

A b r i l 2 0 0 1

ESPAÑA Nº 23

V I N U M

V I N U M

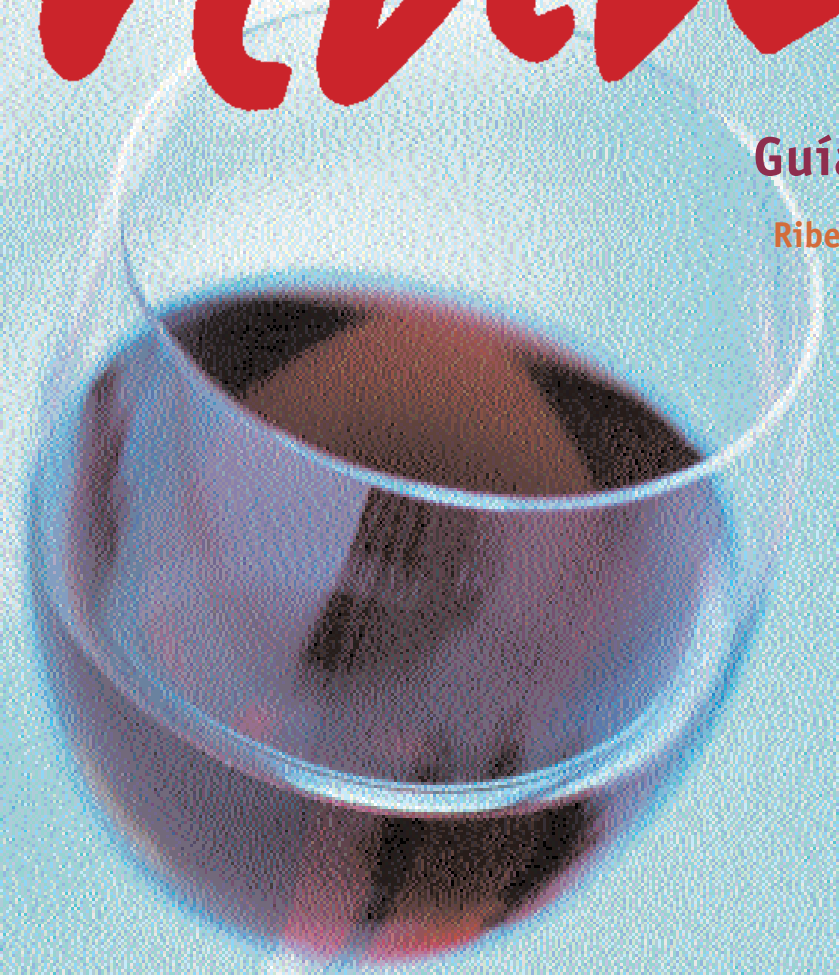
LA REVISTA
INTERNACIONAL DEL VINO

TEMPRANILLO • TOSCANA • VALLE DE COLCHAGUA • CATAS DE RIBERA DEL DUERO, BORGOÑA, COLCHAGUA Y MINERVOIS

Vinum

Guía Vinum

Ribera del Duero
Burdeos
Colchagua
Minervois

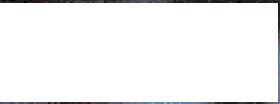


Tempranillo:

La baza española

La Mancha

La Toscana



VINUM Internacional Intervinum AG
Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich
Tel. +411/268 52 10 Fax +411/268 52 05
http://www.iVinum.com

Editor: Hanspeter Detsch
Coordinación: Asa Sjöberg
Director Internacional: Rolf Bichsel

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

Edición y Redacción España
Director: Carlos Delgado.
c.delgado@ivinum.com
Director Gerente: Heinz Hebeisen
h.hebeisen@ivinum.com
Edición: Manuel Saco
m.saco@ivinum.com
Catás: Bartolomé Sánchez
b.sanchez@ivinum.com
Equipo de Redacción: Ana Lorente, Ana Ramírez, Juan Bureo, Elba López (traducción), Carlos Gancedo (traducción) Ramón Miguel Muñoz (diseño)

Departamento comercial
Directora: Cristina Butragueño
c.butragueno@ivinum.com
Publicidad: Pilar García Solé, Sandrine Castets
Dirección financiera: Francisco Carrillo,
Coordinación: Nieves González

Redacción Suiza
Thomas Vaterlaus, Jaqueline Lieberherr,
Hans-Jörg Degen
Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich
Tel. +411/268 52 60 Fax +411/268 52 65
edition@vinum.ch

Redacción Alemania
Jürgen Mathäß. JMthaess@online.de
Tel. +49/6341/939863 Fax +49/63 41/30148

Redacción Austria
Rudolf Knoll. rudolf.knoll@t-online.de
Tel. +49/94311228 Fax +49/94311272

Redacción Francia
Barbara Schroeder. vinumf@aol.com
Vinum France, 4/6, rue Ferrère. 33000 Bordeaux
Tel. +33/05 56 44 29 25.

