

Jeff Grier no es el único que se preocupa. Los propietarios de fincas situadas en valles laterales alejados, que producen vinos cada vez mejores, también saben que su futuro está ligado al futuro del país. Sin embargo, la región de El Cabo sigue considerándose segura. Unas cínicas estadísticas demuestran que los blancos apenas están siendo víctimas de la violencia creciente. Pero si a los negros que viven en El Cabo no se les ofrecen pronto nuevas perspectivas, posibilidades de trabajar y de conseguir vivienda, también este floreciente milagro del vino podría verse arrastrado por un funesto torbellino.

Sobre el nacimiento del nuevo vino de pinotage se cuentan las leyendas más descabelladas. Por ejemplo, dicen que Beyers Truter, el técnico de Kanonkop, cierto día de los años ochenta fue una vez más a una de las playas desiertas del frío Atlántico para practicar su afición, la pesca de langostas (Crayfish). Dos o tres días después recordó súbitamente que había olvidado en la bodega una partida de pinotage, aún en presencia de los hollejos, en el tanque abierto. Aseguran que el vino de estas uvas olvidadas fue el principio del espectacular ascenso de esta variedad cruzada de Sudáfrica. Lo cierto es que algunas fincas han conseguido transformar en el transcurso de pocos años lo que fue un vinillo insignificante y plano llamado Pinotage, con sus aromas toscamente dulces de acetona y plátano, en un vino negro casi opaco, lleno y concentrado, con un perfume seductor de zarzamora y ciruelas maduras, apoyado en el paladar por un delicado aroma de madera de roble.



Beyers Truter, bautizado en memoria del legendario general de los bóers y cabecilla de rebeldes Christian Beyers, no necesita presentarse cuando entra en sus dominios, la bodega de Kanonkop Estate. "The Cape's Pinotage King" ("El rey del Pinotage de El Cabo"), como lo llaman los periódicos locales, va vestido de forma típica, con pantalones cortos y camisa polo. Es el prototipo del viticultor blanco, y es muy lógico que ahora se dedique activamente a la política, como representante del conservador Partido de los Tractores (Trekker Party). Cuando le menciono la anécdota de la langosta, sonrío: "Es una bonita historia, pero desgraciadamente no es cierta." Dice que siempre estuvo convencido de que el cruce de Pinot noir con Cinsault, en realidad, sería ideal para las condiciones de Sudáfrica y que, además, las

dos variedades suelen combinar muy bien. No en balde se sigue manteniendo la leyenda de que antaño los "borgoñas antiguos y venerables" solían incluir un cierto porcentaje de Cinsault. Trutter empezó sus experimentos con Pinotage ya en 1981, al llegar a Kanonkop. Pero la cepa se lo puso realmente difícil a su promotor declarado y mentor. De todas formas, pronto se dio cuenta de que la premisa fundamental para un Pinotage con carácter son las cepas viejas, de un mínimo de 30 años, mejor si tienen más de 50, plantadas a la manera tradicional, en vaso y siempre sin riego.

Asegura que se cosechan entre seis y ocho toneladas por hectárea y que las uvas tienen una concentración ideal, porque sólo a partir de un contenido de alcohol de un 13 por ciento, como mínimo, el vino desarrolla toda su gama de aromas. Desgraciadamente, hace veinte años, cuando ya nadie creía que esta variedad sirviera para algo más que para un vino rosado barato, arrancaron prácticamente todas las cepas de los viñedos y plantaron otras variedades. "Este error de valoración fue catastrófico. Quizá el error más grave que hayan cometido los viticultores de aquí, del Cabo, en los últimos lustros", dice Trutter. Por suerte, en la zona de Kanonkop encontró algunos viejos viñedos de Pinotage, precisamente en las regiones más cálidas de Stellenbosch. Otra feliz circunstancia más, pues hoy por hoy Truter está seguro de que el Pinotage necesita mucho calor para que alcance pronto toda su madurez. Nos habla de sus actuales plantaciones nuevas sobre suelos de granito con lodo, en las zonas cálidas de Swartland, situadas al norte del Cabo, cerca de la ciudad de Malmesbury, en las que tiene puestas grandes esperanzas.

En su opinión, uno de los secretos decisivos de un gran

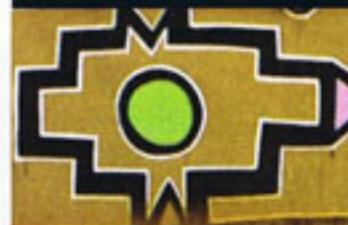
Pinotage es acertar en el momento de la vendimia. Considera que muchos vinos que han perjudicado la fama de esta variedad, con taninos atroces y con uvas marchitas, no solamente han sido vendimiados con exceso de producción, sino también demasiado pronto o demasiado tarde. "Cuando por fin tienes una cosecha óptima de uva en la bodega, es cuando empieza el estrés. El Pinotage es uno de los pocos vinos cuyo destino se decide en la bodega, es un vino de elaborador. Tiene sus manías", como bien sabe Beyers Truter. Confía plenamente en una maceración de tres o cuatro días y en una fermentación en tanques de cemento abiertos, y en el proceso deja subir la temperatura hasta 28 grados. "Necesita este desarrollo natural del calor, para que de alguna manera se quemem los molestos tonos de éster".



A continuación, el vino finaliza la fermentación en tanques de acero. Sólo un mes después de la fermentación maloláctica se trasiega a roble francés (Seguin Moreau y Vicard), en el que madura entre 14 y 16 meses. De esta manera tradicional se consigue el poderoso vino al que Truter profetiza un potencial de envejecimiento de 25 años por lo menos. En los primeros años dominan los tonos que recuerdan a bayas y animales, como los que se dan en el sur del Ródano; con la edad, se empieza a notar la finura de la pinot. En la bodega de Kanonkop aún hay Pinotage de los años 70, 71 y 74 que Truter describe como vinos sensacionales. Hace poco, Beyers Truter ha fundado una Asociación Pinotage, abierta a todos los vinificadores comprometidos y cuya finalidad es conseguir un nuevo aumento de la calidad. Ya han puesto en marcha nuevos experimentos, como por ejemplo la mejora en la selección de la uva, para conseguir valores de alcohol aún más elevados, un contacto más prolongado con la piel

El milagro del vino II: En el siglo XVIII, la aristocracia de Europa era adicta al vino generoso Moscatel de Constantia. El viñedo de Klein

Constantia ha plantado de nuevo el mismo clon del Muscat de Frontignan que ya importara de Francia en 1656 el primer colono europeo del Cabo, que sería posteriormente su Gobernador: Jan van Riebeeck. El resucitado Vin de Constance hace honor a su modelo. Un gran vino generoso.



## Memorias de Africa

El milagro del vino I: Kanonkop Estate provocó el renacimiento del Pinotage como vino superior. El Auction Reserve es la capitana de este desarrollo, consiguiendo en la prestigiosa subasta del Cape Independent Winemakers Guild siempre el premio máximo. Su madurez óptima para beberlo se le supone pasados diez años.

# Fiebre del Oro en El Cabo

## Memorias de Africa

durante la fermentación, la elaboración en nuevo roble americano, pruebas con Cuvées sobre base de Pinotage, etc. "La historia del éxito del Pinotage aún está por escribirse. Yo diría que acaba de empezar", dice Truter. Pero ya tiene una cosa clara: Pinotage no significa simplemente El Sabor de Sudáfrica, sino que tiene potencial suficiente para conseguir grandes tintos. Truter valora las variedades del Cabo como más interesantes para los bodegueros que las de Cabernet, Merlot o Syrah, cuyas posibilidades considera ya sondeadas. "Con las variedades internacionales podemos, como mucho, poner acentos sobre la escala de estilos existentes en las antipodas del Nuevo y Viejo Mundo. Pero el Pinotage es nuestro 'as en la manga' y desempeñará para nosotros un papel aún

do al sueño europeo hecho realidad de una lujosa granja de fábula en África más o menos como la describió Tania Blixen en sus novelas, Mulderbosch, por el contrario, (como toda una serie de fincas florecientes de El Cabo) representa una viticultura típica del Nuevo Mundo: es una provisionalidad funcional, un caos creativo. Allí no hay jardineros negros que recorten hasta la última brizna de hierba rebelde. Allí todo gira en torno al vino. Fundada en 1990, la finca consiguió éxitos espectaculares en todo el mundo con su Sauvignon blanc, terminado sin madera. Este vino se caracteriza por unos intensos aromas a saúco, zarzamora y grosella negra, además de un perfecto equilibrio entre frutuosidad opulenta y acidez en el paladar. Su característica recuerda a algunos vinos de Nueva Zelanda, pero supera a sus Sauvignon en sutileza y elegancia. La finca, de 17 hectáreas de extensión, ha cambiado de propietario por una suma astronómica (los periódicos sudafricanos nombraron una cifra de 17 millones de rand, lo que correspondería a 500 millones de pesetas, aproximadamente). Otras explotaciones destacadas también están a la venta, supuestamente por sumas escandalosas. Por El Cabo se ha extendido una especie de Fiebre del Oro. Los europeos invierten a lo grande.

### DESDE UN PROFUNDO SUEÑO

Incluso entre la clase dirigente de Johannesburgo se ha impuesto la idea de que ya es hora de abandonar la metrópoli del norte, que se ha vuelto impredecible y peligrosa, y retirarse, a ser posible, a una granja vinícola en El Cabo. Hace diez años, la viticultura de Sudáfrica todavía dormía un profundo sueño. La vid se plantaba fundamentalmente para producir brandy. Aunque había vinos de tipo Jerez u Oporto interesantes, apenas existían vinos de mesa de nivel internacional. Algunas elaboraciones sueltas, al estilo del vino de Burdeos, mostraban una evidente falta de fruta y una predominancia de taninos abominables.

Las medidas de boicot contra el régimen Apartheid y una organización de economía planificada del ramo, con un todopoderoso sindicato de viticultores (KWV), impidieron un desarrollo consecuente dirigido a mejo-



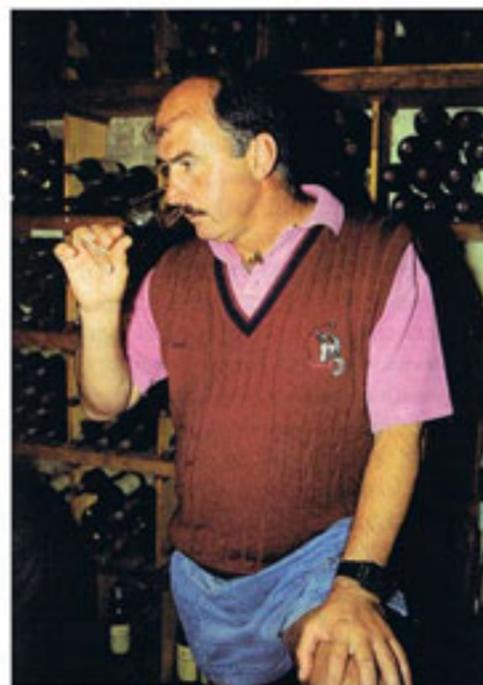
rar la calidad, como en otros lugares. Pero en 1992, con el fin del Apartheid (en el mismo año cayó también la posición de monopolio del KWV), se inició un impulso cuya velocidad, comparada incluso al desarrollo californiano o australiano, resulta impresionantemente rápida. Las extensas plantaciones nuevas ya disponían de los más modernos conocimientos en cuanto a diseño, sistemas de cultivo y densidad de plantación. Los estudios realizados permitieron especificar claramente qué variedades poseen el mayor potencial de calidad y en qué terrenos. Se cultivaron zonas más elevadas de las laderas. Regiones más frías como Walker Bay, Elgin y Mossel Bay, hicieron progresos con el pinot noir y Chardonnay. Se disponía de material clónico de mejor calidad y, lo que es aún más importante, libre de virus. Se invirtió mucho dinero en las más modernas técnicas de bodegas y barricas de madera francesa y americana.

Pero el gran empuje vino con el intercambio de experiencias que se produjo tras la caída del Apartheid. De la noche a la mañana, Sudáfrica ocupó el lugar que le correspondía en el panorama internacional del vino. De repente, consejeros de Burdeos, sociedades "joint-venture" con californianos y enólogos de Australia se sucedían ininterrumpidamente en el Cabo de Buena Esperanza. El "boom" también puede expresarse en cifras. Aunque sólo un 19 por ciento

de la superficie total de viñedos esté plantada de variedades clásicas de calidad como Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Pinotage, Chardonnay y Sauvignon blanc, el porcentaje va rápidamente en aumento. No es de extrañar, si se considera que sólo la demanda de uva Pinotage ha aumentado de forma tan extraordinaria que los precios han subido un doscientos por cien, con respecto a los años anteriores.

### MULTIPLICAR POR DOCE

En 1991, un año antes del fin del Apartheid, Sudáfrica llegó a exportar escasamente 850.000 cajas de vino. Para finales de 1996 la exportación se había multiplicado por doce, llegando a superar los 10 millones de cajas. Gracias a una política de precios moderada y a la drástica caída del rand, los comerciantes europeos consiguen vino sudafricano a precios extraordinariamente buenos. Incluso los vinos superlativos rara vez pasan de los 15 dólares en la finca. Con ello, este país se ha convertido en un gran competidor frente a California, Australia y Chile. En cuanto a la calidad, los Sauvignon blanc, los Syrah y los vinos espumosos y generosos han conseguido llegar a la cumbre, y el Pinotage se está imponiendo como la



Arriba:  
la arquitectura bóer  
domina los viñedos.  
Abajo:  
el enólogo de  
Kanonkop, Beyers  
Truter, oliendo su  
elixir, el Pinotage.  
Asegura que "sólo  
estamos empezando.  
Esta variedad tiene  
un gran potencial.  
El tiempo dirá hasta  
dónde puede llegar".



A mediados de los 80, Gyles Webb y su familia se hicieron cargo de una deteriorada plantación de frutales en las colinas al pie del monte Simonsberg. Thelema Mountain Vineyards es ahora el viñedo más importante del Cabo.

más importante que el de la uva 'Zinfandel' en California."

"Cuando trabajo en la bodega, abro el gran portalón. A mis pies se extiende todo el valle. Esta vista me sienta realmente bien y lo que es bueno para mí también es bueno para el vino", dice Mike Dobrovic, el activísimo enólogo de Mulderbosch, esa finca que en muy poco tiempo se ha convertido en leyenda, porque refleja como ninguna otra la increíble dinámica del nuevo mundo del vino en El Cabo. Mientras que fincas tradicionales como Groot Constantia, Nederburg o Neethlingshof aún siguen recordan-

# Blanco y Negro

gran especialidad sudafricana. Aunque se han conseguido mejorar inmensamente la Merlot, la Pinot noir, la Chardonnay y las diferentes mezclas con Cabernet sauvignon, sin embargo estos vinos, comparados con los internacionales, no alcanzan un nivel superior. El desarrollo está cada vez más en manos de una nueva generación de enólogos y bodegas que ya en los años ochenta previeron el desarrollo positivo en la región de El Cabo y, con las inversiones correspondientes, allanaron el terreno a tiempo para conseguir su actual éxito: Thelema, Saxenburg, Klein Constantia y Stellenzicht son algunos de estos precursores.

## ¿Y LA CONCIENCIA SOCIAL?

En las viñas de Klein Constantia, una mujer que vestía mono azul y sombrero de paja estaba recortando las cepas y atando los mejores brotes a la trama de alambres. Su cálida sonrisa parecía tímida y curiosa a la vez y se me olvidó hacerle todas las preguntas que hoy se me ocurren al contemplar su fotografía. ¿Quién es? ¿De dónde es? ¿Qué clase de futuro puede ofrecerle este país en el que el árbol genealógico o la raza siguen marcando la biografía de las personas?

Quizá ni siquiera debiéramos hacernos tales preguntas, quizá sólo debiera interesarnos el producto, el vino. Cuando nos bebemos una cerveza Singha no malgastamos ni un minuto en pensar en las condiciones de vida de los trabajadores de las fábricas de cerveza, en la lejana Tailandia. ¿Y acaso nos interesa el destino de los recolectores de café cuando degustamos un excelente expreso de granos Arábica brasileños? Sin embargo existe la esperanza, o quizá sólo la ilusión, de que esto pudiera ser distinto en el caso del vino, porque el vino no es un producto en masa manufacturado industrial y anónimamente, sino la singularidad de un elaborador y, en definitiva, también es parte de la cultura de un país.

El selecto círculo de entusiastas del vino que vuelan incansables por todo el mundo tras el rastro de nuevas elaboraciones, hasta ahora, en sus aristocráticas investigaciones, rara vez se han visto confrontados con la pobreza existencial. En los países productores de vino clásicos, incluso las clases económi-

cas más humildes tienen un nivel de vida que satisface los mínimos existenciales, y el vino forma parte integrante de la cultura diaria de todos los estratos sociales. Pero en Sudáfrica, la cultura del vino sigue siendo un asunto puramente blanco. No hay ni un sólo bodeguero negro en ese país y ningún propietario de viñedos negro. En Franschhoek, tan idílico, puede suceder que se celebre un elegante banquete "Wine & Dine" a la vista de aquel squat, o barriada, en el que las chozas y las personas se hunden hasta las rodillas en el fango cuando llueve.

También a nosotros, los europeos, en algunas discusiones en seguida podemos empezar a pisar terreno resbaladizo, por ejemplo cuando un propietario de finca nos pregunta con mucha razón si en nuestros países, al comprar frutas exóticas, también activamos nuestra conciencia social. Ciertamente no hay que ir a Sudáfrica para darse cuenta de que nuestras costumbres alimentarias no necesariamente son socialmente aceptables. Y aquéllos que señalan con el dedo de la moralidad sólo cuando las diferencias son tan evidentes (como pobreza a un lado y aristocrático consumo de vinos al otro) son unos ingenuos.

Es viernes por la noche en Franschhoek. Hay visita de Clos Cabrière. Hildegard von Arnim, esposa de Achim von Arnim, descendiente de aquel linaje nobiliario de la Marca de Brandeburgo a la que también perteneció el poeta romántico del mismo nombre (1781-1831), se baja de su histórico Citroën DS ("tiburón") encarnado para, acto seguido, descorchar con un sable una botella de Blanc de blancs Pierre



Jourdan del 94 en la nave de crianza de la bodega. Mientras bebemos a sorbitos este vino espumoso, elegante y cremoso, Hildegard narra a una velocidad demencial la historia de la familia de hugonotes Jourdan, la historia de los von Arnim y su emigración a Sudáfrica y la historia de una empleada negra que se fue, volvió y ahora, por falta de sitio, tiene que vivir en el campamento de squatters al pie de las montañas, donde mejora sus ingresos, después del trabajo, tiñendo cabelleras. Nos cuenta por qué bautizaron a su hijo con el nombre de Takuan, a pesar de que todos los varones von Arnim se han llamado Achim desde hace siglos y por qué le gusta el Pinot noir del 95, aunque reconozca que no está tan estructurado como el del 94 y el tan prometedor del 96.

En este país no son sólo dos los mundos que se encuentran, sino incontables. El resultado es un cosmos absurdo, desconcertante, violento y también maravilloso, como los solos de cámara de Ladysmith Black Mambazo o las improvisaciones al piano de

Dollar Brand, que actualmente se llama Abdullah Ibrahim; y uno se pregunta qué mundo se orienta en cuál. ¿Se está convirtiendo El Cabo en una metrópoli de corte europeo? ¿O bien en Europa nos deslizamos hacia condiciones que, en definitiva, no son muy distintas de las de El Cabo, bajo los imperativos del accionista llamado Dinero? Más aún que Nueva York o Londres, El Cabo de Buena Esperanza se ha convertido en crisol, en conglomerado total. ¿Uno se lanza a través de culturas y épocas, densificadas en un ovillo imposible de desenmarañar. Es como estar delante del televisor haciendo zapping entre 150 canales. ¿Qué papel desempeñan en este rompecabezas los vinos de El Cabo? Pues bien, son África y al mismo tiempo "Out of Africa", son producto de una tierra ahora negra y, sin embargo, puramente de blancos. Pero, ¿acaso no tiene el vino su propio color, acaso no es un producto originario, imagen y semejanza de la tierra y el clima? ¿Acaso no es un trozo de Sudáfrica, genuino como ningún otro imaginable?

*Cinco años después del Apartheid apenas ha cambiado la división de papeles en la viticultura: los blancos son dueños de los viñedos y ellos son los que consumen el vino. Los negros que se ven sólo son trabajadores de los viñedos y bodegas. A pesar de todo: la cultura vitivinícola crea algunos puestos de trabajo.*

## Memorias de África

*Viernes por la noche en Clos Cabrière, en Franschhoek: es día de paga para los trabajadores.*

# Los Mejores, según Platter

## Memorias de África

El periodista John Platter, con su guía de vinos anual "South African Wines", ha logrado establecer un criterio ampliamente aceptado para el panorama de vinos de Sudáfrica. Además de las calificaciones de vinos, este libro también contiene informaciones detalladas sobre las fincas, anécdotas de personalidades conocidas, cifras, recomendaciones de restaurantes, mapas, etc. Esta es la lista personal de los mejores, según Platter, quien ahora también es propietario de un pequeño viñedo.



### LAS DIEZ MEJORES FINCAS

Comparando los distintos resultados de cata de los vinos sudafricanos durante los últimos dos años, las siguientes fincas fueron las mejor calificadas:

1. Thelema
2. Buitenverwachting
3. Kanonkop
4. Saxenburg
5. Stellenzicht
6. Klein Constantia
7. Mulderbosch
8. Hamilton Russell
9. Plaisir de Merle
10. Meerlust

### LOS MEJORES VINOS

Los vinos sin indicación del año se cuentan, en general, entre los vinos especialmente sobresalientes de la variedad correspondiente.

#### Vino espumoso

TJ Krone Borealis, Boschendal Brut.

#### Chardonnay

Meerlust 1995, Hamilton Russell, Thelema, Glen Carlou, Buitenverwachting, Bouchard Finlayson, Fairview 1995, Eikendal, Jordan.

#### Sauvignon blanc

Buitenverwachting, Stellenzicht, Thelema, Mulderbosch, Klein Constantia, Saxenburg, Bouchard Finlayson.

#### Mezcla de uvas tintas

Buitenverwachting, Cuvée Christine, Thelema Cabernet-Merlot, Neil Ellis Cabernet-Merlot, Grangehurst Cabernet-Merlot 1993, Meerlust Rubicon, Kanonkop Paul Sauer 1992 y 1994, L'Ormarins 1991, L'Ormarins DVB 1991, Le Bonheur Prima 1992.

#### Cabernet sauvignon

Buitenverwachting, Thelema, Plaisir de Merle 1993, L'Ormarins 1989, Neil Ellis, Saxenburg Private Collection.

#### Merlot

Plaisir de Merle 1995, Vergelegen 1994, Thelema 1992 y 1994, Yonder Hill, Saxenburg Private Collection, Morgenhof 1993, Fairview Reserve, Veenwouden 1994.

#### Syrah

Stellenzicht 1994 y 1995, Saxenburg, Fairview, La Motte 1991 y 1992.

#### Pinot noir

Cabrière 1994, Meerlust 1995, Hamilton Russell 1995.

#### Pinotage

Kanonkop 1992 y 1993, Simonsig Reserve 1992, Warwick 1995.

#### Vinos generosos

Neethlingshof Riesling blanco, Klein Constantia Constance.

### Las variedades más importantes y su potencial

Hoy por hoy, ¿qué posición ocupan los vinos de Sudáfrica frente a los vinos internacionales? La siguiente calificación intenta mostrar qué variedades de El Cabo poseen la mayor calidad.

#### Cabernet sauvignon y sus combinaciones ★★★(★)

En los últimos años se han hecho enormes progresos. Sin embargo, el Cabernet sauvignon, solo o en combinaciones, aún no alcanza ni la fuerza aristocrática de los grandes Burdeos ni la elegancia fascinadora de los mejores californianos. También es cierto que los vinos de El Cabo han establecido su posición en el segmento superior. El Cabernet del 93 de Plaisir de Merle no tiene nada que envidiar a algunos vinos Deuxième-cru del Médoc y todavía cuesta mucho menos.

#### Merlot ★★(★)

Los mejores Merlot se muestran suaves, frutales y pueden consumirse pronto. Muchos Merlot de El Cabo siguen saliendo dulzones y bastos o bien verdosos y ásperos.

#### Syrah ★★★★★

Cosechas como el Stellenzicht de 1994, que ha vencido en la primera gran cata comparativa África/Australia al Grange del 90 y al Henschke Hill of Grace del 91, o como el Saxenburg Syrah Private Collection del 93, muestran a lo que puede llegar la Shiraz en El Cabo si se planta en lugares adecuados.

#### Pinot noir ★★★

En las regiones más frías de Hillside y en Walker Bay se han producido algunos buenos vinos, pero les falta la concentración y la longitud que caracterizan a los auténticos grandes Pinot.

#### Pinotage ★★★★★(★)

Incomprendido durante largo tiempo, inicia ahora su ascenso, sin que pueda saberse aún qué alturas alcanzará. Los iniciados creen que dentro de pocos años el Pinotage se convertirá en la especialidad sudafricana, como lo es el Zinfandel en California. El Kanonkop del 92 y el Warwick del 95 son sen-

suales centros de gravedad con frutalidad expansiva y gran elegancia.

#### Chardonnay ★★★

Su evolución es similar a la del Pinot noir. Los Chardonnay de El Cabo, con pocas excepciones (Thelema, quizá), aparecen o demasiado ampulosos en su exotismo, o con excesiva madera. Les falta sutileza y elegancia.

#### Sauvignon blanc ★★★★★

A quien le guste esta variedad de moda en El Cabo habrá llegado a buen puerto. Podrá disfrutar con todas las clases de Sauvignon blanc, desde el tipo Loire, acerado y rectilíneo, hasta el zumo de uva a la neozelandesa, "agridulce". Son sorprendentemente puros de tono, muy típicos de su variedad y están bien estructurados.

#### Steen (Chenin blanc) ★★(★)

Se ha venido cultivando sobre todo para el alambique, pero ahora algunas fincas demuestran que el Steen, tratado con cuidado, puede producir vinos de calidad interesante. El Steen del 96 de Mulderbosch, con hermosos aromas cítricos y una buena acidez, demuestra que aún queda por descubrir otra especialidad sudafricana.

#### Vino espumoso

#### (Méthode Cap Classique) ★★★★★

Los mejores vinos espumosos de El Cabo -sorprendentemente, teniendo en cuenta las condiciones climatológicas- han alcanzado el nivel excepcional de los espumosos americanos, y la misma clase que más de un Cuvée estándar de la Champagne. Blanc de blancs maravillosos son el Graham Beck del 91 y el JC Le Roux del 90.

#### Vinos generosos ★★★★★

En el s. XVIII, los generosos de Constantia eran tan famosos en Europa como el Tokaji. La finca Klein Constantia ha retomado esta tradición con un moscatel Muscat of Frontignan. También el Riesling hará furor como vino generoso y quizá incluso el Steen.

### Calificación

- ★★★★★ Absolutamente superiores, según la norma internacional.
- ★★★★ Vinos muy buenos de formato internacional.
- ★★★ Vinos agradables, que quedan bien en el parangón internacional.
- ★★ Vinos aceptables sin gran complejidad.

## Bodegas Faustino



Botelleros de Reservas de Faustino en Oyón.

### Desde 1861

Somos la cuarta generación de una empresa familiar e independiente que con 650 hectáreas de viñedos propios, 25.000 barricas del mejor roble y 9.000.000 de botellas en stock permanente podemos garantizar un alto nivel de calidad botella a botella de ventas anuales muy limitadas.

# Faustino I

Denominación de Origen Calificada Rioja



# El año de las mil verdades

*"¿Quiere que le dé un buen consejo, para empezar? No se crea nada de lo que diga nadie sobre la última cosecha de Burdeos. Porque este año ha sido excelente y también todo lo contrario."*

De la cosecha del siglo hablaban ya los elaboradores bordeleses poco después de la vendimia. Se equivocaban. Los peores vinos de este año, climáticamente muy caprichoso, no pueden compararse ni con los del 92, que ya fueron bastante malos. Entonces, ¿estamos ante una terrible catástrofe? En absoluto. Algunos vinos del 96 tienen un nivel como jamás se vio en Burdeos. En general, ¿están subiendo los precios? No, pues la casa Moueix en Libourne, por ejemplo, baja los precios. Entonces, ¿sólo hay que comprar vinos en "primeur" en Pomerol y Saint-Emilion? No, precisamente esos casi no merecen la pena.

