

20 AÑOS VINUM • ÉTICA DEL VINO • LOS GRANDES VINOS • GUÍA VINUM: PEDRO XIMÉNEZ, BAROLO, ARGENTINA

INTERNACIONAL DE LA REVISTA DEL VINO

ESPAÑA Nº 20

V I N U M

VINUM

Noviembre 2000  
Albas Albi y Noya Allegrini Allighieri Altare Althaus Alvarez Amez-Droz Anselmi Antinori Arnaud Bailey Barbier Barthelme Barton Bassermann Baumard Bécot Bercher Bernabei Bernard Basso Bianchi Bondi Santi Bolla Bologna Bonnaire Boccaini Bowen Brigi Brumont Brunel Buena Vista Bujanda Bunan Burge Burlotto Camarata Campatelli Canas Capovilla Cardona Carletti Castella Castell Cathiard Cavalotto Cases Cecchi Ceretto Champalou Chappaz Chevalier Chiarlo Chivi Cipresso Claver Clavier Colombini Colomba Coneje Gantenbain Gantner Gattner Gagey Gaja Garcia Gantenbain Garafano Garcia Garofan Gartner Gautreau Gayner Gay Gazaniol Geautreau Geminiani Geoffroy Germain Gernot Gex Giacosa Gialdi Giordano Girotti Gonzalez Graham Grasso Grassy Grivoz Gross Grünenfelder Gueri Guibert Guigal Guldener Haag Hardy Hasselbach Hauner Hegel Heltz Henriot Hepp Hervé Hess Hoenbroesch Hoesch Horat Huber Huet Hugel Humbrecht Hurst Hutin Jekel Jouguet Joly Louis Kaufmann Keller Kessler Knipser Knoll Kolasch Kollwentz Kracher Krankl Kressmann Kreydenweiss Krug La Vista Labat Lafon Lagader Laghi Landmann Lane Lanzo Latou Leflaive Léon Leroy Letrari Librandi Licciardello Lisini Livio Lloise Loimer Loosen Lorenzo Löwenstein Lucke/Luckert Lungarotti Lur Saluces Lurton Maculan Mähler Basse Manetti Manoncourt Mantler Manzanogue Marchetti Marini Mascarello Mastrobardino Mathier Maye Muzel Mazzocolin Meier Menotti Menzelopoulos Méo Michalsky Migliorini Minetti Mitjavi Mittelbach Möller Racke Mondavi Montes Monti Moretti Morye Marganti Moser Mousseix Muggli Müller Murana Muti Muz Nada Nard Neipperg Newton Neyroud Noé Novelle Nunziante Nussbaumer Occhipinti Ogereau Ostertag Pagli Palacios Papis Parusso Pastrana Pato Pelichet Pellazatti Perler Perrin Pesquera Peterson Petralli Pettrini Peynaud Pichler Pillon Plane Pontalier Prats Prunotto Quadrumolo Quintarelli Raifer Ramonteu Rampolla Ramu Raveneau Rarentos Rojas Reynaud Ricasoli Rivella Rivello Rivetti Rocca Rochoix Rolland Rossignol Rothschild Rouvinez Rouzaud Sade Saubier Sander Sanz Scavino Schioppetto Schlaepfer Schlatter Schmitt Schulz Scienza Sebastia Seps Sertoli Stiffler Shaw Sichel Sipsch Sor





## In memoriam de Rolf Kriesi una lección de ética

A punto de cerrar un Vinum que resume 20 años de historia y 20 números de la edición española, nos llega, como un mazazo, la noticia de la muerte de Rolf Kriesi, su Editor y creador. En una de esas tristes pa-

radajoas que nos ofrece la vida han coincidido el aniversario que resume una de las aventuras más apasio-

nantes y exitosa del periodismo enológico, con la desaparición de quien fue su inspirador y alentador. Kriesi supo imprimir

a Vinum su espíritu de hombre de bien, riguroso pero tolerante, entusiasta del buen vino, pero sereno juzgador. Preocu-

pado fundamentalmente por la autenticidad, **Su timidez y modestia eran para todos**

impregnó Vinum de su sentido ético, bien aje- **los que le conocíamos manifestación**

no a la moralina al uso. No es casual que su úl- **inequívoca de auténtica grandeza**

timo artículo, publicado en este número, trate precisamente sobre eso, la ética del vino, y lo plantee como un incentivo

para la polémica, sin la pretensión de sentar cátedra. Nunca utilizó su poder mediático para lucimiento y provecho perso-

nal; por eso, su timidez y modestia eran, para todos los que le conocíamos, manifestación inequívoca de auténtica gran-

deza. Cómo no recordar aquí las emocionadas palabras con que saludaba el primer número de Vinum en español: «Nosos-

tros, los que contemplamos España desde fuera con ojos ajenos y probamos sus vinos con nariz y paladar ajenos, estamos

impresionados y fascinados». Para terminar con una frase que resume su filosofía: «El mundo del vino se ha hecho inter-

nacional, pero eso no puede significar que el sabor y los productos tengan que hacerse internacionales. Al contrario: el tér-

mino «internacional» debe implicar variedad, intercambio y respeto a las peculiaridades. En ese sentido, el vino es el me-

yor y más placentero embajador de un país. También lo es de España». Así era Kriesi, un suizo enamorado del terruño,

buscador infatigable de la personalidad, admirador incansable de la naturalidad, respetuoso con el medio ambiente. Y así

quiso que fuera Vinum. Sus preocupaciones se han convertido hoy en temas de defensa y debate ante el empuje de la glo-

balización, la invasión tecnológica, la homogeneización varietal.

Ahora Rolf, que ya no estás, solo nos cabe desear que en el paraíso de los amantes del vino puedas gozar de los frutos de tu

labor. Desde allí, estamos seguros de que seguirás nuestro trabajo con esa mezcla única de alabanza y censura que te ca-

racterizaba. Aquí, simplemente vamos a seguir haciendo el Vinum que tu creaste hace 20 años.

## editorial

<b>En este número</b>	
3	Editorial
6	Actualidad internacional
8	Actualidad internacional
10	Actualidad nacional
12	Actualidad nacional
14	Actualidad nacional
16	Conocer: levaduras
17	Novedades
18	Entrevista
20	Aniversario Vinum
28	Los viticultores escriben
38	La ética del vino
41	De los grandes vinos
48	La pasificación
52	Gastronomía: el pato
56	Viajes: la Rioja alavesa
67	Guía de cata
68	Cata de Pedro Ximénez
69	Vino entrañable
70	Cata de Barolo
72	Cata de vinos argentinos

## actualidad

6	<b>¿Un vino del país en Burdeos?</b> ¿Qué se puede hacer con los vinos que no superen el listón de la AOC de Burdeos? Una posibilidad sería ampliar la gama hacia abajo y crear una nueva categoría de «vinos del país». Esta posibilidad, que los consumidores no pueden sino saludar, está siendo muy discutida en la zona.
---	--



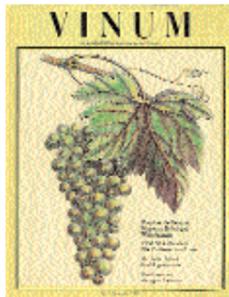
## servicio

16	<b>Levaduras aromáticas</b> En la vendimia, cada uva que llega del viñedo trae consigo levaduras silvestres naturales, que iniciarían automáticamente la fermentación alcohólica del mosto para dar lugar al vino. Luego, con frecuencia, se incorporan otras.
----	---

## ENTREVISTA 28



**Mariano García y Javier Zaccagnini, de la bodega Aalto**  
Tras su ruptura con Vega Sicilia como Jefe de Bodega, el enólogo legendario Mariano García se ha asociado a Javier Zaccagnini para una nueva aventura empresarial: la Bodega Aalto, que ha levantado grandes expectativas.



## 20 AÑOS VINUM

**De 1980 al 2000**  
En los últimos 20 años la revista Vinum ha empleado cerca de 20 millones de palabras en torno al vino, y con ellas, ha rellenado casi 20.000 páginas. Con este número, la edición española cumple 20 números. En todos ha tenido cabida tanto lo crítico como lo alegre, lo entretenido y lo didáctico.

## Guía

67	<b>Para catar</b> <b>Pedro Ximénez, Barolo y Argentina</b> Catamos los Pedro Ximénez, raros, sedosos, voluptuosamente dulces, con sus aromas que representan la esencia de la dulcedumbre misma, de colores inigualables. Saludamos también la decidida apuesta por la modernidad de los Barolo, y en Argentina constatamos el incremento general de la calidad de sus vinos de gama alta.
----	--

## fax:

**CERTIFICACIÓN ISO.** Château Pichon-Longueville Baron es la primera bodega bordelesa en obtener el certificado internacional ISO 14001. Este certificado, creado en 1996, se refiere a la calificación medioambiental de una empresa, lo que incluye la gestión de energía y agua, la producción integrada y el respeto a la naturaleza.

**EL VINO Y LA RED.** El 40% de los vinicultores franceses posee un ordenador, y el 30% dispone de conexión a Internet. En el futuro, la mayoría de los vinicultores también quieren aprovechar comercialmente las nuevas posibilidades de comunicación. Algunos ya lo hacen: en el suroeste de Francia, los agricultores han creado una página en la que el consumidor puede encargar productos directamente al agricultor, entre ellos también vino. Actualmente, *paysans.org* sirve pedidos en el suroeste de Francia y la región de París, pero próximamente quiere extender sus actividades a toda Francia y el norte de Europa.

**VINICULTORES INDIGNADOS.** Con varias acciones, los viticultores del Languedoc protestan en Montpellier contra la importación de vinos del resto de Europa. Sólo en el departamento del Hérault, las cooperativas tienen unas existencias no vendidas de vino del país y vino de mesa de 4 millones de hectolitros, el doble que en años anteriores.

**VINORDIC, CON ACENTO ESPAÑOL.** Suecia acogió en octubre una gran selección vinícola en la sin duda mejor feria del norte de Europa. Estocolmo estaba de fiesta. En su palacio ferial, grande y espacioso, se reunió lo mejor de los vinos europeos, con algunas incursiones en los vinos procedentes de otros continentes. En lo que respecta a los vinos españoles, se encontraban en el estand de los distribuidores más importantes, una demostración clara de la buena posición que ocupan nuestros vinos en ese país. Los vinos tintos han alcanzado ya el primer lugar en el gusto de los consumidores escandinavos, con notable diferencia sobre los segundos. Los blancos todavía se sitúan detrás de los alemanes, aunque la diferencia es escasa. Hasta ahora el mercado sueco ha consumido gran cantidad de vinos con precios asequibles. Pero en estos momentos existe una gran demanda de todos los grandes vinos hispanos. Y en Vinordic estaban todos los grandes.

## INTERNACIONAL

### ¿Habrá pronto vino del país en Burdeos?

En los años setenta, en el departamento de la Gironde se redujo masivamente la superficie de cultivo de vino de mesa de nivel menor, a través de primas por el arranque de viñedos o reconvirtiendo las cepas correspondientes a la denominación AOC. Esta fue una de las causas de que aumentara enormemente la superficie de viñedo en Burdeos, que hoy en día es de casi

120.000 hectáreas. Sin embargo, los Burdeos menores no siempre se venden bien. A principios de la década de 1990 se produjo una crisis de ventas en los blancos que perdura hasta hoy, lo que hizo que muchos vinicultores se pasaran al tinto. Pero también el tinto encuentra cada vez menos clientes. Una de las causas es que el espectro de calidad dentro de la Appellation de

Burdeos va desde excelente hasta lamentable. Esto lleva a que la imagen de los pequeños Burdeos no siempre esté por encima de toda duda. Naturalmente, es posible imponer niveles de calidad más estrictos. Pero, ¿qué hacer con los vinos que no superen el listón de la AOC? Una posibilidad sería ampliar la gama hacia abajo y crear una nueva categoría de «vinos del país». Esta posibilidad, que los consumidores no pueden sino saludar, está siendo muy discutida en Burdeos. Pero pueden pasar años hasta que se tome una decisión...



### Contra las minas terrestres

#### por la viña

Doce bodegas de las regiones de producción californianas de Napa y Sonoma han recaudado unos 170.000 dólares para la organización sin ánimo de lucro Roots of Peace («Raíces de la Paz»). Este dinero se empleará para limpiar campos de minas en la localidad croata de Dragalic. Ya se han retirado las minas de una parcela de unas 65 hectáreas, donde a continuación se plantaron viñas. Recientemente, representantes de Roots of Peace visitaron la zona en compañía del vinicultor norteamericano de origen croata Mike Grgich.

Grgich se ha marcado la meta de devolver a la viticultura croata su antigua grandeza, perdida por el socialismo y la guerra.



## INTERNACIONAL

### Una mujer dirige el Gallo

Emanuela Stuchi Prinetti, de la famosa bodega Badia a Coltibuono (Gaiole), que trabaja activamente en la organización Donne del Vino («Mujeres del vino»), ha sido elegida recientemente presidente del Consorzio del Marchio Storico («Consorzio del gallo negro»). Sucede a Gherardo Ungarelli (San Felice / Castelnuovo Berarden-

ga) y dirigirá durante tres años este consorcio destinado a la promoción del Chianti Classico.



### Mondavi se expande

Robert Mondavi ha adquirido la bodega Arrowood de Glen Ellen (condado de Sonoma, California), que ha ganado fama con vinos monovarietales de alta calidad en el segmento de precios más elevado (a partir de 27

dólares). Richard Arrowood, fundador y jefe de bodega de la empresa, seguirá dirigiendo los trabajos en los viñedos y la bodega.

### ¿Tinto contra el Sida?

Al parecer, las propiedades antioxidativas del vino tinto podrían impedir que el virus VIH desarrollara plenamente su virulencia. Esta es la opinión de Martin Edeas, del hospital Antoine Béchère de París, uno de los centros de investigación del sida más prestigiosos del mundo. Edeas, uno de los directores de la «Sociedad Internacional de Antioxidantes en la Nutrición y la Salud», está convenci-

do de que dos vasos de tinto al día contribuyen decisivamente a frenar al virus VIH en sus primeros estadios. Se afirma que un consumo moderado de vino tinto fomenta la eficacia de la quimioterapia contra el virus.

### Loosen en Washington

Ernst Loosen, de la bodega Dr. Loosen de Bernkastel (Mosela), ha fundado una empresa conjunta con Château St. Michelle, del estado de Washington, en el extremo noroccidental de EE UU. El objetivo es recuperar la fama del Riesling en EE UU. En otoño de 1999 se vendimiaron por primera vez uvas para este fin. Este mismo año se pretende sacar al mer-

cado los dos primeros Riesling germano-norteamericanos: un vigoroso Riesling seco de los viñedos Cold Creek Vineyard y un vino botrítico de tipo Trockenbeerenauslese procedente de Horse Heaven Hills.

## fax:

**VINO VÍA INTERNET.** El comprar vino es una actividad cada vez más fácil y rápida gracias a la creación de nuevas empresas dedicadas a su comercialización a través de Internet. Es el caso de HISPANWINE, que con una sencilla y atractiva web ([www.hispawine.com](http://www.hispawine.com)) ofrece a los navegantes una selección de vinos españoles que va desde los clásicos Rioja o Ribera del Duero hasta las denominaciones de origen menos conocidas pero en auge como Ribera del Guadiana. Las transacciones se realizan a través de un servidor seguro y los envíos se realizan a toda la Comunidad Europea. Toda la información complementaria se puede consultar en [info@hispawine.com](mailto:info@hispawine.com)

**ALMA DE TOBÍA 1998.** La llegada del otoño trae consigo, también, la presentación y comercialización de nuevos vinos, esta vez procedentes de tierras riojanas. Bodegas Tobía ha comercializado 7.000 botellas de su nuevo Alma de Tobía 1998, un vino criado durante nueve meses en barrica nueva de roble francés, con trasiegos periódicos cada tres meses, que se comercializa en cajas de seis botellas o en estuches individuales. Los primeros pasos de este equilibrado, expresivo y sabroso vino, tradicional combinación de las variedades Tempranillo, Garnacha y Mazuelo, especialmente seleccionadas y vendimiadas, no pueden ser mejores ya que este año la Challenge International du Vin le ha concedido una medalla de plata.

**FIESTA DE LA VENDIMIA DE TORO.** La pisada de la uva fue, de nuevo, como cada otoño, un motivo de alegría y fiesta en las tierras de Toro. Tras el pregón de inauguración, que este año lo proclamó el periodista Agustín Remesal, la villa vivió cuatro días donde el gran protagonista fue el vino y, cómo no, la gastronomía a través de jornadas populares y exhibiciones de cocina regional. Tampoco faltaron los concursos, la música, el deporte, las muestras artísticas y las catas de vinos, dirigidas y promovidas por la Denominación de Origen Toro. Una multitudinaria fiesta tradicional que todos los años recibe con todos los honores al futuro, renovado y excepcional vino de Toro.

## NACIONAL

## Grupo Janson Aluminio en cápsulas

El grupo Janson Industrie se propone convertirse en un puntero de la industria de embalaje, embotellamiento y acondicionamiento del vino en el mercado internacional. El grupo es el único conjunto integrado que ofrece todo lo que pone a los vinos su punto final. En España está negociando la unión con socios comerciales para introducir su producto estrella, las capsulas de sobretaponado realizadas en aluminio y aleaciones de aluminio. Un amplio surtido que se adapta a toda la gama de calidades y precios, desde el taponado más simple y eficaz hasta los diseños más refinados, los que por espesor y plegado reproducen la textura del tradicional estaño. Pero, ante todo, su oferta de servicio consiste en personalizar una producción

## Villarnau Entre sumilleres

El Gran Premio anual Paradores tiene dos variantes. Por un lado la elección de los mejores vinos españoles de cada categoría, y por otro la selección de «mejor Sumiller» de cada Comunidad Autónoma. Uno de los actos más reñidos de esta edición 2000 ha sido la cata ciega en Cataluña de 42 Brut Nature. Allí, bajo los cinco sentidos atentos los cien profesionales que ejercieron de severo tribunal, resultó premiado el Castell de Vilarnau, un cava ligero, de burbuja de tamaño medio, permanente, con aromas de manzana y pomelo, equilibrado y elegante.



adaptándose al gusto de los clientes, y al de los bodegueros más caprichosos y sofisticados.

Toda la información se puede encontrar en:

[www.janson-industrie.fr](http://www.janson-industrie.fr)

## Navidad Luz y burbujas

La idea ha sido de Moët Chandon, y llega con el glamour del Siglo de las Luces. Se trata de una pieza decorativa muy original, un candelabro que reproduce el creado para Madame Pompadour y que adornaba la mesa de Luis XV y sus deslumbrantes fiestas cortesanas.

## Rioja Inimitable

La empresa de seguridad Trustseal que garantiza como infalsificables los principales billetes de curso legal, ha diseñado y realizado las nuevas contraetiquetas que, desde este año, vestirán los vinos acogidos a la D.O. Rioja. Unos pequeños sellos de formato vertical realizados por una técnica que confiere un aspecto brillante y una lectura nítida incluso en condiciones de poca visibilidad. Estos ingenios de seguridad se aplicarán inmediatamente a las categorías de vinos jóvenes 2000, Crianzas 98, Reservas 97 y Gran Reserva 95 y, con el tiempo, a toda la producción futura. El Consejo Regulador de Rioja cumple este año su 75º aniversario, y entre actos culturales y enológicos ha querido simbolizar así el carácter inimitable de sus vinos.



## fax:

**«EL CAVA», PREMIO PERIODÍSTICO.** El Consejo Regulador convoca el I Premio Periodístico «El Cava». Pretende reconocer la labor de todos aquellos que, desde los medios de comunicación, han contribuido a difundir las excelencias, el prestigio y el conocimiento del cava. El premio, que está dotado con dos millones de pesetas y que cuenta con un jurado de excepción -la académica Ana María Matute, los periodistas Fernando Delgado y Lorenzo Milá, el escritor José Luis de Vilallonga y el Consejero de Cultura de la Generalitat, Jordi Vilajoana-, exige la presentación de artículos, reportajes o trabajos relacionados con la producción, elaboración, calidad, comercialización y consumo del Cava. Hay que hacerlos llegar, antes del 5 de noviembre a la Avenida de Tarragona, 24. 0720. Vilafranca del Penedés (Barcelona).

**LA MUJER ELIGE.** La cita fue en Mendoza, Argentina, donde bajo los auspicios de la Municipalidad y del Instituto Nacional de Vitivinicultura se celebra el congreso anual Mujer y Vino. Allí, un grupo compuesto por cuarenta mujeres, profesionales del sector y procedentes de 15 países, ha compuesto el jurado del II Concursos Internacional bajo el título «La Mujer elige 2000». Una selección que se realiza con un doble criterio, el europeo -por tipos de vinos-, y el americano -por escala de precios-. Se presentaban 512 muestras de 21 países, y el premio mayor, la Triple Corona, ciñó las sienas de una producción nacional, el Luigi Bosca Finca Los Nobles, Cabernet Bouchet 95, que competía en el grupo de más de 40 dólares USA. Le siguió, como Medalla de Oro, un Tokay (superior a 300 \$): el Aszu 5 putonnyos 88 de la bodega húngara Toclsva. la participación española se vio reconocida por una medalla de oro al Raíces Tinto Reserva '92 y, como mejor bodega por país, a Viña Extremeña, donde compartió el podium con Luigi Bosca, por Argentina, Bacardí Martín, por Brasil, Bella Unión, por Uruguay y Viña Montes, por Chile.

**LISBOA, FESTIVAL DE VINOS**  
Del 4 al 12 de noviembre, Lisboa convoca su I Festival en torno al vino. El programa reúne catas, una completa muestra de vinos portugueses y, como sabroso acompañamiento, degustación de productos gastronómicos de las distintas regiones, exposición de artesanías y actuaciones musicales y folklóricas.

## NACIONAL

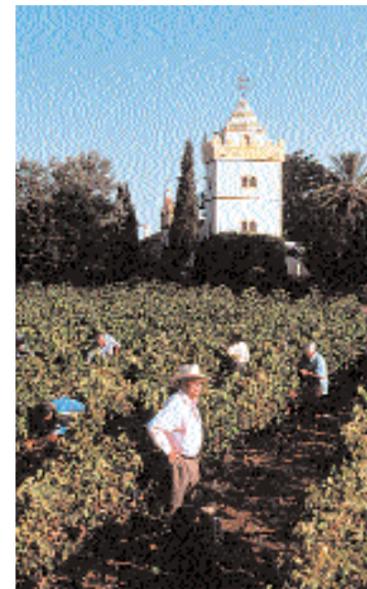
## Las Monjas Vendimia excelente

La Finca Cortijo Las Monjas, en Ronda, propiedad de Alfonso de Hohenlohe, es ya un caprichoso viñedo que desde hace 10 años asesora el Marqués de Griñón. Allí, en una magnífica ubicación, a 700 metros de altitud, se plantaron cepas bordelesas de Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Merlot, junto al mejor Tempranillo.

Se plantó como un jardín, en espaldera, con riego por goteo y en un terreno idóneo, lo que, sumado a los cuidados de una vendimia manual muy selectiva, se ha traducido el pasado año en una cosecha calificada como buena y en la actual como excelente. Los «Nuevos Vinos de Andalucía» son blancos jóvenes varietales y tintos de crianza que, ya desde la primera cosecha, en el 95, acumulan premios

internacionales -Challenge, Bruselas...- y los nacionales Bacchus del 96, 97 y 98.

Desde el mes de marzo la bodega se integra en el grupo Arco, líder de vinos de calidad en nuestro país, junto a Marqués de Griñón, Marqués de Monistrol, Lagunilla, Berberana y Martins que participan empresarialmente el 50% de la bodega y se comprometen a invertir 600 millones de pesetas en los planes de crecimiento hasta el 2002.



## Castila y León Más que vino



## Matarronera Lo bueno si breve

Nuevo formato para los vinos del grupo Matarronera, Emina y Heredad de Aldo. Los vinos jóvenes, crianzas y los que se ha dado en llamar semicrianzas se presentarán también en botellas de 3/8, atendiendo así a una creciente demanda de consumo unipersonal y de quienes, en el restaurante, gustan de cambiar de vino a lo largo del menú. Los embotellados en este formato son el Emina 99, Melior 99, Aldor 98 y Matarronera 97.

Alimentos y copas de con Denominaciones de origen de Castilla y León se presentaron en Madrid, en una magna muestra en la que estuvo representado lo mejor de sus tierras. Junto a los vinos, bien conocidos, los embutidos y carnes curadas, con los jamones como estandarte, las legumbres finas que le dieron fama histórica, los corderos y las carnes frescas de vacuno. Un elenco de bocados artesanales con nombre y apellido, el vínculo a un territorio reducido, delimitado y ahora defendido por sus respectivos consejos reguladores. Ingredientes o productos acabados que unen la más auténtica tradición a la evolución técnica precisa para garantizar homogeneidad, higiene y, en definitiva, la calidad que exige el consumidor de hoy.

La actriz Lola Herrera actuó de presentadora, y tanto sus palabras como las del Consejero de Agricultura, José Valín, vinieron a destacar la riqueza del patrimonio gastronómico de la región y la contribución del trabajo humano que hoy la sustenta y la desarrolla.