Vinum Italia
Andreas März, Christian Eder,
Roberto Messini. messini@bccmp.com

Publicidad Internacional
Caviezel•Senn
Riedstrasse 9. Postfach, 8824 Schönenberg
Tel. +411/788 23 00 Fax +411/788 23 10

Suscripciones
AES Peregrinas, 4 Local
28280 El Escorial (Madrid)
Tel. 91 890 71 20 Fax 91 890 33 21
suscripciones@ivinum.com

Distribuye
España. C/Gral. Perón, 27 -7ª. 28020 Madrid.
Tel. 91 417 95 30

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

Diseño original
Jaray·Visual Concepts, 8030 Zürich

Depósito Legal M-18076-1997

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



3

Tempranillo Jugar en Primera

Dice el primer aforismo del “Tractatus logicus-philosoficus” de Wigesteim que: «El mundo lo constituyen los hechos, no los objetos», y eso, traducido a lo que hoy nos trae aquí, significa que la Tempranillo como objeto carece de relevancia. La Tempranillo es una vinífera que solamente adquiere dimensión informativa cuando se convierte en un hecho, es decir, en vino. Cierto, la Tempranillo es una de las grandes variedades con que hoy cuenta el patrimonio enológico mundial, pero para muchos críticos internacionales sólo se encuentra a la cabeza de la Segunda División. Yo soy un convencido de que la Tempranillo es un varietal de Primera División, pero es un varietal de Primera División simplemente si somos capaces de hacer vinos de Primera División. El problema radica en que con esta uva maravillosa se han estado haciendo vinos vulgares, sin personalidad, incluso en las DO más prestigiosas. Y eso es así porque una de las grandes virtudes, pero también uno de los grandes proble-

Hay que recuperar esas maravillosas cepas viejas, capaces de vinos singulares

mas de la Tempranillo, es su versatilidad. Con ella se elabora desde un granel hasta «Pingus», el vino más caro de España. Además, padece todavía de prejuicios y equívocos, como el que la califica de uva ligera, fina. Hoy hay vinos de Tempranillo que tienen la misma corpulencia, la misma estructura, el mismo color que puede tener un Cabernet Sauvignon. Es cierto que durante mucho tiempo se ha apostado por la mediocridad, por- que partíamos de una práctica homogeneizadora; aquí se hacía coupage de zonas, coupage de cepas, coupage de vinos, coupage de todo. Pero ha habido una reacción. Existen hoy en España vinos de Tempranillo que han sabido convertirse en singularidades; que han aprendido que un buen vino solo se hace con buena uva, pero que ningún varietal por sí mismo garantiza un vino calidad; que para hacer un vino magistral, la Tempranillo tiene que ser muy buena, y que para ser muy buena hay que pagarla bien; que no hay grandes vinos si no refle- jan las características del terruño; que la personalidad está reñida con la cantidad, y que, por lo tanto, hay que olvidarse de los clones productivos, de las zonas agrícolas fértiles, propias de la horticultura. Hay que recupe- rar los viñedos de altura, de ladera, de suelo pobre, esas maravillosas viñas viejas. Y discriminar para ofrecer al mundo la riqueza de sus singularidades.

Carlos Delgado



En este número

- 3 Editorial
- 5 Sumario
- 6 Actualidad internacional
- 8 Actualidad internacional
- 10 Iberoamérica
- 12 Actualidad internacional
- 13 Actualidad nacional
- 14 Actualidad nacional
- 15 Actualidad nacional
- 16 Conocer
- 17 Nuevas inversiones
- 18 La Mancha
- 20 Entrevista
- 22 Tempranillo
- 34 Toscana
- 40 Valle de Colchagua
- 46 Gastronomía
- 49 Guía de cata
- 50 Cata Ribera del Duero
- 54 Cata de Burdeos
- 60 Cata de Valle de Colchagua
- 62 Cata de Minervois
- 64 Vino entrañable
- 65 Guía de compra
- 72 Ciudades del Vino
- 74 Novedades

S U M A R I O

actualidad

6

Seis millones de Chianti falsificados

Los observadores no descartan que el hundimiento de los precios del Chianti hubiese sido provocado por la aparición repentina de esos millones de litros de Chianti falsificado a bajo precio: un diez por ciento de la producción total de Chianti... nacido en el sureño paisaje de pitas.



servicio

16



Conocer: El Tufo

Después del sabor a corcho, posiblemente sea el defecto más frecuente del vino. El tufo es incluso más traicionero, porque afecta a partidas de vino enteras y, por ello, no se limita a botellas individuales.

E N T R E V I S T A

20

Eduardo Chadwick

Está considerado como uno de los principales productores de vino del Nuevo Mundo. La colaboradora de Vinum Eva Zwahlen le preguntó sobre las últimas tendencias de la viticultura en Chile.



T E M P R A N I L L O

22

La baza española

Es nuestra uva tinta de mayor calidad, base de los mejores tintos de media España. Vinos jóvenes, de «cosechero», o crianzas, para los que está particularmente dotada por su bajo nivel oxidativo. Su nombre deriva de su maduración y vendimia temprana.



guía

49

Para catar

Ribera del Duero, Burdeos, Colchagua y Minervois

Poderosas armas las de la Ribera del Duero con sus Crianzas del 97 y Grandes Reservas del 95. Catamos también los Burdeos del 98, una de las añadas más caras de la Historia. De Chile traemos vinos de una de las zonas emergentes del mundo: el Valle de Colchagua. Por último, prepárense para la agradable sorpresa de los Minervois del Languedoc.

fax:
GUIGAL CONTRA LA AUTOPISTA.
A la hora de proteger sus viñedos, los vinicultores estrella no se arreblandrán ante nada. Gilles Barge y Marcel Guigal, dos figuras legendarias de la Côte Rôtie, luchan codo con codo contra el proyecto de construcción de un túnel que cruzaría de parte a parte sus valiosas parcelas. Ahora esperan que la UNESCO clasifique sus viñedos.