Pero, por favor, no cierre esta revista fastidiado. Con paciencia y buena voluntad conseguiremos poner un poco de orden en el caos de este tipo de compras. Abróchense los cinturones y haremos juntos un viaje en diez escalas, atravesando todo el laberinto del vino de esta cosecha, joven aún, cuyo fruto hace pocos meses que reposa en barricas de roble, donde permanecerá hasta el embotellado, en verano de 1998.

Mérignac, observatorio meteorológico.

Durante la vendimia, en Burdeos sólo hay un dios: el hombre del tiempo de Mérignac, cerca de Burdeos. Allí se informan sobre las altas y

bajas presiones, y sobre las precipitaciones meteorológicas medias. Los datos de los Grandes Brujos no han sido precisamente alentadores: informaron del déficit de horas de luz solar en los importantes meses de verano junio, julio y agosto, con precipitaciones que se situaban muy por encima de la media desde hacía años. En cambio, la pluviosidad en octubre llegó sólo a la mitad de la registrada otros años. Como las precipitaciones en agosto aún estaban repartidas muy desigualmente (en Mérignac se midieron 142 milímetros, en Margaux, a treinta kilómetros, sólo cayeron unos 60 milímetros), el punto de partida climatológico era muy diferente de región a región y de municipio a municipio.

Tampoco en 1996 nadie se ha librado totalmente de la lluvia. Las zonas de Pomerol, que maduran antes, sufrieron especialmente las inclemencias del tiempo. Allí, el Merlot es el rey, y no sólo ha de ser cosechado el primero - lo que en 1996 no podía ser una buena premisa - sino que, además, tiende al corrimiento de racimos durante la floración, a principios de verano. Efectivamente, una buena cantidad de viejas cepas Merlot se vieron afectadas por este fenómeno, lo que llevó a pérdidas de cosecha, precisamente en el caso de una variedad como ésta, considerada como garantía de calidad. Por el contrario, las cepas jóvenes fructificaron con vitalidad y abundancia. Pero es que con una vendimia aguada de cepas jóvenes en situación de máxima producción (o sobreproducción) no se puede hacer un gran año.

Por otra parte, quien compare 1996 con años excepcionales como 1990 o 1989, estará olvidando que Burdeos no

es California. Las cosechas realmente grandes de Burdeos no se obtienen precisamente en los años de calor tropical, que harían suponer una maduración especialmente rápida, baja acidez y alto contenido de alcohol, sino en años con un clima equilibrado, en los que la uva madura despacio y tranquilamente, y puede desarrollar sin prisas la complejidad de aromas que caracterizan al burdeos. Los tres meses de verano, tan importantes para la calidad de un mosto, en 1982 sumaron menos horas de luz solar que en 1990, pero llovió casi el doble. Y sin embargo, muchos vinos del 82 son de una calidad que aún no ha sido mejorada.

Tomemos otro ejemplo: el año 1995. Muchos bodegueros aseguran que ese año fue un regalo de los dioses para el vino y que por eso ha salido tan redondo, suave y amplio. Es así como se engaña a la clientela, especialmente a la asiática, que acaba de descubrir el Burdeos, por lo que resulta un negocio que no pueden perder.

Durante el verano, el tiempo estuvo más que despejado, pero en el transcurso de la vendimia, en septiembre, llovió aún más que en el año 1996 (¡116 milímetros frente a 104!). Es evidente que esto ha influido en los vinos, a pesar de todos los esfuerzos realizados en bodega. Muy oportunamente se ha corrido un tupido velo sobre este hecho.

¿Quién iba a querer estropear la oportunidad de jugar con esta cosecha, la que ha traído la mayor especulación que Burdeos haya conocido jamás? Por eso, 1995 es un gran año para el burdeos, pero con toda seguridad no es excepcional.

Interpretemos en consecuencia las claves meteorológicas del año 1996 con el cuidado que merecen. 1996 ha sido un año con un ciclo de maduración es-

pecialmente largo. Éste se vio favorecido por un octubre extraordinariamente suave y seco. Quien pudo vendimiar entre los días 1 y 15 de octubre, recogió una cosecha de buena calidad, a pesar del verano lluvioso, especialmente de Cabernet franc y Cabernet sauvignon, con vinos que poseen un potencial aromático como no se había visto desde el año 1988, gracias a una maduración reposada pero buena. Si los "Doyens" (los viejos sabios) de entre los elaboradores del Médoc aseguran no haber visto jamás uvas Cabernet tan bien maduras, no tenemos motivos para pensar que se trate de una exageración. También las primeras catas de los vinos de esta cosecha han confirmado que parte del Cabernet sauvignon se ha superado a sí mismo y que ha madurado hasta alcanzar calidades casi increíbles.

### La Universidad del Vino en Burdeos-Talence

Los viticultores bordeleses y los comerciantes han dejado la primera clasificación de una cosecha en manos de los expertos de la Universidad del Vino en Burdeos-Talence. A continuación, reproducimos un resumen del informe de los descubrimientos hechos por las dos eminencias Ribéreau-Gayon y G. Guimberteau:

Los valores de medición poco antes de la vendimia documentan que la uva en 1996 posee mejores parámetros que en los años 1995, 1990 y 1989. Sólo el ácido málico resultó algo superior, más o menos comparable al de 1982 (ver cuadro adjunto).

Pero hubo grandes diferencias entre unas regiones y otras, entre finca y finca. Debido a la amenaza de la botritis cinérea (la conocida podredumbre gris), que afecta al aroma del vino pero que también provoca pérdidas de color, hubo quien vendimió demasiado pronto. La consecuencia fue un ligero déficit de madurez.

Pero lo que no dicen las cifras es que en parte de la cosecha de 1996 se ha notado una gran diferencia entre la madurez teórica, "industrial", de las uvas (azúcar y niveles de ácido) y la maduración óptima de los taninos. Aquellos que recogieron uva no sólo rica en azúcar sino con los taninos totalmente madurados han podido cosechar vinos magníficos. Quienes hayan trabajado con intuición y tacto en el púquer de la maduración óptima y hayan hecho lo

imposible por combinar de la mejor manera los parámetros de riqueza y estructura este año han tenido una ocasión única.

*Pomerol, Saint-Emilion, Fronsac*  
Taninos verdes y aguados, ácidos indiferentes o, por el contrario, agresivos, y un sorprendente contenido de alcohol, lo que potencia aún más la impresión de desequilibrio. En el mejor de los casos, notas florales; pero en el peor, notas herbáceas y animales: las primeras pruebas del Pomerol que me dieron a catar no se prestaban a dorar la imagen de la cosecha. Seguro que dentro de algunos años también los peores ejemplos de esa región serán agradables al paladar. Considerando las enormes sumas que actualmente hay que pagar por ellos, nadie puede recomendar seriamente que se invierta mucho en Pomerol.

### Nadie puede recomendar seriamente que se invierta mucho en el Pomerol del 96

Aunque en el transcurso de las catas se iluminó algo el cuadro de la Denominación, sólo demostraron estar realmente conseguidos unos pocos vinos, sobre todo los originarios del cinturón de grava del Pomerol: La Conseillante, el sofisticado y matizadísimo Vieux Château Certan o el magnífico La Fleur-Pétrus, por su equilibrio y su raza, uno de mis favoritos en este difícil año.

La muestra de Pétrus que me presentaron (según los responsables de la Casa Moueix, se trataba de un coupage provisional), aunque apuntaba a ser muy prometedor, lleno, redondo y maduro, también era extrañamente complaciente, construido y carente de la ra-

za y finura que suele caracterizar a esta finca, a pesar de su proverbial ímpetu. Seguro que Pétrus será también este año uno de los mejores vinos de Pomerol, pero estará muy alejado del 95, por ejemplo.

También los vinos de Fronsac de este año parecen faltar de unidad. Mencionemos ahora dos sorpresas positivas: Moulin Haut-Laroque ha conseguido un vino que a uno le hace preguntarse cómo ha sido posible bajo condiciones tan adversas. Y Villars, que consta en buena parte de Cabernet franc, aún puede mejorar con la crianza.

La situación en Saint-Emilion es algo más compleja. Quien haya querido vinificar a la moda en 1996, con mayor porcentaje de Merlot en el coupage y con mucha maceración, a la manera que en los últimos años ha tenido especial éxito en los círculos que compran los vinos para coleccionarlos

y no para disfrutarlos, ésta vez seguro que ha errado el tiro. Hubert de Bouard del Château Angéles (foto arriba) nos muestra una vez más cómo había que trabajar en 1996: en general, se decanta cada vez más en favor de los vinos sofisticados y de raza. Menos excéntricos en lo que respecta al alcohol y al empleo de maderas nuevas (gracias a un Cabernet franc magníficamente trabajado, estos vinos han ganado en estructura y, por ello, absorben mucho mejor la madera), pero con frutuosidad fresca, nervio y hermosos aromas florales demuestran merecer sobradamente su nuevo rango de Premier cru classé.



Análisis comparativo de los valores, poco antes de la vendimia

Año	1996	1995	1990	1989	1982
<b>Merlot</b>					
Peso de 100 uvas (en gramos)	171	154	139	140	135
Acidez total (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /litro)	4,4	3,5	3,5	3,3	4,4
Contenido de azúcar (en gramos/litro)	226	223	217	232	211
Contenido potencial de alcohol	12°6	12°4	12°0	12°9	11°7
<b>Cabernet Sauvignon</b>					
Peso de 100 uvas (en gramos)	142	115	106	115	117
Acidez total (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /litro)	5,6	4,0	4,6	4,7	5,5
Contenido de azúcar (en gramos/litro)	214	192	187	205	195
Contenido potencial de alcohol	11°9	10°6	10°4	11°4	10°8

**"Primeur" en España**

El estilo francés de comprar vino en "primeur", para recibirlo al cabo de algunos años cuando esté embotellado, se va abriendo paso lentamente en España. Las pioneras han sido las grandes bodegas riojanas, ligadas generalmente a clubs de clientes. Su cosecha del 94, calificada de excelente, es la que más especulación ha suscitado. Bodegas Palacio, La Rioja Alta, Matarromera, en la Ribera, y Martinet, en el Priorato, son las más veteranas. El mínimo de compra suele ser una barrica, es decir, unas 300 botellas. El negocio consiste en comprar hoy, con los precios de hoy, y vender en unos años con precios más altos, sobre todo de cosechas de gran prestigio. En España, François Passaga, de Champagne y Gastronomía (C/Alberto Aguilera, 5, en Madrid. Tel: 91-5930762) y Primcras Marcas (C/Pujadas 66, en Igualada, Barcelona. Tel: 93-8045505) venden vinos de Burdeos en primeur.

En Cheval Blanc también se ha hecho un vino excelente: su gran porcentaje de Cabernet franc ha sido muy oportuno este año. Resultados satisfactorios también en Ausone, que tras los dos últimos años algo excesivos, parece retomar un estilo más discreto, como Figeac, por cierto: la concesión al gusto adocenado, como se encuentra en el del 95, ha vuelto a dar paso a la elegancia y a la frutuosidad fresca y vivaz. Por eso estoy seguro de que algunas de estas botellas pasarán a habitar mi bodega.

**Vinos blancos extraordinariamente buenos**

**Pessac-Léognan**

Esta región cercana a la ciudad, donde la maduración tradicionalmente es anterior a muchas zonas del Médoc, con su cosecha del 96 se ha visto en una situación un tanto conflictiva. Las condiciones climatológicas le han sentado especialmente bien, sobre todo a los vinos blancos que demuestran una especial calidad. Tienen buena acidez, aromas frescos, florales y frutales y mucho extracto. Domaine de Chevalier confirma la calidad de los años anteriores y desarrolla en 1996 posiblemente aún más personalidad y raza. También Laville-Haut-Brion y el Haut-Brion (no clasificado por sus blancos) han vinificado singulares vinos

blancos de calidad extraordinaria.

También obtuvo alabanzas generalizadas el blanco de Pape-Clément, que se vuelve a producir desde hace sólo unos pocos años; pero a mí me resulta demasiado ampuloso, demasiado exótico, demasiado perfumado; me gustan los vinos más comprometidos con la discreción y la raza. Pero supongo que es cuestión de gusto personal.

Los vinos tintos, en cambio, han sufrido mucho más los rigores del clima, son robustos y con cuerpo, pero les falta, en parte, densidad, relieve y perfil. Este año Haut-Brion al igual que La Mission se componen de Cabernet y Merlot al cincuenta por ciento, lo que por lo menos es poco habitual: por eso da una insólita sensación compacta y de rotundidad, mientras que La Mission, que tiende a ser habitualmente opulento y

**Margaux: fresco, frutal, sofisticado**



robusto, en esta ocasión está más bien comprometido con la raza y la fuerza. Cosa que nos complace, pues el Domaine de Chevalier es francamente clásico y de gran discreción ya en esta fase, en la que rara vez brilló por una presencia ruidosa. Puede contarse entre las buenas compras del año.

**El Médoc**

Aunque no le guste nada al comercio de Libourne: los vinos realmente conseguidos de 1996 proceden de las colinas de grava de esa península del vino famosa en el mundo entero.

Me han indignado las primeras opiniones expresadas sobre la Apelación Margaux. Algunos de mis colegas del gremio de periodistas han calificado las cosechas de esta zona de agrias, inmaduras y agresivas. ¡Qué injusticia! Como se ha impuesto gradualmente la moda de vituperar a Médoc,

que ciertamente ha sido la más rezagada durante años, siguen haciéndolo este año sin darse cuenta de que en Margaux se está produciendo una revolución cualitativa sólo comparable con la de Saint-Emilion, a finales de los años ochenta. En muchas fincas se ha efectuado un cambio generacional: un gran número de jóvenes elaboradores de la familia Lurton respira de repente allí donde antes la autoridad única era la del padre Lucien (Branc-Cantenac, Desmirail, Durfort-Vivens) y se estimulan mutuamente para conseguir resultados óptimos. En d'Issan, el hijo de Lionel Cruse, Emmanuel, se ha hecho cargo del timón. También se respira ambiente de renovación en bodegas como Malescot-Saint-Exupéry (Zuger), Rausan-Ségla (Wertheimer) o bien Cantenac-Brown (AXA), e incluso Lascombes parece despertar lentamente de su sueño secular.

Por lo menos por una vez, muchos Margaux del 96 se califican tal y como corresponde en realidad al estilo de esta Denominación: frescos, frutales, sofisticados, con ácido presente pero no agresivo y taninos finamente estructurados. El Château Margaux es un clásico, y el Palmer, merece que se peque por él.

Muchos vinos de Saint-Julien, Pauillac y Saint-Estèphe pueden equipararse a los de Margaux. Con frescura, nervio, raza y una hermosa frutuosidad madura, muchos de estos Crus invitan a la compra. Vinos como Saint-Pierre, Talbot, Lagrange, Beychevelle, Grand-Puy-Lacoste y Haut-Bages Libéral podrán ofrecer una buena relación precio/delicatez.

Ducru-Beaucaillou, Latour y Léoville Las Cases son de una rara perfección. Sobre el Mouton y los dos Pichon, sin embargo, debo referirme con más reserva: aunque los tres dan la impresión de estar extremadamente bien hechos, también son algo lineales. En cambio, Pontet-Canet se ha propuesto grandes cosas para este difícil año aunque los dos ver-



**Las "mejores compras" del año: Lafite y Cos d'Estournel**

daderos "primeros" de la división proceden del norte del Médoc: Lafite y Cos d'Estournel. Ambos están hechos a la perfección y cada uno de ellos posee, además, ese algo indefinible que lo convierte en un auténtico gran vino. No cabe duda alguna de que se cuentan entre las mejores compras del año.

**Sauternes/Barsac**

Aunque aún sea algo pronto para emitir un juicio definitivo sobre la calidad de la última cosecha de vinos dulces (un Sauternes o un Barsac no sólo se vendían más tarde que la mayoría de los tintos, sino que también fermentan mucho más despacio), lo que ya puede asegurarse sin temor a equivocarse es que el 96 será uno de los grandes años: en el peor de los casos mejor que el 89 y que el 90, y en el mejor de los casos a la altura del 88.

Muchas uvas han recibido una buena dosis de botritis, tienen un licor lleno, una discreta nota amarga y una acidez despierta y alegre: todas las premisas de un año realmente conseguido. En este caso mis cinco favoritos son: La Tour Blanche, Clos Haut-Peyraguey, Coutet, Lafaurie-Peyraguey y Doisy-Daëne. Como en estos casos los precios pueden calificarse de relativamente discretos, comprar merece especialmente la pena.



**Veinte mil pesetas por un primeur...**

**El Marcaprecios**

Llegamos a la parte más desagradable de nuestro recorrido: los precios. Empecemos directamente con lo peor: habrá que pagar más de 20.000 pesetas por un Premier cru, más de 10.000 pesetas por el llamado Superdeuxième (Supersegundo), y de 3.000 a 5.000 por los mejores de entre los Crus bourgeois. Lo habitual es un recargo de precio de un diez hasta un treinta por ciento. Los primeros en marcar las cifras del mercado fueron los Haut-Brion, que salieron de una sola tacada al precio récord de trescientos francos franceses, es decir 7.500 pesetas, indicando así la línea a seguir. Los demás Premiers seguirán su ejemplo, y lo harán a pesar de que las grandes bodegas se preocupan por los mercados tradicionales que pueden resultar dañados por estos precios tan elevados. Paul Pontalier del Château Margaux (en la foto) dice: "Somos conscientes de que penalizamos con es-

ta política de precios precisamente a aquellos mercados que nos han sido fieles durante los años difíciles. Pero, en definitiva, no somos nosotros quienes fijamos los precios, sino la demanda. Y ésta nunca ha sido tan grande."

*Christian Moueix, un caso especial*  
Solamente uno ha bajado los precios este año: Christian Moueix, del Pomerol. Ofrece los más grandes vinos de su surtido simbólicamente un franco más baratos que el año pasado, y el resto de los vinos alrededor de un diez por ciento. Moueix es comerciante y viticultor a la vez, un caso especial porque representa, en cierto modo, dos posiciones con intereses contrarios.

**Quien compre vinos medios del 96 a precios récord lo hará bajo su propia responsabilidad**

Con todo, celebramos extraordinariamente que se haya atrevido a nadar contra corriente con esta medida única en la historia de Burdeos. Lo que desgraciadamente celebramos menos es el desdén en la manera de comentar la calificación obtenida por las demás regiones de Burdeos que se practica en el Quai de Priourat. El Señor de la Casa, conocido por su discreción, su juego limpio y su carácter pacífico, haría bien en sujetar a sus empleados por la brida y enseñarles lo que es "políticamente correcto"...

**Las "mejores compras"...**

¿Comprar o no comprar? Esa vuelve a ser la cuestión. La respuesta no es nada fácil. La situación actual del mercado es compleja y la especulación se está avi-

vando más que nunca. Pero mientras funcione la máquina habrá que contar con sucesivos aumentos de precio. Si explota la caldera, todos los vinos acaparados destinados a la especulación volverán a aparecer en el mercado, algunos de ellos a precios inferiores a lo que se comercia hoy en "primeur". Por eso, quien quiera apostar, debería hacerlo sólo en el nivel superior (Premiers y Superdeuxièmes). Por el contrario, quien quiera comprar vinos para beberlos y disfrutarlos, que se restrinja a los buenos vinos del Médoc de la categoría de los vinos clasificados como terceros, cuartos y quintos, y los Crus bourgeois. Quizá sean éstos los que se mantengan al margen de las intrigas monetarias y puedan adquirirse a precios relativamente razonables, incluso embotellados.

**...y las demás**

Años como 1987, 1992 y especialmente 1993 y 1994 nos han deparado buenos vinos a precios razonables. Por eso siempre es provechoso comprar vino del año, también en los años climáticamente difíciles de Burdeos. Pero si en 1996 ciertas fincas de Saint-Emilion y Pomerol piden por sus cosechas entre un cincuenta y un cien por cien más, esto sólo es comparable a la situación del 84, que salió más caro que el del 82 (y se compró más caro) y hoy se malvende en el supermercado a precios de oferta, porque debía haberse bebido hace tiempo. Quien compre vinos medios del 96 a precios récord, lo hará bajo su propia responsabilidad.

Rolf Bichsel

**Clima en 1996**

	Temperatura media		Horas de luz solar		Precipitaciones (en mm.)	
	N = normal	1996	N	1996	N	1996
Enero	6,0	9*5	81	69	90	119
Febrero	7,4	6*2	97	66	80	122
Marzo	9,2	9*7	149	156	70	58
Abril	11,7	13*0	174	187	66	65
Mayo	15,1	15*5	196	190	72	86
Junio	18,4	20*7	228	250	48	64
Julio	20,8	21*3	256	226	47	71
Agosto	20,3	20*0	229	176	53	142
Septiembre	18,2	16*5	192	178	75	104
Octubre	14,2	14*2	150	137	84	54



## PRIMER BLANCO DE ITALIA CON DOC

El símbolo de San Gimignano, en Toscana, al norte de Italia, son los rasca-cielos medievales. Movidos por un afán de notoriedad, los construyeron los nobles, cada uno de ellos alardeando de haber edificado la torre más alta de la ciudad. Al igual que ellos, desde 1966, año en que el Vernaccia blanco apareció como primer vino de Italia con la Denominación de Origen Oficial (DOC), son ahora los productores de vino los que intentan superarse mutuamente con sus creaciones.



# EL VERNACCIA DE

# SAN GIMIGNANO



*La variedad Vernaccia de San Gimignano (de vernáculo) no está emparentada con otras variedades del mismo nombre.*

Los testimonios de la popularidad del vino Vernaccia en las cortes mundanas y entre la curia romana en la Edad Media son innumerables. Foreste Donati, también conocido como Martino IV, que fue Papa entre 1281 y 1285, y que gustaba de beber mucho y bien, solía ahogar sus adoradas anguilas en Vernaccia, antes de comerlas asadas. Esto le costó terminar en el infierno de la "Divina Comedia" de Dante, sección gula.

Sante Lancerio, el sumiller del Papa Pío III, se quejaba en 1541 de que en San Gimignano se cultivaban demasiado las artes y las ciencias y demasiado poco el Vernaccia. Lancerio consideraba el Vernaccia la bebida perfecta y removió Roma con Santiago por él.

**CAÍDA Y SALVACIÓN POR LA DOC**  
Si bien el Vernaccia di San Gimignano fue el vino favorito de muchos príncipes del Renacimiento, su caída posterior fue tanto más brutal. La producción en el siglo XVIII se

redujo al consumo propio. En 1932, una Comisión incluyó al Vernaccia bajo el epígrafe de "curiosidades". Las cifras de producción en el momento de introducción de la DOC en 1966, son asombrosas: tan solo 700 hectolitros. El Vernaccia di San Gimignano habría estado en peligro de extinción si no se hubieran aferrado a él las legendarias fincas Cusona y Pietrafitta.

La DOC insufló nueva vida al Vernaccia. Primero, a nivel cuantitativo: con plantaciones nuevas y cosechas excesivas, las cifras de producción subieron hasta lo inconmensurable en un tiempo mínimo. La falta de una cultura enológica adecuada, aunque no impidió la renovada popularidad del Vernaccia di San Gimignano, debida sobre todo al turismo, provocó reacciones escépticas entre el público más exigente. El carácter cansado, oxidativo, que tenían los vinos de entonces no era del gusto de todos.

La uva del Vernaccia, que no está emparentada con las demás variedades del mismo

nombre, aunque más atractiva que el Trebbiano, en realidad no es una "gran" variedad. A pesar de todo, el desdén que los amantes del vino de elite de Italia muestran por el blanco de San Gimignano es injusto. Sobre todo, desde que se produjo el cambio cualitativo, cuando muchas fincas se hicieron cargo de su propia vinificación y se procuraron las técnicas más modernas, ya no es un problema encontrar buenos vinos a precios razonables. Posiblemente, el potencial de esta variedad esté agotado y sólo un esmerado trabajo en las viñas y experimentos con clones ofrezcan ulteriores posibilidades de mejora.

#### COMO UNA DELICADA JOVENCITA

La individualidad del Vernaccia, hoy por hoy, se ve amenazada por una tendencia desmesurada a la limpieza pulida, que a menudo engendra vinos nivelados y sin perfil. Exactos, pero monótonos. Además, muchos productores con el empleo de barricas están intentando conferir a los vinos un poco más de estructura y solidez. Los conservadores piensan que esto es pecar por exceso.

El especialista en vinos italianos Andreas März opina sobre esta nueva moda: "El Vernaccia con taninos de barrica es como una delicada jovencita que calzara zuecos del 46. Pobres criaturas." No será muy amable, pero está bien dicho. En lo que respecta al creciente aumento de mezcla con chardonnay, März, provocador, propone lo siguiente: "Quizá fuera mejor un chardonnay con el nombre de Vernaccia di San Gimignano, que suena original, recuerda a las vacaciones y a muros medievales y mantiene abierto el nicho de mercado".

#### EL NUEVO SAN GIMIGNANO TINTO

Desde la vendimia de 1996, una nueva Denominación de Origen, la San Gimignano Rosso, ha entrado en vigor. Según sus estatutos, este vino tinto debe contener por lo menos un cincuenta por ciento de la variedad Sangiovese, y el resto puede consistir en Cabernet y/o Merlot. Desgraciadamente, se fijó la cosecha máxima por hectárea más alta que en el caso del Chianti Colli Senesi (10 toneladas por hectárea frente a 9 toneladas), lo cual no redundará precisamente en beneficio de la imagen del Gimignano. Por eso esta nueva DOC, hasta ahora, ha tenido una resonancia más bien tibia entre los produc-



tores. Con todo y con eso, algunos buenos vinos tintos ya está dando la nueva denominación, como el Sodo-le de Cusano, por ejemplo, el Paterno II de la Fattoria Paradiso y el Sodi Lunghi de los hermanos Vagnoni.

De cualquier manera, sea como fuere, a pesar de que a menudo aparecen taninos bastante ásperos e inmaduros, los años anteriores han demostrado que el Vernaccia empieza a tener en el vino tinto una seria competencia por el dominio de la turística San Gimignano.

*Alessandro Masmagbetti  
y Stefan Zenklusen.*

### EL VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO



#### Formas de vinificación

Para los vinos sin crianza en barrica hay dos métodos de vinificación: la fermentación directa, controlada por temperatura, del vino de lágrima, o el macerado con los hollejos a baja temperatura entre 12 y 24 horas, seguido de la fermentación.

#### Composición del suelo y altura

Abundan los suelos del plioceno, de arcilla arenosa con cierta salinidad, que contienen innumerables fósiles. El pueblo de San Gimignano está situado a 330 m. sobre el nivel del mar; la altura media de los villedos de esta Denominación es de 280 m. sobre el nivel del mar.

#### De la DOC a la DOCG

El Vernaccia di San Gimignano fue el primer vino de Italia que obtuvo en 1966 la categoría DOC. En 1993 le sucedió la consagración DOCG.

Las disposiciones de DOCG marcan una cosecha máxima de 9 toneladas por hectárea. La graduación mínima asciende a 11 Vol.-% (o bien 11,5 Vol.-% para la Riserva), con una acidez mínima de 5 g/l.

La fecha de la vendimia para la Riserva debe comunicarse a la Cámara de Comercio. La Riserva no puede salir al mercado antes del 1 de enero, dos años después de la cosecha, es decir, la Riserva del 96, por ejemplo, se comercializará el 1-1-1998. Antes de venderse, tendrá una crianza en botella de al menos cuatro meses.