## gente:

**GONZÁLEZ BYASS, BODEGA DEL SIGLO.** Mauricio González Gordon, vicepresidente de González Byass, recibió el premio más prestigioso del Internacional Wine Challenge 2000. El Trofeo Len Evans es el reconocimiento a la labor continuada y a la calidad general de una marca, premio que, hasta ahora, solo lo habían recibido otras dos bodegas, una de Oporto y una de Champagne. Ahora la firma jerezana resume así la panoplia de medallas que año tras año viene recibiendo: esta vez, dos de oro por el Noé y el Apóstoles, una de plata para el Matusalem, y otra de bronce al Amontillado del Duque. Es un refrendo internacional para quienes fueron considerados por la crítica española Mejor Bodega del Siglo.

**CASCOS, BODEGUERO MAYOR.** Tras contemplar la pisada de uva y probar el primer mosto, el ex vicepresidente del Gobierno y actual ministro de Fomento, Francisco Álvarez Cascos, fue nombrado «Bodeguero Mayor de la Ribera del Duero en el año 2000». En el acto, al que acudió con su esposa e hijo, se mostró como un profundo admirador del mundo del vino, al que considera como «uno de los secretos más fascinantes que nos ha legado la civilización». Al término de la visita por la bodega Señorío de Nava, estampó su firma en una barrica roble americano de 225 litros, de cuyo vino, una vez terminado el periodo de crianza, se le enviarán unas botellas con una etiqueta personalizada con su propio nombre.

**NUEVOS MIEMBROS EN FIVIN.** La Fundación para la Investigación del Vino y Nutrición (FIVIN) ha nombrado a Salvador Moncada como nuevo miembro del comité científico. Moncada, actual director del Institute for Medical Research de Londres, ha destacado por sus estudios sobre el efecto beneficioso del consumo moderado del vino en la prevención de las enfermedades cardiovasculares. La línea de su trabajo se resume en sus palabras: «El vino está ligado al estilo de vida y tiene un impacto sobre la salud. Investigar de qué forma repercute es positivo, puesto que el consumo está aumentando en todo el mundo... Estoy convencido de que aún queda mucho por investigar».

## NACIONAL

Premios UP  
Jerez en danza

Baile de gala en la pista madrileña de Joy Eslava. No faltó nadie en esta convocatoria de entrega de los Premios UP de Danza con los que el Consejo regulador Jerez-Manzanilla, dentro de los actos de la campaña «Tu Uperitivo», reconoce la labor de las personalidades más destacadas en las artes escénicas. Hasta ahora habían sido la cinematografía y la música, que cumplen ya su II edición, pero a tenor del éxito y de la alegría propiciada por los vinos jerezanos, también ésta tiene asegurada la continuidad. Figuras como Trinidad Sevillano, José Granero, Marienma, Pedro Baedayés y Aida Gómez, bajo la batuta de la maestra de ceremonias, Cayetana Guillén Cuervo, hicieron entrega de los trofeos con los que Jerez quiere contribuir a la promoción de jóvenes valores. En el podio, Antonio Carmena, primer bailarín clásico español del New York City ballet, Miguel Ángel Rojas y Carlos Rodríguez, figuras del Nuevo Ballet Español, y Nacho Duato en representación de la Compañía Nacional de Danza Contemporánea. Por su trayectoria profesional, dos premios especiales: a Mónica Runde, pionera de la danza contemporánea en nuestro país, y al Real Conservatorio de Danza, que cumple su 60º aniversario.

Un objetivo en  
La VendimiaI Premio  
Internacional  
de Fotografía

Que el objetivo de un cámara capte el momento en el que la uva es recogida con el máximo cuidado y esmero, el de la vendimia, es la sugerencia que la bodega navarra Príncipe de Viana propone a todos los fotógrafos -profesionales o aficionados- en el I Premio Internacional de Fotografía. La idea es que en el mundo del vino se vea reflejado el mundo del arte. Por ello, cada año se convocará este premio con el fin de estrechar el lazo entre el vino y la cultura. La dotación económica suma un millón de pesetas para los tres ganadores de la fotografía en blanco y negro, y los de color. El plazo de presentación de originales concluye el 10 de noviembre, y todos los que deseen buscar el mejor encuadre de la vendimia pueden solicitar más información en el teléfono 948 17 55 76 o en la dirección [info@principedeviana.com](mailto:info@principedeviana.com)

El Coto  
Solidaridad

Como cada año por estas fechas, el Club de los Rotarios selecciona para sus socios el vino que habrá de alegrarles la Navidad. La cata se celebró en la sede del Consejo Regulador de Rioja por parte de expertos de la Cofradía del Vino y de la Universidad de La Rioja, y entre las 33 bodegas participantes triunfó el Coto de Imaz Reserva 96, una cosecha que recibió en su día la calificación de Muy Buena y que la bodega ha convertido en un varietal de Tempranillo, redondo y de sugerente nariz que maduró en barrica durante 14 meses y reposó en botella dos años más. El Club pone a la venta 4.000 cajas del vino seleccionado, que se traducirán en una recaudación de 5 millones de pesetas destinadas a un programa de erradicación de la poliomielitis en el mundo. Además, El Coto aportará 500.000 ptas. a un premio de investigación vitivinícola en torno a los vinos de Rioja.



## CONOCER

## Levaduras aromáticas



El cultivo de levaduras con características predecibles permite una mayor pureza de los aromas.

**En la vendimia, cada uva que llega del viñedo trae consigo levaduras silvestres naturales, que iniciarían automáticamente la fermentación alcohólica del mosto para dar lugar al vino.**

Pero como el vinicultor nunca sabe exactamente qué huéspedes no deseados se introducen de esta manera en la bodega, la mayoría prefiere ir sobre seguro: antes de la fermentación añaden al mosto cepas de levadura cultivadas con características conocidas, a fin de obtener vinos de aromas puros y lograr una fermentación controlada. Con la adición de la competencia cultivada, las levaduras silvestres -que siguen existiendo- se ven tan superadas que sus características ya no pueden detectarse en el olor ni el sabor.

Desde que se cultivan las levaduras, el objetivo es optimizar sus características y diferenciarlas para la fabri-

cación de distintos tipos de vino (levaduras para vinos espumosos, levaduras para tintos, etc.). El término más actual en este terreno es el de la «levadura aromática». Así se denomina a las cepas de levadura que durante la fermentación alcohólica generan en el vino un perfil aromático especialmente marcado.

Puesto que los aromas del vino final no aparecen en su mayoría hasta la fermentación alcohólica, ya que son producidos por el metabolismo de las levaduras, este enfoque parece interesante a primera vista. Pero el vino es un sistema complejo. Los experimentos realizados hasta la fecha en relación con las levaduras aromáticas sólo han permitido demostrar que no existe una levadura que pueda introducir específicamente determinados aromas en el vino por arte de magia.

Si es posible cultivar cepas de levadura que produzcan determinados compuestos aromáticos en mayor cantidad que otras. Pero el efecto que ello tiene sobre el perfil aromático global de un vino depende de la añada, la variedad de uva e incluso la temperatura a la que tiene lugar la fermentación.

El origen de los vinos muy aromáticos con tipicidad varietal especialmente marcada está, como siempre, en la uva de los viñedos. Las uvas sanas que hayan recibido suficiente agua y sol (añada) y nutrientes (suelo y abono) traerán consigo un aroma original de uva con características óptimas. Durante el procesado posterior a la vendimia (maceración, prensado, tiempo de reposo de las uvas) se desarrolla, todavía antes de la fermentación, el denominado buqué secundario de la uva. Por lo tanto, las bases del buqué de fermentación se establecen antes de la fermentación propiamente dicha. El eslabón más débil de todo el proceso será el que determine la calidad del vino posterior.

terior.

Ni siquiera el tan discutido recurso a levaduras manipuladas genéticamente puede cambiar demasiado estos hechos. Porque, independientemente de que las cepas de levadura con características definidas se cultiven de forma convencional o se obtengan por ingeniería genética, siguen siendo numerosísimos los componentes responsables de la estructura aromática de un vino, y no todos fácilmente controlables. Así, cada vino seguirá siendo un producto individual imposible de copiar, que dependerá de las circunstancias naturales y del esfuerzo del vinicultor.

Nathalie Müller

## ivinum.com:

## Marcadores y favoritos

En Internet resulta muy útil manejar adecuadamente los «marcadores» o «favoritos». Si se encuentra una página que merece la pena visitar de nuevo, conviene guardar la dirección. Netscape ofrece para ello la función «Añadir marcador», cuyo equivalente en Internet Explorer son los «Favoritos». Los marcadores son un instrumento enormemente importante y útil para abrirse camino en la maraña de datos de Internet. Son el «buscador» más importante, porque al visitar una página WEB el internauta tiene la posibilidad de anotar en la memoria del ordenador la direc-

ción URL, por ejemplo la dirección [www.ivinum.com](http://www.ivinum.com).

Los marcadores añadidos durante una sesión de Internet pueden guardarse de forma estructurada después de dicha sesión. Lo mejor es crear estructuras lógicas de directorios (por ejemplo, ordenándolos por sectores). En el sector VINO pueden crearse subcarpetas como Proveedores, Vendedores, Terminología, Bibliografía, etc. Las direcciones también pueden guardarse como enlaces o archivo Alias en el ordenador. Para hacer esto en Netscape, se arrastra el símbolo situado a la izquierda de la dirección [www](http://www) hasta el lugar deseado y se vuelve a soltar la tecla del ratón. En Internet Explorer se emplea

el símbolo de página situado a la izquierda de la dirección.

## www.ven.y.haz.clic

La «World Wide Web» es una multicolor puerta de entrada a Internet, que puede abrirse con un simple clic del ratón. Desde el punto de vista técnico, Internet puede describirse como una red de ordenadores que abarca todo el mundo. Para que sea posible intercambiar datos entre esos ordenadores se necesitan ciertas reglas de comunicación a las que deben atenerse los diferentes sistemas. Un conjunto de estas reglas de comunicación se denomina protocolo; en concreto, el destinado a la transmisión de datos a través de Internet se llama

TCP/IP (siglas de Transmission Control Protocol/ Internet Protocol, «protocolo de control de transmisión /protocolo de Internet»).

## Navegadores

Quienes quieren poner sus datos a disposición de otros usuarios de Internet, necesitan un servidor, que «sirve» al cliente lo que éste «encarga» a través de una URL. El «encargo» se realiza a través de los llamados navegadores (p.ej. Netscape o Explorer), con los que puede accederse a la mayoría de servicios de Internet. Esto es posible gracias a una forma estandarizada de direcciones de Internet, la llamada URL (siglas de Unified Resource Locator, «localizador unificado de recursos»).

## TRADICIÓN Y MODERNIDAD SORPRENDENTES

Como procedentes del gran cuerno de Amaltea, surgen nuevos vinos en trolpel, aún en los lugares más inesperados. Unos con el hábito de los estilos tradicionales, otros con el aire renovador del estilo moderno, incluso los que, producto de la imaginación de los elaboradores, rompen con cualquier modelo que recuerde a su región. Uno de ellos viene de Bullas, de una de las bodegas pioneras en la comarca. Se llama Las Reñas y se ha elaborado con magníficas uvas de Monastrell en un 80%, ayudadas por una meritoria Syrah. Curiosamente se ha implantado en el Levante el apelativo australiano de esta variedad (Shiraz), desde que los Mendoza de Alicante lo emplearan en su etiqueta. Ha gustado el vino que Bodegas Gurpegui ha elaborado en Chile. Es un Reserva 97, beneficiado por el adelanto en unos meses de la vendimia. Se trata de un coupage típicamente bordelés, con Malbec, Merlot, Cabernet y con el contrapunto de Pinot Noir de Borgoña. Aunque mantienen en secreto las proporciones, el Cabernet es muy expresivo, rotundo y bien criado. Gustará su estilo directo en España, y, también su precio. El Priorat es un torbellino de novedades, en este mes destacamos el vino de la Vilella Baixa «Lo Givot 98». Es de admirar la constancia y el buen trabajo de Martí Fabra, elaborador de uno de los moscateles más expresivos del Mediterráneo, el Masía Pairal. Siguiendo la moda de los tintos, saca al mercado su «Masía Carreras '98», un vino de gran potencia y casi 15° alcohólicos. Loable asimismo la iniciativa de Margarita Madrigal (May), Alejandra Schmedes y Gonzalo Rodríguez, tres enólogos de larguísima trayectoria profesional a pesar de su edad. Su proyecto manchego «Más Que Vinos» comienza a andar. Han elaborado tres preciosos vinos tintos con uvas de la región. Destaca el «Ercavio 99 Tempranillo», criado unos meses en barrica nueva. Hay una novedad emocionante. Se trata de la bodega que Jorge Peique, animoso enólogo, ha montado en Valtuille (León) a base de ilusión. Hace vinos muy meritorios con uvas autóctonas y extranjeras. Su hermoso y aromático Mencía dará que hablar. Está elaborado con el fruto de cepas con más de 70 años y a un precio que roza las 600 pesetas. Bello vino el que ha elaborado Enate con Merlot. Su carácter es tan varietal que no han tenido más remedio que llamarle «Merlot-Merlot». Ha hecho la fermentación maloláctica en barricas nuevas de Allier y embotellado después de catorce meses de estancia en madera. Toro está en un excelente momento: sus vinos arrasan en las catas a ciegas y poco a poco salen al mercado con gran expectación. Uno de los nuevos es este «Casa Piedra», que ha sorprendido en la cata. Un vino muy interesante es el blanco que ha elaborado Masía Serra del Emordà: muy bien hecho y con casta, un vino para guardar.



in a otro blanco, es un vino con dad. En él hay reflejo, de Treixadura, de de Loureiro y, natuente, una alta propión de Albariño. Y fin podremos disfru-del poderoso tinto ña Izadi Expresión» el vino riojano elaborado por Mariano García por encargo de onzalo Antón.

### explorando el mercado

- Masía Carreras 1998**  
qt Rojo picota. Fondo licoroso que recuerda a cerezas en aguardiente, y un recuerdo de mermelada; no es más expresivo por el protagonismo del alcohol. En boca es corpulento y rotundo, con el tanino domado. 2000 a 2006.
- Las Reñas 1998**  
qtlu Muy bien vestido, fragante, donde la Monastrell toma protagonismo. Madera bien medida, que aporta aromas de vainilla y tostados. Un poco crudo todavía, deberá pasar un tiempo en botella. 2001 a 2007.
- Barón de Gurpegui Reserva 1997**  
qu Muy expresivo; potentes aromas con dominio de frutillos de bosque, un toque de cuero y algo de regaliz. Taninos nada agresivos, final placentero, muy aromático y se expande por todo el paladar. 2000 a 2007.
- Ercavio 1999 Tempranillo**  
qu Fondo de mora y un toque atractivo de regaliz; tostados procedentes de una barrica discreta y estimulante. Amplio y carnoso, con casta. Final pleno de matices aromáticos que lo hace fácil y placentero. 2000 a 2012.
- Peique 1999**  
qulu Color cardenalicio, fragantes aromas de fresas silvestres, de grosellas y tonos florales, potente y encantador. En boca, muestra su excelente carnosidad, equilibrio de sabores y un final de aromas frutuosos. 2000 a 2030.
- Estancia Piedra 98**  
qulu Color impresionante, amaratado. La fruta (mora y uva tinta muy madura) está bien conjuntada con los tostados de barrica, las notas especiadas y un toque mineral. Sabroso y bien equilibrado, se dejará beber pronto gracias a su tanino bien domado. 2000 a 2005.
- Enate Merlot-Merlot 1998**  
qv Aromas complejos, expresión frutosa, acariciante y fresca de la Merlot enmarcada en madera exótica, dejando el protagonismo a los aromas primarios. Muy equilibrado, de un paso de boca sugerente, tanino granuloso y maduro. Mejorará en meses. 2000 a 2012.
- Lo Givot 1998**  
qvlu Si se deja airear, se apreciarán sus atractivas maderas exóticas, su grácil frutuosidad con la base de frutillos de bosque, y un toque mineral. En boca no es menos, equilibrado y carnoso, con un tanino sutil, maduro y envolvente. 2000 a 2012.
- Namorío 1999**  
qvlu Un poco alto de color, como en los buenos Rías Baixas. Complejo en nariz, sutil y potente, con una bonita expresión de los aromas frutuosos y un toque floral delicioso. Elegante en boca, armonioso, de acidez medida. Un vino para enamorar. 2000 a 2005.
- Viña Izadi Expresión 1998**  
qvlu Aromas de frutillos y una madera bien medida; recuerdo especiado y un toque de torrefactos en segundo plano. Muy elegante en el paso de boca, con sus taninos maduros y expresivos, estructurado y amplio. 2000 a 2012.

CUANDO, HACE DOS AÑOS, VEGA SICILIA Y EL JEFE DE BODEGA Y ENÓLOGO, MARIANO GARCÍA, SE SEPARARON, EN EL MUNDILLO DEL VINO HUBO MUCHAS ESPECULACIONES SOBRE LOS PLANES DE ESTE ENÓLOGO LEGENDARIO. HOY, JUNTO CON SU SOCIO JAVIER ZACCAGNINI, SE OCUPA DEL DESARROLLO DE LA BODEGA AALTO EN LA RIBERA DEL DUERO. VINUM HA HABLADO CON AMBOS SOBRE SUS AMBICIOSAS METAS.

*Vinum: en los últimos 20 años se nos han presentado muchos proyectos que tenían «como claro objetivo elaborar uno de los mejores vinos...» y después se podía escoger: de la región, del país, o del mundo. La experiencia con esos anuncios hace que seamos más bien escépticos. ¿En qué se basa su optimismo?*

Mariano García: Se necesitan las mejores uvas, los mejores enólogos, el mejor equipamiento y mucho tiempo. Y en ninguna de estas cosas se pueden aceptar

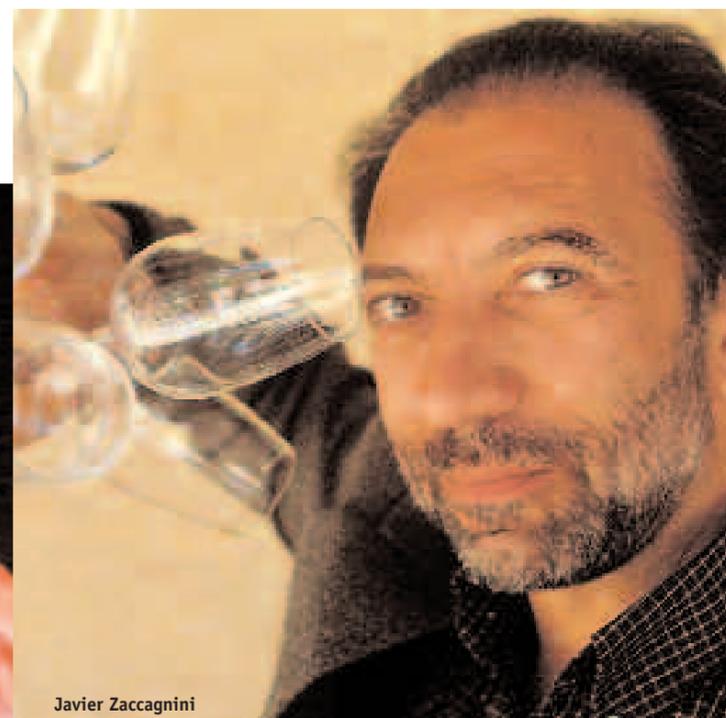
Zaccagnini: Ni siquiera tendrían que ser tan generosos y pacientes. Todavía no hemos vendido ni una botella de vino y ya hemos obtenido unos beneficios de 100 millones de pesetas, porque el proyecto es tan convincente que Osborne se ha hecho cargo de un 30% de las acciones y las ha pagado muy bien. Pero todo empezó porque yo tenía determinadas ideas para una bodega y buscaba socios capitalistas: yo debía aportar las ideas y ellos el dinero. Se demostró que había suficientes personas interesadas, sobre todo después de que Pablo Álva-

la construcción de una bodega y las decisiones sobre la obtención de las uvas y la técnica de vinificación. Nuestra participación en las ganancias consiste en que recibimos un determinado porcentaje de acciones cuando se alcanzan determinados objetivos.

*Si lo que se quiere es un vino de clase internacional, habrá que entrar en más detalles. En España, con las 20 hectáreas que han mencionado no se llega muy lejos. ¿Qué superficie se pretende alcanzar? ¿Qué hay de las adquisiciones de uva ajena? ¿Cuándo se producirá el pri-*



Mariano García



Javier Zaccagnini

## Mariano García, ¿qué necesita un vino

compromisos por motivos de costes. En la Ribera del Duero tenemos unas condiciones ideales para obtener uvas excelentes, como creo que ya se ha demostrado. Este año, Aalto ha plantado las primeras 20 hectáreas en una zona del máximo nivel que ha sido analizada a conciencia y en la que se ha optimizado hasta el último detalle: por hectárea se han distribuido 4.000 plantones libres de virus y obtenidos de plantas matriz determinadas, empleando para las piezas más pequeñas macetas especiales para las raíces, adaptadas al terreno.

Javier Zaccagnini: Mariano ha demostrado de sobra que es uno de los mejores enólogos, y José Carlos García Vega es un segundo de a bordo extraordinario. Quienes nos financian tienen muy claro que harán falta fondos importantes durante muchos años. Este es un proyecto con mucha calma. Nos hemos puesto una fecha: queremos culminarlo en 15 ó 20 años. Para entonces, nuestros propios viñedos tendrán una edad suficiente.

*¿Quiénes son estos inversores tan generosos y pacientes, y cómo se gestó el proyecto?*

rez, el propietario de Vega Sicilia, me hiciera el favor de prescindir de los servicios de Mariano. La gente hacía cola con ofertas descabelladas, pero mi idea le gustó: por eso llevamos el proyecto conjuntamente. Por lo demás, los inversores son unos jóvenes madrileños con éxito, a los que pertenece la empresa de informática Meta 4. Entre ellos también está nuestro presidente Juan Vila, un hombre con una gran alegría de vivir que, después de algunos años de excelente trabajo empresarial, ya puede disfrutar de los frutos de su esfuerzo y no está obligado a ganar dinero inmediatamente con este proyecto de bodega. Para nosotros, estas condiciones de trabajo son muy buenas. La premisa para obtener grandes vinos es paciencia y algo más que el mero interés material.

*Casi es demasiado bello para ser cierto. ¿Qué hacen ustedes en esos 15 años hasta que tengan que presentar los primeros vinos de categoría internacional?*

García: Desde luego, no vamos a estar de brazos cruzados. Existe un programa muy detallado para el desarrollo del proyecto, que abarca la plantación de los viñedos,

*mer vino, y cuántos vinos distintos habrá?*

Mariano García: para la cosecha del 99 alquilamos una bodega para depositar la primera añada. Este año hemos comenzado la construcción de nuestra propia bodega. Nuestro objetivo es tener una superficie de viñedos propios de 70 hectáreas. Como complemento queremos adquirir alrededor de un 50% de uvas de máxima calidad, siempre dentro de la región. En los primeros años las uvas procederán exclusivamente de adquisiciones externas, y por supuesto serán sólo de calidad excelente para nuestro primer vino. Desde luego, produciríamos otros vinos; si no satisfacen nuestras exigencias, se venderán en barrica. Naturalmente, también la bodega estará orientada hacia la máxima calidad. En este momento estamos de alquiler, pero a partir de junio de 2001 comenzaremos la construcción de unas nuevas instalaciones de vinificación con el mejor equipamiento y organización posibles, que comenzará a funcionar para la cosecha de 2002. La zona de entrada de uvas a nivel del suelo sólo estará unida con la bodega subterránea a través de una abertura. Los tanques de fermentación de acero inoxidable se

## español para alcanzar categoría mundial?

han diseñado siguiendo mis instrucciones, estrechándose hacia arriba para romper automáticamente la capa superior de orujo. Ya hemos obtenido resultados excelentes con ello.

Zaccagnini: Nuestro primer vino será del año 1999, y saldrá al mercado a finales de 2001 o principios de 2002. Habrá dos calidades, unas 25.000 botellas de «Aalto» y alrededor de 40.000 de un segundo vino muy bueno. En los años flojos no produciríamos «Aalto». Si una partida no alcanza nuestro nivel mínimo, la venderemos en barrica.

*En 1999 hubo un otoño agitado. Por lo que hemos oído, Aalto tampoco se salvó de las turbulencias de precios y la compra de uva.*

Zaccagnini: Hemos firmado un contrato de 10 años con una cooperativa, que tuvimos que rescindir después de la primera cosecha. Los proveedores de uva no estaban en condiciones de cumplir nuestras estrictas condiciones de selección. Ahora tenemos algunos contratos con productores particulares de uva. Por lo que se refie-

re a los precios, la Ribera del Duero se ha vuelto muy cara en los últimos dos años. El año pasado pagamos nuestras mejores uvas a 450 pesetas el kilo, mucho más que lo habitual, y el mismo precio que ofrece Vega Sicilia por las mejores uvas.