FALLECEN TRES PIONEROS Tres grandes hombres del vino ya no vivirán para ver el nuevo milenio: Joe Heitz (81 años) de Martha's Vineyards, cuyo Cabernet marcó estilo en Nappa Valley, Sergio Manetti (79) de Monte Vertine en la Toscana, el padre del varietal Sangiovese, y el piamontés Giuseppe Boffa (89 años), uno de los pioneros del Barolo.

HOSPICES MÁS CARO. Desde hace años, la tradicional subasta de vinos de Hospices de Beaune está considerada como indicador de los precios. En su última edición, a finales de noviembre de 2000, se alcanzó un excedente de ingresos de un once por ciento frente al año anterior. Los iniciados se preguntan ahora si eso hay que agradecerse al nuevo subastador y vinicultor Roland Masse, que se considera garantía de vinos más modernos y frutales, o bien si refleja una tendencia general, es decir, si fija una carrera en los años 2000 con precios en incalculable ascenso.

COS VENDE. El grupo de comerciantes de vinos de Burdeos Bernard Taillan ha vendido su participación mayoritaria en el Deuxième cru classé Cos d'Estournel de Saint-Estèphe a Michel Reybier, un hombre de negocios francés residente en Suiza. Se dice que el precio de la venta se sitúa alrededor de los 125 millones de euros. El resto de las participaciones sigue perteneciendo a un grupo de inversores argentinos. Y la gerencia de la finca continúa a cargo de Jean-Guillaume Prats, descendiente de la antigua familia de propietarios.

Falsificación de vinos (1ª parte): 6 millones de botellas de Chianti... del sur de Italia

DOCG significa «Denominación de Origen Controlada y Garantizada». Pero en el caso de 6,5 millones de botellas de Chianti, lo único garantizado era el fraude. Las investigaciones de la policía financiera italiana se iniciaron a principios de la primavera del año pasado, después de que la cotización del Chianti cayera de 4.000 liras/litro a 1.800, a una velocidad inexplicable. Los observadores no descartan que este hundimiento de los precios también fuera provocado por la aparición repentina de esos 5 millones de litros de Chianti falsificado a bajo precio: al fin y al cabo, se trata aproximadamente de un diez por ciento de la producción total de Chianti.

Este fraude fue una de las principales noticias de los diarios italianos el 23 de noviembre de 2000, el día después de descubrirse el fraude y, según las notas de prensa, en la Azienda Agricola Villa il Pino en Fauglia, provincia de Pisa (Toscana), hasta la primavera de 2000 se mezclaron vinos de Apulia, Sicilia y el Lazio, que allí se convertían de la noche a la mañana en Chianti y en Toscano IGT. Otra finca vinícola de la provincia de Pisa, que solamente existía sobre el papel, justificaba para la contabilidad de la empresa fraudulenta los suministros de Chianti que nunca tuvieron lugar. Provisto de sellos de control DOCG conseguidos ilegalmente, este vino fue embotellado y comercializado por las prestigiosas bodegas toscanas Bartali (Monteriggioni) y Coli (Tavarnelle Val di Pesa). Parece ser que una gran cantidad de este Chianti fue exportado a Alemania. Nueve personas han sido detenidas hasta ahora, entre ellos Bartali. Se han instruido diligencias contra varias personas, entre las que se encuentran los gerentes de la firma Coli. El responsable del control del vino italiano en Florencia nos confirmó estos datos, pero recaló que, aparte de Coli y Bartali, no han llegado al mercado otras marcas con Chianti fraudulento.

El Sassicaia también falsificado
Simultáneamente al descubrimiento del fraude del Chianti, también fueron desenmascarados los responsables de un fraude con el Sassicaia. Tras el fraude del Sassicaia supuestamente se ocultan los mismos personajes que organizaron el fraude masivo del Chianti. Veinte mil botellas de Sassicaia de los años 1994 y 1995 serían en realidad un vino de mesa toscano normal de un productor de Colle Val d'Elsa



«Chianti sureño», según la libre interpretación de los falsificadores toscanos.

(provincia de Siena). Además del vinicultor de Sassicaia, el marqués Nicolò Incisa della Rocchetta, también resultaron damnificados los compradores de las 17.000 botellas vendidas hasta ahora -sólo se han podido incautar 3.000- que no pudieron resistirse a la gran ocasión: en lugar de 125.000 liras, las falsificaciones costaban «sólo» 85.000 liras. El asunto se descubrió gracias a un toscano aficionado al Sassicaia, a quien esta vez no terminaba de gustarle su vino favorito. El atento y perspicaz amante del vino envió al marqués un correo electrónico, a raíz del cual se iniciaron las investigaciones.

fax:
EL VINO NOS HACE INTELIGENTES,
o al menos eso es lo que afirma un estudio japonés: durante una prueba a largo plazo con más de 2000 personas de más de 40 años, se determinó que los bebedores de vino y sake (uno a tres vasos al día) poseen un coeficiente intelectual medio de 108 (los hombres) y 106 (las mujeres), mientras que en el caso de los abstemios los valores son de 104,7 (hombres) y 103,7 (mujeres).

VINOS EN LA RED. El 20% de las empresas vinícolas francesas, fundamentalmente las de mayor tamaño, están conectadas a Internet. Se considera que los vinicultores que trabajan en la red suponen más del 40% de la superficie de viñedos francesa.