#### Información adicional

Se puede solicitar un mapa detallado e información adicional en:

Consorzio della Denominazione San Gimignano, Villa della Rocca  
Tel. 07 39/577/940108. Fax 942088

**Producción total:** 42.750 hl. (1996), alrededor de 6 millones de botellas.

#### Características de la variedad y vendimia

El Vernaccia no es una variedad noble. La piel de la uva es más blanda, delgada y susceptible de podredumbre. Por eso su cultivo exige especial atención. Conviene que las uvas estén expuestas tanto como sea posible, para favorecer una buena aireación. Además, no es fácil determinar la fecha de inicio de la vendimia. Algunos productores prefieren la vendimia temprana (entre el 10 y el 15 de septiembre), otros más tarde (entre el 20 y el 25 de septiembre, hasta, incluso, octubre). Por lo general, se suele preferir la última.

#### Cultivo de las vides

La forma de cultivo más frecuente es el arco de medio punto invertido, doble o simple, que en parte también puede adoptar forma de Guyot.

## TOSCANA - SAN GIMIGNANO LOS MEJORES PRODUCTORES

### VERNACCIA Y TINTOS

#### Casale-Falchini

*Superficie viñedos: 35 ha.  
Producción: 320.000 botellas*  
La finca de Riccardo Falchini es una de las más antiguas de la DOC. El constructor Falchini la compró en 1964. Tiene fama de ser polémico y de no tener pelos en la lengua. Como muchos otros de esta región, también él cree que el potencial de calidad del Vernaccia ya ha sido sondeado y vendido.

Hasta 1976, el Vernaccia se vendía a grandes embotelladoras (Cecchi, Melini, Ricasoli). Durante la conversión al embotellado propio, el enólogo estrella Giacomo Tachis aportó su "secreta" ayuda.

El Vernaccia más emocionante de 1995 fue el Vinea Domini (20 por ciento de fermentación en barrica, 10 por ciento de Chardonnay). El mejor vino de la casa es el Vinea da Tavola (vino de mesa) Campora (Cabernet sauvignon).

### VERNACCIA

#### Fontaleoni

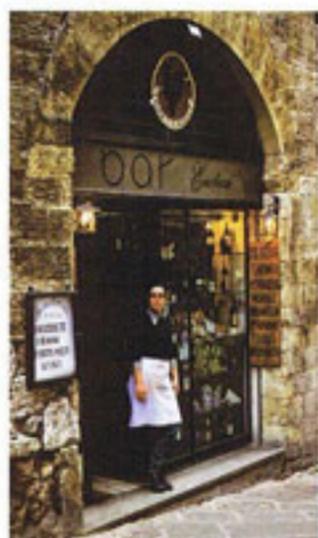
*Superficie viñedos: 14 ha.  
Producción: 70.000 botellas (una parte se vende a granel)*  
Esta floreciente finca pertenece a Franco Troiani. Embotella desde 1981. El Vernaccia de más carácter se llama Vigneto Casanuova. Prescinde del macerado con los hollejos y de la utilización de levaduras seleccionadas, pues prefiere la fermentación maloláctica. El viñedo que ha comprado recientemente en Le Fonti probablemente aporte la uva para un Vernaccia de barrica. En cuanto al tinto, se ciñe a un Chianti Colli Senesi

#### La Rampa di Fugnano

*Superficie viñedos: 9 ha.  
Producción: 30.000 botellas (el resto se vende a granel)*  
Los suizos Gisella Traxler (antigua dueña de una escuela para adultos) y Herbert Ehrenbold (antes experto en hardware) son los propietarios desde 1990. Con ellos, ha entrado un viento

fresco en esta empresa, antes más bien mediocre. El Vernaccia del 95 fue uno de los mejores del año.

Las cepas en Rampa di Fugnano maduran más bien tarde. Además de dos Vernaccia, la pareja de bodegueros ofrece un Chianti Colli Senesi y un vino de mesa con la Sangiovese como base. Para ampliar sus experimentos, Traxler y Ehrenbold plantaron Merlot y Viognier en 1995.



*La Enoteca da Gustavo de Maristella Beucci (foto), en la Via San Matteo, ofrece un surtido completo de los vinos de San Gimignano.*

#### Le Calcinaie

*Superficie de viñedos: 4,5 ha.  
Producción: 30.000 botellas*  
Es una finca joven y floreciente, que merece una visita. El primer vino fue el Teodoro 1993 (Sangiovese, Merlot, Cabernet), elaborado en barrica. En el transcurso de pocos años, la oferta se ha ampliado enormemente. 1994 fue el año de producción del primer Chianti Colli Senesi, y en 1995 se embottelló el Vernaccia, una pequeña parte del cual se elaboró en barrica. En 1996 siguió el nacimiento del Vernaccia Vigna ai Sassi, de barrica aún más acentuada y una combinación muy satisfactoria de las variedades Trebbiano y Malvasia que se llama Fedro.

El propietario es Simone Santini, un extravertido toscano típico. Simone es alumno del meritorio enólogo Andrea Mazzoni, a quien sigue pidiendo consejo. Le Calcinaie dará que hablar en el futuro, también en el campo del vino tinto.

#### Montenidoli

*Superficie viñedos: 20,5 ha.  
Producción: entre 100.000 y 150.000 botellas*  
La finca está en una zona relativamente alta y pertenece a Elisabetta Fagioli. Esta mujer reservada, oriunda del Veneto, es tan culta como original. Cuando compró Montenidoli en 1965, en la casa no había ni luz, ni agua corriente. Los viñedos estaban en un estado lamentable. Además, sólo había cepas de Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano y Malvasia en el viñedo, pero ninguna de Vernaccia.

En 1971 embottelló el primer vino llamado Sono Montenidoli, un Sangiovese excelente. El primer embottellado de Vernaccia no se realizó hasta 1984. Los Vernaccia Fiore y Carato (barrica) son de lo mejor que se hace en este campo. El Sono Montenidoli sólo se produce en los mejores años. La cosecha siguiente es la del 94, también elaborado en barrica.

Entre los elaboradores de San Gimignano, Elisabetta Fagioli es de los tradicionales. Nunca plantaría una variedad "ajena a la Toscana". En comparación, sus vinos son plenos y redondos, porque tiende a esperar para la vendimia. La fermentación maloláctica es lo habitual.

#### Panizzi

*Superficie viñedos: 7,5 ha.  
Producción: 50.000 botellas*  
Giovanni Panizzi compró esta finca en 1979, que entonces tenía una extensión de tan sólo una hectárea. Pero la producción de Vernaccia no empezó hasta 1985. Panizzi se estableció definitivamente en la región en 1993, sin embargo, cualitativamente, ya pertenecía a los grandes. El Vernaccia Riserva (barrica) le había dado fama. Pa-

ra este Riserva sólo se emplean las cepas más viejas, lo que reduce drásticamente la producción a 4.000 botellas. Una diferencia más con el Vernaccia estándar: el Riserva pasa por la fermentación maloláctica. Desde 1995 se experimenta en la casa Panizzi con Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese y algo de Syrah. Hasta ahora, los resultados no son grandiosos, pero el primer intento serio de conseguir hacer un gran tinto aún no está materializado.

#### Fattoria Ponte a Rondolino - Teruzzi & Puthod

*Superficie viñedos: 65 ha.  
Producción: 1 millón de botellas*  
Esta es la historia del éxito de dos autodidactos, que lo consiguieron, a pesar de ser inexpertos y ajenos al lugar, gracias a su



*Graziella Capelli, Fattoria Paradiso*



*Riccardo Falchini, Casale-Falchini*

Señor de Valdepusa. Grande de Castilla y León. Adelantado de La Rioja. Marqués de Griñón.

Syrah 1993  
Darius Blanco  
Darius Tinto  
Tempavillo 1994

Gold Medal, London 1996  
Silver Medal, London 1996

MARQUES DE GRIGNON  
Vinos Grandes de España

celo y su espíritu pionero. Enrico Teruzzi y Carmen Puthod aparecieron en San Gimignano en 1974. El fracaso de las primeras cosechas no pudo robarles el valor ni el convencimiento de que todo esto tenía que ver poco con la suerte y con la magia y mucho con los conocimientos. Así que se concentraron en la bibliografía correspondiente, instalaron la tecnología más avanzada y dieron en el clavo.

El éxito se lo deben sobre todo al Vernaccia Terre di Tufi, uno de los primeros vinos blancos de Italia elaborados en barrica. El volumen de producción de este éxito de ventas subió como la espuma y alcanzó ya en 1996 las 300.000 botellas (en 1984 solo fueron 1.600 botellas). En general, la estructura de los vinos parece haber disminuido un poco en los últimos tiempos. Sin embargo, el Terre di Tufi de San Gimignano sigue siendo la medida de todas las cosas, aunque los críticos a veces le reprochan pobreza de expresión.

#### TINTOS

**Cusona-Guicciardini Strozzi**  
Superficie viñedos: 65 ha.  
Producción: 500.000 botellas  
Se trata de la hacienda más preñada de historia de San Gimignano. Desde finales del siglo XVIII se reparten la finca dos familias, los príncipes Strozzi y los condes Guicciardini. A pesar de su muy antigua tradición, la comercialización del Vernaccia no se inició hasta 1968.

Como en toda la zona de San Gimignano, también aquí dominan naturalmente los vinos tintos desde antaño. El príncipe Strozzi, que ya desde hace tiempo maneja los destinos de la empresa, fue el primer presidente de la DOC de San Gimignano. Se esforzó por dar a conocer el Vernaccia en los EE.UU. y fue el primero, con Riccardo Falchini, que introdujo la regulación de temperatura durante la fermentación.

Aunque los cinco tipos de Vernaccia de esta casa son impecables, resultan muy similares entre sí. Algo que tienen en común es una cierta blandura, ya que por lo general se efectúa la fermentación maloláctica.

Más interesante es el Sodo-le, un Sangiovese criado en barrica. A este vino de mesa pronto le hará compañía el Millanni, que fue creado con motivo de la celebración del milenio de Cusona. El Millanni es una mezcla de Sangiovese y Cabernet, elaborado en barrica. Las impresiones de las catas realizadas hasta ahora son muy prometedoras.

**Fattoria Paradiso**  
Superficie viñedos: 16 ha.  
Producción: 90.000 botellas  
Esta finca, situada en un lugar paradisíaco, es propiedad de Graziella Capelli, secundada por su marido Vasco Cetti (de profesión cardiólogo y pediatra). El año de la compra, 1973, en la hacienda aún no había cepas. Los primeros vinos no se embotellaron hasta 1981. Hasta 1996, la Fattoria Paradiso estaba en producción bajo los auspicios del afamado enólogo Giulio Gambelli. Su sucesor es Paolo Caciorgna, cuyo éxito va en aumento. La Fattoria Paradiso es de las escasas fincas en San Gimignano que produce vinos tintos consistentes y magníficamente estructurados. Su mascarón de proa es el Paterno II, un Cuvée compuesto de 90 por ciento de Sangiovese y un 10 por ciento de Cabernet, madurado en barrica. A partir de la cosecha de 1997 también habrá un varietal puro de Merlot.



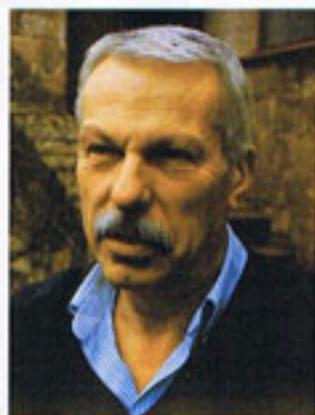
Carmen Puthod y Enrico Teruzzi, Fattoria Ponte a Rondolino



Elisabetta Fagnoli (centro) con su compañero Sergio y su hija Angélica, Montenedoli



Girolamo Strozzi, Cusona-Guicciardini



Giovanni Panizzi, Panizzi

## Gusto por lo Excelente

Nuestros vinos proceden de una de las zonas con mayor tradición vitivinícola de Rías Baixas, el Val do Salnés, donde está situada la finca Agro de Bazán. Aquí cultivamos el viñedo del mejor albariño con pasión, respetando la naturalidad de cada añada. Mantenemos el sabor tradicional, el gusto por lo excelente. Y para conseguirlo, utilizamos la más moderna tecnología. Porque sólo nos interesa la calidad.



AGRO DE BAZÁN, S.A.  
Tremoco, 46  
36628 Vilanova de Arousa  
(Pontevedra)  
Tel. (986) 561344





## MALBEC DE MENDOZA

**V**ino de Francia como una cenicienta en busca de su príncipe. Y lo encontró en tierras argentinas, donde hoy la Malbec es princesa y señora



Originario del sudeste francés, donde también se le conoce como Auxerrois, en la región de Cahors, y Cot, en Turenao, el cepaje Malbec posee un buen color y es rico en taninos, por lo que se le suele utilizar para cortes con otros varietales. Pero si su presencia en Francia es la de una cepa de segunda fila, en la provincia de Mendoza, en Argentina, parece haber encontrado su hábitat idóneo gracias a las peculiares condiciones de clima y terreno. No por otra razón los Malbec elaborados en Mendoza, en particular en la Denominación de Origen Controlada de Luján de Cuyo, están obteniendo un merecidísimo prestigio en los foros internacionales del vino.

### CRISIS DE IDENTIDAD

Si gracias a las leyes del mercado y a la infatigable actividad de los "flying winemakers" (los enólogos que trasiegan por el mundo globalizando el terreno y poniendo aquí lo que es de allá) algunas cepas, como la Cabernet sauvignon y la Chardonnay, han alcanzado una difusión tan grande por los parajes más diversos, hasta el punto de provocar una auténtica crisis de identidad en las papilas de los expertos, en el caso de otras variedades la propagación ha sido tan minoritaria que aún es posible sorprenderse gratamente ante su descubrimiento en zonas insospechadas.

Es el caso de la Malbec, en Argentina. Cepa originaria del sur de Francia, allí sus virtudes nunca fueron lo suficientemente valoradas y

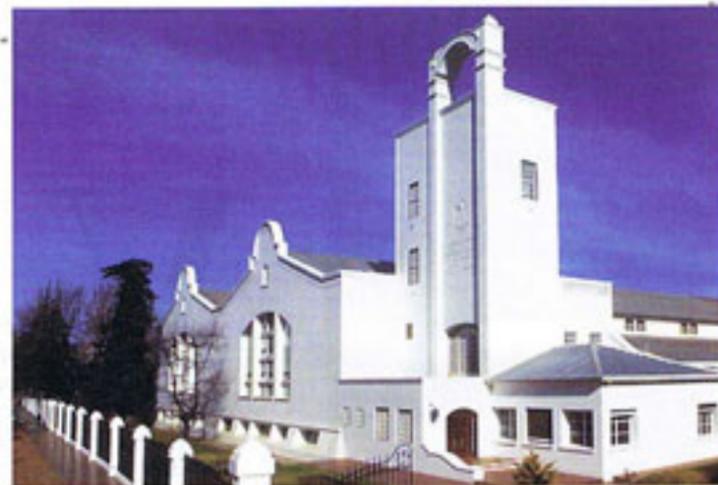
explotadas, utilizándose tan sólo para la producción de vinos comunes. Su propio nombre es una declaración de limitaciones: Malbec es traducible al castellano como "mal pico". Grande es la sorpresa, pues, de los especialistas franceses, cuando en las grandes ferias internacionales comprueban la admirable complejidad en sus aromas y en el paladar, la larga permanencia, la excelente vinosidad en la boca, los suaves taninos y el virtuoso equilibrio general de los vinos elaborados con esta uva, que en los albores de la vitivinicultura argentina se conocía simplemente por el nombre de "la francesa".

#### LUJÁN DE CUYO, EL CULTIVO ECOLÓGICO

La producción de Malbec en Argentina se centra principalmente en la provincia de Mendoza, más específicamente



Antonio Mas,  
enólogo y  
propietario de  
Finca La Anita.



Bodega Leoncio  
Arizu, en la  
localidad de  
Mayor  
Drummond, en  
Luján de Cuyo.

en la región de Luján de Cuyo, que, junto con otra zona mendocina, la de San Rafael, tiene el privilegio de contar con una de las primeras DOC argentinas.

En Luján de Cuyo, la zona de viñedo se sitúa en el piedemonte de la cordillera de los Andes, a 33° de latitud Sur y a 68° de longitud Oeste. Se trata de un valle situado a una altura que oscila entre los 800 y los 1.000 m., irrigado por las aguas del río Mendoza. Aguas que, conducidas a través de un extenso sistema de canales y acequias, dan vida a los cultivos de una de las regiones más tradicionalmente prósperas del oeste argentino. En la margen izquierda del río, con terrenos inclinados en pendientes de entre el 1 y el 2,5 por ciento, se encuentran las localidades de Vistalba, Las Compuertas,

Mayor Drummond, Ciudad, Chacras de Coria y La Puntilla. Al otro lado del río, los distritos de Agrelo, Perdriel y Ugarteche presentan terrenos aterrizados, bordeados por la cordillera y otros cordones montañosos. El clima de la zona es entre moderadamente frío y mo-

deradamente cálido, con temperaturas que oscilan entre una media de 22° en verano y de 6° en invierno, lo que arroja un promedio anual de 14°. Una característica de la región es la enorme diferencia entre las temperaturas del día y de la noche, sobre todo en los meses de maduración de la uva, cuando la oscilación llega hasta los 13°. Las lluvias son escasas (187 mm. anuales, de promedio), lo cual hace necesario el riego por goteo; el promedio de humedad relativa se encuentra entre el 50 y el 60%, y la evapotranspiración de la vid es muy intensa, alcanzando los 4,1 mm. durante los meses de verano. Gracias a estas condiciones climáticas, las enfermedades criptogámicas, como la temida filoxera, apenas tienen incidencia, lo que ofrece grandes oportunidades para cultivos ecológicos que prescinden de insecticidas, modalidad que está siendo adoptada por algunas de las bodegas.

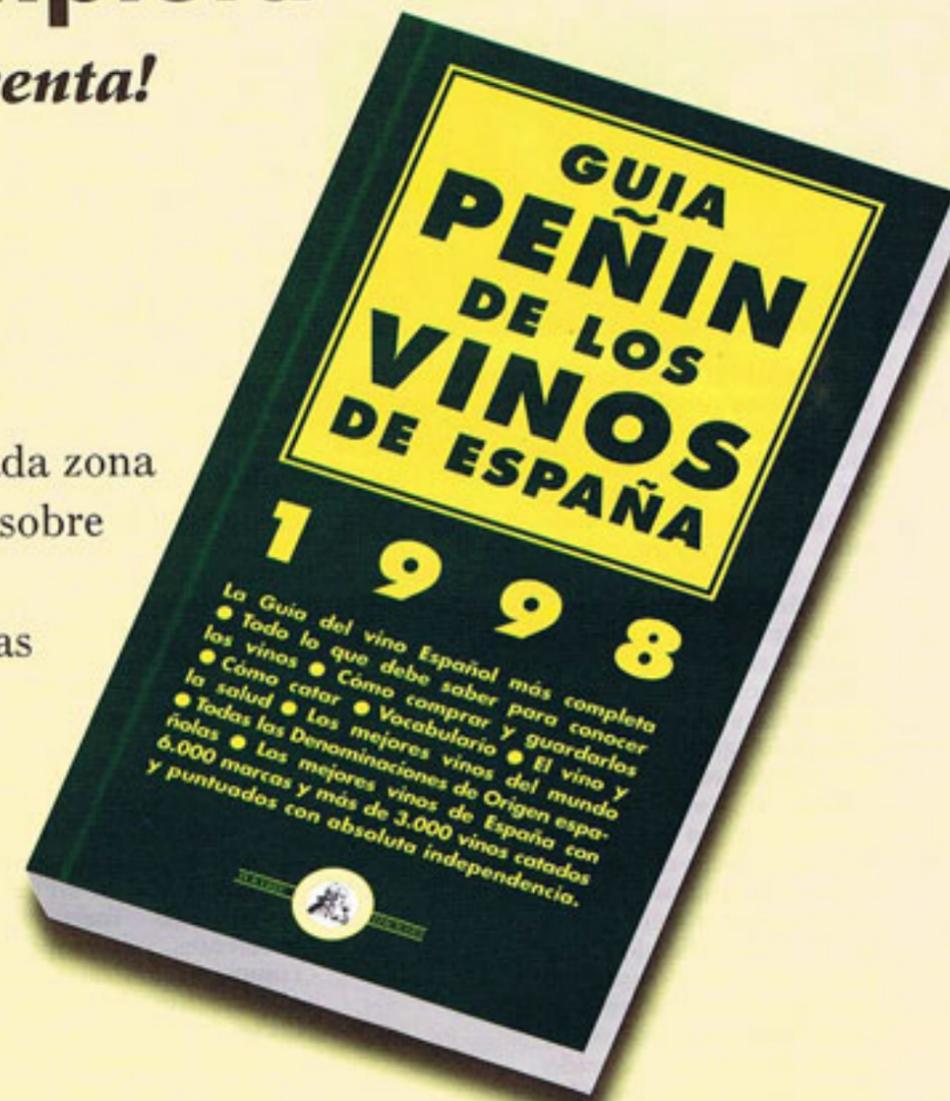
Los suelos son de origen cuaternario, originados por la descomposición de minerales y rocas de la cordillera, transportadas hasta su actual ubicación por el propio río y los deshielos. El material está integrado por capas de tierra fina sin concreciones ni estrías de sales

# La guía de vinos más completa

*¡ya está a la venta!*

ESCRITA POR **JOSÉ PEÑÍN**,  
UNO DE LOS PERIODISTAS MÁS  
CRÍTICOS Y PRESTIGIOSOS DE  
ESPAÑA

Los mejores vinos de cada zona  
Todo lo que debe saber sobre  
los vinos de España  
Conocer todas las marcas  
La bodega en casa  
El vino y la salud  
Saber catar



**POR PRIMERA VEZ  
CON ETIQUETAS A  
TODO COLOR**

Rellene y envíe sus cupones a PI & ERRE EDICIONES

Pilar Andrade, 11 - Chalet, 8 - 28023 El Plantío Madrid - Telf.: (91) 307 78 90 - Fax: (91) 307 67 01

Deseo recibir la GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA al precio de 2.975 ptas. (IVA incluido) más gastos de envío

Apellidos: .....  
Nombre: ..... Tfno.: .....  
Domicilio: ..... C.P.: .....  
Población: ..... Provincia: .....

Nº ejemplares \_\_\_\_\_ x 2.975 = .....  
Gtos. de envío: 450 ptas.

TOTAL: \_\_\_\_\_

FORMA DE PAGO:  Contra reembolso

Mediante cheque nominativo a PI & ERRE, S.A.

Firma: \_\_\_\_\_



El Malbec se introdujo en la región de Luján de Cuyo en 1861.

poco solubles. Gracias a las limitaciones propias de este tipo de suelos, fuertes pendientes, terrenos pedregosos y capas impermeables, el vigor de las cepas es limitado, lo que favorece a su calidad.

Mayoritariamente, las vides descansan sobre sus propias raíces, aunque el cultivo por el sistema de "espalderas" está muy difundido, gracias a lo cual los racimos reciben una alta exposición al sol. Los vinos producidos en las zonas más altas son de mucho color, con taninos notables y alta acidez; a medida que se va descendiendo estas particularidades disminuyen. En general, se trata de vinos bien constituidos, de grado alcohólico moderado (entre 12° y 12,5° en volumen) y una acidez en ácido tartárico de 4,5 a 5 g/l.

#### PIONEROS DEL MALBEC MENDOCINO

El Malbec representa un 40% del encepado de la región de Luján de Cuyo. Fue introducido en 1861 -mucho antes de que las olas inmigratorias europeas dieran el gran impulso a la producción vitivinícola argentina- por Michel Aime Pouget, un francés de Tours exiliado en Chile que

A la derecha, barricas de la Casa Nieto y Senetiner.

trajo las primeras cepas y fue contratado por la administración del presidente argentino Domingo Faustino Sarmiento para dirigir la Quinta Normal de Agricultura de Mendoza, una institución de formación práctica para agrónomos. Allí se vinificó el primer Malbec argentino que fue premiado en una feria internacional en Burdeos. Desde entonces, su cultivo se ha difundido por todo Mendoza. En este sentido, el pionero fue Honorio Biraquero, quien en 1875 realizó las primeras plantaciones de la cepa en la localidad de Godoy Cruz; poco después, en 1890, Sabino Arizu, patriarca de una familia intimamente ligada a la historia de la vitivinicultura argentina, lo introdujo en Luján de Cuyo y Villa Atuel (San Rafael), donde actualmente se encuentran los viñedos de la bodega Goyenechea.

#### LA REVOLUCIÓN DE LOS AÑOS 70

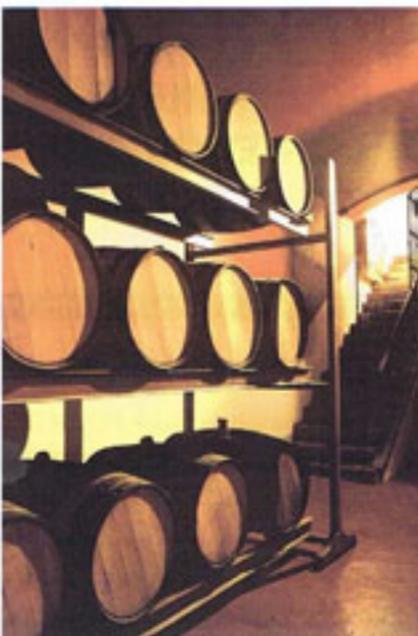
Las cualidades desarrolladas por la Malbec en tierras mendocinas fueron tan excelentes que pronto comenzó a utilizarse para la elaboración de vinos de corte: la presencia de esta variedad otorgaba carácter y color a los vinos comunes. Este destino se mantuvo ligado a la cepa durante más de medio siglo, y hubo de producirse una gran crisis en el sector durante los años 70 y parte de los 80, para que se erradicaran cientos de hectáreas de bajo rendimiento y se conservaran tan sólo las mejores plantaciones, para la elaboración de vinos finos varietales.

En la actualidad, son 12.000 las hectáreas destinadas a este cepaje en toda la provincia de Mendoza,

que acogen un promedio de 4.000 vides por hectárea. La nueva orientación que ha tomado el mercado hacia el consumo de vinos de mayor calidad y la adquisición de nuevas tecnologías por parte de las bodegas, que han incorporado sistemas de frío y barricas de roble nuevo francés, y han modernizado sus infraestructuras, se están traduciendo en vinos de calidad que sorprenden a propios y extraños.

#### EL DESEMBARCO EUROPEO

Y a medida que crece el interés en ferias como la Wine Trade Fair de Londres o Vinexpo, en Burdeos, en donde las delegaciones argentinas han multiplicado su presencia en pocos años, la atención internacional comienza a centrarse cada vez más en la región de Luján de Cuyo. No son pocos los enólogos franceses que han llegado en los últimos tiempos a Mendoza para aportar su conocimiento a la elaboración de los vinos. El joven Hervé Birnie-Scott ha conseguido para la casa Chandon un varietal nota-



## II EXPOSICION INTERNACIONAL DEL VINO Y DESTILADOS DEL HEMISFERIO SUR

El Lugar Donde se Reúne el Mundo Vitivinícola del Hemisferio Sur:

Vinsud '96 congregó expositores de 11 países, junto a visitantes de negocio de Chile y de otras 40 nacionalidades.



Vinsud '97

11/14 - Nov. - 1997

NUEVO CENTRORIENTE FISA  
SANTIAGO - CHILE

Auspiciadores:



EL DIARIO

Organizan:



Feria Internacional de Santiago



#### SOLICITUD DE INFORMACION A:

Feria Internacional de Santiago, Gerencia Vinsud, Camino a Melipilla 10.339, Maipú Santiago-Chile, Fax: (56-2) 533 1667

Deseamos participar

Deseamos visitar Vinsud

Deseamos mayor información

Nombre de la empresa

Tipo de producto o servicio

Contacto

Cargo

Dirección

Ciudad

Estado

Zip Code

País

Teléfono

Fax

e-mail

ble, el Paul Galard 1993, que impresiona por su color rojo vivaz, su aroma límpido e intenso y la concentración y calidad de los taninos. Un buen ejemplo de tipicidad que incluso puede mejorar con los años. Otro enólogo francés, Michel Rolland, se ha convertido en un asiduo visitante de Mendoza y otras provincias argentinas, para quien el mejor Malbec es el Fabre Montmayou 1994, de Domaine Vistalba, un auténtico chateau con 14 hectáreas de antiguo viñedo junto a la bodega. Un vino con un color sorprendentemente violáceo, tonalidad típica del Malbec joven, e intenso aroma de frutos rojos y cierta dulzura que equilibra la astringencia aportada por los taninos jóvenes.