# 20 años *Vinum*

¿Se acuerda de dónde estaba y lo que hacía en los primeros días de noviembre del año 1980? Recuerde: en Alemania, Helmut Schmidt aún llevaba la voz cantante, Ronald Reagan estaba siendo elegido en los EE.UU., en España quedaban apenas tres meses para el 23 F, la mayor zozobra de la joven democracia española... y en el vestíbulo de una estación de provincias, un hombre joven mataba el tiempo leyendo revistas.

Por Rolf Bichsel

Indudablemente había otras publicaciones más a la moda que esa revista amarillo vainilla que sostenía entre las manos, tras rebuscar un poco, y que resultó ser el primer número de una revista de vinos. Indudablemente, ni la ilustración de portada, de inspiración antigua, ni el concepto de la Casa (Hospices de Beaune: Museo, hospital y viñedos; La alta escuela de cata de vinos; El Pinot noir en riguroso examen) eran apropiados para suscitar gran interés por la revista. Y sin embargo, su título emanaba una cierta fascinación. Algo así como lo que se siente cuando se conoce casualmente a alguien, sabiendo que quizá no sea aún el momento de profundizar en esa relación, pero que la química seguro que funcionaría... Lo confieso: entonces no hojeé el primer *Vinum*. Al menos, no inmediatamente. Aunque el tema me hubiera interesado vivamente, ese producto de la prensa me resultaba, a mí y a mis veintitrés años, demasiado académico. Si alguien me hubiera dicho que en un futuro no muy lejano esa cosa me atraparía entre sus garras, más aún, determinaría mi vida, lo habría tachado de demente.

Llegó bastante estrecho de hombros, ese primer número de *Vinum*. Sólo unas 50 páginas de grosor, maquetado con sencillez, pero prometiendo grandes cosas. Para empezar, que el lector «amante del vino» se convertiría en «conocedor del vino». Pretendía ser «objetivo y de actualidad», un consejero neutral para la elección y la compra del vino, pero también quería «sugerir expediciones de descubrimiento propias, una propia cultura del vino, una bodega propia». Muchos propósitos para una publicación de pequeña editorial independiente... ¿Qué tal le iría?

«Bien, ha ido bien», pudo comprobar aliviado Rolf Kriesi, editor de esta «revista para los amigos del vino», dos años y veinte números después.

La publicación contaba con diez mil suscriptores en otoño de 1982, es decir, dos años después de su lanzamiento. En abril de 1985 habrían de ser casi doce mil. El número 50, de otoño de 1985, salió con una tirada de 40.000 ejemplares, y el que marcaba los diez años de existencia llegó a los 45.000 ejemplares; hoy se imprimen regularmente alrededor de 60.000 «*Vinum*» en cuatro ediciones. Desde 1985, la edición alemana y la suiza se configuran por separado. En 1992, el editor de *Vinum* Rolf Kriesi lanzó la edición francesa, y desde hace tres años *Vinum* también se publica en español.

Aunque *Vinum* se haya transformado en su aspecto exterior (el primer «lifting» se produjo precisamente para su décimo cumpleaños, el último data de hace un par de meses), en cuanto a su contenido *Vinum* se ha mantenido sorprendentemente fiel a sí misma a lo largo de veinte años.

Por una parte, está la actitud crítica que rápidamente nos granjeó la fama de ser una publicación «de izquierdas». «Nuestra meta es la conservación de la multiplicidad», escribía Rolf Kriesi en el número 4/1985, «en los tiempos que corren, del dinero fácil y el pensamiento centrado en los beneficios, el vino está expuesto a peligros cada vez mayores. Tiene el camino trazado para convertirse en bebida de masas. Nosotros luchamos contra ello, apoyando y fomentando los vinos originales, honestos y perfilados, tanto de los vinicultores grandes como de los pequeños. Es imperioso darse prisa, porque si no, el vino del año 2000 ya sólo será una bebida alcohólica de marca que se manipulará y comercializará como los refrescos». También el credo que declaraba el editorial del número 50 resultaba bastante batallador, y halló su confirmación en el número 100 (10/1990, pá-

# V I N U M



## una mirada retrospectiva

gina 35). Si el vino, en el año 2000, no ha degenerado en bebida alcohólica de masas, hay que agradecerse un poco al pequeño equipo de los padres fundadores de *Vinum*.

Las comprometidas palabras de Rolf Kriesi no han sido palabras huera de editorial, como ha demostrado *Vinum* en numerosos artículos ya desde los primeros números. Por ejemplo, cuando nuestra revista «Rompe una lanza por el comercio del vino» (editorial 3/1982), pero en un artículo del mismo número advierte de los trucos publicitarios en el comercio del vino, aconsejando: «No caigan en las trampas del vino.»

O cuando el entonces redactor jefe Andreas Keller se desataba en impropiedades contra la fallida política cuantitativa de los vinicultores suizos (editorial 12/1982) y pedía una «reconsideración con respecto a los criterios de calidad suizos», y Rolf Kriesi insistía sobre ello en el número siguiente, pidiendo a los vinicultores suizos una política de precios más adecuada a los consumidores, aconsejándoles: «Bájense del burro». Ya Andreas Keller había declarado en uno de los primeros números (1/2 1982): «*Vinum* no pretende ser una verdadera revista de los consumidores, *Vinum* ya lo es.»

La postura crítica de *Vinum* no sólo le reportó amigos. Se hablaba de que «Wallis amenaza de muerte» en el número 10/1986, en el que se seguía comentando la producción excesiva de vinos suizos, pero en especial de los de Wallis. Y un comerciante de vinos encolerizado se quejaba de que «cuantos más conocimientos se transmiten acerca del vino, más tenía él que bregar, como efecto secundario,

con los listillos». (*Vinum* 10/88).

*Vinum* no solo les parecía demasiado «de izquierdas» a sus críticos, sino también algunas veces incluso bastante osada. En las damas desnudas de la portada del especial Champagne (708/1986), realizada por un artista, como la mayoría de las portadas, un lector especialmente indignado ya no sólo veía «pornografía, sino Sodoma y Gomorra.»

Otra portada que también suscitó protestas: El número de marzo de 1987 mostraba «una mano ruda sujetando una delicada copa de vino blanco». Las uñas, desde luego, no estaban escrupulosamente limpias. «Pero nadie lo espera de la mano de un viticultor», escribiría Rolf Kriesi en un editorial. ¡Y un cuerno! Las uñas sucias provocaron «reacciones de indignación». Ante esto, nuestro editor de *Vinum* reflexionó y se inspiró para un nuevo y ardiente credo en favor de la autenticidad, en el que escribía, entre otras cosas: «A algunos bebedores de vino quizá les conviniera pasar unos días conociendo el trabajo en el viñedo. Quizá entonces beberían el vino con más respeto y lo juzgarían con menos soberbia. (...) La tierra es algo valioso que deberíamos cuidar. Sin compenetración con la tierra no hay vino. Y sin manos que trabajen, tampoco. De no ser así, podríamos ahorrarnos todos los esfuerzos y preocupaciones que conlleva la viticultura, evitarnos todos los riesgos de heladas y granizo, y en el futuro producir vino sintético en fábricas, clínicamente aséptico y estéril, ofrecido por modelos publicitarios de manos manicuradas, cuyas uñas estén siempre escrupulosamente cepilladas y perfectamente pintadas».

Una de las portadas de la primera época que chocó a muchos lectores. Se debía a expresiones como "Venushuckel" ("Monte de Venus"), "Sauschwänzel" ("Cola de cerdo"), "Nonnenstück" ("Cosa de monjas"), que aparecían en la portada de *Vinum* en marzo de 1986, que corresponden a nombres de viñedos alemanes en los que se inspiró el artista para su creación.



### De revista nacional a publicación internacional

Vinum siempre quiso ser más que una revista de asociación nacional para el fomento de la creación autóctona. Lanzada como «revista para los amigos del vino», la coetilla de «internacional» no apareció en el título hasta 1986, y Vinum no se convirtió en «la revista internacional del vino» hasta el año 1991, tras un intermezzo como «Vinum-el mundo del vino». No obstante, su comportamiento fue internacional desde el primer número. Ya en el 3/1981 incluía el «vino made in USA». Los números siguientes viajaron por Australia, la Toscana, La Rioja, Jerez, el Beaujolais, Châteauneuf du Pape, con un memorable reportaje sobre Château Rayas y su fallecido propietario y creador Monsieur Reynaud. Un detalle divertido: en los años de la fundación de Vinum, todos los franceses se llamaban Monsieur, a veces abreviado como M., lo que hacía pensar en un nombre de pila como Marcel o Martín. El fiel lector de Vinum no averiguaría hasta años después que el nombre del legendario Reynaud era Jacques: en septiembre de 1995, el redactor de Vinum Thomas Vaterlaus volvió a retratar al excéntrico vinicultor.

Los autores de Vinum a veces viajaron muy lejos y a lugares peligrosos para ofrecer la actualidad en reportajes de primera mano. Sobre la pista del falso Chablis, Rolf Kriesi llegó hasta Alaska en 1983 (5/83), y en los números 5 y 9/1989, Inge Lippman buscaba en el Líbano a los supervivientes de la cultura vinícola y halló «Vinos superiores a pesar de las bombas y las granadas». En su artículo de enigmático título «Mezze Kibbeh, Cabernet», Thomas Vaterlaus le escribió un emocionante epílogo (5/1999) «diez años después de la guerra civil».

Los padres fundadores de Zurich naturalmente también se interesaron por el «gran cantón», como los suizos llaman a su país vecino. Ya en el número 1/1982 había información sobre vinos alemanes. «Los vinos alemanes nunca habían sido tan buenos ni tan limpios», aseguraba el autor, Rudolf Germann, a sus lectores, y finalizaba su artículo con las siguientes palabras: «Es un error creer que el vino alemán ha de ser dulce. (...) La mayor parte de la producción se dedica a los vinos de calidad, elaborados cada vez más secos o con un azúcar residual apenas perceptible». A partir de 1983, los lectores alemanes obtuvieron su propia edición. Lo que no impidió a Martin Kilchmann anunciar un artículo sobre el país vinícola Baden en el número 4/1988 de la edición suiza con las siguientes palabras: «Vinum ciertamente fue fundada en Suiza y allí creció. Pero desde 1983 aparece también una edición alemana. Ésta se publica mes tras mes con el apoyo efectivo de nuestro redactor de Alemania en Munich. Se diferencia de la edición suiza en que dedica mucho más espacio al vino alemán».

### Vinum ha rescrito la historia del vino

Durante mucho tiempo, Francia fue el más importante suministrador de material para los reportajes sobre el vino. Burdeos siempre ocupó una posición especial para Vinum. El número 3/1981 estaba dedicado al oro dulce de Sauternes, el 5/1892 a la ciudad vinícola de Saint-Emilion, y tampoco se relegó a Burdeos en los años siguientes: la familia Rothschild ocupaba el centro del número 10/1993, en el 11/1984 se honraban los Crus Bourgeois del Médoc en un amplio informe, y en el 3/1985 le tocaba el turno a los «Graves, el origen de Burdeos»: apenas hubo una revista en la que no se presentara en alguna parte algún vino de Burdeos. Pero también le tocó el turno a regiones menos conocidas: por ejemplo, el Jura francés (10/1981) o el Loira (10/1982). En el número 9/1982, los dos fundadores de Vinum Roland Bärtsch y Rolf Kriesi visitaron el Alto Ródano. El primero como fotógrafo de talento, el segundo como ingenioso historiador que inmediatamente rescribió un capítulo especial de la historia del vino. Aseguraba Kriesi pícaramente que el caballero Gaspard de Sterimberg, que según la leyenda acabó su vida como ermitaño en una árida roca sobre el Ródano, donde cultivó las primeras cepas Hermitage, no era otro que un tal Kaspar de Sternenberg -un municipio en el Oberland de Zurich-, declarado desaparecido en 1215...

En el mismo reportaje tomaban la palabra algunas figuras legendarias más. Por ejemplo, Etienne Guigal, el «inventor de los legendarios Crus Guigal de Côte-Rôtie». También se retrata a un tal M. Chapoutier (no, esta vez no es Monsieur, sino Max, padre del actual Ms: Michel Chapoutier, cuyos vinos también presentamos en el presente número).

La relación que Vinum ha mantenido con la Borgoña ha sido bastante conflictiva. Ya lo hemos mencionado: el primero de todos los números estaba dedicado al Hospices de Beaune en Borgoña. En el número 12/1982, Vinum investigó a fondo algunas casas vinícolas de la Borgoña y mostró «lo que hay detrás de la fachada». Se hablaba de «Casas de renombre y compañías fantasma», y de la tendencia al vino de corta vida. Por lo demás, los borgoñeses tuvieron que soportar algunas críticas más del autor Rudolf Germann. «Los borgoñeses no son gente de trato fácil», escribió. «Con ellos hay que tener paciencia. Hay que adaptarse a ellos. Si que saben celebrar fiestas, pero prefieren hacerlo entre ellos».

«El Borgoña ha muerto, larga vida al Borgoña», declaró, en cambio, dos años después Andreas Keller con alegría (número 4/1984), aprestándose a corregir los cinco errores más importantes en el trato con el Borgoña. Presentaba además una paleta de vinicultores que, según el autor, hacían «verdadero Borgoña» y no vinos engañosos, y declaraba al final lo que distinguía a los unos de los otros: el verdadero Borgoña ha de relucir en rojo rubí, tener aromas elegantes, fluir co-



mo la seda y poseer una finura sutil.

En otras varias degustaciones y pequeños reportajes se rindió homenaje al «verdadero Borgoña». Pero su auténtico turno no le llegó a esta región hasta el número 4/1989. «¿Se hará la luz en Borgoña?», se preguntaba el autor Thomas Schnetzer poniendo el dedo en la llaga de los borgoñeses, cuando en una cata de Pinot noir de ámbito mundial los tres primeros puestos fueron ocupados por un vino californiano, uno del sur del Tirol y uno suizo, y no por vinos de la Côte d'Or. «¿Qué huele a podrido en el Pinot de Borgoña?», quería saber, por ejem-

## En estos veinte números nuestra revista en español se ha consolidado, ganando prestigio y respeto, en concurrencia con otras revistas enológicas de mayor tradición.

plo, o bien: «¿Aún valen lo que cuestan?». Aunque yo entonces sólo llevaba algunas semanas formando parte del equipo de Vinum, aún me acuerdo muy bien de las furiosas reacciones a este artículo, e intenté templar los ánimos en agosto de 1991 con un breve informe anunciado bajo el titular «La Borgoña, viento en popa». Mejor aún les fue en noviembre de 1995. Entonces el Borgoña volvía a estar de moda, al menos así rezaba el titular de portada. El dossier sobre el tema ocupaba nada menos que 32 páginas y rehabilitaba definitivamente a esta región, esperamos que también a ojos de nuestros lectores.

### Italia bajo la fiebre del Cabernet

El buen periodismo necesita de buenos acontecimientos. Los redactores de Vinum de la primera época, a mediados de los años ochenta, los encontraron en abundancia en Italia. Y los autores no escatimaron en artículos prácticamente

visionarios sobre los vinos de Italia.

En el número 9/1981, bajo el título «Un vino impone la moda», Erich Grasdorf predecía una evolución que más tarde habría de superar las más audaces expectativas. Este reportaje estaba dedicado al Brunello di Montalcino, el «novato entre los vinos caros de este mundo». Aún en el número 1/1987 se consideraba el Brunello el «vino más prestigioso de Italia». Pero empezaban a aparecer algunos comentarios críticos. «La extensión de los viñedos sigue aumentando. Pronto habrá mil hectáreas cultivadas de vid, aunque hace pocos años aún se consi-

deraba el límite superior 800 hectáreas. Que tanto el Brunello como el de Nardi reciban la banderola DOCG no refuerza precisamente la confianza en esta máxima forma del control de calidad italiana», escribía el autor Jens Priewe.

En el número 11/1992 se cataron los Brunello del año 1987. «Los Brunello costosos; los Borgoña adecuados», presentaba la guía Vinum, y Andreas März escribía: «¿Cómo nos hemos equivocado con estos vinos del 87! ¿Cuántos de ellos han llegado a alcanzar un éxito inesperado! Seguro que nunca serán bravucones, pero allí donde se trabaja con el objetivo de la calidad superior desde el viñedo, han surgido vinos de gran elegancia y finura».

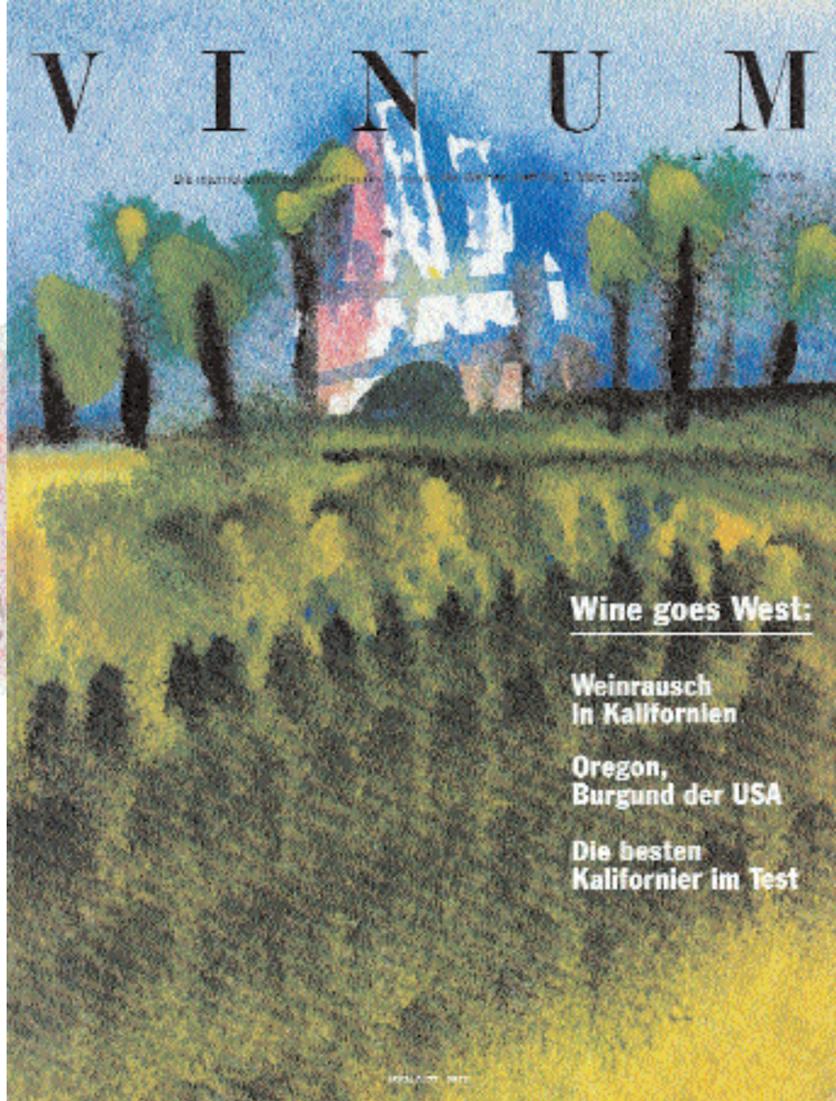
«¿Hasta qué punto es noble el Nobile?», preguntaba Erich Grasdorf en el número 6/1982, en un artículo crítico en el que también separaba el grano de la paja: a un lado los «Nobile que merecen su nombre», y al otro los «Nobile que no merecen llamarse Nobile». En el número de septiembre de 1991 se exami-



También la suciedad bajo las uñas de los dedos de un vinicultor (número de marzo de 1987) molestó a muchos lectores y lectoras. En el editorial de número siguiente, el editor de "Vinum" Rolf Kriesi se mostraba reflexivo: "Sin compenetración con la tierra no hay vino, y sin manos que trabajen, tampoco", fue su réplica.



Los vinos del Nuevo Mundo hoy están en boca de todos. Ya en los primeros números se había dedicado algún artículo al Nuevo Mundo. «El vino se va al oeste», rezaba el título del número de marzo de 1990.



naron con lupa los Nobile de 1987. «El Nobile vuelve a ser Nobile», pudo titular Vinum con alegría.

En general, Italia fue adquiriendo una posición creciente dentro de Vinum, como país vinícola y como objeto de reportajes cada vez más amplios. Desde el sur del Tirol hasta el sur de Italia fueron pasando prácticamente todas las regiones a intervalos regulares. Demasiados artículos merecerían releerse, como para poder reflejarlos todos aquí. Pero no debe quedar sin mención el dossier extraordinariamente completo de Martín Kilchmann, titulado «Grandes vinos de pequeñas barricas: Italia en plena fiebre de la barrica» (11/1985) o bien «Desde Sassicaia hasta Gaja, la moda italiana del Cabernet» (5/1985) del mismo autor, pues son temas que aún hoy siguen poseyendo un valor actual y, precisamente por ello, se releen con especial deleite.

#### Llegan los españoles

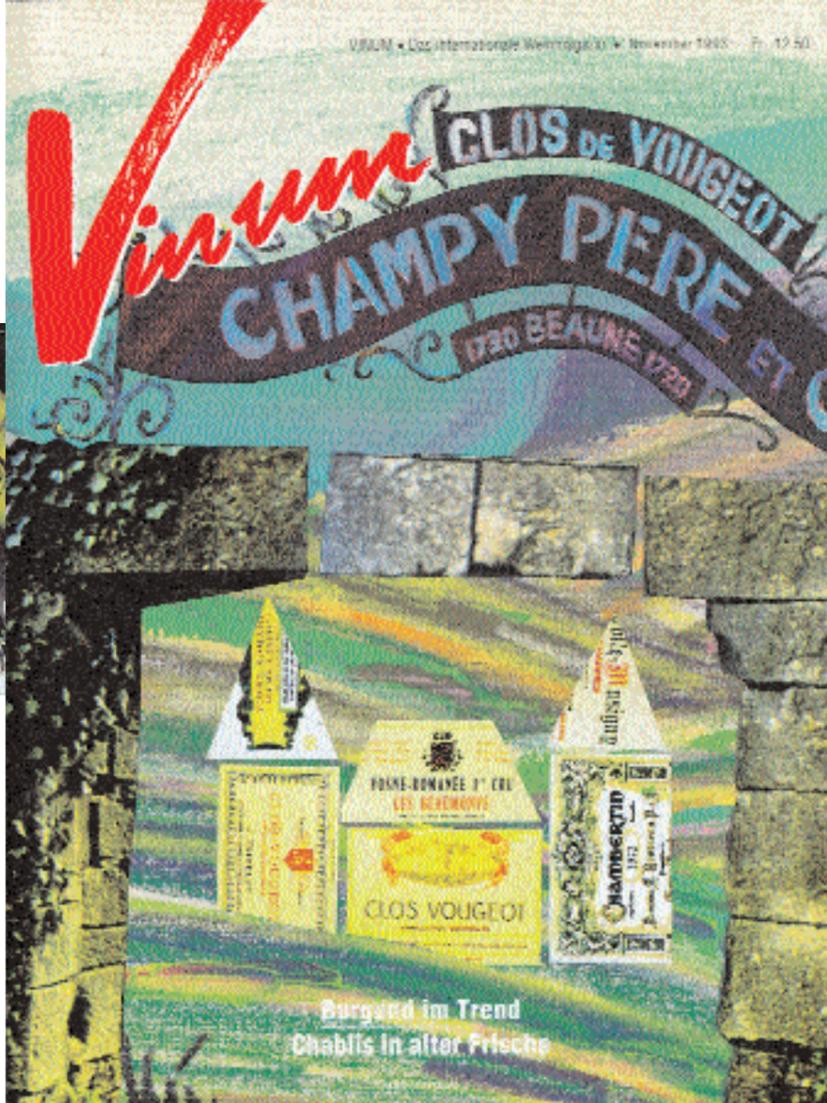
Los dossieres en los que hoy centramos nuestra especial atención fueron ya muy pronto el núcleo de nuestra revista. «Llegan los españoles» se llamaba uno de ellos, uno de los primeros artículos amplios sobre el tema de los vinos españoles, publicado en el número 10/1984. Las fotos eran de Heinz Hebeisen, que un año antes había entrado en funciones en Vinum con un artículo sobre «Lo mejor de La Rioja» y que, hasta hoy, aún no se ha declarado en huelga cuando se trata de iluminar correctamente la belleza de España o la calidad de sus vinos. Este paso trascendente hacia la internacionalidad fue fruto de varias circunstancias. Por un lado, el que Carlos Delgado, director por entonces de la revista «Vino y Gastronomía», rompiera sus relaciones con el editor, quedando en disponibilidad para otras aventuras; por otro, Heinz Hebeisen llevaba tiempo acariciando la idea de un Vinum para los lectores de habla hispana, que represen-

tan nada menos que un colectivo potencial de casi 400 millones de personas en los cuatro continentes; por último, nuestros contactos con la realidad española nos había convencido de lo idóneo de la idea. Y así nace, en Junio de 1997, el primer número español de Vinum, bajo la dirección de Carlos Delgado, la participación inestimable de Bartolomé Sánchez como responsable de catas, el resto del equipo de la revista «MiVino», la de mayor tirada en España, con más de 40.000 ejemplares mensuales. Y con Heinz Hebeisen no sólo como responsable de la parte gráfica y la coordinación internacional, sino como Gerente en representación de la casa madre suiza.