PROTESTAS. Los fabricantes de vinos del país y vinos de mesa en Francia se muestran preocupados por la competencia internacional. En el sur del país, de donde proceden la mayoría de los vinos de esta categoría, se han multiplicado en los últimos meses las protestas de los vinicultores afectados. Exigen que se subvencione una parte mayor de los costes de la destilación forzosa de vinos, y que se prohíban los productos mezclados con vinos de varios países europeos.

TENDENCIA HACIA EL TINTO. En 1999 se plantaron 68 millones de estacas de vid. El 35% correspondió a variedades internacionales, y el otro 65% a variedades italianas tradicionales. Hace 10 años, las variedades tintas sólo suponían aproximadamente un tercio de los plantones vendidos. Hoy, la tendencia es exactamente la contraria: en 1999, el 74% de los plantones vendidos fue tinto y sólo el 26% blanco, otro indicio más de los problemas de ventas de los blancos italianos.

CLOS FOURTET VENDE. Este Premier cru classé de Saint Émilion, hasta ahora propiedad de los hermanos André y Lucien Lurton, ha pasado a manos del hombre de negocios parisiense Philippe Cuvelier (a quien no se debe confundir con Didier Cuvelier, propietario entre otros de Château Léoville Poyferré). Al parecer, el importe de la venta asciende a casi 300 millones de francos. La finca, muy próxima a Saint Émilion, posee 20 hectáreas de viñedos en las mejores ubicaciones.

Falsificación de vinos (2ª parte) Los defraudadores no descansan

En la página seis de este número informamos sobre un fraude con Chianti falso. No es el único caso. El escándalo también afecta al borgoña. La policía criminal de Dijon (departamento de investigaciones del vino) tiene en su punto de mira a varias empresas de la región. Se sospecha que se han puesto en circulación decenas o tal vez incluso centenares de miles de botellas de vinos Côte d'Or falsificados. Se mezclaron Grand crus auténticos con vinos de calidad dudosa, vendiéndose bajo la denominación original, y también se adulteraron blancos con vinos del país procedentes del Sur, comercializándose como Mersault. Parece ser que la misma empresa también pegaba sin ningún pudor etiquetas de Grand cru en botellas con borgoñas sencillos, o compraba vinos antiguos destinados a la fabricación de vinagre para mezclarlos con vinos de mesa y ofrecer el mejunje resultante como grandes borgoñas.

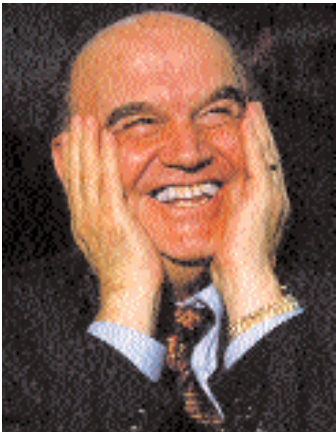
Hasta la fecha se conoce el nombre de cinco responsables de este fraude en las etiquetas: la embotelladora SBE (Société bourguignonne d'embouteillage) y las casas comerciales SEDIVIP, Manoir de la Bressandière, Goichet y Léglise et fils, que pronto deberán responder ante los tribunales. Sin embargo, ninguno de los malhechores pertenece a los nombres conocidos y fiables de Borgoña. Por tanto, debemos recordar, una vez más, lo que pueden hacer nuestros lectores para evitar ser víctimas de falsificaciones:



Beaune: la capital del vino de Borgoña.

- No comprar nunca vinos de una fuente desconocida.
- Adquirir los vinos de máxima categoría sólo a través de comercios especializados conocidos.
- Evitar «ofertas» dudosas y «chollos a mitad de precio».
- En caso de duda, comprar sólo una botella y hacer que un experto la valore. La redacción de Vinum le ayudará con mucho gusto: efectúe sus consultas por carta o correo electrónico (direcciones en página 5).

Ezio Rivella abandona Banfi



Después de 22 años a la cabeza de la famosa bodega Banfi (Montalcino), Ezio Rivella deja su puesto. Rivella, de 67 años, llevó a Banfi —propiedad de los hermanos Mariani— de cero a nueve millones de botellas producidas, con un volumen de negocio de 85.000 millones de liras. Hoy, Banfi posee 2.850 hectáreas de viñedo. De ellas, 800 hectáreas están en Montalcino y otras 80 en Strevi, Acqui Terme y Gavi (Piamonte). Este éxito se debe al espíritu emprendedor de Rivella y a unas inversiones de 250.000 millones de liras. Rivella no va a quedarse con las manos cruzadas, y pretende dedicarse más a sus propias fincas: 50 hectáreas en la Maremma (que pronto serán 50), 40 hectáreas en Castellina (Chianti classico) y cinco hectáreas en los viñedos de sus padres en Castagnole Lanze (Piamonte).

fax:
VEGA SICILIA, EN MENDOZA. La bodega más prestigiosa de España se prepara para llegar a la Argentina en el marco de una estrategia de expansión en el mercado sudamericano. Vega Sicilia tiene «el proyecto» de instalarse en la Argentina, aunque todavía no manejan plazos, ya que puede ser «dentro de un año o dentro de cuatro», en palabras de Pablo Álvarez. El directivo negó que la bodega negocie un acuerdo con la mendocina Finca La Anita para producir conjuntamente una línea de vinos que se vendería con la marca Vega Sicilia. Indicó, además, que la compañía española comprará tierras en Mendoza y que desde allí prevé abastecer a otros mercados de la región.