#### ACENTO ESPAÑOL

Pero no todas las bodegas de Luján de Cuyo tienen acento francés. La inversión española también es notable en la región, y el propio Carlos Falcó, Marqués de Griñón, ha dado a luz para las Bodegas Hispano Argentinas, el Dominio de Agrelo 1995, un "vino de autor" varietal de Malbec que también dará que hablar. Y hay más: los vinos ecológicos de Finca La Anita; el gran Malbec 1991 de Luigi Bosca (buque insignia de la familia Arizu); los varietales de Trapiche, la bodega con mayor presencia internacional; el Weinert Malbec 1991, más tradicional; el de la Casa Nieto y Senetiner, elaborado con rigor y antiguas argucias artesanales; el gran Norton Malbec 1992, un vino importante...

Pero la distribución del Malbec en la Argentina no se limita geográficamente a Luján de Cuyo. Actualmente,



y a causa de su reciente instauración, son sólo tres los vinos que cuentan con el sello DOC: el Malbec de Luigi Bosca, el de Norton y Viña de Santa Isabel, de la Casa Nieto y Senetiner. Pero son muchos más los que se producen en esa región (Paul Galard, Finca La Anita, Weinert, Fabre Montmayou...) y en otras localidades de Mendoza (Trapiche, Navarro Correas y Santa Julia en Maipú; Casa de Campo, en Guaymallén). Finalmente, tampoco cabe despreciar el Malbec elaborado en otras provincias argentinas, en condiciones climáticas y terrenos completamente distintos, como el que la casa Etchart produce en Yacochuyo, Salta, en el extremo norte del país, a 1.600 metros sobre el nivel del mar. O el Malbec riojano (de La Rioja argentina, no confundir con la Alta ni la Alavesa), bien representado por el vino que elabora una de las cooperativas más antiguas del subcontinente, La Riojana: el varietal Santa Florentina 1994

tiene unos logrados aromas frutales, en boca es delicado y está bien estructurado, con tenues taninos y firme acidez.

#### EL MEJOR MALBEC

Gracias al Malbec, y al oportuno cambio de rumbo adoptado por los bodegueros argentinos, todo hay que decirlo, el vino argentino está encontrando su lugar en el mapa enológico internacional. Algunos críticos, como Hugh Johnson o Jancis Robinson, aseguran que el Malbec argentino es el mejor del mundo. Sus virtudes son evidentes: posee una frutalidad magnífica, que se ve equilibrada en boca por la presencia de esos delicados taninos, clave de su tipicidad. El secreto de su creciente fama no es otro que el de haber adaptado las cualidades de "la francesa" de toda la vida al paladar internacional. Que no es poco mérito. Sin duda, volveremos a oír hablar del Malbec argentino.

Federico Oldenburg

Imagine

que esta página en blanco son  
60 hectáreas de los mejores viñedos de Rioja.

Para usted, un trozo de tierra.

Para mí, Marqués de Vargas, un trozo de mi vida.

Porque la pasión que siento por esta Hacienda de Pradolagar  
va más allá de la admiración por mis antepasados,  
pioneros en el s.XVIII de los grandes vinos de Rioja.



Es un compromiso permanente.

Sin prisas. Sin concesiones.

Seleccionando la mejor uva.

Envejeciendo el vino

en barricas nuevas del mejor roble  
y redondeando su crianza en botella.

El resultado es un vino noble entre los nobles.



**MARQUÉS DE VARGAS** Descúbralo. Está haciendo historia.

FINCA PRADOLAGAR C/HA. DE ZARAGOZA, KM. 8 26006 LOGROÑO LA RIOJA

## Principales bodegas que elaboran Malbec

### Bodega Norton

Fundada en el año 1895 por Edmund James Palmer Norton, un ingeniero británico que trabajaba en el trazado de la vía del Ferrocarril Transandino, está establecida desde entonces en la localidad de Perdriel, en la región de Luján de Cuyo, siendo la bodega más antigua de las que se encuentran en el margen sur del río Mendoza. En 1989 la empresa fue adquirida por el empresario austriaco Gernot Langes-Swarowski, quien colocó al mando de la bodega a su hijo Michel. El nuevo equipo puso su empeño en optimizar la producción de los viñedos localizados en Perdriel, Agrelo y Lulunta, hasta el punto de que ha llegado a obtener un promedio de 9 millones de litros anuales de las variedades Malbec, Merlot, Barbera D'Asti, Sangiovese, Riesling, Chardonnay, Chenin y Sauvignon blanc.

### Casa Vinícola Nieto y Senetiner

La familia Nieto y Senetiner, ligada a la producción vitivinícola mendocina desde principios de siglo, está establecida en la región de Luján de Cuyo desde hace más de treinta años, concretamente en la localidad de Vistalba, donde se encuentran su bodega y viñedos. El enólogo, Walter Brescia, es reconocido en el panorama enológico argentino como un excelente profesional capaz de aunar las más rigurosas técnicas modernas de maceración con antiguos procedimientos artesanales, tales como la clarificación con clara de huevo. Al igual que otro vino de esta misma bodega, que incorpora un pequeño porcentaje de Cabernet sauvignon, Viña de Santa Isabel ha tenido una excelente acogida en recientes ferias internacionales.

### Bodega Leoncio Arizu

Esta casa, una de las que puede presumir de más solera en la región de Luján de Cuyo, fue fundada por don Leoncio Arizu en la localidad de Vistalba en el año 1901. La bodega está dirigida hoy por la cuarta generación de los Arizu, que posee viñedos también en La Puntilla, Carrodilla y El Paraíso, sumando un total de 300 hectáreas. La mayor parte de estos terrenos está dedicada al cultivo de cepas Malbec, Merlot, Chardonnay y Riesling, salvo los de la localidad de El Paraíso, situada al este del río Mendoza, en donde crecen la Sauvignon Blanc, la Cabernet Sauvignon, la Syrah y la Pinot Noir.

### Bodegas Chandon

Establecidas en la localidad de Agrelo por decisión de Renaud Poirier, chef de cave de la célebre casa Moët & Chandon de Epernay, en Francia, quien halló las condi-

ciones del terruño mendocino óptimas e incomparables, las Bodegas Chandon elaboran desde hace décadas espumosos y vinos tintos y blancos que han alcanzado un lugar de privilegio en el mercado argentino. Hace pocos años, la llegada de un joven enólogo francés, Hervé Birnie-Scott, dio lugar al nacimiento de la marca Paul Galard, orientada exclusivamente a la producción de variedades de Chardonnay, Malbec, Cabernet sauvignon, Merlot y Syrah. El Paul Galard Malbec se elabora con una prolongada maceración que se completa con una crianza en barricas de roble francés.

### Trapiche

Es una de las bodegas con más tradición de cuantas existen en Argentina, y también una de las que lideran la exportación en todo el subcontinente americano. Fue fundada por la familia Pulenta en el año 1883 y ha sabido transformarse adaptándose a las exigencias de los nuevos tiempos. Su infraestructura es de las más modernas de la región, y sus vinos se consumen principalmente en el Reino Unido, los Estados Unidos y Escandinavia. Además de otros cepajes, Trapiche elabora con Malbec variedades y caldos de corte que cumplen estupendamente con el papel de embajadores del Malbec argentino en el mundo, exhibiendo todas sus virtudes.

### Finca La Anita

Otra bodega que pertenece a la región de Luján de Cuyo pero que aún no ha obtenido la DOC. Propiedad de la familia Mas, es un pequeño dominio localizado en Agrelo que cuida primorosamente sus cepas de Malbec, Cabernet sauvignon y Syrah. Siguiendo las tendencias más en boga, la elaboración de sus caldos responde a rigurosos procesos orgánicos y ecológicos, evitando pesticidas y fertilizantes. El Malbec de Finca La Anita se cría en barricas de roble de los bosques de Allier, Francia, y reposa doce meses en botella antes de ofrecerse al público. Su pequeña producción, de unas 12.000 botellas al año, comenzó a comercializarse este año.

### Bodegas Hispano-Argentinas

El Grupo Berberana se estableció en Septiembre de 1996 a través de una joint venture con Bodegas Norton. Posteriormente ha adquirido Bodegas Martins, marca líder en el país. En la actualidad está finalizando la modernización de sus bodegas para responder a la creciente demanda de vinos de calidad tanto en Europa como en EE.UU. Entre sus vinos destaca Dominio de Agrelo, tinto de autor de Carlos Falcó.



TAL PARA CUAL

## JABALÍ MERLOT

La carne salvaje y noble del jabalí exige como vino de compañía un tinto Merlot de intensos perfumes frutales y contundentes taninos



### Solomillo de Jabalí con melocotones asados a la muselina de anchoas

**INGREDIENTES:** 2 solomillos de jabalí, 1 diente de ajo, 1 cucharada de orégano, 1 cucharada de tomillo, 1 cucharada de Pimentón, 1 clavo de olor, 1 cucharada de vinagre, 1 chorrito de brandy, 1/2 copa de manzanilla o fino, el zumo de media naranja, pimienta negra, aceite de oliva, sal gorda. Para la guarnición: 4 melocotones, mantequilla. Para la salsa: 1 dl. de mayonesa, 1 chorro de cava, 8 filetes de anchoa, 1 escalonia

**ELABORACIÓN:** Obtendrá un excelente adobo machacando con la sal los ingredientes sólidos, para disolverlos en el zumo de naranja, el vino y brandy jerezanos, el vinagre y un generoso chorro de aceite. Impregne los solomillos en la mezcla anterior y, tapados, déjelos macerar en la nevera al menos durante tres días. Bien escurridos, áselos brevemente en parrilla, plancha o sartén, procurando que, dorados por fuera, conserven su interior rojo y jugoso. Solomillos que podrá degustar de inmediato o disfrutarlos fríos horas o días más tarde. Como guarnición, pele y corte en mitades, o amplios gajos, hermosos melocotones y, untados de mantequilla, áselos al horno. Obtendrá una adecuada salsa batiendo un decilitro de mayonesa, aligerada con un chorro de cava, ocho filetes de anchoas y una escalonia.



### Viña Magaña 89

Rojo picota con tonos rubí de capa media y ribete teja. Es de los más especiados en nariz, con las atractivas notas

de pimienta verde de los buenos "magañas", y aromas de fruta (mora, grosella) y menta. En boca es muy carnoso y estructurado, deja un punto secante de tanino sin ensamblar. La retronasal descubre un complejo buqué. Tel. (984) 85 00 34

### Chateau Grand Maine 94

De color rubí intenso, bien cubierto. Aromas profundos de fruta madura, con notas de frutillo rojo (grosella), atisbos de roble perfumado de vainilla. Es muy sabroso, con los taninos frescos, bien equilibrados y maduros; largo y muy vivo. En retronasal, y a pesar del peso de la fruta, tiene un toque más pronunciado de la madera, como corresponde a un buen Grand Cru de Saint-Emilion. Dist.: Champagne y Gastronomía Tel. (91) 593 07 62.



### Pasado imperfecto ABRAHAM GARCÍA

Vi la luz, (pese a nacer de noche) en los Montes de Toledo, en la primavera de 1950. A la temprana edad de 3 meses ya decía "ajo". Fiel a esta premonición, encaminé tempranamente mis pasos hacia los fogones. Con apenas trece años, se me quemaron varios guisos como pinche de cocina. Tuve el privilegio de ejercer tan noble oficio en los grandes hoteles y restaurantes de mi tiempo. Dos décadas en las que con dudosa fortuna combiné, las sartenes con la crítica de cine, las retransmisiones hípicas... hasta este amor, nada platónico, con "Viridiana", que cumplirá pronto los veinte añitos.

Viridiana  
Juan de Moná, 14  
Tel. 91/5234478  
280 Madrid

### Lomo de jabalí relleno de queso de cabra

**INGREDIENTES:** 600 grs. de lomo de jabalí en doce finos filetes, 200 grs. de queso de cabra, 150 grs. de uvas garnaña, 1/4l. de vino tinto, joven, con color y cuerpo, 2 escalonias, 1 dl. de jugo de carne, mantequilla, aceite de oliva, harina, sal gorda. Para la guarnición: 2 Cebollas moradas, 1/4l. de vino tinto, miel, azúcar, mantequilla, pimienta blanca, sal gorda

**ELABORACIÓN:** Picada finamente, saltee la escalonia sobre algo de mantequilla, y cuando comience a ablandarse, añada el vino tinto y déjelo reducir a un tercio. Agregue el jugo de carne, y las uvas salteadas en una pizca de mantequilla, reservándolo. Corte, los filetes con la máquina cortafiambrés. Así, finisimos y bien extendidos, disponga en su centro una pequeña cantidad de queso de cabra, doblando la carne sobre él. Enharine los escalopines y fríalos por ambas caras en el mínimo aceite. Y, bien escurridos, sívalos junto a la salsa. Acompáñelos con esta guarnición: pele un par de cebollas piquelas en fina juliana. Deje de llorar que no es para tanto, y, aderezadas con sal, pimienta y lágrimas, rehóguelas sobre una cucharada de mantequilla. Blandas aun, vierta sobre las cebollas un cuarto litro de vino tinto, agregue dos cucharadas de azúcar y una de miel, y déjelas ablandarse hasta que el vino se evapore.

## TAL PARA CUAL

### Estofado al chocolate

**INGREDIENTES:** 1 kg. de pierna de jabalí, 50 grs. de chocolate amargo, 1 puerro, 1 cebolleta, 2 zanahorias, 1 tomate grande y maduro, 2 dientes de ajo, 1 copa de brandy, harina, aceite de oliva, sal gorda. Para la guarnición: 150 grs. de arroz bomba, 30 grs. de pistachos verdes, 1 cebolleta, 2 escalonias, nata líquida, perejil, mantequilla

**ELABORACIÓN:** Corte el jabalí en dados de regular tamaño, y, tras salpimentarlo, imprégnelo someramente de harina, procediendo a dorarlo en el mínimo aceite. Añada el ajo y las verduras picadas, y, después de un breve rehogado, flambée el conjunto con el brandy. Cúbralo de caldo o agua, y cuézalo lentamente hasta ablandarse. Con delicadeza y una espumadera, retire la carne y pase el líquido y verduras por el pasapuré, y un colador fino. Sazone la salsa, líguela con el chocolate e introduzca en ella la carne, dándole un hervor. Mi guarnición favorita: saltee la cebolleta picadita en algo de mantequilla, y rehogue en ella el arroz, añadiéndole algo más de caldo o agua de su volumen y cuézalo lentamente al horno. Aun al dente, agréguela la crema obtenida de saltar en mantequilla junto a la escalonia los verdes pistachos, y batirlos con generoso perejil en algunas cucharadas de nata líquida.



### Humberto Canale 95

Color cereza violáceo y capa media-alta. Es el más perfumado, sobresale su impronta frutal (cassis, ciruela) y tiene un punto floral interesante, con tonos lácteos y notas de menta y especias. En boca es carnoso y amplio, con tanicidad amable, sin avasallar, plena de equilibrio. Un final en donde prima la fruta sobre la flor o la especia.

Tel. 54-941-30415

### Caus Lubis 91

De color cereza rubí, con bastantes tonos violáceos todavía, capa media. Tiene aromas frutales con notas de menta y violeta, recuerdos de buena madera. En boca es sabroso y moderadamente tánico, y muy largo. Lo mejor es la vía retronasal: elegante, especiada, armoniosa y muy intensa. Sorprendente. Tel. (93)897 00 13



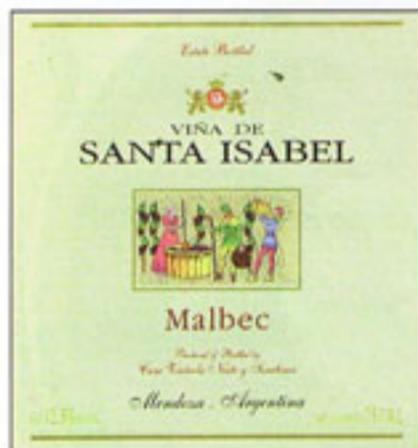
### Castelo di Ama 93

Gran color ciruela granate con la lágrima teñida y muy cubierto. Aroma frutoso con madera de calidad (1 año en roble de Allier), notas de menta y tonos ahumados. Es potente en boca, mórbido, aunque con buena concentración de taninos que le proporcionan cierta astringencia. Largo, puede presumir de un exquisito equilibrio. Dist. G.H.A. (986) 29 69 19

### Viñas del Vero Merlot 95

De color cereza con tonos rubí y capa media. Tiene aromas frutales en primer plano, recuerdos de buena bodega, (roble nuevo francés) y notas balsámicas. Sobresale su carnosidad en el paso de boca, la sostiene un bonito equilibrio, es módicamente tánico y bastante largo. En retronasales se acentúan los aromas especiados de la madera, aunque sin agobiar. Tel. (972) 30 22 16





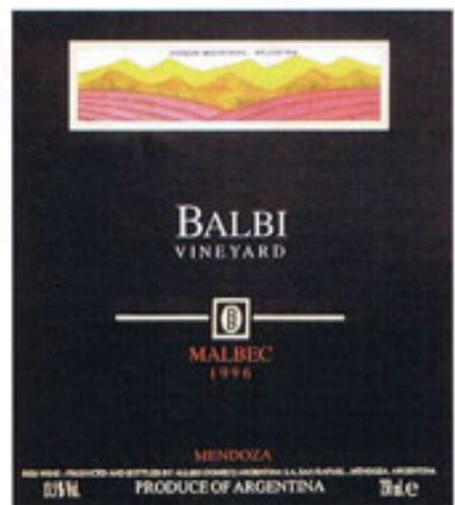
BODEGA  
HISPANO ARGENTINA  
MARQUES DE GRISON  
Trelles, 2669  
1416 Buenos Aires  
(Argentina)  
Tel. (541) 583 26 66



BODEGA  
HISPANO ARGENTINA  
MARQUES DE GRISON  
Trelles, 2669  
1416 Buenos Aires  
(Argentina)  
Tel. (541) 583 26 66



FINCA LA ANITA  
Avda. del  
Libertador, 260  
piso 16 B.  
1001 Buenos Aires  
(Argentina)  
Tel. (541) 325 44 98  
Fax (541) 328 64 02



ALIBIO DOMINGO  
ARGENTINA, S.A.  
Avda. L.N. Alem  
1001 Buenos Aires  
(Argentina)  
Tel. (541) 315 48 00  
Fax (541) 313 45 07



DOMAINE VISTALBA, S.A.  
FABRE MONTMAYOU  
R. Sienz Peña s/n  
Vistalba- Luján de  
Cuyo 5507 Mendoza  
(Argentina)  
Tel. (5461) 98 23 30  
Fax (5461) 98 25 11



NOVARO CORREAS S.A.  
Don Bosco, 3672- 2º  
1206 Buenos Aires  
(Argentina)  
Tel. (541) 959 28 00  
Fax (541) 959 29 00



LEONCIO ARIZU, S.A.  
Honduras 4884  
1414 Buenos Aires  
(Argentina)  
Tel. (541) 833 01 05  
Fax (541) 831 46 58

DESTILADOS

# Nuevos Orujos

Bebida barata y popular, el orujo gallego ha pasado de ser un aguardiente plebeyo, auténtico destilado de sobras, a un exquisito producto de lujo, que hoy se codea con los grandes "marc" franceses y las mejores "grappas" italianas

José Castro

FOTOS: ANSEL BICORNE

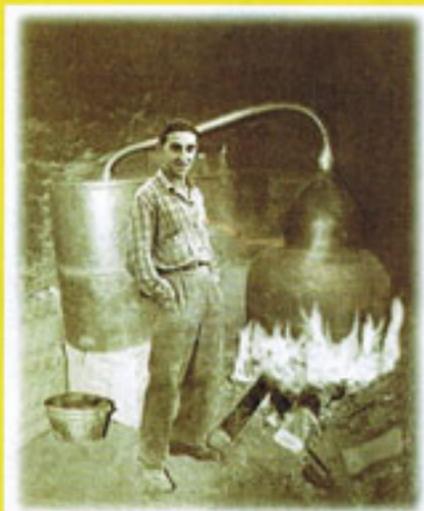
## La influencia italianizante ha sido decisiva en el diseño

**A**trás quedaron los pintoresquismos de salón, el mito gastronómico del "orujo" anónimo, descontrolado, peligroso como una coza, áspero, seco, potente, que no sólo "mataba el gusanillo" sino que, en algún caso, era capaz de llevarse al audaz bebe-

"orujos gallegos", impulsados y amparados por una oportuna Denominación de Origen.

Es la recuperación, por la vía de la modernidad, de la calidad mítica del orujo más cotizado y prestigioso de España, pero afinado, superadas sus innecesarias, aunque tal vez entrañables, asperezas. Y es que en vez de partir de bagazos mal fermentados, avinagrados y mezclados con restos de vinos en mal estado, que han sido la materia prima más corriente, se utiliza ahora el bagazo seleccionado de la magistral uva albariña, o de la sutil Treixadura. Así, finalizada la vendimia, el bagazo se almacena en bidones, en condiciones anaeróbicas, durante unas semanas para que fermente. Luego, se procede a su lento destilado en alambiques de cobre mediante arrastre de vapor, eliminando "cabezas", demasiado ricas en metanol, y las "colas", pobres de alcohol y ricas en impurezas. Es el "corazón" del destilado, con una graduación alcohólica de unos 48°C que se comercializará tras un reposo de varios meses para que se equilibre y afine, y la posterior estabilización a temperaturas de 10°C bajo cero. El resultado es inmejorable y sorprendente, una auténtica joya de categoría internacional, suave pese a su fortaleza por la abundancia de glicerol y otros alcoholes superiores, de aroma fragante, floral, con elegantísimos recuerdos de uva, y un paladar explosivo y largo. El resto: una presentación de lujo donde prima el diseño, todo acorde con la dignidad de un aguardiente que ha sabido pasar de lo vulgar a lo extraordinario sin perder por ello su más noble raíz popular.

dor por delante. Por supuesto que los había buenos, aunque eran cada vez más difíciles de encontrar. Y es que el noble oficio del "aguardentero" ambulante, cargado con su "pota", capaz de echar la noche fría y de luna llena en su lento destilado, ha ido desapareciendo o degenerando, suplantado por la elaboración industrial. Sin embargo, parte de ese arte milenario, transmitido de padres a hijos, y conservado en la memoria organoléptica de los buenos amantes del aguardiente vínico, se ha conservado en los nuevos



En Galicia todavía pueden encontrarse excelentes orujos artesanos elaborados por los "poteiros" en sus alquitaras y alambiques ambulantes



## Unión de artesanía y técnica

Si algo distingue a primera vista la renovación que han experimentado los orujos gallegos es su apariencia externa. Botellas de formas estilizadas, colores audaces, etiquetas de diseño... todo al más puro estilo italiano, con la grappa como horizonte. Si embargo, lo más importante está dentro. Son orujos que utilizan la tecnología puntera en todas sus fases, salvo en el proceso de destilado lento y discontinuo por calefacción a fuego directo que se sigue haciendo en pequeños alambiques (pota) de cobre, tras la selección y el

cuidadoso prensado del bagazo monovarietal de las nobles uvas Albariño, Treixadura, y en algunos casos con el añadido de Mencía, convenientemente conservado en "orujeiras" de pequeña cantidad.

Son orujos de una extraordinaria suavidad que pese a su elevada graduación alcohólica, pueden tomarse solos al final de las comidas, frente a los anodinos cuando no vulgares licores de frutas. Resulta alccionador el envejecimiento en barricas de roble Limousin que realiza Adegas Moure, en la Ribeira Sacra.

### Fillaboa

Granja Fillaboa, S.A.  
Plaza Compostela, 6. Vigo (Pontevedra)

Tel. (986) 43 70 00

Tipo de bagazo: Albariño

Grado alcohólico: 40%

Precio: 3.300 pts.

Aroma intenso, muy fino, con notas de flor silvestre, heno y fruta carnosa. Suave, amplio y equilibrado, final muy largo. (9/10)

### Abadía da Cova

Adegas Moure  
Avda. Buenos Aires, 12  
Escalón (Lugo)

Tel. (982) 745 20 31

Tipos de bagazo: Mencía y Albariño

Grado alcohólico: 45%

Precio: 3.000 pts.

Complejo aroma con notas especiadas y balsámicas en un fondo de frutalidad y recuerdos florales. Suave y equilibrado, con poderoso postgusto. (8,5/10)

### Lúa

Coop. Vitícola del Ribeiro.  
Valdelapiera s/n. Ribadavia (Ourense)

Tel. (988) 47 01 75.

Tipo de bagazo: Treixadura

Grado alcohólico: 45%

Precio: 2.800 pts.

Aroma profundo a fruta carnosa y matorral, con recuerdos de heno. Muy fino, suave y final ligeramente goloso (8,5/10)

### Lagar de Fornelos

Lagar de Fornelos S.A.  
Fornelos. El Rosal (Pontevedra).

Tel. (986) 62 58 75

Tipo de bagazo: Albariño.

Grado alcohólico: 48%

Precio: 1.350 pts.

Fragante y profundo, con notas de fruta sobremadura, paja y flor de manzano. Equilibrado, con cuerpo y plenitud. (8,5/10)



BODEGAS CASTILLO DE MONJARDIN, S.A.  
Viña Reñanada,  
s/n  
31242 Villamayor de Monjardin  
Navarra-España  
Tel.(34.48) 537412  
Fax (34.48) 537436

BODEGAS FUENLESPINA  
Camino Cascajo,  
s/n  
09470 Fuentespina  
Burgos-España  
Tel.(34.47) 503857  
Fax (34.47) 509203

BODEGAS EL GRIFO  
Aptdo. 4 P. Honda  
S. Bartolomé 35550  
Lanzarote,  
Las Palmas- España  
Tel.(34.28) 800586  
Fax (34.28) 802886

CASTELL DEL REMEI  
Ctra. Tarrega-  
Balaguer s/n  
25332 La Fuliola  
(Lleida) España  
Tel (34.73)580200

BODEGAS NTRA. SRA. DE LA CABEZA  
Tapias, 8. 16708  
Parramango-  
Ciencia-España  
Tel.(34.69) 387173  
Fax (34.69) 387173

BODEGAS CERRASCO, S.A.  
Real del Pino, 36  
40460 Santiuste  
Segovia-España  
Tel.(34.21) 596002  
Fax (34.21) 596035

## Lo bueno está en el interior

La elaboración de orujo de calidad está controlada por el Consello Regulador de la D. E. Orujo de Galicia, cuyo reglamento fue aprobado el 16 de Septiembre de 1993 por la Consellería de Agricultura, Ganadería e Montes, modificado por Orden casi un año después. En total se elaboran 5.000 Hl. de orujo amparado por la D.E. La calidad del orujo gallego ha sido reconocida por la UE, que en su reglamento C.E.E. 1576/89 lo considera una de las elaboraciones con derecho a Denominación Geográfica, al igual que los marc franceses, las grappas italianas, y las bagaçeiras portuguesas. La D.E. Orujo de Galicia establece diversas subzonas, atendiendo a la tradición de ciertas comarcas en su elaboración: Ribeiro, Valdeorras, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Monterrey, Betanzos, Val do Miño-Ourense, A Ulla y Portomarín. Todos los orujos protegidos deben tener una graduación alcohólica entre 37,5 y 50%, y solo alcanzarán los 42 grados cuando se trate de orujo envejecido. La crianza debe realizarse en depósitos de roble de mil litros, durante 2 años como mínimo.