En los 20 números publicados se han tratado temas de gran impacto como el dedicado a las D.O. en alza, históricas zonas vitivinícolas en proceso acelerado de revitalización, y que hoy, tres años después, son una realidad pujante. El título no podía ser más expresivo: «Granel o Gloria» (2/97). Otra importante contribución fue el dossier titulado «Asombra Jerez» (4/98), una llamada de atención sobre el peligroso deslizamiento hacia la mediocridad de esta zona vitivinícola española de prestigio internacional. Para realizar el reportaje recorrimos tierras extremeñas y gaditanas Kriesi y yo, junto a Hebeisen, Bartolomé Sánchez y Carlos Delgado, que oficiaba como jefe de expedición. Fue un viaje inolvidable, un asombro que plasmé con estas palabras: «¿cómo es posible que en un mundo que se despedaza por los grandes vinos como jamás se ha visto en la historia del vino, ignore productos tan exquisitos y únicos como los viejos vinos de jerez?». Poco después, Vinum España volvía a la carga con otro trabajo de gran repercusión: «Tiempo de taninos» (8/98), una llamada de atención y apoyo a los nuevos tintos de Rioja, donde lo viejo ofrece una dura resistencia al cambio amparándose en la coartada de la «tipicidad». Carlos Delgado, no dudaba en calificar a los bodegueros de la nueva vanguardia vitivinícola de «plaga que destruye la



En 1990, la Borgoña sufrió una dolorosa caída de los precios. Los imprevisibles vinos de esta región cayeron en desgracia también entre los medios de comunicación. Pero ya en otoño de 1993, Vinum informaba sobre el renacimiento del mito de la Borgoña.



mediocridad, tan 'típicamente' riojana, de una zona gloriosa. Un grito tras el silencio». Toro, La Mancha, Extremadura, la emergente realidad de una Catalunya sorprendente, han sido algunos de los temas tratados en la edición española de Vinum, y que han tenido reflejo en el resto de las ediciones. En estos 20 números, nuestra revista en español se ha consolidado, ganando prestigio y respeto en concurrencia con otras revistas enológicas de mayor tradición, hasta alcanzar un liderazgo que se traduce en ventas, difusión y publicidad.

#### El dossier como identidad

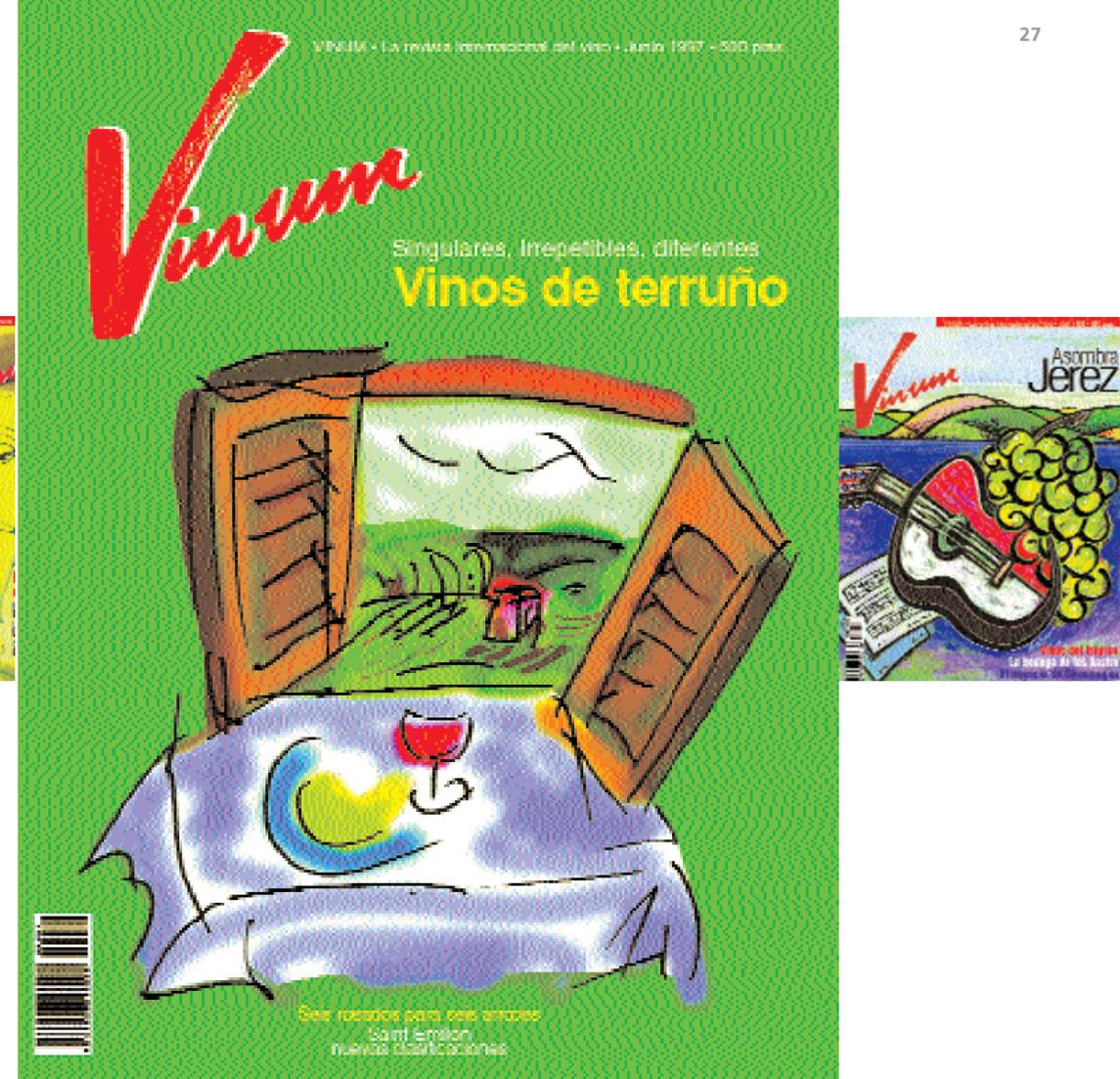
Junto a los artículos sobre países y regiones propiamente dichos, tal y como se encuentran también hoy en prácticamente todos los números, sin duda son dignos de mención, además, los dossiers de inspiración culinaria. «Vino y queso» (6/1988), «Vino y pescado» (6/1989) o bien «Vino y aves» (10/95) son algunos ejemplos. Mencionemos además el número dedicado a la cata (5/1992) como uno de los dossiers que no sólo halló un enorme eco entre nuestros lectores, sino que también divirtió mucho a los que participaron en su elaboración. El dossier que ha hallado mayor consideración en los últimos tiempos está dedicado al «Terruño, el último secreto del vino». Está en el número 5/1997...

Este breve resumen de 20 años de Vinum (centrado especialmente en los «tiempos pioneros de nuestra revista») necesariamente ha de ser incompleto. Merecerían reconocimiento aquí muchos más temas, escritos a menudo por personas que hoy ya no pertenecen a nuestra revista, pero que ahora aplican en otro lugar lo que aprendieron con Vinum. Un cúmulo de conocimientos relacionados con el vino están reunidos en sus 200 números, crítica y alabanza, didáctica y entretenimiento, ciencia y filosofía, pero siempre -y esto me llama la atención aho-

ra que releo este texto- son sorprendentemente autónomos. No, no tengan miedo, con esto no quiero decir en última instancia que seamos mejores que todos los demás, muy al contrario, hay demasiadas cosas que mejorar. Sólo un poquito de otra manera, un poquito a la manera Vinum. Y espero que siga así los próximos veinte años.



La aparición, en Junio de 1997, de la edición española de Vinum supuso un impulso definitivo a la implantación internacional de la revista. No pudo haber mejor carta de presentación que el amplio y alabado dossier sobre el terruño.



# Los *Vinicultores*

Para un gran vino, 20 años no es nada, pero para una revista de vinos sí lo es. Desde 1980, en los exactamente 200 números publicados hasta la fecha, Vinum ha presentado docenas de regiones vinícolas, miles de vinicultores y docenas de miles de vinos, siempre con el lema de fomentar la calidad y profundizar los conocimientos. Pero sobre todo queríamos que nuestros lectores (y lectoras) experimentaran la poesía, la sensualidad, la experiencia única que proporciona ese elixir que es el vino. ¿Lo hemos conseguido? Hicimos esa pregunta a numerosos personajes del mundo del vino en todos los países. Aquí presentamos una selección de las respuestas.

20 años, cómo pasa el tiempo. He tenido gratas experiencias con Vinum desde sus primeros pasos, desde una cata, seguida de cena, en el Continente: pedagogía y diversión. Y el agradable trato con Carlos Delgado, gran luchador por la causa del vino.

José Antonio Madrazo, C.V.N.E. Haro, (España)

Atractiva y moderna: para mí, Vinum es la revista de vinos que penetra con más profundidad en las distintas regiones vinícolas y acerca a los lectores con rigor y humanidad los rasgos de carácter de vinicultores y bodegas. Los reportajes de Vinum describen al mismo tiempo zonas de cultivo y métodos de vinificación, constituyen guías de viaje y crónicas de costumbres que nos introducen en la cultura del vino unida a la realidad de los seres humanos.

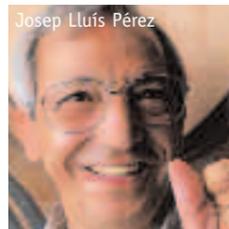
Mariano García Fernández, Bodegas Mauro S.A., Tudela de Duero (España)



Mi Tinto Pesquera nació el mismo año que Vinum. La primera vez que Vinum escribió sobre mi vino me alegró y me sorprendió la profesionalidad con que trabaja vuestro equipo de cata, así como la resonancia que vuestra valoración tiene en el mercado. La primera vez que hablé con Rolf Bichsel (redactor jefe de Vinum International) me llamaron la atención sus grandes conocimientos sobre los vinos españoles, que había adquirido a través de numerosas degustaciones y viajes. Al leer la revista se nota que esos conocimientos también se extienden a las demás zonas de producción. Esa es la garantía del éxito de Vinum.

Alejandro Fernández, Pesquera del Duero (España)

Josep Lluís Pérez



Al igual que otras revistas especializadas, Vinum tampoco ha conseguido hasta ahora satisfacerme plenamente. Los temas de viticultura y enología no se tratan desde el punto de vista científico que me gustaría... A pesar de todo, no cabe acusar a Vinum de tratar el vino con ligereza. Seguramente, por ese motivo me he hecho adicto a Vinum. Se percibe la profesionalidad de los que escriben. Vinum es una revista con un cierto rigor informativo. Y eso es bueno.

Josep Lluís Pérez, Mas Martinet Viticultors S.L., Gratallops (España)

## escriben a *Vinum*

Vinum siempre realiza su tarea con paciencia, minuciosidad y también rigor, que posiblemente sean las virtudes que marcan la mentalidad suiza. Desde hace tres años tenemos el privilegio de poder leer la revista en español. El elevado nivel profesional de Vinum y el entusiasmo de Carlos Delgado y sus colaboradores se complementan de forma óptima.

Cristina Forner, Bodegas Marqués de Cáceres, Cenicero (España)



Una presentación cuidada con amplia experiencia, que despierta confianza: así es Vinum. Desde el comienzo de la edición española, su prestigio en España ha aumentando enormemente, y es que al fin y al cabo dispone aquí de un excelente equipo.

Manuel Fariña, Bodegas Fariña, Toro (España)

Si hay una revista para y sobre el vino, esa es Vinum. Durante su larga trayectoria ha contribuido con seriedad y rigor a la difusión de los conocimientos enológicos entre aficionados y profesionales. En Bodegas Julián Chivite queremos felicitar a todo el equipo que ha ayudado al éxito de la revista.

Julián Chivite, Bodegas Julián Chivite S.L., Cintruénigo (España)

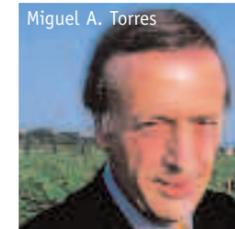
Conozco la revista VINUM desde hace años, cuando decidió apostar por España y su potencial como país vitivinícola. Vinum ha recogido desde entonces la espectacular eclosión de nuestros vinos de calidad. Probablemente, ese despegue tiene también relación con la presencia de la visión inteligente de Vinum, una de las mejores revistas que hoy existen en el mundo.

Carlos Falcó, Marqués de Griñón, Dominio de Valdepusa, Malpica de Tajo, Toledo (España)

Hoy en día hay marcas de vino que ya han desaparecido cuando sus vinos estrella alcanzan el punto óptimo de disfrute. Sin embargo, los grandes clásicos logran año tras año entusiasmar de nuevo a sus amantes. Así ocurre también con la revista Vinum, que ha sido un acompañante fiel en nuestro ambicioso camino. No sólo es un escaparate de buen gusto, sino también una fuente de informaciones detalladas. Como nosotros, también Vinum ha luchado por abrir al vino un nuevo nivel de calidad. Ojalá podamos recorrer ese camino muchos años más.

Miguel A. Torres, Vilafranca del Penedés (España)

Miguel A. Torres



Mauricio González-Gordon



A los veinte años una solera ya es perfecta, ha alcanzado su cenit. Así, la revista VINUM. Desde el punto de vista de un enamorado del vino, VINUM es la revista perfecta que me hace disfrutar desde la primera a la última página, al igual que de la botella de vino bueno no sobra nunca media copa. Cuánto envidio a Carlos, vuestro director, su maestría y la capacidad y la manera que tiene de expresar lo que siente al probar un vino.

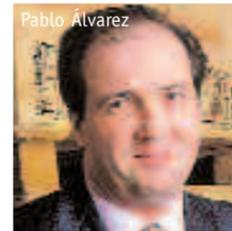
Mauricio González-Gordon, González Byass, Jerez (España)

En primer lugar quiero hacerles llegar mi felicitación por el 20 Aniversario, pocas revistas han conseguido mantenerse «vivas» durante tan dilatado periodo, lo que indica su validez y enfoque realista sobre la tendencia y gustos de los mercados.

Igualmente quiero felicitar al equipo humano, factor fundamental en cualquier empresa, por su profesionalidad y neutralidad demostrada en todas las informaciones y comentarios que nos hacen llegar pormenorizadamente. Espero y deseo poder contar muchos años más con la revista Vinum, ya que se ha hecho un vehículo imprescindible, para un mejor encuentro del mundo del vino.

Francisco Fontán Montesinos, Sánchez Romate Hnos. S.A. Jerez (España)

Creo que la Revista Vinum ha venido a llenar un hueco importante a nivel europeo de las revistas especializadas en vinos. Es de destacar la calidad y la seriedad en los temas que aborda y en las catas que realiza de todos los vinos del mundo, además de la calidad de su presentación. Quiero felicitar a sus directores por la gran labor realizada durante todos estos años y animarles a continuar por ese camino, en este cada vez más difícil mundo del vino.



Pablo Álvarez

Pablo Álvarez Mezquiriz, Vega Sicilia, Valbuena de Duero, (España)

Las revistas del vino necesitan tanto al bodeguero, como el bodeguero a las revistas sobre el vino. Y para mí, VINUM, es quizás la publicación sobre vinos más sexy, por su honradez, por su valentía y por la calidad de sus redactores. Por muchos años. Felicidades.

Carlos Esteva, Can Rafols dels Caus, Avinyonet del Penedés, (España)

Álvaro Palacios

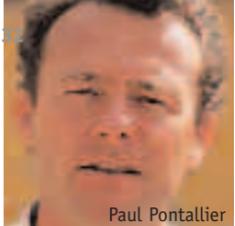


Vinum, divulga y promueve el mundo del vino, apoyando a la nueva dimensión de culto. También y de gran importancia para mi forma de ver, Vinum ofrece tanto a clásicos productores como a los nuevos un contacto con el ambiente vinícola internacional, acercándonos a los climas, suelos, variedades, y dinámica de trabajo de productores de todo el mundo. Medios como Vinum enriquecen al sector y cautivan al consumidor.

Álvaro Palacios, Álvaro Palacios S.L., Gratallops (España)

Mis felicitaciones más sinceras por esos 20 años, y mi enhorabuena para Carlos Delgado por haber conseguido que Vinum se publicase en castellano. Es de agradecer la labor de divulgación que del mundo del vino estáis haciendo, no sólo con vuestras noticias, catas, etc., sino también con esos estupendos artículos sobre el vino y su cultura, de todo el mundo, descubriéndonos cada vez más cosas, incluso a los profesionales

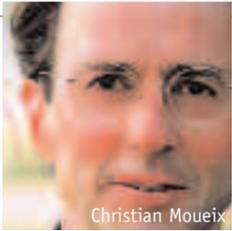
Jesús Martínez Bujanda, Bodegas Martínez Bujanda S.A., Oyón (España)



Paul Pontallier

Vinum es una revista que hace justicia a su nombre. Desde hace 20 años escribe sobre el vino de forma precisa, cuidadosa, sin florituras. El mundo del vino se refleja exactamente en la sencillez y claridad con la que los redactores desempeñan su trabajo. Sólo me cabe desear que Vinum siga siendo durante muchos años más esa revista que nos permite compartir las alegrías del vino.

Paul Pontallier, Château Margaux (Francia)



Christian Moueix

Como suscriptor desde hace muchos años y lector atento desde la primera edición francesa, quiero felicitar a Vinum por su nueva presentación -que está muy lograda- y también por la variedad de los artículos. He disfrutado especialmente con los excelentes textos sobre la cuestión del terroir. ¡Bravo por la redacción, con una mención especial al equipo de Burdeos!

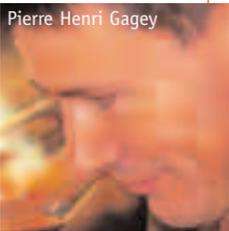
Christian Moueix, Ets JP Moueix, Libourne, Burdeos (Francia)

Hace años que admiro la competencia de los creadores de Vinum. La presencia de nuestros vinos en vuestra publicación supone una oportunidad para nosotros los bodegueros.

Jean Sanders, Château Haut-Bailly, Burdeos (Francia)

Veinte años: ¡qué edad tan maravillosa! Muchas felicidades. Vinum es distinta a todas las demás revistas enológicas. Bien hecha e impresionantemente ilustrada. Se percibe la seriedad y la objetividad, pero también el humor y la alegría.

Georges Dubœuf, Romanèche-Thorins en Beaujolais (Francia)



Pierre Henri Gagey

En los últimos 20 años, Vinum se ha establecido como una de las pocas revistas de vino imprescindibles. Un estilo claro y unas catas profesionales e independientes: estas cualidades nos impresionan a los productores. Con cada número aprendo algo nuevo.

Pierre Henri Gagey, Maison Louis Jadot, Beaune (Francia)

Vinum es la revista para los amantes de los buenos vinos, para los entusiastas, los locos por el vino, los sensibles, los impulsivos, los soñadores... en resumen, para todos a quienes conmueve este néctar de dioses. Veinte años ya... Si aún existen los viticultores por afición, los artesanos del vino, se debe probablemente a una revista como Vinum.

Hubert de Boüard deLaforest, Château Angéhus, Saint-Emilion (Francia)



Jean Guillaume Prats

La evolución de la revista Vinum sigue la cambiante percepción de los consumidores de vino. Hoy, un lector quiere estar informado, asesorado, quizás incluso quiere que se elija por él. Vinum ofrece todo eso, pero al mismo tiempo también hace soñar. Guardo muy buen recuerdo del reportaje de Rolf Bichsel sobre Jerez. En pleno invierno del Médoc, su lectura me transportó al sol de Andalucía, a la magia del Guadalquivir.

Jean Guillaume Prats, Cos d'Estournel, Saint-Estèphe (Francia)



Pascal Delbeck

Vinum representa la auténtica cultura del vino, en la que el vino no se separa de su tierra, de su cultura, de su historia ni de la gastronomía. La publicación se aparta de extravagancias, obviedades y baladronadas. A esta objetividad le debe Vinum su vitalidad. Con ello ayudáis a mantener la cultura de la mesa de nuestro viejo continente.

Pascal Delbeck, Château Belair, Saint-Emilion (Francia)

En los últimos 20 años, la cultura del vino ha experimentado cambios enormes. A los países productores tradicionales se han unido cada vez más regiones del nuevo mundo. Todas esas tendencias han sido y son comentadas en Vinum. Reportajes notables, catas competentes y serias, retratos precisos de personajes de la viticultura... todo ello convierte a Vinum en un instrumento imprescindible para profesionales y aficionados al vino.

Claude Taittinger, Reims (Francia)



Ernst Loosen

Enhorabuena. Como vinicultor, amante del vino y coleccionista, en Vinum siempre encuentro artículos informativos y recomendaciones interesantes.

Ernst Loosen, St. Johannishof, Bernkastel-Kues (Alemania)

Vinum nos ha acompañado en toda la evolución de nuestra empresa y también se ha desarrollado como revista. Se ha vuelto más internacional, no tan centrada en Suiza. Me gusta el estilo moderno del periodismo y lo informativo de los artículos.

Thomas Siegrist, Weingut Siegrist, Leinsweiler (Alemania)

Periodismo enológico comprometido, en lugar de crónicas cortesanas. ¿Cuándo se establecerá un marco razonable de tecnologías permitidas para la producción de auténticos vinos de terruño? (Vinum julio / agosto 2000) Muchas gracias, querido Jürgen Mathäus, por ese tipo de preguntas. Feliz cumpleaños, Vinum. ¡Seguid así!

Reinhard Löwenstein, Heymann-Löwenstein, Winingen (Alemania)

¿Fue casualidad que Vinum surgiera en 1980 como revista internacional de vino precisamente en la neutral Suiza? Vinum no sólo demuestra su internacionalidad por la selección de los temas procedentes de un mundo del vino que crece constantemente, sino también por sus ediciones en tres idiomas diferentes. Desde hace algunos años, el vino marca cada vez más el estilo de vida. Los nuevos amantes del vino buscan información, porque saber de vinos forma cada vez más parte del buen tono. En los últimos 20 años, Vinum ha satisfecho magníficamente este deseo de información.

Wilhelm Weil, Robert Weil, Kiedrich (Alemania)

Al principio, esta revista de vino nos resultaba demasiado internacional. En los últimos años, Vinum se ha vuelto más equilibrada, objetiva y precisa. Los vinos alemanes también han conseguido un lugar destacado. La presentación y la calidad de las fotografías son magníficas. Esperamos que sigan por ese camino.

Rudolf Frieß, Bürgerspital zum Heiligen Geist, Würzburg (Alemania)

Vinum también me ha hecho crecer a mí. A principios de la década de 1980, vuestra revista me castigó otorgando repetidamente una mala puntuación a mi Merlot «Poggio Solvio». Este cuestionamiento fue el desencadenante de una enorme mejora cualitativa de ese vino. En 1995, después de un gran esfuerzo personal, conseguí volver a dar vida a las cepas del Castello di Morcote. Vinum concedió a este logro un extenso reportaje, y las reacciones fueron muy amplias. Vinum critica y alaba, y así hace avanzar la viticultura.

Claudio Tamborini, Tamborini SA, Lamone (Suiza)



Claudio Tamborini



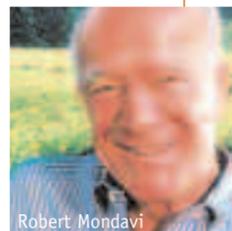
Doug Bowen

Nos sorprendió comprobar lo grande que es la influencia de Vinum en todo el mundo. Aquí, en la apartada Coonawarra, ya han llegado varias veces a las puertas de nuestra bodega visitantes europeos que llevaban bajo el brazo un ejemplar de vuestro número sobre Australia de 1999.

Doug & Joy Bowen, Bowen Estate, Coonawarra (Australia)

Como el amor por el vino aumenta en todo el mundo y la elaboración del vino está cada vez más globalizada, el papel de la revista Vinum como informadora internacional es cada vez más importante.

Robert G. Mondavi, Napa (USA)



Robert Mondavi



Me alegra mucho escribir estas líneas para Vinum. He visto nacer y crecer la revista, os agradezco mucho vuestro periodismo correcto y vuestra seriedad, y os deseo un futuro aún más luminoso.

Luigi Cecchi, Presidente Casa Vinicola Luigi Cecchi & Figli, Castellina in Chianti (Italia)

Para nosotros los productores, Vinum es aquello que esperamos de nuestros vinos: de elegancia sencilla por fuera, pero rica en contenido y cuerpo por dentro. Muchísimas gracias por haber sido los primeros que llamaron la atención fuera de Italia sobre nuestra región vinícola del Roero.

Roberto Damonte «Malvirà», Canale (Roero-Italia)

Veinte años y en plena forma: felicidades. Vinum ha mantenido todos estos años una línea consecuente, valorando los vinos de forma insobornable y defendiendo con competencia y decisión los valores del terruño y la elegancia. No os habéis dejado influir por las tendencias de moda hacia el sabor de vainilla y la superconcentración.