MALBEC Y LOS JÓVENES INGLESES. El Malbec es una gran carta que Argentina tiene para jugar: está ganando terreno día a día y es uno de los principales logros del país. En Inglaterra la gente joven está descubriendo la comida y el vino. Existe un boom de nuevos restaurantes especializados en distintos tipos de cocina, por lo que los vinos de Argentina pueden jugar un rol educativo muy importante. El Malbec combina muy bien con el tipo de comida que se consume en Inglaterra actualmente.

PROYECTOS ESTADOUNIDENSES. En Argentina, el «winemaker» californiano Paul Hobbs ha comenzado con su proyecto Los Cobos, donde producirá pequeñas cantidades de Malbec de viñedos escogidos de la región Argentina de Mendoza. La primera presentación de Los Cobos, programada para abril, es un Malbec 1999, del que se elaboraron 525 cajas con uvas de los viñedos Marchiori. Hobbs no es extraño en Sudamérica, pues ha trabajado como consultor para Bodegas Esmeralda y Valdivieso. También es consultor de Viña MontGras en Chile y su Nuevo proyecto Ninquén. En Chile, Caliterra, una «joint venture» entre Robert Mondavi de California y las bodegas Errázuriz de Chile, han anunciado una nueva línea, Arboleda, que incluirá botellas de Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot y Syrah. En contraste con la línea Caliterra del Valle Central, Arboleda pondrá su atención en orígenes específicos para sus uvas, incluyendo el Valle del Maipó para sus Cabernet y sus propios viñedos de Syrah en Colchagua.

Catena Vinos de altura en la nueva bodega

Nicolás Catena Zapata, uno de los mayores empresarios de la Argentina en el negocio del vino, creará una compañía, que llevará como nombre su apellido, para concentrar en ella la producción de sus vinos de mayor precio, dedicados fundamentalmente a la exportación. Bodegas Catena Zapata será una escisión de Esmeralda, la firma familiar que controla en un 97%. El proyecto se pondrá en marcha el primero del mes próximo con la inauguración de una monumental bodega con forma de pirámide maya, en una finca de Agrelo, en Mendoza, bautizada Tikal, en homenaje a su nieto, del mismo nombre. Este viñedo tiene una superficie total de 140 hectáreas de vides de sólo uvas premium. El proyecto arquitectónico es responsabilidad del estudio Ballester-Sánchez Elía, y se inició en el segundo semestre de 2000. La pirámide tendrá capacidad para albergar 2,25 millones de litros en tanques de acero y 5.000 barricas de roble. Catena, además de economista y bodeguero, es un entusiasta estudioso de las culturas autóctonas de la América precolombina, y busca posicionar en el extranjero una marca con reminiscencias indígenas. Por eso eligió la denominación Tikal y mandó construir un establecimiento siguiendo las líneas arquitectónicas de los aborígenes



de la península de Yucatán. Bajo el nombre de Tikal se agruparán sus exclusivos y caros Catena, Catena Alta y Álamos Ridge, así como Estiba SF, Angélica Zapata y Saint Felicien. A la vez, Catena piensa sacar al mercado otro vino de gama alta con el nombre de Luca, su otro nieto, continuando con su costumbre de bautizarlos con nombres de familiares (el Angélica Zapata, por ejemplo, alude a su madre).

Vinos de Uruguay



terística en el viñedo uruguayo. Durante la presentación, el embajador hizo entrega de una medalla conmemorativa al profesor D. Luis Hidalgo en reconocimiento a su contribución para lograr la regionalización vitivinícola de Uruguay.

Presentación diplomática

La residencia de D. José María Araneo, embajador de Uruguay en España, fue el escenario elegido para la presentación de los vinos de este país a la prensa y crítica especializadas. Los asistentes pudieron degustar los vinos de las bodegas Casa Filgueira, Castel Pujol, Castillo Viejo, Juanicó, Los Cerros de San Juan, Moizo Hnos., Toscanini Hnos. y Varela Zarranz, todos ellos elaborados con la variedad Tannat, la más carac-



Mucho trabajo con el Cabernet

Los viticultores californianos vivieron un año cargado de tensión. La ola de calor que comenzó a finales de junio impulsó rápidamente hacia arriba los valores de azúcar, por lo que pudo comenzarse muy pronto con la vendimia. Sin embargo, las variedades de maduración tardía (por ejemplo el Cabernet) sufrieron posteriormente un octubre frío y lluvioso..

Los viticultores de California de máxima categoría pudieron observar a mediados de septiembre un fenómeno al que no estaban acostumbrados: los valores de azúcar se habían acercado excepcionalmente pronto al valor ideal para la vendimia, pero la madurez física de las uvas no podía seguir el ritmo de esa rápida concentración de azúcares. Fue un año en el que no se pudo confiar ciegamente en los valores analíticos, como comentan diversos viticultores. Fue necesario masticar las uvas, afirmar, para poder asegurarse del momento en el que estaban realmente maduras para vendimiarlas. Desde ese punto de vista, en California casi se vivió un “año australiano”; efectivamente, en el sur de ese continente son frecuentes los vinos que, a pesar de porcentajes alcohólicos de 13 o superiores, aún resultan verdes e inmaduros. Por lo tanto, resulta probable que este fenómeno negativo también afecte a muchos vinos californianos del 2000, sobre todo en las zonas donde el momento de la vendimia se haya decidido guiándose rigidamente por los grados Öchsle.