**Marcabazán**  
Agro de Bazán  
Vilanova de Arousa (Pontevedra)  
Tel. (986) 555562  
Tipo de bagazo: Albariño  
Grado alcohólico: 45%  
Precio: 7.800 ptas.  
Aroma afrutado, muy agradable, con notas minerales. Seco y sabroso, con un regusto de regaliz. (8,5/10)

**Pazo de Señorans**  
Pazo señorans  
Vilanova de Arousa (Pontevedra)  
Telf. (986) 715373  
Tipo de bagazo: Albariño  
Grado alcohólico: 42%  
Precio: 1.800 ptas.  
Potente aroma varietal, franco y limpio, con recuerdos de paja y manzana. Suave, amplio y equilibrado, con regusto frutoso.(8,5/10)

**Martín Codax**  
Bodegas de Vilariño-Cambados  
Cambados (Pontevedra)  
Tel. (986) 52 10 01  
Tipo de bagazo: Albariño  
Grado alcohólico: 48 %  
Precio: 1.100 pts.  
Aromas penetrantes con tonos dulztones y frutos pasificados. Sabroso, ardiente y largo. (8/10).

**Porta do Miño**  
Adegas das Eiras, S.A.  
O Rosal (Pontevedra)  
Tel. (986) 62 10 01  
Tipo de bagazo: Albariño  
Grado alcohólico: 45%  
Precio: 1.500 pts.  
Aroma característico con notas de fruta pasificada. Un poco ardiente, con un final ligeramente amargo. (8/10)

**Condes de Alvarei**  
Salnesur  
Bouça, I. Cambados (Pontevedra)  
Tel. (986) 543535  
Tipo de bagazo: Albariño  
Grado alcohólico: 45%  
Precio: 1.500  
Aromas varietales, con notas de heno. Suave al paladar, con regusto ligeramente alcohólico.(8/10)

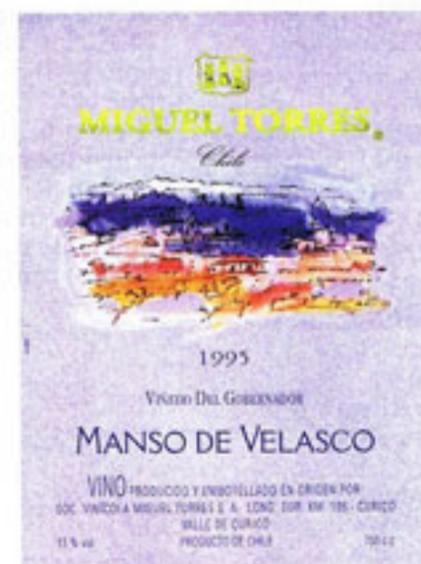




VISA CONCHA Y TORO, S.A.  
Fernando Lazzarini 1220  
Santiago (Chile)  
Tel. (562) 5567882  
Fax (562) 5567882  
Anexo 280



VISA CONCHA Y TORO, S.A.  
Fernando Lazzarini 1220  
Santiago (Chile)  
Tel. (562) 5567882  
Fax (562) 5567882 Anexo 280



BODEGAS MIGUEL TORRES  
Panamericana Sur  
Km. 195, Casilla 163  
Curico - Chile  
Tel. (5675) 310455/  
318636  
Fax (5675) 312355

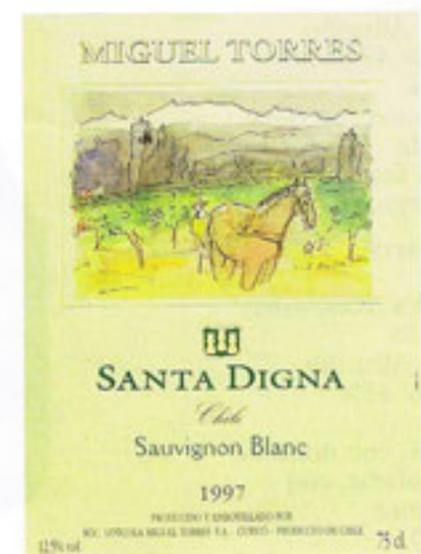


PINOT NOIR  
1997

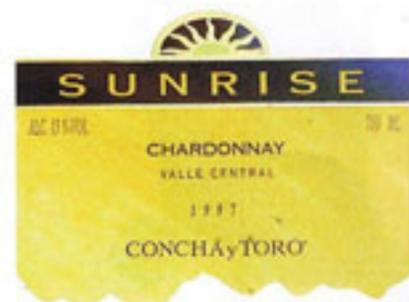
Rapel Valley

75cl.  
Alc. 13% Vol.  
Industria

VISA CONO SUR,  
Fernando Lazzarini 1220  
Santiago (Chile)  
Tel. (562) 5563620  
Fax (562) 5567023



BODEGAS MIGUEL TORRES  
Panamericana Sur  
Km. 195, Casilla 163  
Curico - Chile  
Tel. (5675) 310455/  
318636  
Fax (5675) 312355



VISA CONCHA Y TORO, S.A.  
Fernando Lazzarini 1220  
Santiago (Chile)  
Tel. (562) 5567882  
Fax (562) 5567882  
Anexo 280

# Guía Vinum

La llave de la buena compra

## Toda España en alza

Es una espléndida realidad. Todas las zonas vitivinícolas están en plena ebullición en estos momentos. Se afanan en realizar sus productos y elevarlos al nivel que les corresponde. Desde la conocidísima Rioja al más apartado rincón de Salamanca. Por este motivo no hemos tenido más remedio que elegir unas cuantas de las que consideramos más emergentes, a sabiendas de que se han quedado en el tinte-ro importantes zonas merecedoras de atención. Esperamos corregir en los sucesivos números esta ausencia. Una de las comarcas que piden a gritos nuestra atención es la subzona de Falses, en la D. O. Tarragona. Toda una inmensa labor desarrollada principalmente por dos bodegas. Una de ellas, y aquí el mérito, la Cooperativa de Capçanes, que lleva años trabajando con el dinamismo de una empresa privada. También Francisco Capafons, empeñado en la difícil tarea de elevar los vinos al nivel de los vecinos. Con esta pequeña reseña a los que faltan, queremos tener a todos los demás "in mente" para sucesivos trabajos. La cata realizada de las comarcas habla por sí sola de



Tierra de Barros, la gran zona vitivinícola de Extremadura

la elevación de calidad reseñada anteriormente. La vanguardia enológica de Extremadura, Jumilla o Cariñena no tienen nada que ver con la imagen que actualmente tiene el consumidor de sus vinos. Esperemos que sea corregido este terrible entuerto lo antes posible. Por el bien de todos.

## Sudáfrica: vinos que merece la pena conocer

Desde el final del apartheid en 1992, Sudáfrica -donde se cultiva la vid desde hace más de 300 años- se ha convertido en una de las regiones vinícolas de mayor auge en el mundo.

Si las cepas de California, Australia y Nueva Zelanda fueron las novedades de los años ochenta, los vinos de la región de El Cabo son la esperanza de los noventa. Su lema es: un buen vino con calidad constante y precios razonables. Unas tierras con tradición pero descuidadas vuelven a renacer gracias al tesón de los viticultores. De las más de 100.000 hectáreas de viñedos, hasta ahora sólo el 19% corresponde a variedades internacionales como Cabernet sauvignon, Merlot y Syrah o Chardonnay y Sauvignon blanc, aunque la tendencia va en aumento.

## La especialidad: la uva pinotage

Pero tampoco hay que olvidar la variedad local Pinotage. La estricta limitación de producción de los viñedos, la fermentación clásica del mosto y la utilización restringida de barricas convierten la especialidad sudafricana en un tinto de categoría internacional, que con su frutuosidad profunda, sutil y compleja tiene suficiente originalidad y carácter como para poderse considerar una gran especialidad. La fruta del Pinotage también se aprecia en las cuvées. Un ejemplo es el Bay View del 94 de Longridge Winery, producido con Cabernet sauvignon y Pinotage. A pesar de todos los progresos recientes, el Cabernet sauvignon no alcanza aún el nivel de sus modelos bordeleses y californianos. De los aproximadamente 30 Cabernet sauvignon degustados, sólo el Nederburg del 92 y el Thelema Mountains del 93 consiguieron superar los 15 puntos. A pesar de ello, los Cabernets sudafricanos son recomendables como acompañamiento fiable para la comida cotidiana, aunque sólo sea por su relación calidad-precio.

La valoración de VINUM		Estrellas por la calidad		Monedas por el precio		Más estrellas que monedas: El precio del vino está más que justificado.
Para adquirir los vinos que aparecen en la guía reseñamos al final del comentario el teléfono de la bodega, si se trata de un vino español; para extranjeros, puede dirigirse a las distribuidoras que operan en España:						
<b>Vino correcto</b>	Figura entre los productos fiables y recomendables de su región de origen	★	●	Hasta 500 ptas.		
<b>Buen vino</b>	Figura entre los mejores vinos de su región de origen, y tiene nivel nacional	★★	●●	Hasta 1.000 ptas.		
<b>Vino muy bueno</b>	Es uno de los vinos excepcionales de su región, con formato internacional	★★★	●●●	Hasta 1.500 ptas.		
<b>Vino excelente</b>	Tiene nivel internacional, y figura entre los grandes vinos del mundo	★★★★	●●●●	Hasta 2.000 ptas.		Menos estrellas que monedas: El precio del vino resulta caro, muy caro o incluso inaceptable.
<b>Vino sobresaliente</b>	Está entre los vinos mejores y más completos del mundo	★★★★★	●●●●●	Hasta 2.500 ptas.		
<b>Vino apasionante</b>				Hasta 3.000 ptas.		
				Hasta 3.500 ptas.		
				Hasta 4.000 ptas.		
				Hasta 4.500 ptas.		
				Hasta 5.000 ptas.		
				Más de 5.000 ptas.		

CARIÑENA

★●

**Marqués de Tosos 96**  
B. San Valero S. Coop.

Es un blanco original, fermentado en barrica de roble, con las uvas macabeo, que le aportan el cuerpo, y muscat, que le dan un toque floral muy interesante. Es muy pálido de color, brillante. En nariz se aprecia la madera (vainilla) junto a los aromas primarios. En boca es fresco, bien equilibrado y muy vivo. (976) 62 04 00

★★●

**Monte Duca y 91**  
B. San Valero S. Coop.

Un estupendo vino a base de Tempranillo, Garnacha y Cariñena. La crianza es perfecta, con la madera justa. Buen color rojo cereza con tonos rubí, capa media. Es muy aromático, sobresalen las notas de vainilla pero sin avasallar. En boca es suave, bien equilibrado y bastante largo. Tiene un final muy elegante. (976) 62 04 00

★●

**Vidadillo 95**  
Covinca

Tiene un carácter muy frutal, de atractivos matices cereza, capa media alta. La limpia nariz está dominada por la frutalidad, es carnoso y de agradable paso de boca, equilibrado. Es un vino que gusta a todos sin que por ello pierda la originalidad. (976) 14 24 09

★★●

**Viña Urbezo 96**  
B. Solar de Urbezo, S.L.

Un tinto muy original, hecho a partir de tempranillo, cabernet y garnacha y con semimaceración carbónica. De vivos colores rojos violáceos, intensos aromas frutales (mora, grosella) y tonos florales. Lo mejor es la amplia y carnosa boca, su potente y equilibrado paladar. (976) 62 19 68

★★●

**Carchelo Reserva 91**  
B. y Viñedos Agapito Rico

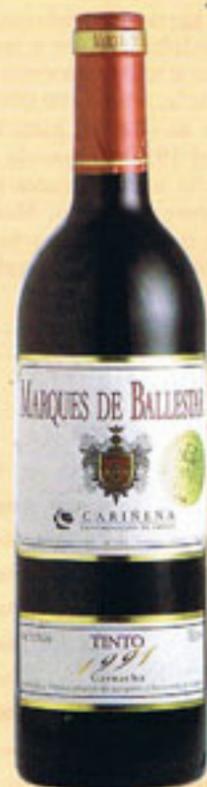
Su color es rojo picota, tiene notas violáceas y granates. Los limpios aromas frutales combinan con tonos de una buena madera. Muy sabroso, agrada-

## La evolución maña

★★●

**Marqués de Ballestar 91**  
Covinca

En la línea de los vinos de crianza modernos, su original coupage a base de vieja Tempranillo y la rara variedad local Vidadillo. Criado en barrica nueva unos 8 meses y mucha botella. Tiene un color muy atractivo, rojo cereza, capa media. El aroma de fruta madura está muy bien conjuntado con una madera limpia. Es sabroso y muy vivo, de taninos suaves y cuerpo medio. Tiene un final prolongado, en donde los aromas especiados se hacen notar más que en nariz. Aunque no es el vino definitivo, sin duda muestra el camino de los grandes tintos de Cariñena. (976) 14 24 09



blemente tánico, largo y concentrado. En los retronasales destacan sus notas de madera un poco más acusadas. Un vino que está en un momento óptimo para su consumo. (968) 75 71 72

★★●

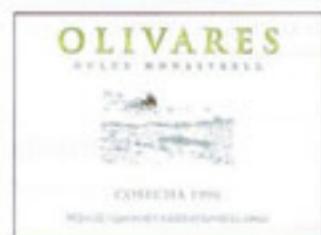
**Casa Castillo 95**  
Julia Roch

Aún con la base de una Monastrell superior, en este vino se nota el aporte de un tempranillo de secano y un toque de Cabernet, con producciones muy cortas. El color es rubí con tonos violáceos y buena capa. Muy expresivo en nariz, con la frutalidad combinando con las notas de madera nueva y los recuerdos especiados. Bien estructurado en boca, mantiene una tannicidad bien domada y suave. Junto con los frutos maduros, notas de arándanos y algo de regaliz, se aprecia la excelente crianza en la vía retronasal. (968) 78 06 13

★●

**Dominio de Alba 91**  
Vitívino

El color rojo cereza picota, con leves tonalidades teja y capa media alta le confiere una agradable sensación de juventud. En nariz, en cambio, tiene una mayor evolución. Se perciben aromas de frutos pasificados, donde sobresalen el bigo y el orejón. En boca es sabroso, algo cálido y goloso. El final está pleno de untuosidad y con recuerdos de la Monastrell a la antigua usanza. (968) 43 50 85



★★★★

**Olivares 96**  
Bodegas Olivares

Francisco Selva, su autor, aprovecha las condiciones naturales del levante español para elaborar vinos dulces. Eso sí, de corte moderno y magníficamente hecho, donde lucen las virtudes de una uva Monastrell de viejas viñas. Es un vino muy cubierto, rojo violáceo. Complejo en nariz, donde resalta un toque

de hierbas aromáticas, uva fresca y moras compotadas, e incluso algo de ciruela. En boca es dulcemente carnoso, tánico y equilibrado. En retronasal es sencillamente un recuerdo de frutas frescas, con la uva de protagonista. (968) 78 01 80

★●

**Sabatacha 94**  
San Isidro

Es uno de los vinos de esta bodega que mejor se adaptan a las elaboraciones en boga en la actualidad. Su color es rojo cereza con tonos granates y capa media. Tiene limpios aromas de crianza, buena madera y frutalidad (bigos maduros). En boca, sabroso, moderadamente tánico y bien equilibrado. (968) 78 07 00

★★

**Señorío de Robles 96**  
Señorío del Condestable

Lleva varios años codeándose con los mejores rosados del levante español, pero incomprendiblemente poco conocido. De atractivo y brillante color rosa fuerte, la variedad monastrell le imprime su frutalidad en nariz y un paladar armónico, fresco y vivo. (968) 78 10 11

ARRIBES DEL DUERO

★●

**Abadengo 96**  
Ribera de Pelazas

Un vino joven interesante, elaborado con la poco conocida variedad Juan García, de atractivo color rojo cereza brillante y capa media baja. En nariz se aprecia un toque frutoso y notas de regaliz. En boca es ligero, un poco cálido por el grado alcohólico y un tenue amargor final. En retronasal destaca un bonito aroma de paloluz. (987) 80 06 31

★●

**Cepa Juan García 96**  
S. Coop. Las Arribes del Duero

Tiene un atractivo color rojo cereza picota con tonos violáceos. Muy original en nariz, con notas francas de frutillos e interesantes recuerdos florales, de intensidad media. Tiene un agradable paso de boca; resulta sabroso y fresco, bien equilibrado y, aunque muy largo, deja un perfumado recuerdo frutoso al final. (923) 16 91 95

## El gran pionero

★★●

**Carchelo 1996**  
Agapito Rico

Agapito Rico ha dado con la piedra filosofal para elevar una zona tan deprimida como es el levante español. La confianza en la autóctona Monastrell y el trabajo de la bodega en las variedades bordelesas Merlot y Cabernet no han sido vanas. Este vino se destaca como uno de los mejores del país. Muy atractivo a la vista, es rojo picota, amoratado y con buena capa. Los aromas son frutales, potentes y limpios, adornados con recuerdos de hierbas aromáticas. Concentrado de sabores, dulcemente tánico, largo y equilibrado. Muy poderoso. Es uno de los pocos vinos jóvenes que ganan con unos meses de botella. (968) 75 71 72



★●

**Tiriñuelo 96**  
Coop. San Esteban

Es un vino muy original, que apunta el claro y prometedor futuro de la zona. Presenta un bonito color cereza con tonos violáceos y media capa. En nariz destacan sus delicados aromas de frutillos (zarzamora y frambuesa). Un vino que está bien estructurado, con un paso de boca elegante y fresco. (923) 43 50 28

★●

**Viña Borbón 94**  
Coop. Virgen de la Bandera

Tiene un buen color, limpio, amoratado y cubierto. Bastante complejo en nariz, dentro de los aromas originales se encuentra la nuez moscada y un recuerdo anisado. Tono de madera al fondo. En boca es sabroso, tiene cuerpo y equilibrio. Está listo para beber. (980) 61 30 23

RIBEIRA SACRA

★●

**Abadía da Cova 96**  
Adegas Moure

Colores dorados con reflejos almonadados, cristalino. Aromas de corte varietal en nariz muy frutales, con un toque floral limpio y bastante intenso. Con buena estructura en boca, fino, con buena acidez que le da frescor. Tiene un final muy agradable. (982) 45 20 31

★●

**Cachín 96**  
César Enriquez Diéguez

Esta bodega cada año está haciendo vinos más importantes. Como este tinto de colores cereza con tonos rubí y capa media. Es muy frutal, limpio y potente. En boca es ligero pero sabroso, bien equilibrado; su acidez deja una frescura muy agradable. (988) 20 96 39

★●

**Cividade 96**  
Adegas Verao

Atractivo color cereza con tonos violáceos, los aromas son frutales limpios y armónicos. En boca es carnoso, con estructura y una acidez en la justa medida, bastante largo. Gusta por su gran equilibrio, tanto de boca como aromático. (982) 15 29 81

★★●

**Cruceiro 96**  
R. Marcos Fernández

Es uno de los mejores ribeiras de la cosecha 96. Rojo picota con mucho ribete violáceo. La nariz es poco expresiva pero limpia y frutosa. En boca está francamente bien, estructurado y sabroso, en la retronasal se aprecian los aromas agradables primarios. (982) 15 22 85

★★●

**Décima 96**  
José Manuel Rodríguez

*Décima*



AMANDI  
RIBEIRA SACRA

1996

Es ya uno de los clásicos ribeiras. Lo mejor es el conjunto, luce como un vino sin artificios. De brillante color rojo-violáceo. En plenitud de aromas primarios, potente y limpio. Es sabroso y de taninos muy suaves que envuelven la boca dejando una sensación limpiamente frutosa. (982) 46 06 13

★★●

**Mezquita 96**  
Ubalda López Gómez

El único defecto es la poca producción que tiene la bodega. De color rojo cereza con ribete violáceo y capa media, brillante. En nariz tiene frutalidad aunque poca potencia. Suave y carnoso en boca, da muy buena expresión tánica y bastante largo. Destacan sus aromas de frutillos de bosque en los retronasales. Es un vino con personalidad. (982) 15 26 27

★●

**Val de Lenda 96**  
Xosé Rodríguez Gómez

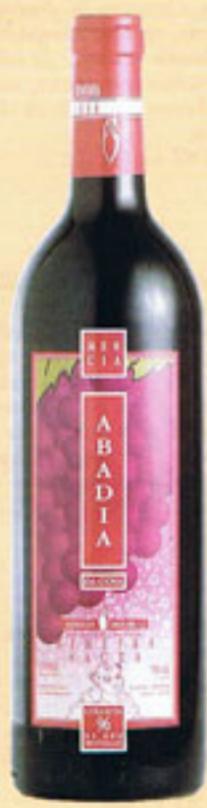
Impecable color rojo frambuesa. Es uno de los mejores en nariz, limpio, frutoso, con recuerdos característicos de especias (nuez moscada) En boca está carnoso, resalta la tannicidad por la acidez algo agresiva. Deja la boca agradablemente perfumada de aromas frutales. (982) 46 05 04

## Un lujo en Lugo

★★●

**Abadía da Cova 96**  
Adegas Moure

En su Galicia lleva años subido en lo alto del podio de cuantos concursos se presenta. En pago a la fama, la bodega se exige una elaboración vanguardista, que a cada cosecha se perfecciona. Esto hace que se aparte un poco cada año de los demás. De color rojo-frambuesa tonos violáceos y capa media alta. Su limpiísima frutalidad es un canto al vino joven. En boca destaca el enorme equilibrio y la medida expresión tánica, sus retronasales son potentes y originales. (982) 45 20 31



★●  
**Viña de Neira 96**  
Val de Quiroga

Un extraordinario cambio de la añada pasada a la actual. De color rojo rubí con tonos violáceos y capa alta. Frutoso y potente en nariz, con notas de frambuesas. En boca es suave y carnoso, bien equilibrado; es largo y de gran limpieza en retronasal.  
(982) 42 85 80

RIBERA DEL GUADIANA

★●  
**Campobarro 94**  
Coop. San Marcos

Es un sorprendente tinto elaborado con Tempranillo y Garnacha y criado en barricas de roble nuevas. En nariz sobresalen los frutuosos aromas de las uvas (con dominio de la tempranillo); lo mejor es el conseguido equilibrio fruto-madera. En boca es suave, carnoso y muy bien equilibrado. Un buen vino al que se le une su gran relación calidad/precio.  
(924) 67 04 10

★●  
**De Paiva 94**  
Santiago Apóstol

Su color es rojo cereza y de capa media. Conserva la frutuosidad en nariz, aunque arropada con una buena madera. Es sabroso, moderadamente tánico, amplio y con buena evolución en el paso de boca.  
(924) 67 11 30

★●  
**De Paiva 95**  
Santiago Apóstol

De pálido color pajizo y brillante. Aromas frutuosos muy bien ensamblados con los recuerdos de madera. Amable en boca, equilibrado y de fácil ingesta. Estamos hablando de un vino fermentado en barrica y elaborado con Cayetana. Un digno ejemplo de trabajo bien realizado.  
(924) 67 11 30

★●  
**Lagares 93**  
Las Granadas

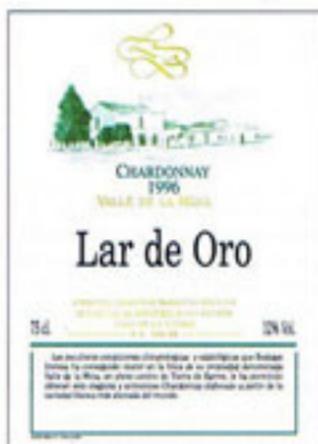
Atractivo color rojo picota, brillante y de capa media. Muy franco en nariz, frutoso y un fondo ligeramente silvestre. En boca es carnoso, suave y un poco cálido por el notable alcohol. Muy agradable de beber.  
(927) 32 12 50

★★●  
**Lar de Lares G.R. 92**  
Inviosa

Sobre la base de un Tempranillo de gran calidad, completado con la justa crianza en barrica de roble, este vino destaca por su bonito color, un afortunado equilibrio fruta/madera en nariz y la excelente tannicidad en boca. Un vino que está muy vivo, y que necesita un par de años para la plena madurez.  
(924) 67 12 35

★★●  
**Lar de Oro Cabernet 94**  
Inviosa

Magnífico resultado el obtenido con la Cabernet en estos pagos llamados "Valle de la Mina", y sin duda el mejor vino de esta variedad elaborado por Marcelino Díaz. Tiene catorce meses de crianza en barrica, lo que le aporta buenos aromas especiados, (vainilla y pimienta); la limpia frutuosidad recuerda a frutos maduros. Es muy sabroso, estructurado, con un paso de boca potente y tánico. El final es un punto amargo, lo que le da cierta elegancia que, unido a los limpios retronasales, deja un recuerdo muy placentero.  
(924) 67 12 35



★●  
**Lar de Oro Chardonnay 96**  
Inviosa

De un atractivo color amarillo pálido con tonos dorados. Es complejo en nariz, con aromas de fruta exótica y cítricos (pomelo), y con bastante reducción (conviene abrir la botella un rato antes de servir el vino). En boca es untuoso, amplio y equilibrado. Le falta un poco más de potencia.  
(924) 67 12 35

## Con aires atlánticos

★★●  
**Torre Julia 91**  
Las Granadas

Es un cabernet de la Sierra de los Lagares, con la crianza en barrica nueva muy justa y una acidez tan conjuntada que recuerda a los vinos atlánticos. El color es rojo granate cubierto. En nariz es muy varietal, aunque no destaca del resto del buqué que comienza a ser complejo. Balsámicos, notas especiadas, cuero y tabaco. En boca es carnoso, bien estructurado, el final se prolonga por su acidez, fresca y armoniosa, los taninos son suaves, maduros, envuelven el paladar sin agresividad.  
(927) 32 12 50



★●  
**Monasterio de Tentudía 95**  
Viña Extremeña



De color rojo rubí, media capa. En nariz es muy limpio, tiene notas de fruta madura, vainilla y tabaco de bastante intensidad. En boca es sabroso, la acidez bien ajustada y el tanino pulido. Un ligero toque amargo le hace muy agradable de beber.  
(924) 67 01 58

★★●  
**Valdeinfante 90**  
Viña Extremeña

Un vino que armoniza muy bien su frutuosidad con la estancia en barrica (24 meses); en nariz destaca el fruto de bosque, el cuero y el toque especiado. En boca es ligero, vivo, con una tannicidad todavía por pulir pero integrada en el conjunto.  
(924) 67 01 58

★★●  
**Viña Jara 96**  
Explotaciones Agroindustriales

Un precioso color cárdeno, brillante y cubierto augura la nariz limpia, plena de aromas primarios (frutos de bosque). Es sabroso, bastante tánico sin agresividad, un toque ácido y buen final. Puede evolucionar bien en dos años. Ahora tiene una gran relación calidad/precio.  
(924) 23 57 05

★●  
**Marqués de Badajoz 1992**  
B. Medina

Rojo cereza con tonos rubí, cubierto, y de lágrima densa. Un buen buqué de crianza, con notas de fruta sobremadura, torrefactos, y un poco de alcohol. Goloso y corpulento, el paso de boca es un tanto cálido y untuoso, no muy largo. Ideal para tomar en las comidas.  
(924) 55 03 41

LUJAN DE CUYO

★●  
**Echart 95**  
Arnaldo Echart

Es uno de los productos que siempre aparecen con una impecable elaboración. Posee un buen color, cereza y brillante. Se presenta limpio de aromas y con un equilibrado y agradable paso de boca.

★★●  
**Finca La Anita 95**  
Finca La Anita, S. A.

Tiene un color violáceo, con buena capa y lágrima teñida. Nitidos aromas de frutas, (mora, grosella) con un fondo de torrefacto muy elegante. En boca es goloso, con cuerpo y una gran carnosidad. La alta graduación le confiere potencia sin estorbar.

★★●  
**Luigi Bosca 87**  
Luigi Bosca

Atractivo color con tonos cereza. Es muy aromático, fino y con elegantes notas de reducción y crianza. En boca resulta equilibrado y bien estructurado, amplio, con un recuerdo amargo final que alarga la sensación gustativa hacia los perfumados retronasales.

★★●  
**Nieto & Senetier 95**  
Nieto & Senetier

De excelente color rojo picota y ribetes violáceos, con capa media alta. Es muy expresivo en nariz, frutal y con algún recuerdo lácteo. En boca resulta sabroso, con buena tannicidad y equilibrio. Sin duda es un buen vino al que todavía le falta una importante etapa de crianza en botella.