Michele Chiarlo, Calamandrana (Piamonte-Italia)

Vinum ha sido desde 1980 un valioso observador y comentarista de un mundo del vino y la gastronomía en pleno cambio. Como productor toscano recuerdo con placer el gran evento «Toscana en Zurich», donde la nueva dinámica de nuestra región se hizo realmente visible por primera vez.

Mis felicitaciones más calurosas para Rolf Kriesi y sus colaboradores, por los primeros veinte años, y los mejores deseos para los muchos que aún vendrán.

Marchese Leonardo Frescobaldi (Toscana-Italia)



Vuestro vigésimo aniversario me depara una gran alegría, y agradezco de corazón todas las menciones, citas y valoraciones que la revista Vinum ha otorgado a todos los vinos y a sus productores.

Valentino Migliorini, Podere Rocche dei Manzoni, Monforte (Piamonte-Italia)



Vinum fue muy importante para el desarrollo de las cosas en Fonterutoli en los años ochenta y noventa. Importante por la atención que se nos prestaba, por el reconocimiento, pero también por la crítica y a veces incluso las provocaciones. Resultaban estimulantes y hacían que nos cuestionáramos nuestra evolución. La inteligencia del empresario se muestra en el constante análisis, y no en la creencia de «haber llegado».

Francesco Mazzei, Castello di Fonterutoli, Castellina in Chianti (Italia)

Conozco Vinum desde los comienzos. En la mayoría de los casos compartíamos las afirmaciones u opiniones, otras veces no. Eso es algo normal, porque subraya la seriedad de las discusiones con distintos puntos de vista e ideas.

Conte Alamanno Contucci, Pte. del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano (Italia)

Como productor calabrés doy las gracias a Vinum porque en todos estos años siempre ha mostrado gran interés por los vinos del sur de Italia. Valoro mucho el que en la presentación de los vinos no se descansa tanto en la lógica de la puntuación, como resulta típico en las revistas anglosajonas. En Vinum, el interés siempre se centró en artículos bien fundados sobre regiones y sobre el trabajo de los productores, que aportan a los lectores suficientes conocimientos para poder realizar su propia valoración.

Antonio Librandi, Cirò (Calabria-Italia)

Cada nuevo número despierta mi curiosidad y mi alegría. De modo especial, naturalmente, cuando se informa sobre la Valtelina o la Toscana. Vinum es para mí una rica fuente de información sobre viticultura y enología, una auténtica enciclopedia especializada. Mis mejores deseos para muchos más años de éxito.

Giovanni Triacca, Villa di Tirano (Valtellina-Italia)



# De la ética del vino

## Meditaciones para la polémica

**En el vino pueden hallarse unos 1.000 componentes químicos. Pero ni en el laboratorio más sofisticado se puede aislar el 1.001, el más importante: la ética del vino. Es etérea, nebulosa, mística, intangible pero, no obstante, merece una discusión. El forum está abierto en [www.iVinum.com](http://www.iVinum.com).**

Nosotros los europeos creemos en la singularidad del vino, lo entendemos como una especie de unidad clásica, del mismo modo que el teatro griego ha elevado a máxima la unidad de lugar, tiempo y acción. Un vino determinado sólo puede madurar en un lugar concreto de la Tierra (en una región, denominación o incluso en un viñedo perfectamente delimitado), y sólo en un único año. (La añada siguiente será distinta.) Lo ideal es que se vinifique a partir de una o más variedades de uva tradicionales y que proceda de la mano de un vinicultor personificado.

Según la definición de la UE, el vino es «una bebida alcohólica producida por la fermentación del zumo de uvas recién vendimiadas en sus respectivos lugares de origen y de acuerdo con las tradiciones y costumbres de cada lugar». El resto del mundo lo ve de forma similar. Pero con una diferencia fundamental: la segunda parte de esta definición no es válida para las regiones vinícolas de ultramar.

La unidad clásica del vino, especialmente en las regiones vinícolas no clásicas, se desvanece visiblemente. Niegan el origen, la identidad, el terruño, esa interacción casi mágica entre el microclima, la composición del suelo y la topografía que, junto a las variedades de uva óptimas y el trabajo del hombre, producen un vino único. Con técnicas industriales, hacen los llamados varietales (con una sola variedad de uva) de Chardonnay, Zinfandel, Cabernet. Y las uvas proceden de donde sea, puede que las hayan transportado cientos, incluso miles de kilómetros hasta el lugar de elaboración, donde los «enólogos voladores», los Flying Winemakers, las vinifican según recetas universales estándar.

El vino se convierte en un producto industrial, en un artículo de marca registrada que se puede fabricar en cantidad ilimitada, con una calidad absolutamente invariable, y que se puede comercializar como tal. El vinicultor, comadrona de los hijos de la naturaleza, se sustituye por los estrategas del marketing, que se orientan en el mercado y que idean vinos que se adecuen a las necesidades de éste. Por mucho que se consideren el terruño y la tradición, el mercado global es determinante.

Las estructuras comerciales del vino, establecidas a lo largo de siglos, están en un aprieto. Las multinacionales de bebidas están plantando viñedos por doquier, allí donde puedan conseguir beneficios rápidos: en Argentina, en Marruecos, en China. Las

### A PESAR DEL TERRUÑO Y LA TRADICIÓN, EL MERCADO GLOBAL MANDA

Para opinar sobre este tema en el foro ética: [www.iVinum.com](http://www.iVinum.com)

primeras ya cotizan en bolsa. Y entran en juego los intereses de los accionistas. La responsabilidad frente a las acciones se sitúa por encima de la responsabilidad frente al vino. Mondavi sólo es un pionero de estos jugadores globales. La conquista de Château d'Yquem por el grupo LVMH es otro ejemplo de esta tendencia. La presión compulsiva por conseguir réditos excelentes se ha instalado en los viñedos.

La cuestión de la pureza está en el ambiente. La adulteración del vino ha estado muy penalizada desde tiempo inmemorial. Se contaba que ciertos bodegueros de tiempos anteriores al Cristianismo fueron ahogados en su propio vino adulterado. Aguar el vino para hacerlo más líquido es un delito.

### GLOBALIZACIÓN, VINOS UNIVERSALES, COTIZACIÓN EN BOLSA. ¿ES ÉTICO TODO ESTO?

Para opinar sobre este tema en el foro ética: [www.iVinum.com](http://www.iVinum.com)

Pero, ¿y el azúcar añadido al vino? «Enriquecerlo» así es habitual desde Chaptal, y está legalizado en muchos lugares. Es notable que, precisamente en la fría Alemania, la ley del vino prohíba la chaptalización de vinos de calidad con Prädikat y, a pesar de ello (o quizá debido a ello), se produzcan allí espléndidos vinos blancos. Cabe, pues, preguntarse si la chaptalización, el enriquecimiento con azúcar de remolacha o concentrado de mosto, realmente es beneficiosa para el vino.

Si descubrimos que un vinicultor ha añadido algo de glicerina, una sustancia naturalmente contenida en el vino, basándose en la creencia errónea de que así resultará más suave y blando, ponemos el grito en el cielo. Pero la glicerina desnaturaliza el vino mucho menos que el azúcar, cuya misión también es hacerlo más lleno. Y muchísimo menos que la aromatización con virutas de roble tostadas, una

práctica habitual en los vinos baratos de ultramar (¿sólo de ultramar?). Un engaño, una impostura apenas demostrable. Falsificaciones.

La no observación de las directrices de producción regionales, la superación de las cosechas máximas o la mezcla de variedades de uva no permitidas son engaños que, aunque no hacen mal a nadie, sí minan la confianza en los productores y las regiones. Aunque se les excuse diciendo que en todo ultramar se ríen de tales disposiciones, que allí ni siquiera existen.

En los últimos tiempos se han desarrollado técnicas revolucionarias para la elaboración del vino, ante todo la concentración de mosto. Al quitarle agua al vino, éste queda más concentrado y es, supuestamente, más valioso. Se consigue empleando un evaporador de vacío, por ósmosis invertida o por crioestracción. También se hace de manera más natural desde hace mucho tiempo, en los casos en los que no se utiliza el mosto yema (generado por la presión del peso de la propia uva) para hacer vino, sino que se tira o se emplea en la elaboración de vino rosado. Los franceses llaman «saignée» a este procedimiento. Lo mismo se consigue desde hace siglos con la vini-

### AZÚCAR, VIRUTAS DE ROBLE, GLICERINA:

#### ¿DÓNDE QUEDÓ LO NATURAL?

Para opinar sobre este tema en el foro ética: [www.iVinum.com](http://www.iVinum.com)

ficación de uvas pasas, aquejadas de podredumbre noble, o heladas, como en el caso del Eiswein, vino de hielo.

En estos veinte años en los que Vinum lleva informando sobre el Mundo del Vino han pasado muchas cosas. Se impone un acto simplificador, una mirada hacia atrás, para comprobar qué dirección ha tomado y tomará la evolución del vino.

Los franceses se han aferrado a sus tradiciones, lo cual en absoluto ha de valorarse negativamente, más bien al contrario. En algún sitio tiene que estar el eje fijo alrededor del cual pueda girar el mundo del vino. También es positivo el hecho de

### ¿CUÁNTA TÉCNICA SOPORTA EL VINO? ¿DÓNDE PONER EL LÍMITE?

Para opinar sobre este tema en el foro ética: [www.iVinum.com](http://www.iVinum.com)

que los vinicultores de Francia hayan redescubierto los viñedos. Convencidos de que allí nace un gran vino, los defensores del terruño cuidan sus viñas con un nuevo entusiasmo.

Los italianos han ascendido como cohetes. Han hecho enormes progresos en el viñedo y la bodega. Pero son y serán siempre saltabardales, a menudo incluso opor-

tunistas. El éxito los vuelve arrogantes, y con su afán de agradar corren el riesgo de matar la gallina de los huevos de oro. Mezclar el Chianti classico y otros vinos típicamente italianos con Cabernet es como si en Borgoña fortalecieran sus Pinot con Merlot. Obviamente se impone una reflexión retrospectiva sobre los valores propios. La renovación posiblemente venga del sur.

La viticultura española, que hasta hace poco era bastante arcaica, está experimentando un florecimiento desde su inclusión en la UE. Este retraso podría convertirse en una oportunidad para no cometer los mismos errores que los demás. La cuestión es si se aprovechará. En cualquier caso, los magníficos vinos nuevos del Priorato, Toro y Ribera del Duero marcan la dirección. Portugal, por el contrario, aún debe perfilarse como país vinícola independiente.

Los alemanes habrán de basarse en su propia grandeza perdida. Tienen en la bodega un tesoro único, a veces sin terminar de pulir. Sus variedades blancas, sobre todo los Riesling, sus suelos de pizarra, sus viñedos inclinados, y el clima fresco son condiciones únicas para vinos de talla mundial. Los expertos les predicen un renacimiento. Para Austria, el escándalo del anticongelante fue un shock purificador y saludable. Desde entonces, cada vez más vinos fabulosos salen de ese pequeño y excelente país vinicultor.

### ¿CÓMO EVOLUCIONARÁ EL VINO A LARGO PLAZO?

Para opinar sobre este tema en el foro ética: [www.iVinum.com](http://www.iVinum.com)

Los suizos, protegidos bajo su quiescencia de cupos de importación y la falta de un contraste con la competencia extranjera, han pasado demasiado tiempo sobrevalorándose, y ahora empiezan a notar el recio clima del mercado internacional. Les esperan tiempos difíciles. No obstante, toda una generación de vinicultores comprometidos está cogiendo el futuro por los cuernos.

Los países del este son zonas en vías de desarrollo. Pero pueden aparecer como factor perturbador haciendo caer los precios, especialmente cuando se benefician de inversiones de Occidente.

Los países de ultramar han demostrado ser alumnos extraordinariamente aplicados y sin prejuicios, que en muchas ocasiones ya superan a sus maestros. Al no estar presos de ninguna tradición, apuestan enteramente por la investigación científica, la técnica y el marketing. Pero la mayoría de sus vinos son y seguirán siendo copias, aunque, a veces, asombrosas. ¿Perturbará esto a la gran masa de los bebedores de vino que apenas distingue la copia del original? Un Château Margaux es, en primer lugar, un viñedo y después, un vino. Un Cabernet de Mondavi, por exce-

lente que sea, en primer lugar es un nombre, no un viñedo. Esto es algo que deberíamos tener siempre presente, para no dejarnos engañar demasiado por los faroles de los exóticos de éxito.

Pero primeramente hagamos examen de nuestra propia conciencia. ¿Goza de buena salud la ética del periodismo del vino? ¿Acaso la prensa especializada en vinos no infla algunos asuntos más allá de toda medida sensata, con el fin de aumentar la edición? ¿No se ven tentados a hacer concesiones frente a los clientes que en ellos se anuncian? ¿No se inclinan los periodistas del vino a informar preferentemente sobre los productores que, a lo largo de los años, se han convertido en amigos, o bien sobre aquellos que les agasajan con obsequiosas atenciones? ¿Acaso no somos con demasiada frecuencia cronistas de la corte de los reyes y reinas del vino? Y más de un catador, en el transcurso de alguna cata a ciegas, ¿no mira subrepticamente bajo la envoltura, para luego estar dispuesto, al descubrir la identidad del vino, a revisar rápidamente una sentencia descalificadora dada a un vino famoso? ¿Hasta qué punto es lícito que juzguemos a otros desde nuestras preferencias personales y nuestro gusto particular, comportándonos como papas (autoinvertidos) del vino? Creo que, en lo que respecta a la ética del vino, nosotros debemos y tenemos que cuestionarnos a nosotros mismos y a nuestro futuro. La doble moral no sólo surge por parte de los productores y comerciantes en vino.

Cuando apareció Vinum en 1980, el género de la prensa especializada en vino era casi desconocido, y el gremio de los escritores dedicados al vino podía contarse con los dedos de una mano. ¿Qué hemos desencadenado? Hemos mediatizado el vino, lo hemos llevado a los medios de comunicación. Hoy por hoy, ¿quién no publica comentarios sobre vinos o resultados de catas? Lo hemos convertido en tema de conversación social, incluso trivial. Esta pluralidad de las informaciones es una evolución favorable y democrática, pues impide que se extiendan opiniones doctrinarias. El mayor peligro para el vino, su cultura y su multiplicidad son los consumidores ingenuos y sin criterio propio, que aceptan cualquier cosa que se les ofrezca, que compran lo más bara-

## LA ÉTICA DEL VINO Y EL PAPEL DE LOS MEDIOS

Para opinar sobre este tema en el foro ética: [www.iVinum.com](http://www.iVinum.com)

to entre lo barato, que siguen ansiosos todas las modas, que se someten a los papas del vino y les siguen esclavizados como al flautista de Hamelin.

A fin de cuentas, quienes deciden qué vinos tienen éxito, son los propios bebedores de vino. Al comprar, dirigen el mercado. Pero para ello, deben estar informados sobre las evoluciones positivas y negativas, tienen que ser capaces de hacer descubrimientos nuevos, deberían conversar una y otra vez directamente con los productores. Probablemente sean necesarias las revistas como Vinum para que usted, querido lector, pueda ser más crítico y más sensible, pero también más exigente y más selectivo. Y, sobre todo, más independiente en sus juicios. Porque son los bebedores de vino emancipados, los apasionados conocedores, los que marcan las tendencias y acuñan las normas que constituyen la ética del vino.

*Rolf Kriesi*

## LA RESPONSABILIDAD ÉTICA DEL CONSUMIDOR DE VINO

Para opinar sobre este tema en el foro ética: [www.iVinum.com](http://www.iVinum.com)

### Vino y ética

**El mercado del vino cada día es más democrático. Un empuje universal de consumidores está ensalzándolo, exigiendo nuevas sensaciones, aunque a menudo trastocando gustos, distorsionando con su demanda muchas de sus concepciones tradicionales. Kriesi, en este humilde testamento, nos propone una tarea no pequeña: la discusión, también global, sobre la ética del vino, el papel de los consumidores y de los medios de comunicación, la responsabilidad de los elaboradores y enólogos.**

La discusión ya está abierta en Internet, en el foro Ética de nuestra página. Anímese a participar. No hay pregunta impertinente cuando se trata de debatir sobre gustos y pasiones.

Estamos en [www.iVinum.com](http://www.iVinum.com).

# *De los grandes y demás Vinos*

La crioextracción, la evaporación al vacío y otros métodos de alta tecnología están conquistando la vinicultura. Los defensores de la doctrina clásica predicán que los grandes vinos no sólo deben respetar su terruño, sino también la tradición de sus respectivas regiones de origen en la elaboración del vino. ¿Se trata de una exigencia fundada o sólo de una romántica ensoñación? Los redactores de Vinum Jürgen Mathäss y Thomas Vaterlaus discuten este explosivo tema en clave epistolar. Y Carlos Delgado tercia en el debate.

### Querido Thomas

*Te escribo estas líneas porque no puedo olvidar cierto vino que catamos juntos. Se trataba de un Müller-Thurgau concentrado «sólo para experimentar» que tenía el mismo gusto característico del Eiswein (vino de hielo). El hombre había cosechado el mosto con alrededor de 100 grados Öchsle y lo había concentrado hasta alcanzar unos 200. Así, como es obvio, además de elevar el volumen de azúcar, el aroma y la acidez se intensifican. Muy sencillo. Pero por otra parte, los vinicultores alemanes están orgullosos de conseguir ese peso en mosto y ese aroma concentrado con un trabajo muy laborioso y mucha paciencia en la cepa. Así es la tradición y así está regulado por ley. Por consiguiente, la naturaleza tiene que participar. El riesgo es grande, las cantidades son pequeñas. Hay que demostrar gran destreza en la viticultura y la técnica de bodega.*

*Desde hace mucho, a los vinicultores alemanes les irrita que en Sauternes sea habitual la práctica de la concentración por congelación artificial. Si concentrar así empieza a considerarse habitual, sería posible producir vinos similares al Eiswein, fácilmente en grandes cantidades por relativamente poco dinero. Y así se destruiría toda una tradición. Aún está por demostrar si, por medio de la concentración, de un mosto mediocre se puede hacer un buen Eiswein, que requiere una extraordinaria sobremaduración y una uva lo más sana posible. Su estructura de aromas y ácidos es totalmente distinta, evidentemente. En Alemania ya ocurrió lo mismo con la introducción del «Süssreserve», las nuevas cepas de maduración temprana y cosas similares: de repente, se había simplificado considerablemente la producción de vinos Spätlese y similares al Auslese. A precios ínfimos, inundaron el mercado. Breve fue el lapso de tiempo necesario para que ya nadie, ni en Alemania ni en el extranjero, hablara bien de los Spätlese alemanes. A los vinicultores alemanes les ha costado décadas reparar el daño. Y aún sigue sin remediar del todo. Por eso seguiré siendo escéptico frente a tales experimentos, mientras no quede claro qué protección hay, por el otro lado, para los vinos superiores, individuales, criados de manera natural.*

*Saludos cordiales*

Jürgen

### Querido Jürgen

Claro, el vino criado de manera natural. Por supuesto que a todos nos gusta oír las historias de vinicultores famosos, que a veces suenan como cuentos de las Mil y una noches. Érase una vez un maravilloso viñedo, en el que las uvas maduraban -casi solas- hasta alcanzar la más alta calidad. Y en otoño, cuando ya habían absorbido suficiente luz y sol, y con sus raíces infinitamente largas que habían capturado de forma mágica la mineralidad de su suelo, eran

transportadas a una vieja bodega abovedada, donde todo sigue siendo como en tiempos de los abuelos. Allí, las dulces frutas se convierten -también casi solas, por supuesto- en el vino que luego duerme, en profundo silencio y oscuridad, lejos del estrés del mundo normal, esperando que llegue su mejor momento. ¡Cuántas veces habremos oído palabrería semejante! ¡Y cuántas veces lo habremos apuntado y servido a nuestros lectores! Hoy por hoy, posiblemente no haya otro bien cultural en el que la realidad y el deseo sean tan divergentes como en el vino. Y los papeles están astutamente repartidos: Los vinicultores se ocupan de la realidad de manera tan eficiente y racional como se lo permite hoy la investigación y la técnica. Y los periodistas se ocupan del asunto del «deseo». Publican fotos de viejas bodegas a la luz de las velas o de preciosas mariquitas sobre pámpanos. Y citan por enésima vez a uno de esos vinicultores que dicen que un buen vino siempre sale del viñedo, no de la bodega. Me he cansado de oírlo. Porque algún día llegas a la bodega justo en el momento en que ese mismo vinicultor tiene que salvar, es decir tratar, un vino «un tanto encogido». Le meten no sé qué productos con unos aparatos, lo succionan, lo trasiegan, lo baten. Y después, el vinicultor le administra una dosis de XY. De alguna manera como una inyección, un poquito de quimioterapia. Profiláctica, por supuesto.

En cierta ocasión, en la bodega de un vinicultor realmente ambicioso, estuve hojeando un catálogo de productos para enólogos. Me

**En cierta ocasión, en la bodega de un vinicultor verdaderamente ambicioso, estuve hojeando un catálogo de productos para enólogos. Me sentí como en casa del Dr. Jekyll y Mr Hyde.**

sentí como en casa del Dr. Jekyll (y Mr. Hyde). Levaduras seleccionadas, con las que se puede «manipular» un Chardonnay insignificante para que huelga como un Sauvignon blanc de Sudáfrica. Enzimas para esto y lo otro. Con toda probabilidad, genéticamente manipuladas. Y sabes qué: durante la cena, o en un «wine and dine», el mismo vinicultor posiblemente te cuente que, en principio, un vino realmente bueno también «se hace casi solo» en la bodega. Lento pero seguro crece mi respeto ante los australianos, porque allí definen la viticultura sencillamente como industria. Ya hay romanticismo suficiente con las puestas de sol junto al Margaret River.

También allí los vinicultores hace años que han adaptado secretamente toda la paleta de amenidades de la tecnología del sector alimenticio. La concentración del mosto no es más que una diminuta pieza del rompecabezas que es este juego. Y ni siquiera es la decisiva. Sinceramente, prefiero que le quiten algo al vino (sobre todo,

si es agua), a que le añadan algo (azúcar, acidez, «Süssreserve», aroma de roble, glicerina, química, etc.). Pero lo que verdaderamente no comprendo es por qué hoy precisamente la concentración del mosto causa tanto revuelo, como si fuera la mayor desgracia infligida a la viticultura en los últimos años. Mucho más grave es el desarrollo, por ejemplo, de la progresiva manipulación genética y, sin embargo, prácticamente no se discute el tema. Incluso del maíz transgénico que, contrariamente al vino, no pretende ser un bien cultural, se habla más que de las cepas transgénicas. Pero es que la vid transgénica sigue pareciendo una vid. Perfectamente normal y natural. Pero los aparatos para la concentración del mosto son modernos armatostes de alta tecnología. ¿Podría ser el detonante del revuelo exclusivamente de naturaleza óptica?