¿Vinos de alta graduación?

Los años 1998 y sobre todo 1997 demostraron que, en California, la calidad es especialmente buena en los años más bien frescos, con un ciclo de vegetación correspondientemente más largo. ¿Tiene menos potencial la añada del 2000, con su ciclo de maduración corto debido al calor? Al fin y al cabo, una ola de calor nunca vista, con temperaturas de hasta 45 grados, contribuyó a mediados de julio a que algunas uvas, sobre todo de la variedad Zinfandel, comenzaran a arrugarse prematuramente. Una cosa está clara: los vinos californianos de máxima categoría que hayan madurado plenamente tendrán en el 2000 una graduación alcohólica casi nunca vista. Por tanto, la añada podría suponer una cierta contraposición a las anteriores, más marcadas por una elegancia y ligereza europeas. A cambio, cabe esperar que el 2000 tenga un efecto estabilizador sobre los precios. Efectivamen-

te, con un volumen estimado de unos 3,2 millones de toneladas, la producción supera claramente la media histórica. La calidad, como se ha dicho, es poco uniforme. Si bien el nivel general está algo por debajo de los años 1999 y 1998, buenos pero no grandiosos, algunos viticultores de primera categoría esperan una cosecha que se aproxime al esplendoroso 1997. Sobre todo en el Cabernet Sauvignon, de maduración tardía, se han podido lograr resultados extraordinarios con muchos esfuerzos. Efectivamente, cuando a principios de octubre llegó el mal tiempo a la Central Coast, muchos de los productores de máximo nivel detuvieron la vendimia y esperaron hasta cuatro semanas para poder terminarla cuando volvió un tiempo otoñal óptimo. Mientras que la Chardonnay y la Sauvignon blanc —de maduración más temprana— dieron buenos resultados con carácter bastante uniforme, en el caso de la Zinfandel, dañada por el calor, serán necesarios muchos esfuerzos para conseguir una calidad óptima.

LOS VINICULTORES COMENTAN:

«Recordaré el 2000 como el año de las dos vendimias. Ya habíamos recogido una parte importante de la cosecha cuando empezaron las grandes lluvias. Así que dejamos parte de las uvas en la cepa mientras que en las bodegas comenzaba a fermentar la primera tanda. Cuando volvimos a los viñedos con los capazos de vendimiar, los vinos llevaban ya tiempo en las barricas y habían terminado ya la fermentación maloláctica.»
Ehren Jordan (Turley Cellars, St.Helena, Napa Valley)

«Fue increíble cómo la ola de calor de julio catapultó las uvas hacia la madurez como en una pista de carreras. Donde no pudieron utilizarse instalaciones de riego, el desarrollo se vio perjudicado por la sequía. Al mismo tiempo, hubo que permanecer atentos en todo momento para mantener bajo control las cantidades. Finalmente, el lluvioso octubre nos obligó a un nuevo juego de póker. Hay algo seguro: durante el turbulento otoño del 2000 sufrimos aún más tensiones que nuestras uvas.»
Don Wallace (Dry Creek Vineyard, Healdsburg, Sonoma County)

Excelentes resultados en el Noroeste

También los viticultores de la costa Noroeste del Pacífico han obtenido un volumen de cosecha récord, aunque en este caso se debe a las nuevas plantaciones de los últimos años. En Oregón, un territorio climáticamente arriesgado, los productores han tenido suerte por tercer año consecutivo. Después del 98, más bien exuberante, y del 99 masculino y estricto, la añada del 2000 proporcionará seguramente vinos muy equilibrados y elegantes (sobre todo en el caso del Pinot noir). En el estado de Washington, la vendimia se vio afectada por un frente frío con lluvias, algo que aquí resulta bastante infrecuente, pero el suelo reseco pudo absorber el agua sin problemas. No hubo mildiú ni podredumbre, y la calidad del 2000 se considera excelente. Es agradable que entre los vinos de la añada también figuren algunos Spätlesen y Eisweine de gran categoría.

Thomas Vaterlaus

Encontrará más información sobre la vendimia del 2000 en California en la página www.wineinstitute.org

A cosecha récord, el invento del «no Rioja»



La última cosecha del milenio de la D.O. Calificada Rioja tiene todos los visos de convertirse en una cosecha récord en cuanto a producción y con un gran potencial para el envejecimiento, según fuentes del sector vitivinícola riojano. En total se alcanzaron los 432 millones de kilos de uva, que se han convertido en 310.801.915 litros de vino, descalificándose cerca de 54 millones por sobrepasar los límites ampables de producción. El balance es muy positivo. El informe del Consejo Regulador ha destacado que incluso las uvas de los viñedos más viejos han ofrecido parámetros de calidad que permiten augurar vinos excelentes, muy aptos para el envejecimiento. Por el momento, los vinos se están sometiendo a un proceso de calificación, sobre una previsión de unas 4.300 muestras. Se van a realizar controles analíticos y organolépticos para determinar la calificación de la cosecha, cuyos resultados se darán a conocer en el mes de mayo. Precisamente los excedentes de producción de las últimas vendimias, que están presionando a la baja el mercado interno del Rioja, han motivado a la Federación de Cooperativas de La Rioja a promover la construcción de una gran bodega para embotellar el vino excedentario y