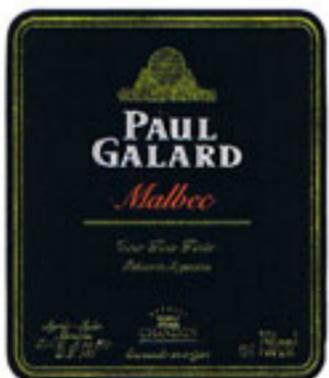
★●  
**Norton 94**  
Bodega Norton

Un joven color cereza cubierto de color. Es muy frutoso en nariz, con los clásicos aromas varietales de frutillos negros, y un fondo de regaliz. En boca es muy carnoso, suave y equilibrado, la retronasal resalta el tono de regaliz y un recuerdo de tostados.

★★●  
**Paul Galard 96**  
B. Chandon

Impecable color picota con tonos violáceos, y capa alta. Es muy aromático, con notas de los fru-

tillos característicos y de hierbas, regaliz y tostados. Muy interesante y muy primario. Estamos ante un vino muy sabroso en boca, de una tannicidad suave y perfumada, grato y potente en retronasales.



★●  
**Trumpeter 96**  
La Rural Viñedos y Bodegas

En el color aparecen muchos tonos violáceos y capa alta. Buena nariz, con tonos de mermelada de frutos negros y tinta. Potente en boca, con estructura y dulce tannicidad, bastante largo. Tiene un final elegante e intenso.

★★●  
**Dominio de Agrelo 95**  
Bodega Hispano Argentina

Presenta un excelente aroma en el que sobresale la amplia frutuosidad, a frutillos del bosque, con notas balsámicas y especiadas, enmarcadas en una madera fina. Un vino estructurado y con buen equilibrio; resulta sabroso con la retronasal muy perfumada.

MAIPO

★★●  
**Caballero de la Cepa 97**  
Finca Flichman, S. A.

Impresionante color amoratado con tonos granates y capa alta. Aunque tiene la nariz cerrada todavía, es muy interesante, con notas de café torrefactado y lácteos. En boca es sabroso, muy concentrado y tánico, largo. Está muy crudo pero su alta calidad hace prever un futuro espléndido.

★●  
**Correas 96**  
Navarro Correas

De color rojo cereza y fondo rubí, capa media. En nariz es frutoso, tiene un buen contras-

## Con sabor francés

★★●  
**Fabre Montmayou 94**  
Viña y Cavas Vistalba

Este vino se aparta de la generalidad de los Malbec argentinos. Principalmente por su diseño moderno, claramente inspirado en el modelo bordelés del Medoc. Tiene un gran color, predomina el violáceo (incluso en la lágrima) y muy cubierto. Destaca claramente al cassis, aromas de regaliz y nariz nada evolucionada; es potente y limpio. En boca tiene una buena estructura, concentración tánica y es muy largo. La excelente expresión frutal, junto al buen grado alcohólico, sube las notas de dulzor en el postgusto. Es un vino que aspira a entrar en el nuevo siglo sin la menor merma de facultades.



te varietal e intensidad media. Amable, con buen paso de boca, tal vez demasiado corto.

★●  
**Santa Julia 96**  
Santa Julia Vineyards

Con buen color cereza y capa media. Aunque no es potente en nariz, tiene cierta frutuosidad. Es amable, equilibrado y agradablemente tánico, fácil de beber.

★★●  
**Santa Julia Oak Reserva 94**  
Santa Julia Vineyards

El vino está dentro de la línea Malbec, aunque no deja de tener cierto exotismo. Impecable color cereza picota, cubierto. Es muy aromático con notas frutuosas, recuerdos especiados y un raro tono floral. En boca tiene carnosidad y cuerpo, con el tanino bien domado aunque presente. Está bastante crudo todavía. Le vendrá bien un tiempo en botella.

★★●  
**Trapiche Roble 93**  
B. Trapiche

De bonito color rojo cereza y capa media. Tiene un buen buqué de crianza: en él destacan la pimienta, buena madera y los frutillos negros. En boca se presenta redondo, bastante pulido, armonioso y no muy largo. La retronasal apunta un limpio y sorprendente recuerdo de regaliz.

OTROS

★●  
**Balbi 96**  
Balbi Vineyard  
(Domecq Argentina)  
San Rafael

Interesante color amoratado y bien cubierto. Aromas de reducción que se pasan al cabo del tiempo y es cuando salen notas frutuosas y tonos de bombón. En boca es amable, sedoso y con un fondo de torrefactos muy agradables.

★●  
**Valentin Bianchi 95**  
V. Bianchi San Rafael

De color rojo picota con tonos violáceos y bien cubierto. Tiene una nariz compleja, tonos de bombón inglés, algo de vainilla y tonos frutuosos. En boca es claramente goloso, con cuerpo y estructura. Debe evolucionar bien en los próximos años.

Alrededor de 300 "primeurs" de la añada 1996 ha degustado Rolf Bichsel, experto de la redacción de VINUM, en Burdeos, para esta Guía. Son vinos no comercializados aun, y que se embotellarán a lo largo de 1998. En las páginas siguientes encontrará el lector los vinos que han obtenido los mejores resultados en la cata ciega.

## Haut-Médoc

★☆☆  
**Château Cantemerle**  
5º grand cru classé

Púrpura; notas florales y frutales; frutuosidad jugosa en boca, taninos maduros y frescos; un vino agradable por lo compacto, bien hecho y fiable. 2000-2005

## Margaux

★★★★★  
**Château Margaux**  
1º grand cru classé

Púrpura; nariz sorprendente por su increíble finura y aroma floral, que pasa a ser ahumada y especiada, con tabaco, mucho más reservada después de aírca el vino; inicio marcado por una frutuosidad decididamente fresca, agradable e increíblemente pura, que pasa a una estructura de taninos áspers, enjundiosos, frescos y ligeros -le parece a uno estar mascando bollos-, final muy prolongado con impresiones de una fruta noble increíblemente fresca. Un clásico. 2005-2020

★★★  
**Château Ferrière**  
3º grand cru classé

Púrpura; nariz muy prometedora firmemente especiada; fruta abundante y jugosa en el paladar, taninos redondos, frescos y maduros, que sin embargo llenan la boca; final prolongado. Un vino de excelente factura, de producción moderna sin por ello resultar exagerado, que a pesar de la extracción y del cuplo de la madera también posee casta y finura. 2002-2012

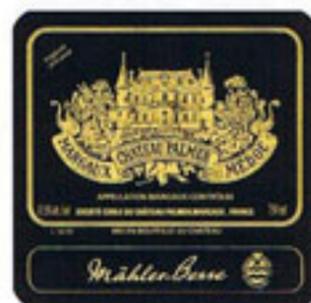


★★★  
**Château Rauzan-Ségla**  
2º grand cru classé

Púrpura; nariz marcada por la madera, seductora y afrutada una vez aírca, con notas florales; mucha frutuosidad fresca y pura en boca, taninos áspers, intensos, bien ligados, final algo demasiado marcado por maderas nuevas; un vino agradable con excelente potencial de maduración, aunque ahora mismo presenta un tono de madera algo excesivo. 2002-2012

★★★★★  
**Château Palmer**  
3º grand cru classé

Púrpura; nariz sutil, ahumada y floral, como un perfume de Dior, seguida por un suave toque de frambuesa; frutuosidad abundante, jugosa, fresca y pura en el paladar, taninos de grano fino maravillosamente vivos que llenan la boca y final marcado por la fruta que parece no terminar nunca; un vino fabuloso, excelente. 2006-2020



★★★  
**Château Cantenac-Brown**  
3º grand cru classé

Púrpura; nariz recatada; inicio marcado por una frutuosidad suave, jugosa y fresca, vivo y agradable en boca, con taninos maduros y frescos. Un vino interesante, refrescante y bien hecho: una de las sorpresas positivas del año. 2002-2012

★★  
**Château Prieuré-Lichine**  
4º grand cru classé

Púrpura; nariz intensa, especiada y marcada por la madera; mucha fruta plena y suave en el inicio, con taninos redondos, maduros y frescos y un final marcado por maderas nuevas; un vino alegre tan fresco como redondo, que garantiza el placer de la degustación. 2002-2010

## Pauillac

★★★★★  
**Château Latour**  
1º grand cru classé

Púrpura; discretas notas florales y

afrutadas, seguidas por aromas de madera más especiados; inicio de frutuosidad concentrada, jugosa, fresca y plena, con taninos maduros y apretados que llenan la boca y marcan también el final prolongado con reminiscencias de chocolate amargo, lo que conlleva una ligera nota de amargor; este vino de elaboración decididamente clásica corresponde plenamente a su estilo. 2010-2030

★★★★★  
**Château Lafite-Rothschild**  
1er grand cru classé



Púrpura; muy discreto y ahumado, pero de gran refinamiento ya en este estadio; increíblemente marcado por la fruta en su comienzo -frutuosidad de extraordinaria pureza-, tras lo cual se experimenta la carga concentrada de un tanino que parece cincelado de una pieza aunque resulta marcadamente pulido, y al que la nobleza del roble proporciona la necesaria estructura; un vino excelente, extraordinario. 2006-2030

★★★★  
**Château Mouton-Rothschild**  
1er grand cru classé

Púrpura; especiada y marcada por la madera, componentes florales y afrutados, lilas y grosellas; inicio marcado por una frutuosidad jugosa y fresca, seguida por taninos abundantes energéticos y áspers que llenan la boca; final prolongado. Un vino agradable, jugoso, carnoso. 2004-2020

★★★★  
**Château Pichon-Longueville**  
2º grand cru classé

Púrpura; nariz finamente especiada, muy recatada, ahumada después de ventilarlo; inicio marcado por fruta apetitosa, mucho tanino áspers y con casta en boca; final prolongado, en todo caso algo alcohólico. Un vino robusto y sólido con excelente potencial. 2004-2015

★★★★  
**Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande**  
2º grand cru classé

Púrpura; aromas muy recatados, con seductoras notas florales una vez aírca; inicio marcado por abundante frutuosidad plena, taninos intensos y robustos pero apenas agresivos y sólo ligeramente amargos en boca. Un

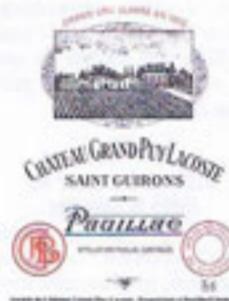
Pauillac áspers, podría decirse "viril", que probablemente madurará excelentemente y podrá así cubrir un punto. 2004-2016

★★★★  
**Château Pontet-Canet**  
5º grand cru classé

Púrpura; recatado y marcado por la madera; increíblemente saturado y pleno en boca, con frutuosidad densa y taninos sólidos y apretados; final prolongado. Un Pauillac típico y robusto: lo que nos lleva a deducir que si estas características se desarrollan plenamente en la botella (lo que la experiencia del año pasado parece confirmar) podría tratarse de una compra excelente. 2004-2015

★★★  
**Château Haut-Bages Libéral**  
5º grand cru classé

Púrpura; nariz interesante, prometedora, muy seductora, con notas ahumadas y, una vez aírca, aromas florales; inicio marcado por abundante frutuosidad fresca y viva, taninos jugosos en boca, ácidos perceptible y grata; final agradable y prolongado. Un vino muy apetecible gracias a su frutuosidad y frescura. 2004-2016



★★★  
**Château Grand Puy-Lacoste**  
5º grand cru classé

Púrpura; nariz sorprendente, explosiva y frutal, con notas de pavoia; frutuosidad jugosa y apetitosa en el inicio, fresca y viveza en el paladar, con final intenso, jugoso y afrutado. Un vino muy grato, con tanta elegancia como frutuosidad y casta. 2002-2015

## Saint-Estèphe

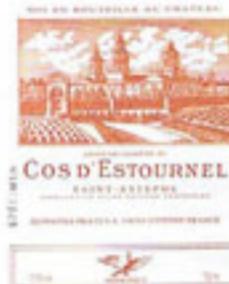
★★★★  
**Château Montrose**  
2º grand cru classé

Púrpura; nariz inicialmente algo amortiguada marcada por la evolución, seguida por seductoras notas frescas, florales y afrutadas; abundante frutuosidad saturada y plena en boca, taninos a la tacha, maduros, que llenan la boca, final prolongado marcado por la fruta. Un vino muy

agradable al que en todo caso pueden reprocharse en esta fase las notas de barrica algo animales. 2004-2015

★★★★★  
**Château Cos d'Estournel**  
2º grand cru classé

Púrpura; notas recatadamente especiadas en nariz; inicio marcado por fruta jugosa y fresca, muy fresco, sólido, jugoso y prolongado en boca, frutuosidad muy apetitosa, taninos apretados, compactos, vivos y frescos. Un vino increíble, casi perfecto. 2005-2025



## Saint-Julien

★★★★★  
**Château Léoville Las Cases**  
2º grand cru classé

Rojo cereza; nariz recatadamente ahumada, muy prometedora; inicio marcado por abundante frutuosidad fresca, áspers y apetitosa, carnosos en boca, taninos maduros, áspers y con casta; final prolongado con notas de fruta madura. Un vino noble con plenitud, elegancia y casta. 2006-2020

★★★★★  
**Château Léoville-Barton**  
2º grand cru classé

Púrpura; nariz finamente frutal con notas florales, marcada posteriormente por la madera; frutuosidad saturada y plena en boca, mucha frescura y casta, tanino jugoso y maduro; final afrutado prolongado. Un vino amable, seductor, maravilloso. 2004-2020

★★★★★  
**Château Léoville-Poyferré**  
2º grand cru classé

Púrpura; nariz intensa y seductora con notas afrutadas y componentes florales; abundante frutuosidad plena y jugosa en boca, taninos con gran casta que llenan la boca. En esta fase, sin duda es uno de los mejores vinos de su zona. 2004-2014

★★★  
**Château Gruaud-Larose**  
2º grand cru classé

Púrpura; componentes florales y especiados en nariz; abundante fruta agradable y fresca al comienzo, tanino vivo y con casta en boca, final pro-

longado; un vino grato que posee frutuosidad, nervio y casta, aunque los aficionados antiguos a este pago podrían reprocharle una ligera falta de carácter. Sin embargo, lo que ha perdido en personalidad lo ha ganado en frutuosidad y aroma. 2004-2015

★★  
**Château Lagrange**  
3º grand cru classé

Púrpura; nariz especiada y afrutada, con notas de pastelería; compacto en boca, tanino áspers pero maduro, bien ligado. Un vino bueno, fiable, bien hecho, equilibrado, que podría mejorar todavía más con la madurez. 2002-2012

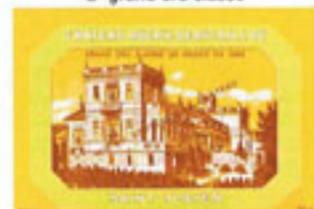
★★  
**Château Beychevelle**  
3º grand cru classé

Púrpura; nariz marcada por la evolución; compacto en boca, frutuosidad fresca y taninos maduros. Un vino agradable y fiable. 2002-2010

★★★  
**Château Saint-Pierre**  
5º grand cru classé

Púrpura; nariz fuertemente marcada por la madera, floral y ahumada una vez aírca; inicio marcado por abundante fruta fresca y plena, carnoso y saturado en boca, fresco y jugoso, taninos de grano fino bien integrados. Un vino excelente, muy prometedora, con un buen potencial. 2002-2012

★★★★★  
**Château Ducru-Beaucaillou**  
2º grand cru classé



Púrpura; nariz muy recatada, por no decir hermética, con notas de madera; compacto y fuerte en boca, taninos increíblemente densos y sólidos, como cincelados de una pieza; final prolongado y afrutado que llena la boca. Un ejemplo de casta, nervio y fuerza. 2006-2020

★★★  
**Clos du Marquis**  
Segunda marca

Rojo cereza; nariz encantadoramente floral, especiada, también con notas de fruta madura; abundante fruta fresca y gustosa desde el mismo comienzo, taninos maduros y con casta que sólo se desdibujan ligeramente en el último tercio, final medio. Un vino fiable que ya dará alegrías en su

juventud, y a pesar de ello madurará bien. 2000-2006

## Graves y Pessac-Léognan, tintos

★☆☆  
**Château Rahoul**

Púrpura; nariz marcadamente afrutada y floral, yodo; fruta jugosa y tanino áspers pero fresco. Un vino agradable por su casta, frescura y equilibrio, de contenido medio, que representa muy bien su zona.

★★  
**Château La Louvière**

Púrpura; nariz especiada; inicio carnoso, también marcado por la madera, tanino compacto, saturado, fresco, algo áspers; final plenamente frutal, aunque después es algo seco, incluso un poco amargo. Es fiel a sí mismo, un monstruo en cuanto a la extracción. 2002-2010

★★★★★  
**Château La Mission-Haut-Brion**  
Cru classé

Púrpura; nariz interesante, firmemente afrutada, con notas florales; inicio carnoso, sólido, impetuoso y fresco en boca, tanino áspers con casta, también ligeramente amargo. Un La Mission infrecuentemente áspers y sólido que tiene frescura, casta y nervio, y por tanto potencial. 2004-2016

★★★  
**Château Pape-Clément**  
Cru classé

Púrpura; prometedora nariz ahumada; inicio marcado por abundante fruta saturada y plena, en todo caso algo difusa, taninos maduros, final prolongado pero muy marcado por la madera en este estadio. Un vino de factura escogida con principios excelentes; el único peligro es que la evolución pueda descaer. 2004-2015

★★★★★  
**Domaine de Chevalier**  
Grand cru classé

Púrpura; nariz discreta, prometedora, ahumada; inicio marcado por abundantes taninos duros y fuertes tras los que la fruta queda algo oculta; final largo y con casta. Sin duda es uno de los vinos más fiables y equilibrados de la zona. Aunque en esta fase -como es habitual- resulta reser-



vado al castaño, es un valor seguro. 2002-2010

★★★★  
**Château Haut-Bailly**  
Grand cru classé

Púrpura; discreta nariz especiada; inicio compacto, taninos apretados, saturados, maduros, muy vivos, final sorprendentemente marcado por la madera. Un vino prometedora bien constituido, con buen potencial de maduración. 2000-2010

★★  
**Château de Fieuzal**  
Grand cru classé

Púrpura; nariz plena, marcadamente afrutada, madera y vainilla; muy compacto en boca, tanino apretado y seco, final medio, con concentración, aunque le faltan algo de frescor y casta. 2002-2008

## Graves y Pessac-Léognan blancos

★★★★★  
**Château Laville-Haut-Brion**  
Cru classé

Nariz seductora, melocotón, lima, pomelo; tremendo frescor y casta en el paladar, vivo, prolongado y denso. Un vino monumental, con casta, estructura y nervio, hecho para una larga madurez. 2002-2020



★★★  
**Château Rahoul**

Notas afrutadas, pomelo y melocotón; afrutado, especiado y fresco. Un vino fiable, frutal y vivo. 2000-2006

★★★★★  
**Château Haut-Brion blanc**

Nariz de gran finura y frescor, cítricos, vainilla, mantecilla y nueces; de gran sutileza en boca, frutuosidad suave y fresca, final menos impetuoso y riguroso que su vecino Laville, pero a cambio es fresco y fino. Un vino agradable, equilibrado y amable. 2000-2010

★★★★★  
**Château Smith-Haut-Lafite blanc**

Nariz algo punzante, después se muestra más pura y afrutada; inicio carnoso, marcadamente frutal en boca, riguroso, vivo, final especiado. Un vino fiable, prometedora, fresco, con casta y sin embargo algo desdibujado, al que este año parece faltar algo de brillo. 2002-2010

★★★★★

## Domaine de Chevalier Cru classé

Sorprendentes aromas en nariz, con pomelo, melocotón y notas florales; intenso y sólido en boca, compacto, con casta, presenta la acidez y la nota amarga de un gran blanco con excelente potencial de maduración: con esta añada pasa a ser definitivamente uno de los pocos bordons blancos realmente grandes. 2002-2020

## Pomerol

### ★★★★★ Château Pétrus

Rojo cereza; sorprendente nariz marcada por la madera nueva; una carga concentrada de taninos sólidos, áspere, con casta, que llenan la boca, en todo caso ligeramente secos, frutalidad fresca y jugosa. Aunque sigue siendo uno de los mejores vinos de Pomerol, desde luego no es uno de los años excelentes del Pétrus: a pesar de una factura a la que hay poco que reprochar -impresionante, plena- le falta algo de brillo. Rara vez se ha catado un Pétrus con una nota de robe tan clara. 2002-2008

### ★★★★★

## Château La Conseillante

Púrpura; nariz seductora, prometedora, abundantemente floral, llama la atención por lo masiva; abundante fruta gustosa en el inicio, tanino sorprendentemente maduro, apetitoso, con apenas aspereza. Uno de los más deliciosos de Pomerol por su viveza, frescor y casta. 2000-2008

### ★★★★★

## Vieux Château Certan

Rojo cereza; notablemente afrutado en nariz, con seductoras notas florales; frutalidad enormemente pura en boca, con una densidad buena pero no exagerada, taninos flexibles sin agresividad, muy equilibrados; desde luego no es un compendio de carnosidad y concentración, pero está lleno de frescor, delicadeza, frutalidad y finura. 2001-2005



### ★★★★★

## Château L'Évangile

Púrpura; ya el color muestra que no se ha buscado la extracción a cualquier precio; nariz recatadamente frutal con notas florales y especiadas; inicio de frutalidad seductora, suave y apetitosa, jugoso y fresco en boca, con

taninos vivos bien integrados, comprometido con la elegancia, la casta y la finura. 2000-2010

### ★★★★★

## Château Lafleur

Rojo cereza; nariz pura finamente afrutada, muy prometedora; inicio marcado por un tanino áspero pero maduro, apenas amargo, frutalidad elegante y fresca en boca y final marcado también por el tanino apretado y áspero. Un vino bueno, sólido y franco, con carácter, que aún debe madurar. 2003-2010

### ★★★★★

## Château La Fleur de Gay

Púrpura; nariz discretamente abumada, marcada por la madera; fruta fresca y jugosa en el inicio, tanino firme, mucha madera también en el final ligeramente amargo. Un La Fleur de Gay relativamente elegante, mucho más reservado y menos extravagante que el del año pasado. Si no fuera por su elevado precio... 2000-2006

### ★★★★★

## Château La Fleur-Pétrus



Rojo cereza; nariz interesante, finamente especiada, con aromas a cerezas maduras y lilas y notas abumadas; ya en el inicio se aprecian unos taninos asombrosamente plenos, vigorosos y áspere, compacto, buena persistencia; la nota áspera que permanece hasta el final tal vez resulte algo molesta en este momento, pero los aromas son complejos: en su estilo elegante y con casta, este año es uno de los vinos más fiables de la casa Monéix. 2002-2008

### ★★★★★

## Saint-Émilion

### ★★★★★

## Château Ausone 1º grand cru classé A

Púrpura; nariz intensa, chocolate y té; inicio marcado por fruta fresca, taninos redondos, maduros y perfectamente ligados, agradables notas frutales en el final, aunque por desgracia termina también de forma algo ardiente. Un buen vino de factura intachable, que parece tener más casta y carácter que en los últimos dos años: es una lástima el ligero exceso de alcohol. 2002-2016

### ★★★★★

## Château Cheval Blanc 1º grand cru classé A

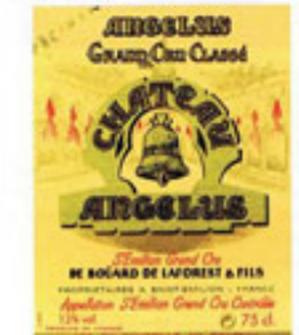
Rojo cereza; nariz excepcionalmente especiada, regaliz y menta, té y ponia, maravillosamente agradable; inicio compacto, frutalidad noble en boca, con casta, áspere y apetitosa, que recuerda a las ciruelas pasas, taninos ajustados y perfectamente maduros, discreta nota amarga en el prolongado final. Un vino excelente que dentro de unos años nos sorprenderá no con una suave plenitud sino con equilibrio y riqueza de aromas: el mayor potencial aromático del año. 2002-2020



### ★★★★★

## Château Angéles 1º grand cru classé A

Púrpura; uno de los colores más "negros"; nariz muy recatada, una vez adivinando notas maravillosamente florales, menos abumada y marcado por la madera que lo habitual en este vino; sólido en boca, abundante tanino áspero, vigoroso, que llena la boca, algo arisco al final debido a la madera (que tampoco aquí domina aromáticamente), frutalidad excelente y jugosa, extracto extremo, culmina en un prolongado final marcado por los taninos. Un vino en cierto modo atípico por estar fuertemente marcado por la proporción de Cabernet franc, y que a pesar de la extracción y la riqueza alcohólica posee casta y profundidad: nada que ver con el ambiente de vino accesible, evidente y madurizado que se le pretende colgar. 2002-2020



### ★★★★★

## Château Figeac 1º grand cru classé B

Rojo cereza; nariz seductora, finamente afrutada, con aromas de mezcla de cerezas y notas florales después de airear, agradable y prometedora: una de las paletas ar-

mónicas más hermosas del año; abundante fruta fresca en boca, tanino flexible, con presencia media en el inicio, que, sin embargo, destaca mucho más al final -también marcado por abundante madera nueva- y demuestra la verdadera fuerza del vino. Tal vez no sea un vino tan vivo como el del 94, pero si resulta mucho menos complaciente y exorbitante que el del 95: luz verde para los amantes del Figeac. 2002-2012

### ★★★★★

## Château Belair 1º grand cru classé B

Rojo cereza, probablemente el color más franco de toda la cata; nariz seductora marcadamente afrutada, grosellas y peonías; abundante fruta jugosa y fresca en el inicio, densidad media en boca, tanino sabroso, áspero y fresco, notas de frutalidad delicada también en el final. Uno de los vinos más fiables y francos del año en la región. 2002-2008

### ★★★★★

## Château Beauséjour 1º grand cru classé B

Púrpura; nariz prometedora, té y rosas; inicio marcado por taninos sólidos, vivos, frescos, maduros y plenos, de gran calidad, que se manifiestan hasta el final. Un vino compacto y con carácter que madurará muy bien. 2002-2012

### ★★★★★

## Château Beau-Séjour Bécot 1º grand cru classé B

Rojo cereza; nariz interesante, con muchas capas, especiada y abumada; inicio marcado por abundante fruta áspere y fresca, tanino compacto pero maduro que llena la boca, sólo resulta algo seco y amargo en el último cuarto; final bastante prolongado. Posee fuerza, casta y frescura. 2002-2012

### ★★★★★

## Château Pavie 1º grand cru classé B

Púrpura; nariz marcadamente afrutada con agradables notas florales; abundante frutalidad plena y fresca en boca, tanino áspero, arisco, apenas seco, final prolongado; una sorpresa agradable después de algunos años de vinos decepcionantes. 2002-2010

### ★★★★★

## Château Magdelaine 1º grand cru classé B

Rojo cereza; nariz finamente especiada, frutalidad jugosa y fresca en boca, tanino áspero y compacto, aunque degradadamente también algo amargo. Un vino anguloso sin brillo, que debe madurar algo, tras lo que probablemente resultará significativamente más equilibrado. 2002-2008

### ★★★★★

## Château Grand-Mayne Grand cru classé

Púrpura; nariz especiada y floral, lilas; ya al comienzo hay abundante tanino áspero y maduro, que llena y acolcha la boca, con cierta casta, aunque el final es también algo amargo; tiene a favor la concentración y casta, y en contra, la dureza y ligero amargor de los taninos. Será la evolución el factor decisivo para la calidad de este vino -plenamente prometedora por su factura- que en el mejor de los casos podría ganar un punto adicional. 2002-2012

### ★★★★★

## Château Troplong-Mondot Grand cru classé

Púrpura; nariz seductora marcada por la madera, con notas tostadas; inicio marcado por una carga concentrada de tanino áspero, sólido y pleno, que deja literalmente sin aliento al paladar y no carece de dureza y algo de amargor, aunque está bien integrado en la fruta y el alcohol... Un vino extravagante muy en la línea de sus predecesores. 2004-2015

### ★★★★★

## Château Pavie-Decesse Grand cru classé

Púrpura; nariz marcadamente afrutada, confitura de framboesas; abundante frutalidad fresca, vivaz y pura en el inicio, carnoso en boca, tanino con casta bien integrados, final marcado por la madera. Un vino agradable, refrescante, sin complicación. 2002-2010