Un saludo,

Thomas

### Querido Thomas

*Sin lugar a dudas el progreso técnico es una cosa estupenda, y miles de amantes del vino agradecen a las universidades de Wädenswil, Geisenheim y Davis que incluso un insignificante mosto verde procedente de una inmensa cosecha de uva vendimiada bajo la lluvia hoy día también pueda producir un vino bebible («hacerlo» sería la expresión más adecuada). Lo que la técnica moderna ha logrado precisamente en el caso de los pequeños vinos de supermercado es realmente notable. Sólo que la calidad de supermercado no es nuestro tema, sino la cuestión de si la naturaleza, el riesgo y la individualidad de los vinos sobre los que merece la pena hablar han de sustituirse por los «logros» industriales y químicos.*

*Ese romanticismo de bodega con hojas de parra y velas, del vino que solo y sin química alguna crece, fermenta y se embotella, para mí pertenece a esa categoría de folclore trasnochado tras el cual solo se ocultan pámpanos de plástico y mercancía industrial. Eso no me interesa y no me gustaría trabajar para una revista que le vendiese a la gente romántico rancio bajo el título de cultura del vino. No es eso lo que hacemos. Con lo cual hemos llegado a la famosa pregunta que acecha detrás de la primera curva hacia la seriedad: El vino de una anticuada bodega de barricas de madera, ¿verdaderamente sabe distinto al vino de los tanques de fermentación de alta tecnología? Y si es así, ¿por qué? ¿Hay alguna razón para reglamentar como característica de un deter-*

*minado vino la crianza en barricas de madera en determinadas condiciones?*

*Ejemplo: si la crianza del vino de Jerez en solera y en largas hileras de botas de madera es una tradición que genera un sabor muy determinado, ¿aceptaríamos que se fabricara un producto de sabor medianamente parecido con la mezcla de concentrados, agua y alcohol, como fue habitual en Inglaterra durante mucho tiempo? Existen ejemplos semejantes en otros lugares. Las empinadas laderas de pizarra del Mosela, cuyos mejores viñedos pueden producir vinos incomparables: ¿Quedarán todo reducido a charlatanería sentimental desde el momento en el que encontremos el agente aromático correcto que simule la nota de pizarra y la madurez contenida de un Riesling crecido al norte? Los vi-*

**No me gustaría trabajar para una revista que le vendiese a la gente romántico rancio por cultura del vino**

*nos altamente concentrados de las antiquísimas cepas Garnacha y Carriena, crecidos en el Priorato sobre empinados suelos de licorella; ¿Se tratará de un trajín absurdo, cuando con un concentrador y algún que otro producto químico se puede conseguir una mezcla con aproximadamente el mismo sabor?*

*Obviamente no tiene sentido oponerse a la técnica a la manera indefensa de los tejedores del siglo XIX cuando se quedaron sin trabajo. La cuestión del sí o el no a las levaduras aromatizantes, enzimas y concentración del mosto no se plantea bajo esta forma. Sencillamente tenemos que aclarar en qué punto los logros culturales y las tradiciones siguen importando y en qué punto no. Si a largo plazo aún ha de divertirse discutir sobre variedades de cepa, denominaciones de origen, viñedos concretos o ciertas técnicas tradicionales, si nos ha de alegrar reconocer uno u otro sabor, si también estamos dispuestos a aceptar alguna vez una añada más floja, si en definitiva el vino aún nos ha de deparar sorpresas y descubrimientos, entonces tendremos que proteger y defender estos vinos individuales y consentir la técnica justa para no destruir totalmente las influencias que traen consigo. Por ello, yo sería partidario de permitir ciertas denominaciones tradicionales sólo cuando no se hayan llevado a cabo manipulaciones que falseen el núcleo del producto. No cabe duda de que, además, también hay otros vinos industriales de sabor aceptablemente bueno, para todos aquellos a los que la cultura del vino les dé tan igual como cualquier otra obra de arte original.*

*Habiéndonos puesto de acuerdo en esta línea general, se trataría de discutir los detalles difíciles: en qué punto sigue siendo aceptable qué tipo de manipulación. Yo diría que fabricar Eiswein con el concentrador se sitúa más allá de todo límite. No así reducir un poco el agua de un vino tinto al que le ha llovido durante la vendimia. Está claro que las soluciones no son sencillas. La pregunta de si estás a favor o en contra de la técnica moderna en viticultura no puede responderse con un sí o un no. El pensamiento en blanco y negro no solucionará nuestros problemas.*

*So long*

*Jürgen*

**Hola Jürgen**

Si te he comprendido bien, celebras los logros de la enología moderna en el caso de los llamados vinos sencillos, o producidos siguiendo el mercado, porque así la calidad general se eleva. Por el contrario, los verdaderos grandes vinos de esta tierra, en tu opinión, han de ser productos naturales sin adulterar, de gran individualidad y capacidad de conservación, vinificados según tradición. En resumen, piezas únicas. Los comparas lógicamente con obras de arte, con un cuadro de Jackson Pollock o un concierto de Johannes Brahms. Hasta ahí, muy bien. Sólo que, ¿quién va a decidir dónde situar la frontera? ¿Dónde termina para el vino la obligación, en la que se acogen con satisfacción todas las nuevas máquinas y químicas, esos «pequeños ayudantes» del enólogo, y dónde empieza la devoción por aquellos grandes vinos que únicamente han de estar marcados por la naturaleza y la tradición?

Los raros Barolos superiores de Paolo Scavino, por ejemplo, ¿siguen siendo grandes vinos, desde que sabemos que desde hace años los

rrant) o Egon Müller (Scharzhofberg). Pero ¿cuántos de estos vinos quedan aún? ¿Son 10.000, 1.000, 100 o ya sólo 10? ¿Y sigue siendo legítimo que todo el conocimiento y posición que nosotros, los periodistas, concedemos al vino se defina basado en tales vinos excepcionales que, en cuanto a la cantidad, apenas suponen la proverbial gota de agua en la inmensidad del océano? Por ello, a veces sospecho que entre lo que actualmente es el vino y la imagen que de él damos se está abriendo un abismo cada vez mayor.

Una pregunta más: un gran vino, para serlo ¿necesariamente ha de estar vinificado según la tradición clásica? Bajo este planteamiento, ¿cómo hemos de considerar los vinos del Nuevo Mundo? ¿No pueden ser grandes vinos, solo porque les falta la tradición? ¿O es que puede utilizarse la técnica moderna en el caso de un gran vino californiano precisamente porque carece de una tradición según la cual medirlo? El enólogo estrella austriaco Alois Kracher, junto con el productor de vinos superiores californiano Manfred Krankl, ha vinificado en la costa central de California tres vinos dulces en 1998 para los que ha convocado todo el espectro de la técnica más moderna. Así, por ejemplo, instalaron en los viñedos un sistema de aspersores para provocar la botritis de manera artificial. En la bodega se utilizó la criextracción y otros procedimientos de alta tecnología. Estos vinos saldrán pronto al mercado en Europa como vinos dulces superiores made in California bajo la etiqueta de «Mister K». Precisamente porque en California el vino dulce noble carece tanto de tradición como de historia, estos dos innovadores pioneros del vino declaran legítimo fabricar tales productos nobles allí. Con sus productos pretenden declaradamente provocar y plantear la cuestión de qué criterio es utilizable con muchas nuevas regiones vinícolas en alza, dentro de un mundo del vino que se ha vuelto global. ¿Quién está facultado para juzgarlo?

Un saludo

*Thomas*

**Queridos Thomas y Jürgen**

*Vuestra discusión me trae a la memoria algunos casos pintorescos acaecidos en mi país, y no hace mucho tiempo. Ahí está ese «eiswein» de una bodega catalana realizado en la nevera; o los intentos por obtener la «podredumbre noble» en nuestros valles brumosos de Galicia, el Duero, y la alta Navarra, mediante siembras de «botritys». Ya veis que en todas partes cuecen habas. La cuestión que planteáis es dónde se encuentra la frontera entre lo permitido y rechazable, al menos éticamente. Creo que la dificultad nace de una confusión bastante habitual: identificar técnica enológica con manipulación industrial, aunque ésta se lleve a la práctica con técnicas de enología. Si aplicamos el concepto «manipulación» en el sentido peyorativo veremos que es rechazable todo intento de «simular» un vino de prestigio, creando artificialmente las características del falso jerez, producto genuino de una técnica de elaboración -junto a otras cuestiones como tierra, clima o variedad, en nada baladías- como es el sistema de «soleras y criaderas». Hay vinos cuya peculiaridad está ligada fundamentalmente a una técnica enoló-*

## El vino de una anticuada bodega de barricas, ¿sabe tan distinto al de los tanques de fermentación de alta tecnología?

suaviza un poco añadiéndoles glicerina artificial? Y Château d'Yquem, ¿puede asegurar que sigue siendo un gran vino desde que en el año 1987 se instalaron allí los tristemente célebres equipos de criextracción? Según tu explicación, Yquem tendría que estar marcado por un defecto desde entonces; a pesar de ello, este vino sigue siendo sencillamente el más grande vino dulce del mundo a ojos de muchos amantes del vino (sobre todo en los Estados Unidos y en Asia). ¿Y qué opinan los vinicultores alemanes de vinos superiores sobre la pura tradición? ¿Por qué será que los miembros de la VDP (Asociación de Viñedos con Prädikat) del Rheingau han rechazado la demanda de uno de sus miembros -ahora disidente- Bernhard Breuer, según la cual los vinicultores de la VDP habían de adherirse a una declaración de renuncia a los nuevos procedimientos enológicos como la concentración? ¿Era sólo porque la demanda venía planteada por el hombre equivocado? ¿O bien los vinicultores alemanes de vinos superiores también han querido sencillamente dejarse una puertecita abierta para poder aplicar las comodidades de la nueva técnica si lo requiriese la situación de competencia internacional? Puede que sea una perogrullada, pero todo lo que se ha inventado, tarde o temprano se aplica. Aunque, lamentablemente, me temo que esta regla también sea válida para nuestros amados vinos superiores.

Por mucho que aún presenten grandes vinos al estilo clásico vinicultores de personalidad carismática como Nicolas Joly (Coulée de Se-

*gica; en otros casos, depende de las condiciones edafológicas, como ocurre en Priorato; finalmente, hay vinos que alcanzan su gloria en una sabia combinación de todos los elementos, como ocurre con los grandes blancos de Borgoña.*

*En pocas palabras, creo que hay que respetar lo que ha determinado, en el transcurso del tiempo, la singularidad y calidad de los vinos - grandes y pequeños-, mejorando todos los aspectos que contribuyan a su permanencia y, en algunos casos, supervivencia. Así, «soleras y criaderas» para los vinos generosos, «congelación en cepa» para los Eiswein, «podredumbre noble» para los Sauternes y similares, «licorella» (suelos de pizarra) para los Priorato, suelos, cepa y fermentación para los blancos de Borgoña...*

*Esto me lleva a otra cuestión, relacionada con el papel de los periodistas. Tenemos una profesión de gran responsabilidad, ya que no solo informamos, sino que juzgamos. Y creo que un aspecto decisivo en nuestro oficio se está perdiendo. Me refiero a la tarea de investigación, sin la que la información puede ser fácilmente manipulable. Debemos informar, no transmitir lo que nos dicen. Y, por supuesto, juzgar, sin que el subjetivismo inherente al acto nos lleve a pontificar o a la mala lite-*

**En pocas palabras, hay que respetar lo que ha determinado, en el transcurso del tiempo, la singularidad y calidad de los vinos.**

*ratura, como si fuéramos los creadores de la realidad y no sus notarios. Información y juicio de valor son las dos armas definitivas contra la manipulación. Y contra los falsos «grandes» vinos.*

*Un abrazo para los dos.*

*Carlos*

## Dónde está el error

Un Rioja a contracorriente

# Reserva Lan '95

Este es uno de los mejores vinos de Bodegas Lan, dentro de su gama con mejor relación calidad/precio. Lan Reserva '95 es fruto de un exhaustivo mimo desde la propia viña. Ha sido elaborado con las mejores uvas de Tempranillo, Graciano y Mazuelo seleccionadas de entre los viticultores de la zona de Rioja Alta, con una parte de viñas viejas y de bajo rendimiento productivo. La zona se caracteriza por un clima de influencia atlántica y mediterránea que favorece la producción de unos vinos tintos tánicos, aromáticos y con una graduación y acidez muy adecuadas para su perfecto envejecimiento en barrica. Lan Reserva '95 es un vino moderno, distinto, con un estilo nuevo, diferente a los clásicos vinos de Rioja. Una opción de calidad para que el quiera beber un rioja con personalidad a un excelente precio.

**BODEGAS LAN S.A.**  
Paraje del Buicio s/n  
26360 Fuenmayor (La Rioja)  
Tel.: 941. 450 950.  
Fax: 941. 450 567.

### REGLAS DEL JUEGO

Anote las coordenadas de la casilla donde se encuentra el error (p.ej. C3) y envíela antes del 15 de Diciembre de 2000 a:

#### Ediciones Vinum S.L.

C/ Teruel,7 (Col. Los Ángeles). 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). También puede hacerlo por Fax.: 91 518 37 83  
o vía correo electrónico:  
vinum.red@spainmail.com

Cada lector de Vinum sólo puede enviar una solución. Si se recibe más de una respuesta acertada, se celebrará un sorteo entre todas ellas, para determinar el ganador y los 12 finalistas cuyos nombres se publicarán en el número de Diciembre.

Los ganadores recibirán:

Primer premio: 6 botellas del generoso dulce DON PX de la Bodega Toro Albalá.

Premios adicionales: 1 botella del mismo vino a los 12 ganadores siguientes.

La etiqueta de este soberbio vino tinto elaborado por la prestigiosa bodega riojana Lan con las mejores uvas Tempranillo, Graciano y Mazuelo, contiene un pequeño error que le invitamos a encontrar. Participe en nuestro concurso y gane 6 botellas si es el único acertante, o al menos 1 botella si hay más respuestas correctas (ver Reglas del Juego).



vinum & winner

ESPAÑA, PLETÓRICA DE LUZ, ESCASA DE AGUA Y SOBRADA DE SOL, ILUMINADA Y SECA, ES UN PARAÍSO VITIVINÍCOLA PARA LOS VINOS DULCES. UNA SABROSA PARCELA DE LA ENOLOGÍA EN LA QUE NUESTRO CLIMA, SUELO, TRADICIÓN Y VIÑEDO SE AÚNAN PARA LOGRAR VERDADERAS OBRAS MAESTRAS, DIFÍCILMENTE SUPERABLES.

## Pasificación *Duelo al sol*



Somos un magnífico país donde la riqueza en azúcares de la uva bien madura, pasificada tantas veces, se expresa en vinos golosos, con una exuberancia y profundidad de aromas difíciles de encontrar fuera de nuestras fronteras. Desgraciadamente, este tesoro de la tradición enológica española no se corresponde con el consumo y la estima que tales vinos se merecen. Vinos dulces naturales, sin artificio, en los que el dulzor del fruto se convierte en filigrana gustativa, y lo mismo baila por fandangos o sardanas que canta el «cantus firmus». Vinos dulces de Pedro Ximénez que en Cádiz, Córdoba y Málaga encontraron su hábitat destinado, y cuya elaboración generosa ha convertido el modesto varietal en reina de la más sublime dulzura.

La uva Pedro Ximénez o Pero Ximén, evoluciona muy rápidamente, lo que la hace particularmente apta para la obtención de vinos generosos dulces, elaborados generalmente por el sistema de soleras y criaderas, que les dotan de una extraordinaria untuosidad y complejidad aromática. Al parecer fue traída de Alemania en el S. XVI, a donde había llegado procedente de Canarias, por un tal Peter Siemens, soldado mercenario del ejército imperial de Carlos V, por lo que algunos tratadistas la emparejan con la noble Riesling.

Es uva que necesita mucho sol para madurar correctamente, cargarse de aromas y adquirir el suficiente azúcar como para dar origen luego a vinos opacos, de profundidad cromática casi negra, sabor intenso, concentración explosiva en el paladar, y aromas pasificados y requemados por el sol. Pero para obtener este prodigio de vino dulce es necesario que las uvas se asoleen previamente en las llamadas «paseras».

La pasificación es un combate del sol contra la lluvia y el rocío. Porque es la Pedro Ximénez uva delicada, de piel fina que se pudre enseguida con la humedad. Dura de 7 a 12 días, durante los cuales los racimos se exponen al sol, tendidos en el suelo de las laderas de la Sierra de Montilla, sobre capachos o esteras circulares de esparto, que hoy están siendo sustituidas por largas hileras de plástico enrejillado, que a la postre - y nunca mejor dicho - resultan más prácticas e higiénicas. Pero el paisaje pierde el encanto fantasmagórico de antaño

Tras la vendimia, los racimos se exponen al sol en las «paseras», tanto circulares de esparto, como largas hileras de plástico enrejillado. El resultado: un vino dulce opaco, casi negro.

**Para obtener un buen vino dulce de Pedro Ximénez es necesario**

**que la uva esté muy sana, y sea sometida a un riguroso asoleo.**



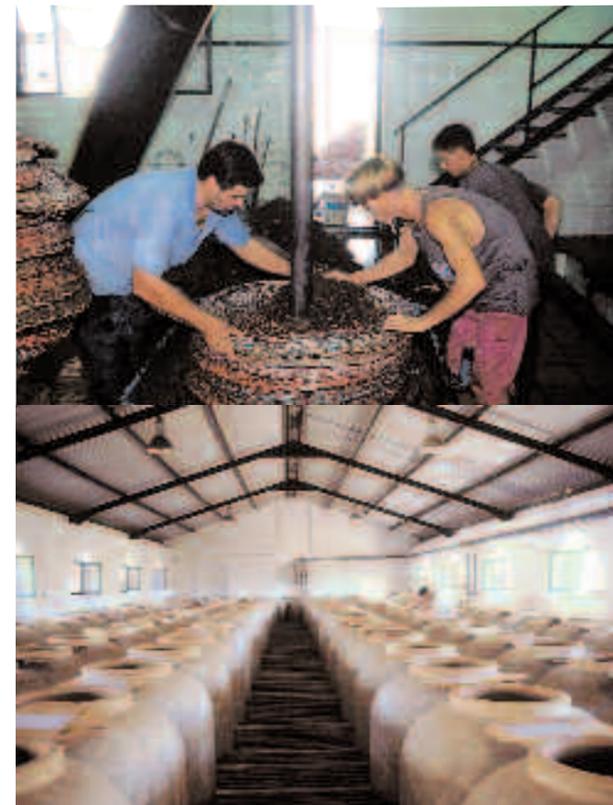
Las uvas pasificadas se prensan en la bodega por separado. Dada su consistencia, hay que utilizar prensas hidráulicas muy potentes para el segundo prensado, similares a las a las que se usan para obtener aceite. Los mostos fermentan en grandes tinajas de barro, y luego envejecen en barricas de roble por el sistema tradicional de soleras y criaderas.

o esteras circulares de esparto, que hoy están siendo sustituidas por largas hileras de plástico enrejillado, que a la postre - y nunca mejor dicho- resultan más prácticas e higiénicas. Pero el paisaje pierde el encanto fantasmagórico de antaño cuando, al atardecer, estos lunares de uva pasa quedaban iluminados por la luna en las claras noches del primer otoño. Y a la amanecida, el temor latente de un día que puede amenazar lluvia, o la inconveniente visita del rocío. Si esto ocurre, se cubren las paseras para abrigo o guarnecerlas; pero si la lluvia insiste, el proceso puede interrumpirse prematuramente, y la pasificación incompleta arruinar la calidad mínima exigible para un vino dulce de Pedro Ximénez. Y aquí es donde Córdoba lleva ventaja, ya que sus tierras albarizas, los llamados «ruedos», gozan de un clima seco y caluroso en septiembre, y están exentas del temible rocío hasta bien entrado el otoño. No ocurre lo mismo en el Marco de Jerez. Allí el agua bendita del rocío permite que la vid soporte las angustias de la seca habitual, pero dificulta la pasificación. Málaga, se asemeja más a Córdoba, pero sin alcanzar las condiciones climáticas de estas tierras califales, hábitat sublime del mejor Pedro Ximénez. Pues de aquí emigra, bien pagado, a las grandes bodegas jerezanas. Y con todas las bendiciones oficiales. En cualquier caso hay que estar vigilantes. Y no solo por el agua, siempre caprichosa, sino por la naturaleza del propio proceso de pasificación, que es una arriesgada aventura a cielo abierto. María Rosa, una mujer ya entrada en años que cubre su cabeza con un improvisado adorno de hojas de vid, mitad corona báquica mitad sombrilla, sigue impasible su trabajo mientras hablo con el capataz de las paseras de Alvear. Agachada sobre las esteras de plástico, sus manos ágiles remueven las uvas, quitan la ya pasificadas, los trozos de sarmiento seco, las hojas y piedrecitas, y voltean las uvas verdes que aún muestran parte de su vigor. En la blusa, como una reivindicación nunca olvidada, dos claveles rojos se cruzan. La esperanza siempre latente en este septiembre agobiante y abrasador.

No, la pasificación no es un trabajo fácil ni cómodo. Hay que estar agachado durante horas, bajo el sol, y vigilar las uvas, que no siguen todas un mismo ritmo de secado y concentra-

ción. Hay que voltear y seleccionar sobre la pasera las uvas ya listas, expurgar los granos dañados por una excesiva maduración o por algún golpe, pues su exposición al aire induciría fermentaciones indeseables; también hay que eliminar los troncos y demás partes leñosas, que más tarde darán al zumo un exceso de astringencia o sabor verde. Y asegurar el porcentaje necesario de uva verde que aporte acidez al futuro mosto, no precisamente sobrado de este precioso componente. Cuando el duelo al sol de la Pedro Ximénez se salda con la victoria de la pasificación, la uva, arrugada, ensimismada en su dulzor, ha seleccionado de manera natural las levaduras, con predominio de las alcoholígenas sobre las salvajes. Para que el proceso de pasificación resulte óptimo, las uvas deben soportar temperaturas de unos 40° C. Entonces, la concentración de azúcares es más intensa, y la disminución de ácidos menor, ya que solo se pierde el málico, pero no el cítrico y tartárico.

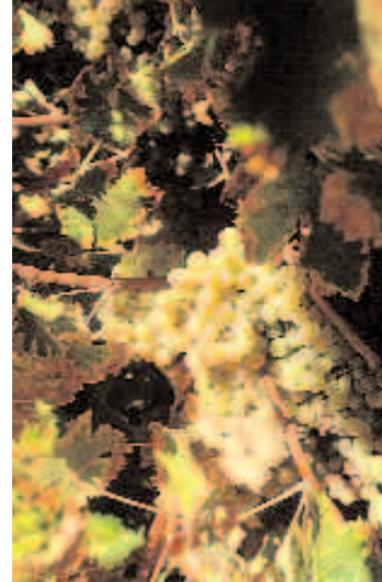
Claro que no todas las uvas de Pedro Ximénez se destinan al asoleo; en realidad no más del 10%, ya que sólo vale la uva muy sana y perfectamente madura, de los mejores pagos, y con un rendimiento inferior a los 3 kg. por cepa. Luego, las pasas se prensan por separado en la bodega. Posteriormente la pasta inicia una ligera fermentación que apenas otor-



ga un grado al mosto. Finalmente vendrá el añadido de alcohol vínico y la crianza por el sistema de criaderas y soleras, salvo si se trata de un Pedro Ximénez de añada, última aportación de Alvear a un mercado demasiado tradicional y peligrosamente decaído. Pero esa es otra historia.

*Texto: Carlos Delgado*

*Fotos: Heinz Hebeisen*



La uva Pedro Ximénez tiene una maduración temprana, y una piel muy fina, sensible a la humedad, por lo que su pasificación a la intemperie es un proceso arriesgado.

Por principio  
todos los cavas son buenos.  
Por carácter,  
hay alguno realmente excepcional.



## PARA ACOMPAÑAR

CAUS LUBIS  
1994

Can Ràfols representa la integración del vino con el medio ambiente y la filosofía de sus elaboradores. Y su máxima estrella, el Caus Lubis, es uno de los merlot que mejor se adaptan a los sabores y a la textura delicada de esta pieza de caza. Este vino posee la madurez y la estructura necesaria para su matrimonio de aromas con el pato joven no naufrague.

VIÑAS DEL VERO  
MERLOT 1996

Es uno de esos vinos cuyas cualidades aumentan de manera sensible cuando se les reserva unos años de reposo en la bodega. No tenga prisa. Espere a que el mercado le tiente con un pato como el de la foto. Entonces daremos por buena la espera. Le aseguramos una felicidad absoluta cuando se junten este poderoso vino, de una espléndida sorpresa de aromas, con la melosa y delicada untuosidad de la grasa del pato.

Los grandes vinos merecen platos sencillos pero sabrosos, que hagan resaltar plenamente sus cualidades. Cuanto más sencilla y poco sofisticada sea la preparación, más armoniosa resultará la combinación. Siempre con la premisa de utilizar las materias primas más escogidas. Cuanto más jóvenes sean los patos, mejor, y no deben comprarse nunca congelados: sólo saben realmente bien si están muy frescos. El pato silvestre tiene una carne roja especialmente sabrosa, ligeramente dulce. Y los que han sido criados de forma natural presentan una capa blanca de grasa. Siempre debe asarse a gran temperatura, y después se deja templar. Al servirlo debe presentar un color ligeramente rosado, pero no sangrante: el sabor de la sangre combina mal con el tinto. Esto hace que resulte especialmente importante lograr el tiempo de cocción óptimo. El pato joven

se prepara rápidamente y no es demasiado difícil, pero sí requiere algo de delicadeza. Como guarnición resultan ideales las verduras de temporada (guisantes o tirabeques) y las patatas gratinadas. Para acompañar sólo son adecuados los mejores tintos, aún afrutados, plenos y tánicos, pero no amargos. Si no tiene un merlot a mano, puede salir del apuro con un vino de Monastrell, por sus aromas con recuerdos de frutos maduros y dulces. Y si le gustan las emociones fuertes, no dude atreverse con un Priorat, con suficiente porcentaje de Garnacha de viejas viñas, que lo hará carnoso y corpulento.

Receta y realización: Dieter Bruna, Restaurante Didis, Zürich

PATO JOVEN  
ASADO

**Receta para cuatro personas:**  
2 patos jóvenes, limpios, de unos 1,5 kg. cada uno, a los que se deberá quitar las puntas de las talas.

Sal y pimienta de molinillo  
2 ramitas de romero  
20 g. de mantequilla, algo de aceite de oliva.  
500 g. de patatas cortadas en rodajas de unos 2 mm de espesor  
5 dl. de nata  
100 g. de queso Gruyère rallado  
1/2 diente de ajo.

En una cacerola, sofría en mantequilla el ajo bien picado, añada las patatas y la nata, remueva hasta que hierva, añada sal y pimienta al gusto y deje cocer a fuego lento hasta que las patatas estén tiernas. Colóquelo en un molde para gratinar, y espolvoree por encima el queso rallado. Entretanto, caliente el aceite en una sartén, sale el pato por dentro y por fuera y sofríalo unos tres minutos por ambos lados.