venderlo (atención, no es una broma) como «no Rioja». Este proyecto, que está siendo discutido en las asambleas de la mayoría de las cooperativas riojanas, cuenta con el visto bueno de las dos sociedades cooperativistas más importantes de la D.O. (la de Aldeanueva de Ebro y la de San Vicente de la Sonsierra), aunque la idea es integrar a todas las interesadas de las tres subzonas e incluso traspasar las fronteras de la denominación (ya existen conversaciones con otras sociedades navarras). Se trata de embotellar y comercializar vinos no sujetos a las restricciones geográficas y normativas de la D.O., precisando la construcción de una nueva bodega, de acuerdo con la normativa del Consejo que prohíbe la coexistencia de vinos ajenos a la denominación en una bodega inscrita. La iniciativa, como matizan sus promotores, «no esta reñida con la reciente medida acordada por el Consejo de limitar los rendimientos. Todos estamos de acuerdo en que hay que producir poco y bien, pero el problema es difícil de solucionarlo de la noche a la mañana». Un plan ambicioso que moverá una cantidad importante de vino.

El Priorato calificado

La D.O. Calificada Priorato es ya una realidad. La concesión de la categoría de Calificada ha sido otorgada por el Departamento de Agricultura de la Generalitat de Catalunya y publicada en su Diario Oficial. Sólo falta la ratificación por parte del Gobierno central. lo que se espera en los próximos meses. Esta distinción les es concedida a las Denominaciones que cumplen una serie de requisitos de calidad, desde la producción hasta la comercialización. En España, hasta ahora, sólo Rioja tenía la categoría de Calificada. Este reconocimiento es todo un revulsivo para esta zona vitivinícola que en los últimos años ha experimentado una notable reconversión y modernización tanto en el viñedo como en las bodegas, convirtiéndose en una de las denominaciones más punteras del panorama español. Una prueba de ello es la fama que sus vinos están adquiriendo dentro y fuera de nuestras fronteras.

GARNACHA INTERNACIONAL. El próximo 7 de mayo se celebrará en el «Convent dels Mínims» de Perpignan (Francia) la I Jornada Internacional de la Garnacha. Este acto, organizado por las asociaciones de Slow Food del Roussillon, Châteauneuf-du-Pape y Tarragona, pretende valorar la imagen de la Garnacha, una variedad versátil que consigue expresarse tanto en vinos dulces, secos, blancos, rosados y tintos. Cerca de treinta viticultores dispondrán de un espacio de exposición para presentar sus vinos elaborados con esta uva.

PREMIOS SIBARITAS. El pasado mes de marzo se celebró en Madrid la clasificación final de los premios que convoca cada año la revista Sibaritas, en la cual han participado como jurado prestigiosos críticos y profesionales del mundo del vino. Un total de 37 vinos han llegado a esta cata final con los siguientes resultados: «Vino del Año» para el tinto Leda Viñas Viejas '98 (Bodegas Leda); premio al «Vino Revelación» para el tinto Numanthia '98 (Bodegas Vega de Toro), y premio a la «Bodega del Año» para Bodegas Sierra Cantabria.

ÁLVARO PALACIOS, PREMIADO. La Academia Española de Gastronomía ha concedido al bodeguero Álvaro Palacios el premio «Víctor de la Serna» por su importante labor en la promoción y difusión de los vinos españoles, sobre todo de la región vitivinícola del Priorato. Además Álvaro Palacios también esta de enhorabuena por haber recibido el premio al «Empresario Novel» de la Confederación de Empresarios de la Provincia de Tarragona (CEPTA), galardón que le fue entregado por S.A.R. D. Felipe de Borbón, Príncipe de Asturias.

SELECCIÓN DIPESA. De la mano de la Distribuidora Perea (DIPESA) el aficionado a los buenos vinos y espirituosos puede encontrar una alta gama de marcas de reconocido prestigio. Esta firma importa en exclusiva para España el champagne Gosset, el cognac Frappin, el armagnac Lafontan, y los vinos Caymus Vineyar (California), Cousiño Macul (Chile), Ksara (Libano), Finca Tommasi Valpolicella (Italia) y Alvarinho Palacio Brejoeira (Portugal). Marcas de gran calidad, avaladas por un servicio exclusivo y por una larga experiencia en el trato selecto.

fax:

CÁTEDRA M. EGUIZÁBAL. La Universidad de La Rioja y Carlos Egui-zábal, presidente de Bodegas Pater-nina y Bodegas Franco-Españolas, han firmado un convenio para la creación de la «Cátedra Marcos Egui-zábal de Cultura del Vino». La cátedra seguirá tres líneas de ac-tuación: formación presencial, for-mación «on line» y promoción. Es-tas áreas acogerán tanto una formación interna dentro del marco universitario (enfocada a los alum-nos con asignaturas, seminarios...), como una externa, dirigida al pú-blico en general y profesionales, con estudios de postgrado, forma-ción continua, cursos, conferencias y debates.

FÉLIX SOLÍS CRECE. La bodega manchega Félix Solís ha cerrado el último ejercicio fiscal con una fac-turación de 22.759 millones de pe-setas, un 11% más que las ventas registradas en el ejercicio anterior. Los resultados obtenidos se deben tanto al buen comportamiento de los mercados exteriores como del mercado doméstico. En cuanto al apartado de inversiones, Félix So-lís destinó más de 3.000 millones de pesetas para la modernización de sus instalaciones productivas.