### ★★★★★

## Château Canon-La Gaffelière Grand cru classé

Púrpura; nariz interesante y seductora, con componentes florales (lilas), aromas especiados de robe y café; saturado, carnoso y pleno en el inicio, taninos abundantes, maduros y sólidos, mucho alcohol y una ligera nota amarga al final. Se ha apostado por la extracción, y el futuro demostrará si se ha acertado o no. 2002-2012

### ★★★★★

## Château Cadet-Piola Grand cru classé

Rojo cereza; sorprendentemente afrutado en nariz, prometedora; fruta jugosa en el paladar, taninos áspere, sólidos, compactos, también ligeramente amargos. Un vino robusto y algo rústico, que debería madurar en cualquier caso incluso una vez embotellado, sólo desplegará toda su calidad dentro de algunos años. 2002-2010

### ★★★★★

## Château Bellefont-Belcier-Guillier Grand cru

Rojo cereza; nariz marcada por la madera, con notas frutales una vez aireado; inicio recto, fresco y afruta-

do en boca, tanino flexible, maduro, áspero y ligeramente amargo. Un buen vino, equilibrado y bien hecho. 2000-2006

### ★★★★★

## Château Tertre Rôteboeuf

De un color rojo cereza; nariz discretamente especiada; abundante frutalidad fresca y fina en el inicio, tanino maravillosamente sedoso, acidez profunda y final algo ardiente y alcohólico. Un vino agradable cuyos componentes individuales resultan en sí extremadamente prometedores, aunque aún no han conseguido formar un todo, si bien -a la vista del número que Mitjavile pone en la evolución de sus vinos- es una buena compra. 2002-2010

### Vinos Diversos

### ★★★★★

## Château Moulin Haut-Laroque Fronsac



De color púrpura; nariz seductora y marcadamente frutal, mucha madera una vez aireado; inicio marcado por abundante frutalidad fresca y jugosa, tanino vigoroso, sólido, con casta, bien ligado, final prolongado, rico y sólo ligeramente marcado por la madera. Un vino muy particular con mucha casta que madurará muy bien: una de las sorpresas del año. 2005-2015

### ★★★★★

## Château Chasse-Spleen Moulis

Púrpura; nariz finamente especiada y prometedora; abundante fruta agradable, fresca, jugosa y apetitosa en boca, taninos bien ligados, maduros pero vivos, quizás una pizca amarga. Un vino agradable por su elegancia, al estilo de las mejores añadas de este pago. 2002-2015

### ★★★★★

## Château Sociando-Mallet Haut-Médoc

Púrpura; nariz recatada y abumada, con notas de maderas nuevas; inicio marcado por tanino áspero y compacto, que sólo aparentemente es agresivo pero acaba poseyendo mucha finura y flexibilidad. Un vino compacto, no excesivamente extraído, con buen potencial de maduración: podría ganar otro punto con la madurez. 2005-2020

### ★★★★★

## Château Rabaud-Prémis 1º grand cru classé

Rojo cereza; nariz afrutada y floral; abundante frutalidad delicada y suave en boca, fresco y ligero, tanino sólido, con casta, sólo ligeramente seco; un vino muy agradable, seductor, elegante y ligero. 2002-2008

### ★★★★★

## Château d'Angludet Margaux

Púrpura; nariz seductora finamente especiada, con notas florales y almizcle; abundante fruta jugosa, fresca y pura en el inicio, vivo y fresco en boca, tanino bien integrado y con casta. Un excelente vino por su frutalidad y elegancia para disfrutar bebido. 2002-2010

### Fronsac/Canon-Fronsac

### ★★★★★

## Château Villars

Rojo cereza; nariz sorprendente, frutal, con reminiscencias de menta y mezcla de grosellas; abundante frutalidad fresca y viva en boca, tanino áspero, en todo caso algo amargo y también un poco deslavazado; posee casta y elegancia. Posiblemente no llegará a la clase del 94, pero -debido a su elevada proporción de Cabernet franc- siempre puede dar una sorpresa. 2002-2008

### Sauternes/Barsac

### ★★★★★

## Château Clos Haut-Peyraguey 1º grand cru classé

Nariz reservada de botritis, ligeramente punzante; licor pleno y rico en boca, jugoso, vivo y prolongado, bien estructurado, posee nervio y casta. Un vino muy agradable. 2004-2020

### ★★★★★

## Château Rieussec 1º grand cru classé

Nariz muy reservada, con notas de botritis y barbas de arroz; inicio marcado por abundante licor dulce y pleno, saturado, con casta, denso y prolongado en boca. Un vino jugoso, opulento y, sin embargo, con casta, hecho para durar. 2004-2020

### ★★★★★

## Château Coutet 1º grand cru classé

Nariz reservada; abundante frutalidad fresca y apetitosa en boca, con casta, fresca y prolongada. Un vino muy agradable, con nervio y casta. 2004-2020

### ★★★★★

## Château Lafaurie-Peyraguey 1º grand cru classé

Nariz reservada; dulzor discreto, buena frutalidad y acidez agradable, lo que le da una cierta elegancia. Un vino prometedora. 2004-2020

### ★★★★★

## Château Rabaud-Promis 1º grand cru classé

Nariz bastante fresca; abundante frutalidad fresca en boca con un licor más bien reservado, acidez agradable y vivaz, discreta nota amarga en su final que también es ligeramente alcohólico. Un vino interesante. 2002-2012

### ★★★★★

## Château de Rayne-Vigneau 1º grand cru classé

Abundante licor pleno y jugoso, pero el final también resulta algo áspero. Un vino fiable que puede madurar. 2004-2020

### ★★★★★

## Château Sigalas-Rabaud 1º grand cru classé

Nariz francamente interesante, afrutada y abumada, a poca en almibar; abundante licor pleno, dulce y jugoso en boca, frutalidad muy agradable y pura. Un vino no demasiado concentrado pero equilibrado y elegante. 2002-2012

### ★★★★★

## Château Giraud 1º grand cru classé

Nariz especiada y marcada por la madera; inicio saturado y pleno, concentrado, frutalidad bastante plena, final marcado por la madera. 2006-2016

### ★★★★★

## Château Suduiraut 1º grand cru classé

Nariz recatada, mucha frutalidad plena en el paladar, jugosa, con densidad y persistencia medias. 2002-2012

### ★★★★★

## Château Nairac 2º grand cru classé

Nariz discreta marcada por la evolución; dulzor maravillosamente fresco en boca, frutalidad fresca y viva; equilibrado, elegante, con casta, sin exageraciones. Un vino muy agradable. 2002-2012

### ★★★★★

## Château La Tour Blanche 1º grand cru classé

Nariz sorprendente, refrescante, con olor a flores; frutalidad purísima, pero llena de frescor y elegancia y sin ninguna exageración en cuanto a licor: uno de los vinos más agradables del año. 2006-2020

### ★★★★★

## Château Dolsy-Daëne 2º grand cru classé

Notas frutales y caramelo; abundante licor pleno y pesado, largo, largo, largo; un vino opulento y extravagante para amantes de los vinos exuberantes. 2002-2020

Si en el número pasado dedicamos esta sección a los vinos blancos sudafricanos, ahora toca a los tintos. Sudáfrica es desde el año 1973 una de las zonas vitivinícolas más importantes del mundo. Hemos hecho un paseo por todas sus variedades, todas sus regiones y las añadas más significativas en, como siempre, una rigurosa cata ciega. Traemos aquí la mejor muestra de los 250 vinos catados

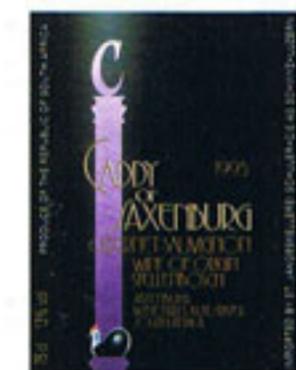
## Stellenbosch: tintos

★★★●●  
Cabernet franc 1992  
Warwick

Rubi denso; nariz marcadamente afrutada, con frutillas y bayas bien maduras, se aprecia un ligero toque de caza y ciertos aromas animales; inicio suave y redondo, desarrolla una agradable acidez, presenta buena plenitud y estructura y tiene un final marcado por el ácido, con finas notas amargas. Resulta un vino sorprendente.  
1997-1998

★★★●●  
Cabernet Sauvignon  
Stellenbosch Bayerskloof 1994  
Bayerskloof

Color francamente denso, acercándose al negro; la nariz resulta bastante compleja, con especias y frutas; comienzo pleno y redondo, con los taninos presentes y algo ásperos, acidez marcada y un final de agradable amargor.  
1998-2001



★★●●  
Cabernet Sauvignon  
Caddy of Saxenburg 1995  
Saxenburg

De un color denso, casi negro, con reflejos púrpura; nariz con notas intensas de grosellas y peonías, y un toque de pimienta; inicio recto, bastante duro en boca, con los taninos presentes aunque de grano fino, y

final con notas amargas pero no decaentes. Estamos ante un Cabernet quizá algo rústico, que conviene dejar madurar unos años antes de consumirlo, a la espera de una probable buena evolución. 1998-2002.

★★★●●  
Cabernet Sauvignon 1991  
Kanonkop

Color denso, casi podría decirse que negro; de nariz intensa pero compleja, con un fondo de nueces, bayas maduras y algunos aromas florales; el comienzo es suave y redondo, con estructura densa, y taninos bien presentes aunque de grano fino. Se trata de un vino equilibrado y no exento de encanto.  
1997-2002

★★★●●  
Cabernet Sauvignon 1993  
Thelema

Color denso, con reflejos casi negros; nariz con frutalidad dulce, madera de sándalo, té negro, y especias, aunque quizá algo estridente; inicio recto, con textura sedosa, buena plenitud y persistencia, y un final ácido bastante marcado. Un vino denso y duradero.  
1999-2004

★★★●●  
Pinot noir Stellenbosch 1993  
Muratin

Color rubí oscuro, mate; nariz con aromas muy complejos y francamente sutiles, y frutas maduras; inicio recto, estructura agradable y densa, y un final equilibrado y armónico de fruta y vainilla.  
1997-1999

★★●●  
Pinotage  
Stellenbosch Middelvei 1991  
Middelvei Estate

Color rubí denso; nariz fina ligeramente moderizada, con agradables notas frutales y bastante compleja; inicio suave y redondo, acidez jugosa, estructura ligera, taninos de grano fino y muy bien ligados. El final resulta algo corto.  
1998-2004

★★★●●  
Pinotage Stellenbosch 1992  
Kanonkop



Color muy denso, casi negro; todavía recatado; nariz compleja con frutalidad dulce, arándanos; comienzo recto, dulce y maduro en boca, acidez jugosa, estructura elegante pero plena. Un vino muy agradable.  
1998-2002.

★★★●●  
Stellenbosch Royale 1992  
Talana Hill

Cereza oscuro; nariz afrutada compleja, clavo, canela, chocolate negro, tabaco; inicio muy recto, textura lisa y sedosa, tanino maduro de grano fino, final prolongado. Un vino con excelente cuerpo.  
1998-2001

★★★●●  
Pinotage Reserves 1995  
Clos Malverne



De un color casi negro; nariz ligeramente láctica, discreta, si bien después de una vez aireado aparecen arándanos y frutas oscuras; inicio recto seguido por algo de acidez aguda, estructura densamente tejida, final algo seco.  
1998-2002

★★★●●●  
Stellenbosch Estate Wine 1992  
Rust-en-Vrede

Color brillante, casi negro; nariz inicialmente polvorosa, pero una vez aireado aparecen notas de pasteles y chocolate, regaliz y frutas al ro; inicio de agradable plenitud, hierbas, estructura elegante y cincelada, acidez jugosa, final de maderas. Es éste un vino muy interesante con aromas complejos.  
1997-2000

★★★●●  
Stellenbosch Grand Reserve 1993  
Eersterivier Kelder

Color casi negro; nariz bastante compleja, con múltiples capas, especias, madera, vainilla, pimientas y bayas oscuras; comienzo sedoso, textura agradable, con taninos de grano fino bien ligados, acidez jugosa, y un final algo corto. Una cuvée fina y elegante.  
1997-2000

★★●●●  
Pinotage 1994  
Kanonkop

De un color púrpura denso y juvenil; nariz afrutada compleja, todavía algo recatada, ligeramente animal, medicinal; comienzo recto, buena estructura y ligero dulzor, tanino presente y algo áspero. Un vino denso y agradable, con un final que resulta algo alcohólico.  
1998-2002

★★★●●  
Pinotage 1995  
Eersterivier Cellar

Color muy denso, casi negro; nariz densa e intensa, bayas sobremaduras, pan de especias, regaliz; inicio recto, frutalidad exuberante, taninos mates y pulidos, buena persistencia. Muy apropiado para un sólido plato de carne.  
1998-2002

★★●●●  
Shiraz 1992  
Hartenberg Estate Wine



Color rubí luminoso; con nariz a almendras amargas, especias, aunque algo unidimensional; tiene un inicio marcado por una acidez fresca, una estructura media, y un final bastante corto. Se trata de un Shiraz sencillo, correcto.  
1997-1998

★★●●  
Shiraz 1995  
Dolheim

Cereza oscuro, mate; nariz densa con notas especiadas y de madera, ligeramente vegetal, tabaco y frutalidad algo cubierta; inicio marcado por la madera, buena estructura y plenitud, final prolongado; un vino moderno con cuerpo, ideal para la comida.  
1998-2002

★★●●●  
Shiraz 1993  
Muratie



De un color cereza denso; nariz muy compleja con fruta, especias y chocolate negro; inicio suave y redondo, pa-

sa muy rápidamente a un tanino presente en plena maduración, acidez madura, final algo corto marcado por el alcohol. Estamos ante un vino denso y complejo.  
1998-2002

## Región Costera: tintos

★★★●●  
Shiraz Fleur du Cap 1989  
Bergkelder

De un color cereza intenso; nariz afrutada densa y compleja, con ciertos componentes animales, pan de especias y canela; inicio recto, buena acidez, taninos algo ásperos, final de chocolate negro; un complejo acompañante para la comida, con intensidad y cuerpo.  
1997-2001

★★●●●  
Pinotage  
Coastal Region Bay View 1991  
Longridge Winery



Color rubí brillante; en nariz se aprecian maderas, especias, canela, notas minerales de madera y tabaco, y una frutalidad muy cubierta; inicio aterciopelado y mate, acidez fresca, taninos presentes, estructura llena de tensión con un final de chocolate negro. Se trata de un vino con carácter, muy particular.  
1997-1998

★★●●  
Pinotage  
Coastal Region Drosty-Hof 1993  
Drosty



De color rubí oscuro y brillante; tiene una nariz afrutada muy agradable y sutil, con aromas minerales, vainilla y pan tostado; posee un inicio suave y redondo, acidez jugosa, estructura agradable y densa y buena persistencia, con final de vainilla. Es un vino que ya hoy resulta agradable de beber.  
1997-2000

## Robertson: tintos

★★●●●  
Shiraz Landgoedwyn 1992  
Zandvliet, Robertson

Cereza brillante; nariz compleja con fruta, especias, vainilla y canela; comienzo suave y redondo, estructura media, taninos presentes y finos, acidez algo destacada; un agradable acompañante para la comida.  
1998-2000

★★★●●  
Robertson Railroad Red 1994  
Madeba Cellars



Cereza; color algo recatado, aromas vegetales, una vez aireado se aprecia una frutalidad madura y dulce, con ciruelas, bayas del bosque y grosellas; inicio con acidez vigorosa, aroma de Cabernet en boca, pimienta, estructura agradable y equilibrada; una lograda cuvée de Shiraz y Cabernet Sauvignon.  
1999-2004.

## Valle del Franschhoek: tintos

★★●●●  
Cabernet Sauvignon 1990  
La Motte Estate

De un color cereza denso; olor a caramelo y moras, con notas ligeramente vegetales; inicio suave y redondo, buena plenitud, acidez no totalmente armonizada con los taninos; final algo corto.  
1997-2000.

## Constantia: tintos

★★●●  
Pinotage Constantia 1993  
Groot Constantia

De color granate oscuro; nariz ligeramente láctica, con ciertos aromas animales y de fruta sobremadura; plenitud media, inicio con acidez presente; un vino al que le falta algo de densidad y carácter, con final ligeramente amargo.  
1997-2000

## Paarl: tintos

★★●●●  
Cabernet Sauvignon / Merlot  
Paarl Klein Babylonstoren 1994  
Babsberg

De un color rubí brillante; finas notas afrutadas en nariz, con ciruelas y especias, y bastante complejidad; tiene un inicio recto, tanino presente

bien ligado, un buen paso de boca, y un final prolongado agradablemente seco. Estamos ante una buena cuvée de Cabernet y Merlot.  
1997-1999

★★●●●  
Cabernet Sauvignon 1992  
Nederburg

Rajo cereza denso, en maduración; nariz compleja y profunda, fruta madura, varietal agradable; inicio redondo y mate, estructura agradable y densa; un vino equilibrado.  
1997-1999

★★●●●  
Cabernet Sauvignon  
Plaisir de Merle 1994  
Plaisir de Merle

Color oscuro en maduración; nariz reservada, con fina frutalidad una vez aireado; inicio exuberante, buena estructura, vainilla y chocolate, tanino algo áspero, con madera basta. Un vino moderno.  
1998-2004

★★●●●  
Shiraz 1995  
Fairview, Paarl

Rajo amaratado oscuro y joven; compleja nariz especiada, con un toque de jugibre, canela, eucalipto, vainilla; inicio suave y redondo, acidez bien ligada que armoniza bastante bien con los taninos presentes y de grano fino, final delicadamente dulce; un vino con cuerpo.  
1998-2003

★★●●●  
Pinotage Paarl 1992  
Nederburg

Rubi luminoso; aroma frutal finamente cincelado en nariz, arándanos; inicio redondo y equilibrado, acidez jugosa y madura, estructura elegante, muy buena plenitud, tanino presente pero de grano fino, chocolate oscuro en el final; un pinotage agradable.  
1998-2002

★★●●●  
Merlot 1993  
Babsberg

Color casi negro en maduración; aromas intensos de múltiples capas en nariz, a confitura de bayas, ciruelas, madera de sándalo, pan de especias y caramelo; inicio agradablemente mate, estructura densa, fino dulzor, acidez equilibrada, y taninos presentes en maduración. Se trata de un vino que, sin embargo, posee un final algo corto.  
1998-2000

★★●●●  
Paarl Estate Wine 1986  
Welgemeend

Rubi maduro, denso; fruta maravillosamente madura en nariz, complejidad, notas animales y especias, francamente discretas; inicio suave y redondo, estructura equilibrada,

acidez ligeramente llamativa; un vino bien madurado.  
1997-2000

## Worcester

★★●●●  
Cabernet Sauvignon  
Paarl Klein Babylonstoren 1993  
Babsberg

Color púrpura oscuro; aromas ligeramente vegetales en nariz, frutas oscuras; inicio liso y sedoso, estructura flexible, taninos presentes en maduración, final algo breve. Un vino armónico, bien hecho.  
1997-2002

## Western Cape

★★●●●  
Cabernet Sauvignon / Pinotage  
Bay View 1994  
Longridge Winery

Color rubí oscuro en maduración; nariz muy compleja con notas de grosella y madera; inicio recto, textura lisa y mate, barrosa de arroz, tanino bien presente y algo áspero, final prolongado. Una combinación agradable y muy armónica, marcada predominantemente por la Cabernet Sauvignon.  
1998-2000

## Swartland

★★●●●  
Shiraz 1990

Allesvleren, Swartland  
Rubi oscuro brillante; en nariz confitura de fruta y especias, encantadora densidad, aromas florales y agradable frutalidad, con ciruelas pasas; inicio maravillosamente mate y redondo, acidez madura, taninos bien ligados; un Shiraz agradable y denso.  
1997-2000

## Wellington

★★●●●  
Claridge Red Wellington 1993  
Roger Jorgensen

Color bastante denso, casi negro; nariz muy compleja, agradables y finos aromas frutales, especias, canela y carne de caza; inicio muy pleno y denso, chocolate negro, estructura densamente tejida. Un vino casi viscoso marcado por una agradable frutalidad final.  
1997-1998

★★●●●  
Pinotage Paarl 1994  
Babsberg

Rajo cereza brillante; nariz de grosellas rojas, caramelos ingleses, corteza de pan, especias; inicio pleno y denso, acidez madura, paso de boca mate, chocolate oscuro en el final; un pinotage conseguida.  
1997-1999

Renania-Hesse es una región conocida por el Riesling y el Silvaner. Nos hemos centrado en otras tres variedades que, siendo menos famosas, pueden proporcionar, en manos de buenos bodegueros, vinos interesantes y con carácter: son la Müller-Thurgau (o el sinónimo Rivaner) y las nuevas variedades Huxelrebe y Rieslaner en su versión ideal, es decir, como vinos dulces nobles. Lo sorprendente de casi todos fue su precio más que razonable.

## Müller-Thurgau/Rivaner, secos



### Rivaner 1996, Qualitätswein Schick

Aroma de uva moscada muy puro y estimulante; sabor agradablemente especiando, equilibrado, con frutidad agradable y una acidez que le confiere chispa y nervio, aunque de momento aún se oculta bajo el juvenil carbónico. Un vino de muy buen precio producido por una empresa cuasí.



### Rivaner 1996, Spätlese Gallé

Buque con algunos aromas de uva moscada, con una entrada muy estimulante; sabor jugoso con dulzor discreto, muy armónicamente ligado; densidad media, finamente especiando; se reconocen bien sus valores más elevados como Spätlese. Una buena oportunidad de una casa hasta ahora desconocida pero prometedora, que sólo produce vinos desde hace dos años y medio.

## Rieslaner edelsüss



### Rieslaner 1993, Auslese (0,5l) Schales

Aroma recatado con algo de moka y caramelo; chispeante, más bien ligero, de agradable dulzor, aunque recuerda ligeramente al mosto; mare amaror en el paladar.



### Rieslaner 1994, Trockenbeerenauslese, Monheimer Silberberg (0,385 l) Keller

Nota de botritis clara y pura, con moka, chocolate amargo y maracuyá; frutidad casi explosiva en boca, picante juego de ácidos, gran riqueza de matices; un vino dulce noble con la perfección de un gran Riesling.

### Rieslaner 1995, Auslese, Monheimer Silberberg (0,5l) Keller

El mango y el maracuyá aparecen de forma muy prometedoras; frutidad intensa, no demasiado dulce, y acidez con casta. Un vino que ya es accesible y que resulta muy agradable, aunque también puede durar.



### Rieslaner 1996, Eiswein, Monheimer Silberberg (0,375l) Keller

Se nota todavía mucha levadura en el buque, junto con paja y algo de plátano; armonía cremosa, acidez muy elevada aunque muy bien integrada (22g/l). Una rareza de larga vida, que no debería desbarbarse antes del año 2000.

## Huxelrebe



### Huxelrebe 1994, Auslese, Dalsheimer Steig (0,5l) Keller

Agradables aromas a miel e higos; muy denso, con estructura intensa; garra y elegancia, frutidad cremosa. Un Auslese con muy buenas propiedades.



### Huxelrebe 1994, Auslese, Dalsheimer Burg Rodenstein Engel

Agradable aroma con moka y chocolate amargo; ebello, acidez buena con nervio, frutidad discreta. Tendría necesidad algo de tiempo.

## WEINGUT KURT ERBELDINGER UND SOHN



### 1994 Huxelrebe Auslese

Bechheimer Heilig Kreuz

Qualitätswein mit Prädikat

Wiesbaden, A. 2. 10. 42710210101

247101 Süddeutsche Wein-Tabelle (02.10.98)

15% vol. BHEINHESEN 0,375 l



### Huxelrebe 1994, Auslese, Bechheimer Heiligenkreuz Erbeltinger

Notas de mango y caramelo en el buque; densidad media pero agradable armonía, acidez bien ligada y con nervio. Un Auslese superior a la media, con mucho juego, y, además, a un precio increíble...

## Un poco justo

### Rieslaner 1994, Spätlese, Monheimer Silberberg (0,5l) Keller

Hedwig y Klaus Keller, de Pforsheim-Dalsheim, son unos fanáticos de la calidad que se complementan perfectamente trabajando en el viñedo y la bodega. Han demostrado que siendo competentes y metódicos es posible hacer grandes vinos en las colinas de Renania-Hesse. En los concursos acumulan justificadamente las medallas como otros coleccionan sellos. Pronto hará 10 años que están prácticamente abonados al Bundeslesepreis, o Premio de Honor Federal. Un consejo confidencial para el futuro son sus primeros tintos convincentes. Uno de los preferidos de la pareja es el Rieslaner, que ya nos ha entusiasmado más veces en las catas, como ha ocurrido también con el del 94. Aromas de maracuyá finos y estimulantes; ebello pero jugoso, con mucho juego y una acidez muy afiligranada que da nervio a este vino muy picante. Un excelente producto que sólo tiene un fallo: de acuerdo con los valores es un Auslese de alta graduación; como Spätlese se queda un poco justo.



### Huxelrebe 1994, Auslese, Bechheimer Hasensprung Wittmann

Suave nariz de mango con un toque de frutas cítricas; ebello, juguetón, con un carbónico juvenil y muchos cítricos también en boca. Un vino con garra y nervio.



### Huxelrebe 1989 Trockenbeerenauslese, Dalsheimer Hubacker (0,375l) Keller

Color dorado; aroma de múltiples capas con moka, maracuyá y miel, y acidez volátil quizá algo excesiva; sabor muy juvenil, con casta y frutidad jugosa. Un vino que también se ve apoyado por una elevada acidez, casi cortante.



### Huxelrebe 1992, trockenbeerenauslese, Bechheimer Hasensprung Wittmann

Ambarino; nariz exótica con aromas de caramelo y maracuyá; estructura ebello, cremoso, flexible, suave juego de acidez y agradable retrogusto.



### Huxelrebe 1994 Trockenbeerenauslese, Dalsheimer Steig (0,375l) Keller

De color ámbar claro; botritis muy fina, membrillo y algo de mango; sabor cremoso, flexible, pero también marcado por una acidez elevada propia de la variedad (16g/l), tras la que se aprecia una permanencia en boca notable. Se trata de un vino que hay que dejar envejecer.



### Huxelrebe 1994, Beerenauslese (0,5 l) Göhring

Color ambarino claro; aromas de moka y mango; dulzura recatada en boca, aunque con un ligero exceso de sustancias amargas y una acidez que todavía se muestra bastante agresiva. Un vino que, con interrogantes, puede evolucionar positivamente a lo largo de los años.



### Huxelrebe 1994, Trockenbeerenauslese (0,5 l) Schales

Color rojo claro, con tonos ámbar; té y mango en nariz; sabor todavía poco evolucionado, con acidez poco ligada y mordiente, ligeros tonos amargos de botritis y extracto abundante. Un vino que todavía debe dejarse envejecer durante algunos años para alcanzar el equilibrio.



## ¿Más caro que el Pétrus?



En el folleto de una famosa casa de comercio de vinos, leo con asombro que el campeón de los precios no fue el aclamado Pétrus, con unos humildes 1.500 francos suizos (150.000 Ptas.) por la cosecha del 82, sino otro vino del Pomerol cuyo precio ascendió a 3.000 francos (300.000 Ptas.) por la misma añada: Château Le Pin. Aparte del aspecto moral y ético de cifras semejantes (quien sea capaz de pagar esos precios y esté dispuesto a ello no merece otra cosa, y por otra parte no se le puede prohibir al bodeguero y al comerciante), me interesa saber si además de la reducidísima oferta (unas 500 cajas) existen otros motivos racionales que puedan justificar esos precios.

Roland Burkhardt  
Berná

Como en otras actividades, seguramente la rareza es el principal criterio para los precios de Le Pin. La tierra -situada cerca de Pétrus- desde luego excelente, y el trabajo de la bodega es muy perfeccionista. Tan perfeccionista, por lo demás, como en muchas otras bodegas cuyos precios no alcanzan cotas tan astronómicas. La observación que hace usted entre paréntesis coincide bastante con nosotros. Dejamos el carísimo Le Pin para quienes quieran impresionar y preferimos beber el fabuloso Vieux Château Certan del mismo propietario (la familia Thienpont).