Variante: gratinar en el horno bajo el grill después de untar el pato con aceite. (Se obtiene un color especialmente atractivo si se añade al aceite una cucharadita de miel líquida). ¡Tengan cuidado con dar la vuelta a los patos antes de que se quemen!

Ponga el horno a 250° y deje asarse los patos en el centro del horno otros 8 minutos. Déles la vuelta y déjelos 8 minutos más. Vuelvalos sobre la espalda y manténgalos en el horno otros 5 minutos, regándolos varias veces con la grasa del asado. Sáquelos del horno y déjelos templar. Mientras tanto, gratine las patatas 20 minutos en el horno. Parta los patos en dos mitades, sívalas en platos previamente calentados junto con las patatas y la verdura, y añada pimienta.

Preparación: 30 minutos.  
Tiempo de cocción: 1 hora.  
Dificultad: cierta experiencia.  
Precio: no muy barato.

*Pato joven con Merlot:*

*Rico y jugoso*

# RIOJA ALAVESA

En la lejanía, punteando las ondulaciones, se alzan orgullosas las torres y las iglesias magníficas, casi todas dedicadas a la Asunción de la Virgen, casi todas del gótico tardío y del Renacimiento: torreones, fortalezas aisladas...

## La tradición sagrada

Muy tonto sería el viajero si no tomase algunas precauciones sabias antes de lanzar sus pasos por un territorio tan apretado e ilustre como el de la Rioja Alavesa. Por ejemplo, la de conducir automóvil con maletero exiguo, pues sabe que inevitablemente regresará a casa cargado de botellas hasta en el bolsillo del mechero; mejor reducir las tentaciones a base de coches pequeños. Más la prudencia de conducir sólo cuando no se dejen notar los efectos de sus venturosas investigaciones. Pues, claro, los carteles más o menos explícitos de «Se vende vino» lo van a rodear en todas las encrucijadas. Y quién se resiste. Está aquí enraizada una tradición muy fuerte y vieja.

Pero la llamada Rioja Alavesa es muy pequeña, apenas dos docenas de pueblos de definición difícil, pequeños, unos 300 kilómetros cuadrados. Y muchas objeciones podrían hacerse a las decisiones políticas sobre las verdades de la geografía. Por otro lado, en un lugar determinado aparece un gran cartel que dice Abarako Errioxa, de traducción posible, aunque no se escuche por allí a nadie nativo que hable vasco.

Acerca de los límites políticos, casi todo es confusión. Las fronteras razonables entre las dos provincias o comunidades (Logroño-Álava, La Rioja-País Vasco) deberían ser el río de los iberos o las sierras de Toloño y Cantabria. Pues no. La Rioja muerde un trozo de la margen izquierda del Ebro, por San Vicente de la Sonsierra y Ábalos, o bien al País Vasco se le forma un grano antinatural en esa ondulada llanura del sur que preside el vigilante cerro de Laguardia. Mas así son las cosas, como las dibujó hace casi dos siglos don Francisco Javier Burgos (que era granadino), y mejor no meneallas...

Por otra parte, el famoso río Oja, también llamado Glera, no aparece por parte alguna y ni roza siquiera la provincia alavesa. Sus resecos huesos, pues raramente transporta líquido, se han fusionado a los del Tirón antes de caer en la ciudad de Haro sobre lo que queda del río Ebro, que tampoco es mucho: sin las represas sucesivas, que engañan al ojo, el curso real, las aguas en movimiento apenas superan a las de un par de grifos. A ver cómo se organiza un plan hidrológico nacional con estos mimbres.

¿Es de la Rioja Alavesa Salinillas de Buradón? Se trata de un puñado de extrañas casas abrazadas todavía por los restos de la muralla. No, no debe de serlo. No hay viñas. Dos hombres comparten extramuros una gigantesca cosecha de pimientos y tomates; tomates de hasta tres cuartos de kilo y pimientos cuernicabra que miden cuarta y media. El viejo los mete en el cesto, el joven -que vive en la cercana Vitoria- los asa sobre sarmientos, su mujer los va pelando con calma y con esfuerzo.



ORIGINAL DE ENATE

RESERVA DE LA NATURALEZA

ENATE

RESERVA

SOMONTANO

Reserva Natural del Somontano  
 Fuente de las Bodegas  
 Camino de Aranda, El Villar de...  
 ENATE RESERVA  
 Color, Aroma y Sabor de ENATE  
 ENATE 947 53 23 04



Cálida luz del amanecer en el pueblo riojano de Villabuena.

- Un puñado de estas semillas valen veinticinco mil pesetas, fijese usted. Le regalé un bote a un hermano que tengo en Talavera, pero allí no se dan, mucho calor, quién sabe.

- Ciento cincuenta kilos llevamos asados y pelados en la mañana, para meterlos en conserva -dice la mujer.

Los pimientos parecen un misterio tan abrumador e íntimo como las uvas ya maduras, negras y blancas, que cuelgan de las vides. Vides tumbadas o enhiestas entre hilos de alambre.

Más arriba de esa aldea dormida, después del paso de las Conchas de Haro, que son dos formidables peñas hendidas por el Ebro, corre una carretera modesta por el lado norte de las arboladas sierras. Parece una jungla alpina. La primera aldea, mínima y pobre, se llama Ocio, qué bien. Tiene castillo encaramado en una peña. La amplia hendidura es el valle del río Inglares: frondoso, secreto, verde, poco habitado y nada rico. No es Rioja Alavesa, sino su linde septentrional en la Sierra de Cantabria: el pétreo murallón que defiende el valle del Ebro -y los viñedos, claro- de los fríos vientos del norte.

La carretera que trepa al puerto de la Herrera, 1.100 metros, mejora mu-

cho su calidad, como si supiera que pronto, en las altas curvas, va a enfrentarse al suntuoso espectáculo de las tres Riojas, e incluso de los lejanos perfiles de la sierra de la Demanda y de los Picos de Urbión, montañas que aislan la soledad de Soria. La panorámica es suntuosa, y estupendo el propio mirador. Un panel semicircular empuja al ojo hacia cada pueblo, hacia cada cerro. Sí, ahí están todos y la mayoría sobre un alto: de Oyón a Labastida, de Laguardia a Elciego, de Samaniego a Elvillar...

En la lejanía, punteando las ondulaciones, se alzan orgullosas las torres y las iglesias magníficas, casi todas dedicadas a la Asunción de la Virgen, casi todas del gótico tardío y del Renacimiento; torreones, fortalezas aisladas... También la estampa de las grandes bodegas, aisladas entre los viñedos o arrimadas al cobijo de los erguidos pueblos; edificios clásicos o con aires vanguardistas. Saltando luego de una carretera a otra, de un pueblo a otro, todos son nombres mágicos y familiares, los que han adornado tantas botellas de grandes vinos trasegadas... Mojones de una santa tradición.

A lo lejos espejean tímidas algunas ilustres lagunas cerca de Laguardia. La de Carralagroño estaba hace apenas cinco años rodeada de un bosque relativamente lucido, con paraje para merendolas y paseos muy ecológicos. ¿Qué ha sido de ese bosquecillo? El hombre que regenta un kiosco en Labastida, y que tiene los precios quizás más bajos para los vinos que despacha junto a los periódicos, lo había claramente explicado ya al viajero. Ya le había prevenido, sí:

- Están desmontando en todas partes para plantar viñas; trepan Sierra de Cantabria arriba y no sé dónde van a llegar. Antes la gente se iba de aquí, de estos pueblos que empezaban a caer, porque el vino no era negocio; ahora vienen de todas partes a plantar y plantar. Todo desaparece, bosques, frutales, huertas, bajo el imperio de las viñas. Sin duda es un negocio fabuloso. Fijense cómo se construyen bodegas nuevas por todas partes, cada vez más grandes y más lujosas. Mucho dinero corre por estos campos. Claro que como vengan malos tiempos... Ya el vino joven del año pasado se ha vendido mal. Yo tengo saldos de muchos bodegueros. A mitad de precio que hace seis meses.

Bodegas nuevas, sí. Y lujosas. Incluso con firma de los arquitectos que están en el candelero. Muchos millones alrededor del vino. Auténticos museos. Viejos edificios rescatados, como el convento que es hoy Nuestra Señora de Remelluri o arquitecturas novedosas y llamativas.

Sin embargo, apenas se advierte esa riqueza actual en estos viejos y hermosos pueblos cuyos cimientos están horadados por las antiguas cuevas. Todo son viejas casonas señoriales, con sus escudos en las fachadas de piedra. Buenas puertas de madera. Palacetes con dos o tres siglos de historia aquí y allá. Lujosísimas, grandes y muy limpias iglesias. Pero, como se decía a principios de siglo, no se ve buen comercio. Es decir, escasean las tiendas que son habituales en villas menos ricas de otras comarcas. Comercios de ropas, de regalos, de comidas... También faltan bares de cierta prestancia o restaurantes de calidad. El viajero, sabedor de los caudales que por aquí corren, hubiera esperado una cierta ostentación o abundancia.

Mas la única es la de los siglos pasados.

Casi todos los pueblos son pequeños, aunque sus núcleos han ido enriqueciéndose con modestos barrios periféricos de no gran encanto. A veces se trata de una larga calle, como en Labastida, pero tan elegante y noble, tan cargada de blasones, que vale por muchas de otros pueblos. O por un cogollo elegantísimo alrededor de una iglesia, como en Samaniego y en Elciego, que tiene dos ambientes con ese carácter. Uno alrededor de San Andrés, casi catedral por tamaño

## Bodegas Félix Callejo



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



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



El río Ebro, con el castillo de Davalillo al fondo. Un lugar que hace frontera entre Rioja Alta y Rioja Alavesa.

racimos de uva, qué menos. La abadía a la que perteneció esta iglesia hace más de cinco siglos ya debía venerar sus viñedos.

Si Laguardia destaca en su orgullosa altura, tan llena de arte como fecunda en grandes vinos, en realidad todos los pueblos de esta Rioja Alavesa han sabido guardar muchos de sus monumentos. Grandes iglesias por todas partes, palacios, casonas, delicados rincones.

Una cosa admira, además: el esmero, incluso el entusiasmo de los vecinos por mantener pulcros, amenos y gallardos sus pueblos. Algunos como Samaniego y Elciego parecen una patena. Cualquier viajero sabe que eso no es ni mucho menos común en España.

*Texto: Jesús Torbado*

*Fotos: Heinz Hebeisen*

y donosura, y otro en torno a la Virgen de la Plaza, en lo alto.

- No deje usted de contemplar el otro ambiente, que ahí abajo están las bodegas originarias del Marqués de Riscal, el que nos trajo a la Rioja los métodos de Burdeos para hacer el vino.

Cerca de esas bodegas cuya sede social está diseñando en estos momentos al californiano Frank Ghery (el arquitecto/escultor del Guggenheim de Bilbao), y que costará dos mil millones, muy cerca hay un discreto campamento de gitanos portugueses, uno entre los muchos que desde mediados de septiembre se han fijado en las afueras de estos pueblos limpios. Son cuadrillas contratadas para la vendimia. Discretas y corteses salvo cuando al anochecer se cargan demasiado del vino local. Pero es pecado leve, por ser tan común, pues a ciertas horas se ve a bastante gente, hombres maduros sobre todo, tambaleándose levemente por las calles vacías, de taberna en taberna, incapaces de explicar una dirección a quien pregunta. Noventa pesetas cobran por un buen vaso. Hoy es sábado: cosas para pagar.

Laguardia, desde luego, tiene el empaque, la dignidad y la gloria de una pequeña capital. Con apenas mil quinientos habitantes, es el meollo de las grandes extensiones de vid. Lleva diez siglos vigilando las suaves colinas, como quisieron los reyes navarros que la enriquecieron tanto. Le restan murallas de sillera, palacios (en uno de ellos nació el fabulista y secreto pornógrafo Samaniego, a quien se recuerda en un precioso parque), calles sombrías y misteriosas, y unas cuantas iglesias.

La gran joya, la maravilla de la Rioja Alavesa y también de toda España, es la portada policromada de Santa María de los Reyes. Docenas de figuras góticas guarecidas por el pórtico muestran sus gestos fuera del tiempo. Como para quedarse toda una tarde contemplando apóstoles, profetas y a don Sancho Abarca y su esposa. Por cierto, una de las arquivoltas de piedra consiste en una serie de





Bodegas Contino, en La Rioja alavesa, con su fachada de típico caserío vasco.

## Agenda del Viajero

### Cuatro mil años de historia

Mil quinientos años antes de Cristo ya existía en la Rioja Alavesa una importante ciudad. La han llamado La Hoya y es un interesante museo a un kilómetro de Laguardia. (En invierno sólo abre por las mañanas). Se trata de una especie de Pompeya prehistórica, ya que la gente parece haberla abandonado por causas desconocidas. Las reliquias y el montaje museístico permiten hacerse una idea de cómo vivían los Berones, pueblo celtibérico que colonizó estas riberas del Ebro. Pero en estas colinas hay también muchos vestigios más antiguos. Abundan los dólmenes, quizá de hace seis mil años. Son muy interesantes el de La Hechicera (Elvillar, pueblo donde también sobrevive la hermosa Casa del Indiano), El Sotillo y San Martín (Paganos), Lazaya, junto al mirador de La Rioja.

### Visitas

Los pueblos más hermosos de la Rioja Alavesa son Laguardia, Labastida, Elciego y Samaniego. Pero casi todos los demás tienen magníficas iglesias y casonas de interés. Hay que asomarse al Balcón de La Rioja, cerca del puerto de la Herrera. Ya de paso, darse un garbeo por algunos estupendos pueblos: Haro sobre todo, la segunda ciudad de La Rioja, y San Vicente de la Sonsierra, Briones, Ábalos... Desde luego, conviene intentar conocer algunas de las grandes bodegas. Generalmente permiten a hacerlo, sobre todo si se ha concertado cita por teléfono. Hay mucho donde elegir. En las oficinas de Turismo dan pistas y teléfonos. En Laguardia hay un Museo del Vino, en el palacio de los Samaniego. Y a un par de kilómetros, un parque Ornitológico llamado Los Molinos.

### Alojamiento

Destaquemos el Palacio de Samaniego, en Samaniego (Tel. 941 128 226); el Castillo El Collado (Tel. 941 121 200), la Posada Mayor de Migueloa (Tel. 9 41 141 175) y Antigua Bodega de Don Cosme Palacio (Tel. 941 141 195), los tres en Laguardia; en Lanciego, el Larrain, una mansión solariega (Tel. 941 128 226);

el modesto Hostal Nuestra Señora de Begoña, en Assa (Tel. 941 608 017); y el hotel Jatorrena en Labastida (Tel. 941 221 050). Finalmente, en Haro aparece el estupendo hotel Los Agustinos (Tel. 941 3111 308), en un antiguo convento, y también el moderno y funcional Iturrimurri (Tel. 941 311 213).

### Gastronomía

Unos cuantos platos de la gastronomía riojana son famosos en toda España. En la comarca se mezclan un poco productos huertanos, incluso de Navarra, gustos castellanos (el cordero) y hallazgos vascos. Lo típico son las patatas a la riojana (con chorizo), no siempre fáciles de encontrar (salvo en el Jatorrena de Labastida, que las sirve riquísimas) y las chuletas de cordero al sarmiento. Ya se ha dicho que no hay grandes templos gastronómicos; incluso escasean los comedores normales. El citado Jatorrena, popular, simpático y con buenos precios, está muy bien. En Haro son famosos tres restaurantes llamados Beethoven. En Laguardia, Marixa. En Oyón, el Mesón la Cueva.

### Compras

Productos comestibles vasconavarros y riojanos clásicos, envasados o no: chorizos, queso, alubias, espárragos, pimientos, buen pan y dulces consistentes y típicos en Haro. Y los vinos, claro. Pero conviene tomar con calma la tentación e ir apuntando precios, pues varían exageradamente de un establecimiento a otro. Los comercios de Haro son de mayor garantía y más surtido. En cuanto a los cosecheros que venden su vino por todas partes, suelen permitir catarlo. Allá cada uno con sus conocimientos y sus gustos. Algunos dan a catar un vino y la caja que venden contiene otro... Conviene regatear.

### Información

Oficina de Turismo de Laguardia, Paseo de Sancho Abarca, s/n. Tel. 941 600 845. Ayuntamiento de Labastida, Tel. 941 221 818.

# GUÍA

## ÍNDICE

- 68 Cata de Pedro Ximénez: su dulcedumbre los hace inimitables. Pasan por ser los «blancos» más negros del mundo.
- 70 Cata de Barolo: en el Piamonte, el terreno intermedio entre lo artificioso y lo mal hecho es cada vez más reducido.
- 72 Cata de vinos de Argentina: están mejorando enormemente los vinos buenos, que rozan ya la categoría de excelentes.
- 74 Vino entrañable: Viña Norte 1998, un vino joven que se ha hecho adulto con una estancia de seis meses en barrica.

### PUNTUACIÓN:

12 a 13,9 Puntos	vino correcto
14 a 14,9 Puntos	digno de atención
15 a 15,9 Puntos	notable
16 a 16,9 Puntos	impresionante
17 a 17,9 Puntos	imprescindible probarlo
18 a 19,9 Puntos	vino único
20 Puntos	inalcanzable

### MONEDAS:

Menos de 5 Euros (830 ptas.)	w
De 5 a 10 Euros (hasta 1660 ptas.)	i
De 10 a 20 Euros (hasta 3.330 ptas.)	ii
Más de 20 Euros	iii

## *De la Pedro Ximénez, del Barolo y de Argentina*

Aquí están. Sedosos, voluptuosamente dulces, con sus aromas que representan la esencia de la dulcedumbre misma, sus colores inigualables, raros y originalmente oscuros. Los vinos más negros y densos del mundo aunque en realidad sean «blancos». Son los Pedro Ximénez. Dignos hijos de la uva de la cual toman su nombre, siguen imperturbables, sin variación, como si el mundo del vino no hubiese cambiado en los últimos cien años. Ajenos a las modas, su existencia contra corriente les ha hecho pasar por momentos delicados. Hoy parece que se vislumbra un lento reconocimiento del mercado, con un creciente núcleo de consumidores que actúan como conversos, rendidos a su rareza, a su universo casi infinito de sensaciones. Cierto es que también, aunque sea tímidamente, algunos bodegueros de Montilla-Moriles (Alvear y Toro Albalá, por ejemplo), tratan de cambiar el concepto de estos vinos, modernizándolos, haciéndolos más inteligibles para los paladares no expertos, sacándolos al mercado más jóvenes, con menos crianza y algo más de acidez. La representación que traemos a continuación ha sido catada -y disfrutada- por Bartolomé Sánchez.

Fueron Rolf Bichsel y Alessandro Masnaghetti quienes cataron los Barolo del 96, en una gran cata celebrada en el Piamonte. Quedaron gratamente sorprendidos por el incremento de calidad.

Para ellos el terreno intermedio entre lo artificioso y lo mal hecho es cada vez más reducido.

Aparentemente, no hay más remedio que aceptar el nuevo estilo moderno limpio y complejo de muchos Barolo.

Por último, Jürgen Mathäus degustó en Argentina y en la feria ProWein un auténtico maratón de vinos argentinos. Fue testigo del esfuerzo supremo de parte de los elaboradores más concienciados por mejorar sus productos y hacer vinos más internacionales, siguiendo la estela de sus vecinos chilenos.

## PEDRO XIMÉNEZ

- González Byass  
**Noé**  
17,5 Todo un despliegue de poder y complejidad. Gusta su color caoba intenso, sus casi infinitos aromas que evocan las más complejas sensaciones. La evolución en boca es sedosa, reina el dulzor de una manera elegante, sin empalagos, con un final de limpias notas de café, de fruta escarchada y especias dulces.
- Manuel Gil Luque  
**De Bandera**  
17,5 Como encaje de bolillos. Nariz intensa. Notable aroma de pasa, toque de madera fina, de especias y café: todo es pura filigrana. No baja de intensidad en boca, envoltentemente dulce, aterciopelado y muy largo.
- Pedro Domecq, S. A.  
**Venerable**  
17,5 Impresiona su color ébano profundo, fascinan sus aromas de pasas, frutos secos, maderas nobles o café. Y se goza profundamente de la concentración, de la intensidad de sabores y de los intensos aromas que inundan el paladar.
- Alvear  
**Solera 1910**  
17,5 Además del oscuro aspecto, la bella lágrima que discurre lenta por el cristal, tiene una densidad que gusta. La nariz es una compleja sinfonía de aromas, donde sobresale la pasificación; se percibe el torrefacto, el cacao la canela o maderas finas. Dulce y concentrado en boca, muy largo. Los incondicionales de los densos dulces montillanos gozarán con este vino.
- Pérez Barquero  
**Solera Fundacional**  
17,5 Subyugante color oscuro con tonos yodados. Muy complejo en nariz, los aromas de fruta pasificada y especias dulces forman un potente buqué; también contribuyen los tonos torrefactados o la madera. En boca es sedoso, envuelve el paladar delicadamente y permanece largo tiempo.
- El Maestro Sierra  
**El Maestro Sierra Pedro Ximénez**  
17 Imponente aspecto, negro, con una densidad que tiñe la copa de tonos yodados. Verdaderamente complejo, sus aromas traen recuerdos de chocolate, de toda clase de pasas, pan de higos, y un toque de madera noble excepcional. La untuosidad de boca es sumamente elegante: a ello contribuyen sus escasos 10º alcohólicos, pero lo mejor sale en sus imponentes retronasales.
- Garvey  
**Gran Orden**  
17 Uno de los más atractivos, oscuro y denso. Se goza del amplio abanico de aromas; la uva pasificada y el dátil armonizan con las notas de madera noble, cacao o café. Muy concentrado y con un paso de boca sedoso y amplio.
- Manuel de Argüeso, S. A.  
**El Candado**  
17 Hay una complejidad aromática en este vino que fascina. Tiene piel de cítricos, exóticas especias tropicales, frutos pasificados (uvas e higos) varitas de canela. En boca es denso, su dulzor domina pero no llega a empalagar y hace el trago largo y sabroso.
- Pilar Aranda, S. L.  
**1730 Pedro Ximénez**

- 17 Oscuro y denso aspecto. Aromas complejos que recuerdan a los dulces más diversos: café, cacao, frutos pasificados, regaliz o canela. En boca tiene concentración de sabores y un dulzor potente y aterciopelado.
- Sánchez Romate  
**Cardenal Cisneros**  
17 Impresionante color oscuro y denso aspecto. Recuerdos de soleras, frutos pasificados, torrefactos, regaliz y canela. En boca está bien concentrado, dulce y potente, y, sin embargo, nada empalagoso.
- Navisa  
**Tres Pajas**  
17 Caoba con un fondo rubí, lágrima yodada. Predominan los aromas de fruta pasificada, cacao y recuerdos balsámicos. Es uno de los más concentrados, muy dulce y denso; los aromas de boca son complejísticos.
- Toro Albalá, S. A.  
**Don P. X. Gran Reserva 1972**  
17 Oscuro y denso; el complejo buqué pleno de aromas recuerda el dulzor del postre árabe, el cacao, la fruta escarchada o pasas. Tiene una gran concentración y su dulce sabor se expande por el paladar con carácter.
- Federico Paternina  
**Pedro Ximénez Vieja Solera**  
16,5 Denso y oscuro. Complejo y prometedor en nariz, con notas de torrefactos, de maderas finas y especias, junto a los inevitables y dulces aromas de pasificación. La sensación de untuosidad dulce y sedosa que deja en el paladar es plena y muy agradable.
- Sandeman-Coprimar  
**Royal Ambrosante**  
16,5 Caoba muy oscuro. Nariz original, plena de pequeños matices que recuerdan al café, tonos balsámicos y raras notas de nueces cantonesas, junto al lógico despliegue de frutos pasificados. Largo en boca, dulce, denso y jugoso. Deja el paladar agradablemente aromático.
- Antonio Barbadillo, S. A.  
**La Cilla**  
16 Caoba oscuro, untuoso, de lágrima teñida. Complejos aromas, con la sólida base de fruta pasificada y recuerdos balsámicos. Muy bien equilibrado, aterciopelado, largo y con un final de varitas de canela en rama.
- Osborne  
**Pedro Ximénez 1927**  
16 Oscuro, denso y muy aromático; recuerdos de torrefactos con notas de fruta pasificada (uvas y dátiles). Buen cuerpo y dulzor excelente. Los retronasales unen sus aromas tostados y los recuerdos de especias dulces.
- Alvear  
**Pedro Ximénez 1998**  
16 Meloso y con aromas de fruta madura, pasas y miel. En boca cambia el concepto de los PX y a su dulzor inicial se añade una acidez que da frescor al conjunto.
- Robles  
**Robles P. X.**  
16 De aspecto denso, oscuro. Sobresalen los aromas de pasificación en un buqué bastante complejo; hay notas de torrefactos, canela y cacao. Su tacto en boca es aterciopelado, y su notable dulzor no cansa.
- Emilio Lustau, S. A.

- San Emilio**  
15,5 Caoba con tonos yodados. Muestra una buena armonía aromática en nariz: el café, la pasificación y las notas de madera están bien conjuntadas. Muy suave en boca con un dulzor aterciopelado cubriendo el paladar.
- Aragón y Cía  
**Araceli**  
15,5 Uno de los Pedro Ximénez de mejor relación calidad/precio. Sus aromas recuerdan las pasas, el café o la pastelería fina. Ha gustado su carácter, de dulce suavidad y equilibrio, y la limpieza de los aromas de boca.
- Toro Albalá, S. A.  
**Don P. X. 1998**  
15,5 De un ambarino subido, una sorpresa para los que están acostumbrados al casi negro. Los aromas se ven dominados por las frutas pasas, los dátiles y los orejones, y algo de canela. Es muy untuoso en boca, con el dulzor medido y ligero, y nada empalagoso.
- Torres Burgos  
**T. B. Pedro Ximénez**  
15,5 De brillante y oscuro aspecto, densa lágrima teñida, muy agradable. Es complejo, potente, y en la nariz resaltan las notas de café, con aromas de pasas y ciruelas pasas, más un toque amielado. El dulzor resulta suave, y su paso de boca, equilibrado; sin ser muy potente, deja el paladar perfumado y limpio.
- Cruz Conde (Promeks Industrial)  
**Cruz Conde Pedro Ximénez**  
15 Tonos caoba y yodados; resaltan los aromas de pasas e higos, aunque también se aprecia un toque balsámico, algo de especias (clavo). Es bastante denso, y su dulzor se extiende por el paladar con fuerza.
- Pérez Barquero  
**Gran Barquero**  
15 De brillante y denso aspecto, atractivo. Es un vino que resalta la importancia de la fruta pasificada, uvas y orejones, notas especiadas. Suave y untuoso, con su dulzor agradable y persistente.
- Delgado  
**PX**  
15 Caoba y brillantes matices cobrizos; aromas dulzones a pasas con un fondo elegante de solera. Untuoso en boca, tiene un punto de acidez que le da frescura.
- Espejo  
**Espejo P. X.**  
14,5 Aromas limpios, pero poco característicos porque dominan las notas florales que recuerdan el jazmín y almizcle, como un fondo de moscatel. Es ligero, con un dulzor adecuado al cuerpo, y muy perfumado.
- Tomás García  
**T.G. Pedro Ximénez**  
14,5 De color caoba y yodado. Un vino original en sus aromas, porque además de los típicos pasificados, se aprecian recuerdos de bollería y un toque amielado. Su dulce es armonioso y agradable al paladar.
- Luque, S. A.  
**Luque Pedro Ximénez**  
14 Algo abierto de color, en nariz dominan las notas de madera sobre el fondo de fruta pasificada. Es ligero en el paso de boca, y fácil de beber.



Una bodega familiar, fiel a la tradición, con centenarias soleras y buena relación calidad/precio.

## Barolo '96

### ¿Modernos a cualquier precio?

¿Qué está pasando en el Piamonte? En realidad, todo debía ir de maravilla en esta región al pie de las montañas. La demanda se mantiene (a pesar de los pequeños escándalos en torno a la glicerina) y los precios siguen encaramados en el límite de lo admisible. Los Barolo del 96 tienen extracto, color, acidez y taninos para una larga vida. Sin embargo, los catadores de Vinum no pudimos librarnos de una sensación preocupante... Antes de la degustación oficial en Alba, me había prometido a mí mismo que no me dejaría deslumbrar por los colores bordeleses ni los jarabes de bodega, que no me arrastraría ante las modernidades y mucho menos cataría con paladar francés. Al mismo tiempo, tampoco quería regalar buenas notas a vinos cuya originalidad consistiera en tonos discordantes. Pronto me di cuenta de que era difícil poner en práctica estos propósitos. Hace algunos años que la internacionalidad se ha abierto paso en el Piamonte. El terreno intermedio entre lo artificioso y lo mal hecho es cada vez más reducido. Aparentemente, no hay más remedio que aceptar el nuevo estilo de muchos Barolo. La cata de los Barolo se realizó en varias etapas. En Alba degusté una primera vez a ciegas unos 130 Barolo, junto con nuestro paladar italiano Alessandro Masnaghetti. Los vinos con fallos fueron catados de nuevo allí mismo. Los mejores (y aquellos sobre los que no nos poníamos de acuerdo) los volvimos a catar a ciegas en Burdeos.

De todos ellos, Vinum España solo publica los que han alcanzado una puntuación mínima de 15,5.

Rolf Bichsel



Monchiero de Castiglione Falletto es más conocido por las dos fincas de Rocche y Montanello. Por eso, el «Roere» puede considerarse todo un descubrimiento.

#### BAROLO 1996

- q**x **Rocche Dei Manzoni**  
**Vigna Capella di S. Stefano**  
Los vinos de corte internacional no tienen por qué presentarse como vulgares prostitutas pintarrajeadas, sino que pueden poseer grandeza y complejidad: así lo demuestra este maravilloso vino, que tiene que gustar a todo el mundo, tanto al conocedor experto como al «barolista» ocasional. Chocolate y cerezas en nariz, con notas de bodega claras pero no excesivas; en boca es rico en extracto, pero es un extracto agradable, lleno de frescura, jugoso, con casta, de taninos vivos y acidez perceptible. 2003 a 2010. ●●●
- q**wlu **Bruno Giacosa**  
**Falsetto**  
Es un vino excelente de principio a fin. Nariz compleja muy notable, original, floral, que recuerda a saúco, peonía y otras flores, con toques de pimienta y menta; inicio suave, jugoso en boca, taninos compactos, como tallados de una sola pieza; un vino auténtico, vigoroso, con carácter, que madurará estupendamente. 2003 a 2010. ●●●

- q**w **Domenico Clerico**  
**Pajana**  
A pesar de la madera especiada con aromas de chocolate, los taninos están muy bien perfilados y resultan finos, con casta y compactos. Dan al vino mucha elegancia y justo el toque de amargura discreta que necesita. 2003 a 2010. ●●●
- q**w **Prunotto**  
**Bussia**  
De corte internacional, desde luego (Masnaghetti le reprocha falta de tipicidad), pero también con elegancia y casta. Si tengo que elegir entre un vino tradicional o mal hecho y éste, no tengo duda de que me decidiré por el Bussia. También brilló en la segunda cata por su frutalidad y excelente factura. Un valor seguro. 2002 a 2006. ●●●
- q**wlu **Burlotto**  
**Cannubi**  
Un vino con carácter, de gran potencial: una potente carga de alcohol, taninos marcadamente ásperos. También nos convenció en Burdeos, y confiamos mucho en su futuro porque superó la prueba del aire con la botella abierta. Posee tipicidad. 2004 a 2010. ●●●
- q**wlu **Enzo Boglietti**  
**Brunate**  
Un Barolo magnífico y anguloso, con mucho carácter, que madurará estupendamente con el tiempo; robusto y áspero, con taninos angulosos. Para acompañar un asado de carne. 2002 a 2006. ●●●
- q**w **Azelia di Luigi Scavino**  
**San Rocco**  
Uno de los vinos polémicos de la cata: en el comentario estamos de acuerdo (taninos plenos, gran densidad y duración), pero para mí este vino «sólo» está bien hecho, demasiado masivo, pulido, poco fresco, mientras que Masnaghetti lo adora y lo ha seleccionado como el mejor vino de la cata. ●●●
- q**w **Cordero di Montezemolo**  
**Vigna Enrico VI**  
En la segunda cata impresioné casi aun más que la primera vez, sobre todo porque la madera parecía mucho mejor ligada. Posee mucha fruta dulce, unos taninos perfectamente pulidos y una buena dosis de alcohol. No es un prodigio de finura, pero tiene mucho jugo y fuerza. 2002 a 2006. ●●●
- q**w **Giovanni Corino**  
**Vigneto Rocche**  
Nos impresionó en Alba por su casta, carnosidad y fruta jugosa, y también convenció en la segunda cata por su extracto y frescura. 2002 a 2008. ●●●
- q**w **Fontanafredda**  
**La Rosa**  
Buen vino: jugoso, fresco, con taninos vigorosos aún sin pulir, fruta fresca en el final. Esta bodega está realizando grandes esfuerzos en favor de la calidad, que ya están dando sus primeros frutos. 2003 a 2008. ●●●
- q**w **Roberto Voerzio**  
**La Serra**  
Jugoso, rico en extracto, taninos con casta, final largo; robusto, llena la boca. 2003 a 2008. ●●●

- q**ulu **Monchiero f.lli**  
**Roere**  
Una bomba de jugo y fruta, que ya resulta agradable en esta fase aunque posee potencial, desbordante, con acidez perceptible y mucho alcohol, y un final especiado de pimienta. Para beber con alegría. 2000 a 2010. ●●●
- q**ulu **Enzo Boglietti**  
**Casa Nere**  
La típica nariz de bodega y bizcocho; sin embargo, en boca es agradablemente jugoso, vigoroso, con muchos taninos angulosos. 2003 a 2007. ●●●
- q**ulu **Silvio Grasso**  
**Bricco Luciani**  
Abundante madera nueva; fruta jugosa y mucha carnosidad, taninos plenos, maduros, incluso algo secos; bien hecho, impresionante, pero con mucho roble. Los amantes del Barolo moderno marcado por la madera pueden añadirle otro punto. 2002 a 2006. ●●●
- q**ulu **Mauro Veglio**  
**Vigneto Arborina**  
Afrutado y floral en nariz, desgraciadamente también hay notas algo desagradables de yute mojado; agradable nota amarga al final. 2002 a 2006. ●●●
- q**ulu **Silvio Grasso**  
**Ciobot Manzoni**  
Nariz ahumada de bodega; jugoso y vigoroso en boca, con cuerpo, taninos maduros y fuertes, prolongado; no es un dechado de finura o complejidad, pero está bien hecho, pensado fundamentalmente para gustar. Le damos esta nota por su frescura, riqueza, jugosidad y duración. 2003 a 2010. ●●●
- q**ulu **Mauro Veglio**  
**Vigneto Gattera**  
Taninos ásperos, compacto, robusto, anguloso, tal vez algo rústico, no totalmente equilibrado pero fiable, hecho para madurar. 2002 a 2006. ●●●
- q**ulu **Mauro Veglio**  
**Vigneto Rocche**  
Jugoso a pesar de las notas de bodega, vigoroso, áspero, y final ligeramente amargo. 2002 a 2006. ●●●
- q**ulu **Roberto Voerzio**  
**Brunate**  
Nariz estridente de bodega, chocolate; taninos algo ásperos y duros en este estadio, seguidos por mucha frutalidad de tipo internacional y una buena dosis de alcohol; aquellos a quienes les guste este estilo algo chillón pueden añadir un punto más. 2003 a 2008. ●●●
- q**ulu **Elio Altare**  
**Vigneto Arborina**  
Frutalidad dulce y madura, taninos redondos, abundantes, angulosos, final de duración media: yo habría esperado algo más de este vino. Desgraciadamente, Altare no se quiso someter a la segunda cata... El raro Brunate, catado solamente por Masnaghetti, resultó más marcado por los taninos, más áspero, y obtuvo medio punto más. 2002 a 2006. ●●●



## ¿Cocinas o diseñas?

Sabor, pensamiento y forma se comen de un solo bocado. El número de septiembre de ARCHIGULA se lo sirve en bandeja.

...Y DOS VIAJES EN EL AL ANDALUS

Víctor Díez, sumiller del restaurante Devinis, ha



sido el ganador del sorteo de dos viajes para dos personas en el tren Al Andalus, celebrado entre los suscriptores de ARCHIGULA

ARCHIGULA DPTO. DE SUSCRIPCIONES:  
AES Tel. 918907120 Fax 918903321

## Los mejores ya son excelentes...

Argentina se presenta claramente modernizada y con tendencia hacia la calidad, pero aún bastante más desigual que Chile. Mientras que una elite relativamente reducida ya está aprovechando el enorme potencial existente (sobre todo para Malbec, Syrah y Cabernet-Sauvignon), en el caso de las calidades sencillas y de algunas bodegas anticuadas todavía queda a menudo bastante que desear. En ese sentido, Chile es más fiable y estable. Por otra parte, empresas tradicionales como la cooperativa Medrano demuestran que con unos medios relativamente reducidos y unos jefes de bodega con experiencia internacional ya puede lograrse mucho. Algunos chilenos ya están activos en Argentina, y no sólo por los menores precios de la tierra. Es una buena noticia que, junto a la supremacía de los vinos de ultramar modernos de carácter afrutado, también pueda destacar en casi todas las categorías un productor europeo tradicional como Weinert. Casi nadie en Sudamérica elabora vinos con una personalidad comparable. Después del completo desastre de 1998, 1999 fue de nuevo una añada excelente. En el 2000 hubo mucho granizo, pero en las zonas donde los viñedos no se vieron afectados también se obtuvieron magníficas calidades.

Jürgen Mathäass degustó en Argentina y en la feria ProWein un total de 180 vinos.



Weinert Estrella: Aquí se demuestra lo que puede lograr la filosofía vinícola tradicional en condiciones óptimas.

### MALBEC

- Weinert  
**Estrella Luján 1977**  
19 Un gran vino, de armonía indescriptible y acidez delicadísima, con aromas de compota de ciruela, sotobosque húmedo y finura y profundidad embriagadoras, de original fascinación y misterio hasta el último sorbo. 2000 a 2005. III
- Terrazas de los Andes (Chandon)  
**Gran Malbec 1999**  
17 Aceitinado; enorme concentración de bayas oscuras, madurez casi dulzona, magníficos taninos, tendencias de gran vino. 2005 a 2012. III
- La Rural  
**Rutini Reserva 1997**  
16,5 Magnífica frutuosidad juguetona y elegante, con suave acidez; recuerda ligeramente la tradición española; algo de grosella, algo de cerezas, pero en conjunto un ramillete de flores, suave en boca y extremadamente largo; de libro. 2002 a 2012.
- Catena  
**Alta 1997**  
16,5 Estilo juvenil, suaves frutas oscuras, algo de chocolate amargo, pero con elegancia asombrosa; acidez y taninos delicados al final. 2000 a 2007. III
- Alta Vista  
**Alto Luján de Cuyo 1999**  
16 (Prueba de barrica) Taninos redondos y finos, frutuosidad impactuosa, concentrado, pulido. 2004 a 2010. III

- La Anita  
**1997**  
16 Vino de color negro, enormemente denso, afrutado, suave en boca pero estructurado, fácil de beber pero concentrado y lleno de matices. 2002 a 2010. III

- Terrazas de los Andes (Chandon)  
**Gran Malbec 1997**  
16 Redondo, suave y armónico; casi como jugo concentrado de frutas rojas; apenas se perciben los taninos; incluso a la salida de boca todavía tiene fruta. II

- La Anita  
**1999**  
16 (Prueba de barrica) Huele un poco a jamón y a abundantes frutas rojas, en boca es suave y carnoso, pero elegante. 2003 a 2008. III

- La Rural  
**Rutini 1997**  
15,5 Malbec de estructura magnífica con frutas cremosas de color rojo oscuro, pimienta y algo de manzana madura; muy pulido. 2003 a 2010.

- La Agrícola  
**Q 1998**  
15 Estilo cálido de chocolate, muy maduro a pesar de algunas cerezas de color rojo claro, ligeramente ahumado, concentrado. 2001 a 2005. II

- Norton  
**1997**  
15 Un clásico: frutuosidad suave que recuerda a la mermelada, buena madurez, ligero toque de miel, estructura fina, fácil de beber. 2000 a 2008. II

- Norton  
**Reserva 1998**  
15 Concentrado y maduro, no se nota que fue un año flojo; bastante graso y extraordinariamente frutal, textura muy suave. 2000 a 2005. III

- Viniterra  
**Viniterra 1997**  
15 Carnoso maduro, con cereza y ligeros tonos verdes que se integran; poco complicado. 2002 a 2005. II

### MERLOT

- Weinert  
**1996**  
15,5 Fruta roja madura, algo de cáscara de naranja, mermelada de ciruela y grosella acidulada; mucha finura en boca, un vino de gran personalidad con frescor y frutuosidad madura tradicional. 2000 a 2010. III

- La Rural  
**Rutini Reserva 1997**  
15 Uvas maduras, algo perfumadas, con tonos claros entremezclados, mucha pimienta negra. 2000 a 2004.

### SYRAH

- La Anita  
**1997**  
15,5 Aromas de cuero, ciruelas maduras, pimienta y cáscara de naranja; paladar juguetón y posgusto cremoso y maduro. 2000 a 2007. III

- Flichman  
**Barrancas Reserve 1997**  
15 Endrinas y tinta, también algo de pimienta y mucha madera perceptible, también con elementos suaves en boca; necesita tiempo. 2003 a 2008. II

### OTRAS VARIETADES TINTAS O MEZCLAS

- La Rural  
**Apartado 1997**  
17,5 Un vino magnífico; extremadamente denso, maduro, nota de madurez dulzona unida con frutillos rojos; la acidez le da frescura a este vino concentrado; sin ella, resultaría un vino pesado, mientras que de esta manera, marcado por la fruta, se muestra maduro y elegante a la vez (sólo hay 200 cajas). 2003 a 2015.

- Norton  
**Privada 1997**  
16,5 Chocolate, moka, frutas rojas maduras; elegancia, madurez, profundidad y estructura: ¿qué más se puede pedir? 2002 a 2008. III

- López  
**Montchenot 15 años 1983**  
16 Color rojo maduro, aroma suave y armonioso; chocolate caliente, algo de sotobosque, aún mucha ciruela, buena concentración en boca, salida de finísima elegancia. 2000 a 2008.

- La Agrícola  
**Tempranillo Q 1998**  
16 Fruta oscura madura muy carnosa, con algo de café y humo, muy suave y concentrado en boca. II

- Weinert  
**Cavas de Weinert 1996**  
16 Abundantes especias, café y ciruela, también queda algo de grosella, armonía y plenitud con un delicado recubrimiento de madera; un vino tradicional claramente trabajado, que muestra algo más que fruta y madera, acidez suave. 2000 a 2007. II

- Alta Vista  
**Alto 1998**  
15,5 Concentración y claridad asombrosas teniendo en cuenta el año, maduro y pulido, con frutas oscuras, sin fallos y fácil de beber. 2000 a 2005. III

- Trapiche  
**Iscay 1997**  
15,5 El nuevo vino de bandera, controlado por Rolland: suave, madurez dulce, taninos muy suaves a pesar del prolongado reposo del mosto, ciruela, en conjunto es elegante y armónico. 2001 a 2008. III

- Norton  
**Privada 1998**  
15,5 Chocolate, ciruelas, frutas oscuras del bosque, sabor también achocolatado, excelente teniendo en cuenta la añada. 2000 a 2005. III

- López  
**Montchenot 1989**  
15 Carmín brillante con reflejos naranjas, aroma con mucha vainilla y ciruelas, mermelada de grosellas frescas, muy fino y elegante, cuerpo medio, final prolongado. 2000 a 2003.

- Weinert  
**Montfleury 1999**  
15 Huele a fresas maduras en conserva; en boca es asombrosamente pleno, redondo y pesado, un vino complicado para reflexionar. 2002 a 2005.

### CABERNET-SAUVIGNON

- Catena  
**Alta 1999**  
17 (Prueba de barrica) Extremadamente negro, nota de jamón concentrada y ahumada, fruta oscura, textura y madurez finísimas: será excelente. 2004 a 2010. III

- Weinert  
**Estrella Luján 1994**  
17 Absolutamente opaco, frutas negras, moka, extremadamente denso y apenas abierto, conserva a pesar de su madurez un aroma suavemente acidulado de grosella, es un adolescente que juega con sus músculos; el final está marcado por su tremenda madurez y sus taninos. 2006 a 2015. II

- Terrazas de los Andes (Chandon)  
**Gran Cabernet 1999**  
16,5 (Prueba de barrica) Denso, muy francés, con ligeros tonos verdes en los taninos. 2004 a 2010. III

- Flichman  
**Dedicado 1996**  
16 Frutuosidad suave y jugosa, ligeros aromas secundarios de cuero y nueces, buena profundidad sin resultar empalagoso, taninos agradables, aún tiene potencial. 2002 a 2008. III

- Weinert  
**Luján 1995**  
16 Vino fino algo anticuado, sin fallos dentro de su estilo: frutuosidad carnosa y achocolatada, bayas oscuras maduras, nota de madera tostada tradicional, taninos perceptibles finamente integrados; estructurado sin resultar excesivamente complicado. 2000 a 2010. III

- Catena  
**Alta 1997**  
15,5 Color rojo bastante maduro con ribetes pardos; aromas secundarios perceptibles como cuero de caballo y moka, pero bastante bien estructurado; en boca es elegante y marcado por la acidez. 2000 a 2003.

- La Agrícola  
**Q 1998**  
15,5 Nota densa y madura de café y chocolate con algo de ciruela, taninos maduros marcados, muy mayestático, asombroso para la añada. 2002 a 2008. II

- Terrazas de los Andes (Chandon)  
**Reserva 1997**  
15,5 Frutuosidad de bayas muy cálida, madura, algo carnosa, con algo de chocolate con leche; suave también en boca. 2000 a 2005.

- Terrazas de los Andes (Chandon)  
**Gran Cabernet 1997**  
15,5 Aroma cremoso asombrosamente redondeado, también en boca es redondo; puede beberse ya, apenas hay ángulos, denso y no muy afrutado. 2000 a 2005. II

Trapiche

- 15 Trapiche  
**Cabernet Sauvignon, Medalla 1996**  
Madurez achocolatada con ciruela y nota de madera algo estricta, expresión masculina con taninos duros; necesita mucho tiempo pero tiene futuro. III

## CHARDONNAY

- 16 Catena  
**Alta 1997**  
Finos aromas exóticos, estilo moderno ultramarino, con frutas amarillas y levadura, pero también albahaca; vigoroso en boca pero no pesado, aún joven, fino trabajo de bodega. 2000 a 2003. III
- 16 La Rural  
**Rutini Reserva 1997**  
Abundante fruta madura, nueces, plátano, melocotón amarillo, acidez muy fresca y larga duración a pesar de su peso; puede envejecer. 2002 a 2006.
- 16 Catena  
**Alta 1999**  
(Prueba de barrica) Ligero carácter de levadura, vigoroso con buena duración, fresca y gran elegancia. 2001 a 2004. II
- 15,5 La Agrícola  
**Q 1999**  
Fruta cremosa, suave, amarilla, y algo de aguacate; buena acidez, sin ser untuoso. 2000 a 2003. II
- 15,5 Trapiche  
**Medalla 1997**  
Amarillo intenso; frutas exóticas; muy australiano, macizo; la madera aún es muy joven. 2002 a 2005. III
- 15 Catena  
**Catena 1997**  
Junto a la fruta amarilla hay algo maduro y verde, como pera madura, la madera aún destaca demasiado, cuerpo graso; en la copa se abre (cosecha de 1999 catada en barrica, resultará similar). 2001 a 2005.
- 15 Norton  
**Reserva 1999**  
Madera no tan perceptible como en años anteriores; frutas, amarillas y ligeramente exóticas (piña/plátano); muy fresco; cuerpo medio. 2000 a 2002. II
- 15 Terrazas de los Andes (Chandon)  
**Reserva 1997**  
Buena frutalidad exótica, muy internacional, madera bien ligada y apenas perceptible, peso medio en boca; fácil de beber. 2000 a 2002. II
- 15 Weinert  
**1999**  
Frutas amarillas maduras en el aroma; denso, armonioso y alcohólico (14,5), se mantiene ligero gracias a la fina acidez. 2001 a 2005.

## ANDERE WEINE:

- 15 Etchart  
**Torrantes Cafayate 1999**  
Aroma amoscatedado, finamente perfumado y claro. 2000 a 2001.

## Viña Norte 1998 (barrica)

## Cambio de rumbo

**Bodegas Insulares lleva, desde su fundación, una trayectoria convincente. Aquellos primeros pasos, con la cuidada elaboración de vinos jóvenes, han cambiado totalmente su estructura y las aspiraciones para elaborar unos tipos de vinos muy interesantes y distintos a lo que era su objetivo inicial. Bajo la dirección de Felipe Blanco, sus nuevos vinos han ganado en originalidad, como el excelente tinto dulce Humbolt o este interesante tinto con seis meses en barrica de roble y elaborado con las variedades autóctonas Listán negro y Negramoll, recogidas de parcelas previamente seleccionadas. Como curiosidad digamos que ha ganado una medalla de oro en el concurso de Bruselas.**

## Elaboración

Despalillado total de la uva, diez días de maceración con los hollejos, y posterior crianza en roble americano de seis meses

## En la copa

De un color rojo picota con ribetes violáceos y capa media



## En la nariz

Notas de frutillos ácidos, frambuesas y un toque especiado de nuez moscada, con la madera bien integrada.

## En la boca

Es un vino muy equilibrado, con un tannino jugoso y expresivo.

## Futuro

Hasta el año 2004

## Precio

1.200 ptas. (7,2 E)

## Puntuación

15/20

## Dirección

Vereda de Enmedio, 8  
38350 Tacoronte (Tenerife)  
Tel. 922 57 06 17

vino entrañable