El ejemplo de Le Pin presenta un problema: cada vez encuentra más imitadores. Château Valantraud es otro de los vinos por el que desde hace unos años se pagan sumas increíbles; otros ejemplos podrían ser La Gomerie o, recientemente, La Mondotte. Todos estos vinos son producidos por bodegueros concienzudos, y proceden en la mayoría de los casos de una tierra excelente; pero en general deben su fama sencillamente a que, catados en primeur, resultan aún

más densos y macizos que sus competidores, y a que tienen una producción limitadísima de unos pocos miles de botellas. Que alguna vez consigan proporcionar placer al beberlos ya es otra historia.

Todo esto me recuerda una anécdota que me contaron hace ya unos años. En una ocasión, un alumno joven y exaltado se presentó al saxofonista de jazz John Coltrane y le tocó orgulloso un solo del propio Coltrane, que el joven músico había escuchado cuidadosamente y había anotado y estudiado hasta la última nota. "¿De quién es esa espantosa música?", le preguntó Coltrane a su alumno. "¡Pero si es de usted!", respondió el alumno sorprendido. "Imposible", contestó Coltrane, "it doesn't swing" (le falta marcha).

## Me sudan los vinos

Acabo de heredar de mi abuelo una hermosa casa, con una no menos hermosa bodega de paredes de piedra, que rezuman, eso sí, un exceso de humedad. Dentro me encontré con un montón de botellas, mal apiladas sobre mesas viejas y roñosas. Algunas botellas están tan cubiertas de polvo y telas de araña que dificultan la lectura de las etiquetas, y otras rezuman un líquido viscoso oscuro. Y aquí comienzan mis dudas: no sé si tengo un tesoro o un montón de vinos inservibles. ¿Los bebo? ¿Los guardo como recuerdo? ¿Hay alguna manera de saber cuáles beber antes de abrirlos?

José Alberto Romero  
Ourense

Lo primero que debe hacer es seleccionar los vinos por marcas y grupos, (crianza, reserva, etc.) en el caso de los españoles. En cuanto a los extranjeros, hágalo directamente por su marca. Después debería catar una botella de cada grupo, comenzando por las que considere que se encuentran en peor estado. Esto nos dará una idea de la salud de los vinos de una misma marca y categoría, lo que resultará esencial para tomar la decisión de si conservarlos como una "reliquia", o beberlos antes de que mueran. Una cata sería el mejor procedimiento para saber el valor real de su bodega. Y no se olvide de eliminar el exceso de humedad, que nunca debe superar el 75%.

Los Curros elabora todos sus vinos con las mejores uvas de las prestigiosas comarcas castellano-leonesas de Rueda, y Ribera de Duero

Pídalos por su nombre



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

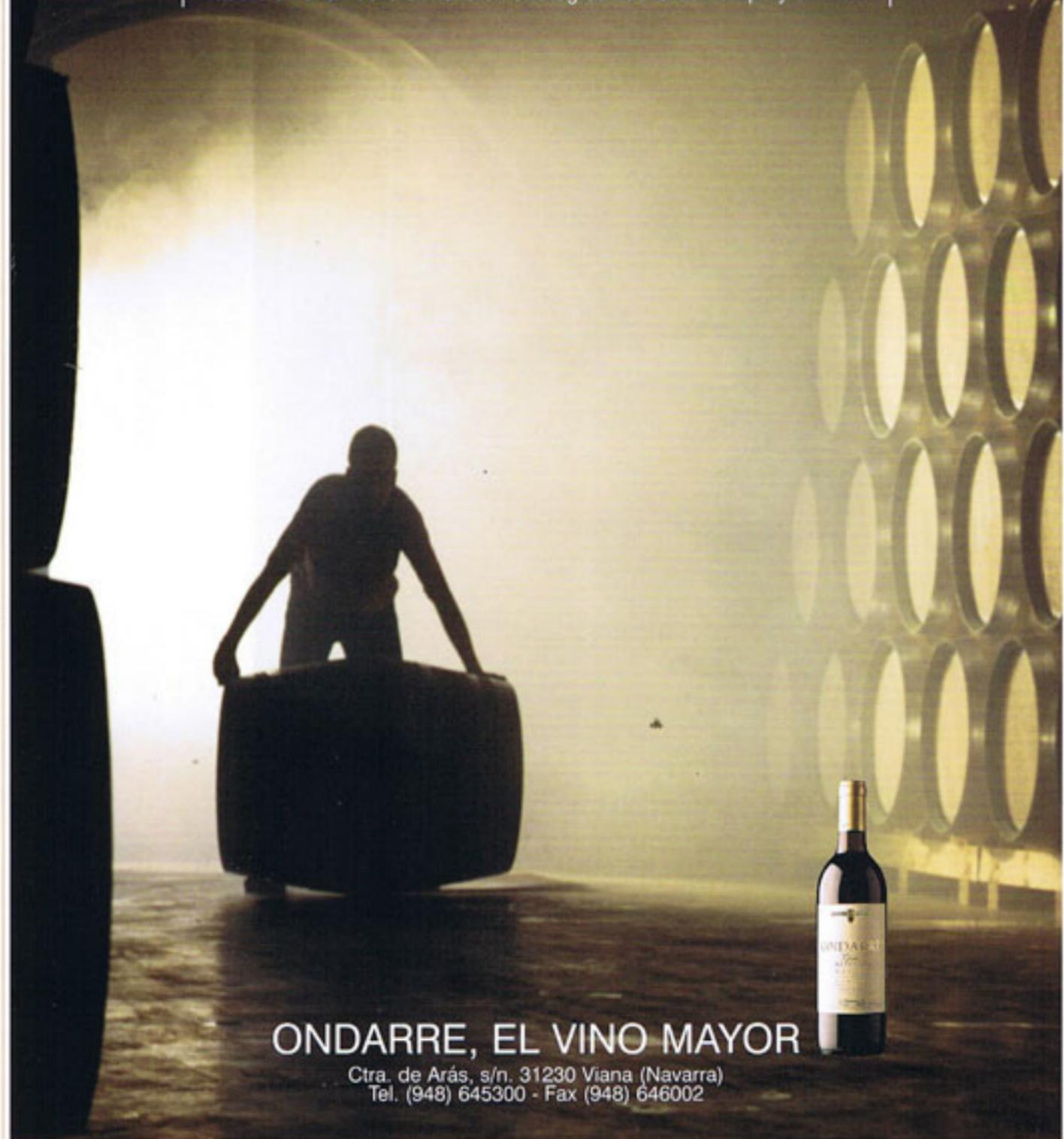
**Andalucía.** Bolnissos del Condado: Avda. Constitución, 41, Cádiz: Ancha, 27. Huelva: Galería de Hipercor, Ronda Norte Continente. Jerez de la Frontera: Aeropuerto de Jerez, Arcos 4, Avda. Los Naranjos Bo. 1, Avda. Solca, 6, Ctra. Cortes Fte. Gasolin, Comercial San Benito, Evora, 10, Fermín Azanda, 10, Frente Residencia Sanir, Galerías de Hipercor, 1, Junta Fomento del Hogar, Por-Vera, 47, Puerta del Sol, 20, Pza. Arenal, 9, Pza. Romero Martínez, Racimo, 8, Hiper Galería Comercial Ponti. La Palma del Condado: Pza. España. Puerto de Santa María: Milagros, 10, Lib.Ba. Centro-Comer. "El Paseo" Loc. Largas, 69, Lib Zorba, Urbaniz. Fuencerrabia, Sor Cuatro Papelería, Avda. de la Paz 3-4. Puerto Real: La Plaza, 140, Rey Católico. Rota: María Auxiliadora, 34. San Fernando: CC. Bahía Sur L-11, Real, 83 (Frente Cine). San Juan de la Arrinconaz: Juan de la Cueva, s/n. San Lúcar de Barrameda: Avda Andalucía, C.Comercio, Barrameda, 103, Carmen Viejo, 24, Carril de San Diego, 36. Sevilla: Aeropuerto de Sevilla, Bami/Luca de Tena, Estación Santa Justa, Galería-Hipercor, Hipercor, Hipercor Continente, Corte Inglés, Pza. de Armas, Estación K, República Argentina 23, Reyes Católicos, 5, San Pablo/Cristo Calv., Virgen de Loretto, 39. Villanueva del Ariscal: M.Castano Silva, s/n. **Asturias.** Avilés: Ribero. Gijón: Alfredo Truan, Alvarez Garaba, Comerc. Costa Verde, Continente Calzada, Emilio Tuva, Fernández Vallén, General Mola, Los Fresnos, Tomás Sarza Desu (Uria). Mieres: Guillermo Sopuliz. Oviedo: 19 de Julio, Avda. Galicia, C. Com Las Salesas, Las Salesas, Milicias Nacionales (Oria), Pza. Longoria Carbajal, Ramón y Cajal. **Castilla-La Mancha.** Alcázar de San Juan: Castelar, Dr. Bonardell, 24. **Campo de Criptana:** Castillo, 8. Ciudad Real: Mata, 13, (Centro Comercial Eroski), Paloma, 4, Mercadona, Postas (kiosko mercado), Pza. del Pilar, Pza. Mayor. Daimiel: General Espartero, 2. La Solana: Torrecilla, 16. Manzanares: Pza. General Moscardó. Puertollano: Goya, 15 (comercial Moisés), P. de San Gregorio. Tomelloso: Pasaje Iglesia. Valdepeñas: Veracruz, 3, Pza. España (papelería Hezquer). **Castilla-León:** Aranda de Duero: Castilla, Los Caidos, Virgencilla. Astorga: Obispo Alcolea s/n. La Bañeza: Dr. Palanca, 2. Burgos: Avda. Cid, 2, Bilbao, Del Cid, España, General Mola, Las Calzadas, Miranda (estación autobuses), Reyes Católicos, San Lesmes, Santo Domingo, Vitoria. León: Calle Hospital, 1, Campus de Vegazana, Covadonga, 14, Fray Luis de León, 21, General Sanjurjo, 19, Pl. Remueva s/n, Plaza Calvo Sotelo, Pza. Picara Justina, Pza. Saenz de Miera, Roa de la Vega, 30. Medina Del Campo: Padilla, s/n, Pza. Mayor. Peñafiel: Calvario, 8. Miranda de Ebro: Fco. Cantera, s/n. Roa de Duero: Pza. Española, s/n. Tudela de Duero: 24 de Diciembre, 22. Valladolid: Constitución, 2, La Esperanza, 32, Noria Molina (frente Barclays), Turina 1, Claudio Monzano, s/n Esq. Sta María, Estación de Autobuses, Kiosko La Chara, Atrio de Santiago, Pº Zorrilla, 44 y 130-132, Pza. Calvo Argales, Pza. España (frente Banco España), Pza. Los Ciegos, s/n, Pza. Mayor (esquina a Calle Jesús), San Dowar, Zona Comercial Pryca, 2. **Cataluña.** Barcelona: Av. Diagonal Ca-Arenas, Av. Diagonal Corte Inglés, Av. L'Argentera Est. Francia, Av. República Argentina, 173, Avd. Diagonal, 549. Avda. Diagonal Baimes, 506. Avda. Gran Via Fte. 588. Caputxins Nou Rambla, Cl. Wad-Ras, 203, Estación de Sants (Renfe), Gran de Gracia, La Rambla Estudios/Fte Sep. Mallorca Padilla, Metro Diagonal Pasillo Sa, Mearagua 100, P. Catalunya, P. Catalunya Corte Inglés, P. Sant Josep Ortot, 9, Po. Farra I Puig, Po. Gracia Provenza, Po. La Rambla Canaletes, Po. de Gracia/Diputació, Po. de Gracia/Gran Via, Rb. Catalunya Diputació, Rb. de Catalunya, Recinto Makro, Redi. Valle De Hebrón, S. Antonio M. Claret, Sant Joan, Sant Pfr, Santa Monica/Comandanc, Tamarit Esquina Viladomat, 140, Via Augusta, 160 y 237, Villarom. Badalona: R. Multigala (G.Continente), Cafra de Mar: Ctra. Nacional II Km. 651 Pryca. Canet de Mar: San Perí. Castelfedels- Paseo Marítimo 193. El Prat de Llobregat: Aeropuerto Barcelona, Sal.Nal., Term. B Piso Sup. Term. Internacional, Autovia Castelfedels, Granollers: Pa Corona s/n, Pa Maluquer I Salvador, Hospital: Estación Metro Gran Vidalef. Malgrat de Mar: Cl. Carme. Manresa: Avda. Bases de Manresa s/n, Prons. Gral. Prim. Molins Del Valles: Rb. Civalier, s/n. Sabadell: Avda. FMncsc Madra. San Cugat del Vallés: Ctra. San Cugat a Rubí. Tarrasa: Nou de Sant Perí, 49, Pryca s-18 Km 17.8. Vilafranca del Penedes: Fugent D'Ort, s/n. Pere III, J.Ferrer, 78, Nuestra Señora, Avda. Tarragona, 32. Gerona: Cl. Estación Renfe, Cr. Barcelona, Pza. Independencia. Camporodol: Cl. Valencia. Figueras: Estación Renfe. Olot: Criviller, San Rafael. Puigcerdá: Estación Renfe. Ripoll: Pa. Clave. Santa Coloma: Cl. Lluís Mon. Tarragona: Avda. Cataluña, 22 E-Baix, Ctra. Reus, Estación Renfe, M.Montoliu, Pere Martell, 24, Plaza Imperial Tarraco, Rambla Canto Hnos. Landa, Rambla Cantó Pint, Rambla Nova, 99 y 114. Amposta: San José, 16. Cambrils: Pescadores, 9. El Vendrell: Baisada Sainz Nique, 14, Doctor Robert, 28. Reus: Avda. Carrilez, 39, Local 3, Avda. Manano Fortuni s/n, Madre Nolas, 59, Paseig de Mata Estacio, Pl. Ocas 8, Plaza Mercadal Kiosko 6, Pza. Llibertat, 2, Pza. Pastoret, 2, Rabal Jesús, 37, Riera Miró, 38. Salou: Barcelona, 45, Po. J.Jaume I Formentor, Via Rosina Local 2., Jaume Muguez, 4, Avda. Padre Ceremonios, Cam. Miami. Lleida: Alcalde Rovira Roure, 6, Avda. Valdelaparra, 29, Democracia, 30, Lb Terrant, Lluís Companys, 4, Obispo Marlin Ruizano, 3, Pi Margall, 11, Pza. Paneria s/n, Rambla Ferranz, 25, Sarazibar 2. **Galicia.** Orense: Alejandro Pedrosa, 86, B. Arnoya, 8 El Puente, Avda. Babunar, 65 Bajo, Avda. Buenos Aires, 157, Avda de Buenos Aires, 7 Bajo, Bedoya, 2, Blanco Rajoi, 25, C. Progreso, Ctra. de Celanova s/n, Doctor Vila, 12, Lib. Estación de Autobuses, Estación de Ferrocarril, General Franco, 56, Gruedelo, 102 Bajo, Jose Antonio, 53, Juan XXIII, 12, Lamas Carvajal, 46, Marcelino Suárez, 2, Parada de Autobús, 10, Paz Nova 4, Pza. de Cervantes s/n, Queipo de Llanos, Ramón Puga, 19 Bajo, Rosalia de Castro, 15, Rua do Paseo, 31, Rua do Paseo, 15, Saenz Diez, 51 Bajo, Samuel Eiján, 12. La Coruña: Santiago Riveira, Pza. Coñello, 19. Santiago: Alferez Provisional, 5, Avda. Figueroa, 12, C/del Hórreo, C/República del Salvador, 1, Cantón del Toral, 7, Doctor Tejero, 20 Bajo Esquina Rua Nueva s/n, FMY Rosendo Salvado, 8, Galerías, 19, Hórreo 60 Entresuelo, Lisboa 1-17 E-1, Pol Fontiñas P Baixa L-18 F-2, República Argentina, 3 y 11, Rua de Villar, 49 Bajo, Rua Nova de Abaixo, 10 y 16, Santiago de Chile 3-2º C, Aeropuerto de Santiago. Pontevedra: Benito Cobal, 1, Estación Ferrocarril, Peregrina, 13, Pza. de España, 1, Sagasta 8. Tui: Augusto González Besada, 18, Calvo Sotelo, s/n. O Grove: Pza. de Arriba. Bayona: Carabela La Pinta, 19. Buzo: R. Castelao Eduardo Vicent. Caldas: Mateo Sagasta, 10. Cangas: Avda. Bleu, 2, Méndez Nuñez, Real, 13. Nigrán: Priegue Rejas. Vigo: Aeropuerto, El Duayent, 10, Estación de Ferrocarril, García Barbon, 107, Gran Via, 25-27, M Verdiales, 4, Urzaiz, 116, Velázquez Moreno, 20. **Vilagarcía:** Arzobispo Lago. **País Vasco.** Bilbao: Aeropuerto Sondica, Apunto Baeschin, 15 Ab, Avda. Maradiaga, 47, Barrencale, 4, Bilbao Anden, Bilbao Vestibulo, Blas Otero 5, Carlos VII, 23, El Cano, 27, Estación Neguri, Euskalduna, 6, General Castaño, 39, General Concha, General Eguía, 16, Gran Via 1, Hernau 42, Heros, 11, Ibaiondo, 2 (Romo), Iparaguire, 67, J.Urrutia (AMR), Las Mercedes, 31, M. Elorza (Llod.), Polígono Ibarzaharra, Pza. Cruces, Pza. Ensanche, Pza. San Pedro, Tienda nº 2 Bilbondo, Urgoiti, 14 (Arri), Zubizarre, 11. Alcoria: Avda. los Chopos, 79. El Ciego: Marqués de Riscal, 15. Mondragón: Maisu Arana, 3. Oyon: Mayor, 7. San Asensio: Felipe Corres, 5. Vitoria: Dato, 14, Siemas de Jesús, Gorbea, 44, El Prado 2, Independencia, 26, Sancho El Sabio, 1, Pza. España, 2, Ricardo Buesa B-Bajo, Florida, 28, Rioja, 4, S. Francisco, 14, Plaza Emperador Carlos I, Arana, 31, Avda. Judizmendi, 15, Hiper Eroski, General Alava, 1, Andalucía 3. **La Rioja.** Ezcaray: Santiago Lope, 10. Haro: Vega, 3 y 23, Bartolomé Cosío. La Bastida: Mayor, 16. Laguardia: Mayor, 35. Logroño: Chile, 16, Pérez Galdós, 72 Bajo, Pza. Espolón, Gran Via, 2, Parque del Semillero, Murricea, 63, Vara del Rey, 35, Pza. Doctor Zubia, Avda. Colón, 11 y 51, Doctores Castroviejo 19. Miranda de Ebro: San Agustín 32, Consumeros de Castilla, Logroño, 2. Imagro, 34. Madrid: Aeropuerto de Barajas, Alcalá, 131, Alcalá, 39, Arturo Soria, 126, Bravo Murillo III, Canarias, 17, Capitán Haya Final Castellana, Hermsilla 112, Comandante Zorita, 30, Cuatro Caminos, Diego de León, 46, Doctor Esquerdo, 70, Eduardo Dato, 19, Estación Atocha, Francisco SiVela Fte. 54, Fray Bernardino Sahagún, 24, García de Paredes, 48, General Perón, 40, Génova, 16 y 25, Goya, 23 y 47, Gran Via, 38, Gran Via, 88, Gran Via Hortaleza, 213, Gra. de Cuatro Caminos, 5, Pza. Independencia, 3, Joaquín Costa 28, José Abascal, 58, Juan Bravo, 38, Juan Hurtado de Mendoza, 4, Juan José Martínez Seco, 61, La Alegría de la Huerta, 22, La Vaguada, Pza. Las Cortes, Plaza, 8, Lombia, 12, López de Hoyos, 71, Makro Polig. Las Mercedes, Pza. Niño Jesús, 1, Nuria, 36, Orense, 21, Ortega y Gasset 29, Pza. Canalejas, 1, Preciados, 28, Princesa, 23, Principe de Vergara, 120, P. Castellana, 154, Puerta del Sol, 8, Pza. Cibeles, Pza. del Prado, Pza. Independencia, 2, Pza. Puerta Cerrada, San Aquilino, 2, Pza. San Miguel, 1, Santa Bárbara Plaza, 4, Serrano, 24 y 81, Victor de la Serna, 31. Majadahonda: Las Mises, 3, Morceras, 39 L-30 Pryca. Alcobendas: Ctra. Fuencarral-Alcobendas Km.152, Hiper Continente, Getafe: Doctor Sánchez Morate, Hiper Alcampo (Local 9), Camino Vinateros, s/n. Pozuelo de Alarcón: Hipercor Pozuelo. Torredonjmel: Jesusa Lara, 16 (Local). **Murcia.** Alcantarilla: C/Mayor, 99. Archena: Avda El Carril 37. Bullas: Miguel de Cervantes 10. Cartagena: Mayor 21, Pryca. El Palmar: Mayor 60. Jumilla: Cánovas, 70, Juan XXIII, Quiosco Teatro Vico. La Copa de Bullas: Comunidad Autónoma, 25. Lorca: Oltars Vicente. Molina de Segura: Mayor, 69. Mula: Ortega y Rubio, s/n, Pza. Ayuntamiento, 11. Murcia: Avda. José Antonio, Jerónimo de Roda, s/n, Continente, El Corte Inglés, Pryca, Trapería 9. Yecla: Esperanza 5, San Antonio 63, San Pascual 134. **Navarra.** Barakain: Pza Tilos 2, Avda. Central, 4. Beriozar: Hipercor Eroski. Giezar Mayor: Santa Cruz, 55; Erreniega 18-20. Pamplona: Avda Larraona (Pasaje Luna), Avda Galicia 1, Avda Pio XII s/n, esquina Rioja y 16, Avda S.Ignacio (kiosko Ignacio) Benjamín de Tudela XIV, Amaya, Conde Olivato s/n, Estafeta 36 (Casa Libro), Irularrea Hospital NA, Cl. Martín Azpilicueta 1, Cl.Mo de Ecoven 2, Cl.P.Calatayud 11 (Mercado), Cl.Pro.De La Oliva s/n, Clmo de La Oliva 58, Clmo De Urdas, 30, Jardines Taconera S/N, Pza Obispo Iruita 1, Pza Castillo 28 y 38, San Cristóbal 31, San Francisco 34 Bajo, San Saturnino 18, Santesteban, 4, Santo Domingo 29, Tra. Acella 4. **Valencia.** Alcoy: El Cami, 67, Murillo, 27. Alicante: Avda. Rambla Méndez Núñez, 12, El Corte Inglés, Plaza Gómez Ulla, Alfaterna, José Cánovas, 32. Caspe: Parque, 10. Elche: Jorge Juan, Continente, Elda: Ctra. Sas Hospital s/n. Finestraz: Continente. Muro de Alcoy: V. De los Desamparados, 23. Novelda: Reyes Católicos. Pinoso: Cánovas del Castillo 6. Villena: C/Luciano López Ferrer. Requena: Capitán Gadea, 11, El Carmen, 10, General Valera, 25, San Agustín, 4. **Valencia.** Andén Estación Norte, Barcelonina, 2, Burniana 2, Colón, G.Via Fernando El Católico, Gran Via Marqués del Turia, 47, Nuevo Centro Quiosco, Pintor Sorolla, 26, San Vicente, 61. Chirivella: Gran Turia, 114. Utiel: Real, 24. Manises: (Aeropuerto Manises).

## FRUTO DEL TIEMPO Y DEL SILENCIO

Un vino se hace grande muy lentamente, acogido en el vientre aromático y firme de la mejor bodega bordelesa, respirando a través de los poros sensibles de la noble madera de roble, evolucionando en calma, sin ruido, protegido por la umbría atmósfera de la bodega.

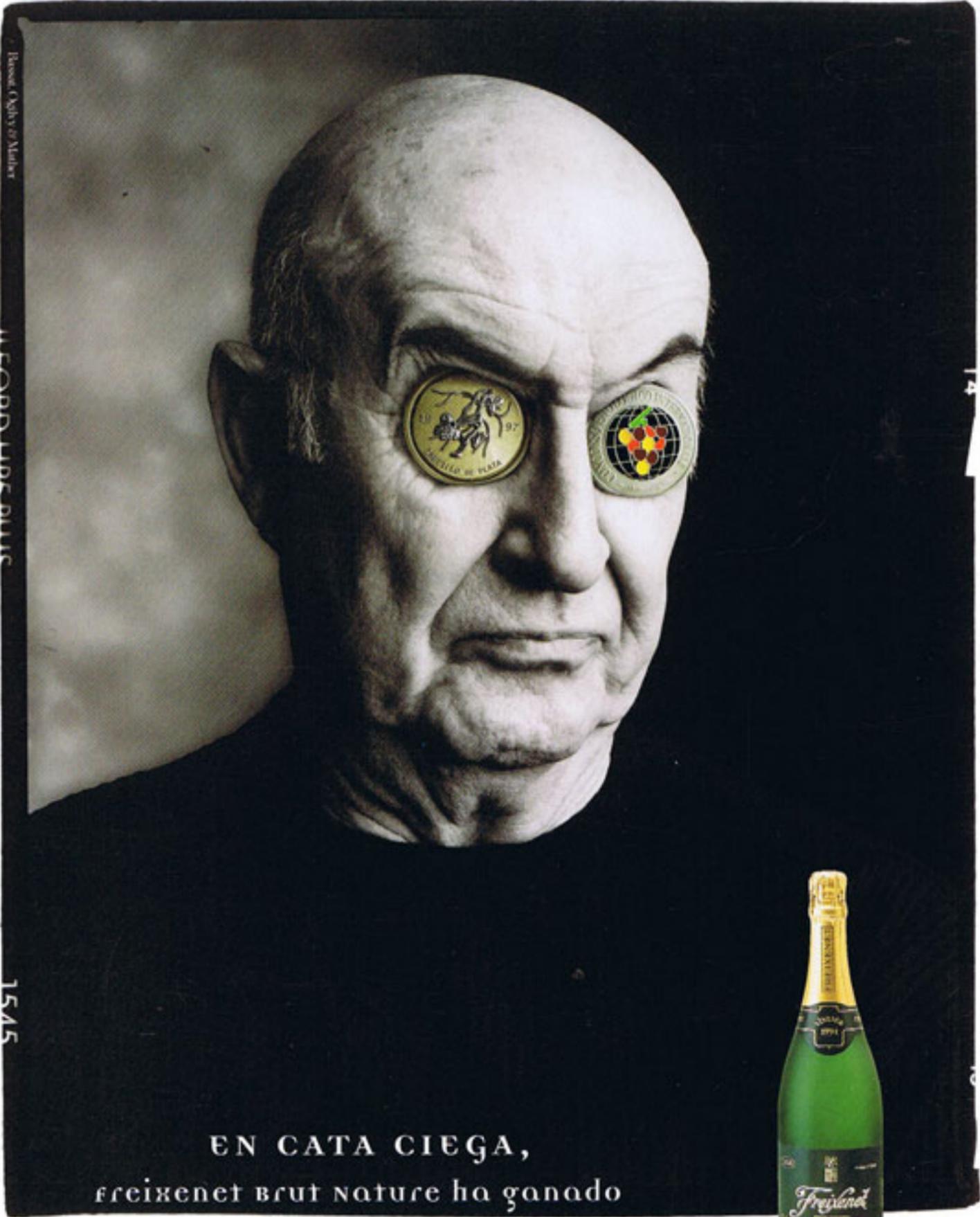
Así hacemos en Ondarre.

Antes, seleccionamos la mejor uva de Rioja; luego, fermentamos el mosto con la más avanzada tecnología para que, finalmente, el vino madure en una nueva dimensión enológica hecha de tiempo y silencio.



**ONDARRE, EL VINO MAYOR**

Ctra. de Arás, s/n. 31230 Viana (Navarra)  
Tel. (948) 645300 - Fax (948) 646002



EN CATA CIEGA,  
 freixenet brut nature ha ganado  
 la medalla de plata en vinaly  
(oro: champagne charles heidsieck)  
 y el zarcillo de plata en valladolid.  
(oro: desierto)



*Freixenet*