ALLIED DOMEQ. Se acaba de rea-lizar la reorganización interna de Allied Domecq mediante la fusión de sus dos compañías distribuido-ras -Comercial Domecq y Terry Dis-tribuidora- en una única firma: Allied Domecq España. A partir de este mes Pedro Domecq absorbe a Destilerías y Crianza del Whisky (DYC) y John Harvey España. Así, el grupo queda integrado por cuatro sociedades: Allied Domecq España, holding responsable de la comercia-lización de las marcas del grupo; Allied Domecq Canarias para el mer-cado canario; Pedro Domecq, como centro de elaboración y exporta-ción de los vinos y brandies de Je-rez, mientras que Bodegas Domecq se encargará de los vinos de Rioja.

CIGALES DUPLICA VENTAS. El im-pulso de los vinos tintos de la D.O. Cigales sigue su ritmo ascendente tras el balance de ventas del último año, en el que se duplicó el número de contraetiquetas emitidas por el Consejo Regulador para vinos jóve-nes, crianzas y reservas. En total, la suma de rosados y tintos supuso la comercialización de cuatro millones de botellas en el 2000, un 8% más que en el ejercicio anterior.

Vinos de la Tierra Ribera del Arlanza

Acaban de presentarse en Madrid los Vinos de la Tie-rra Ribera del Arlanza, un sello de calidad que agru-pa a los vinos originarios de la comarca vitivinícola Ribera del Arlanza. Esta zona castellana, de lejanos antecedentes vitivinícolas, comprende un área de 962 Kilómetros cuadrados. Situada en la cuenca del río Arlanza, engloba 50 municipios (45 situados en Burgos y 5 en Palencia).

La Asociación que acoge a estos vinos prosigue con los trámites necesarios para la obtención de la Denomina-ción de Origen Ribera del Arlanza. Está realizando controles exhaustivos de los viñedos y los vinos, de la vendimia y de los contingentes de entrada de uvas en las bodegas; se ocupa de la calificación, examen ana-lítico de las distintas partidas, y entrega de contraeti-quetas para los vinos que superen las normas estable-cidas.

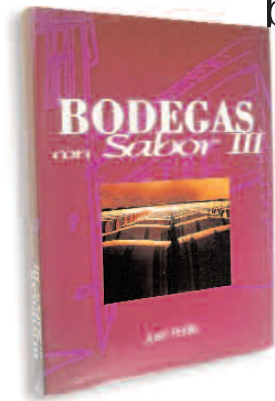
Esta comarca se caracteriza por estar ubicada en me-dio de un clima de carácter mediterráneo, de pluvio-metría variable y con unos suelos profundos, pobres en materia orgánica, muy favorable para el cultivo de la vid, terrenos arenosos, silíceos y graníticos formados por margas calizas. Las variedades allí presentes son: las tintas Tempranillo (86 por ciento), Garnacha (9 por ciento), Mencía (3 por ciento) y Cabernet Sauvig-non, en menor proporción, y las blancas Albillo (0,5



Acto de presentación de la nueva zona vitivinícola.

por ciento) y Viura (1,5 por ciento). El resultado es una gama de vinos jóvenes, tintos con cuerpo, muy cubiertos y de aromas frutales intensos, parte de los cuales se destinan al envejecimiento para salir al mercado como crianzas y reservas. Según los responsables de la Asociación, los Vinos de la Tierra Ribera del Arlanza son «muy aromáticos y atesoran gran cantidad de antocianos y polifenoles que les pro-porcionan aromas e intensidad cromática».

José Peñín cata nuevas bodegas



José Peñín, una de las plumas más veteranas de la literatura vinícola de nuestro país, acaba de culminar su trilogía «Bodegas con Sabor» con la publicación del tercer volumen. Este proyecto editorial nació con el objeto de retratar las 81 bodegas más importantes de España, firmas elegidas por la calidad de sus vinos, la filosofía y el pensamiento de sus dueños, por su arquitectura o por su larga historia. En este tercer volumen se describen los nombres que en los últimos tiempos han dado un profundo giro a la enología española como Pingus, Álvaro Palacios, Allende, San Vicente, Remírez de Ganuza, así como los novísimos Tarsus, Maciá Batlle, Son Bordills, Uribes-Madero y Pirineos, o los «clásicos» Pérez-Pascuas, Muga y Remelluri, entre otros. Un total de 26 bodegas descritas por Peñín e ilustradas por el fotógrafo italiano Massimiliano Polles.

fax:

Fenavin 2001 Cerca de 10.000 m² para bodegas

Unas 500 bodegas se darán cita en la I Feria Nacional del Vino (FENAVIN), que se celebrará en Ciudad Real del 10 al 14 de mayo. A este certamen asistirán la ma-yoría de las Denominaciones de Origen españolas: Na-varra, Ribera del Duero, Rioja, Bierzo, Cava, Jerez-Manzanilla de Sanlúcar, Utiel-Requena, Rueda, Madrid, Jumilla, Somontano, Penedés, Rías Baixas, Montilla-Moriles, Ribera del Guadiana, Valencia, La Mancha y Valdepeñas. Entre 120-150 compradores, importadores y distribui-dores europeos tendrán presencia permanente en el Centro de Negocios de la feria. En el mismo marco se celebrarán varias jornadas de interés como las reunio-nes de la Confederación Nacional de Consejos Regula-dores, las Interprofesionales del Vino y Mosto, la Aso-ciación Nacional de Sumilleres, jornadas nacionales de enólogos que debatirán sobre el vino del 2010, o la I Exposición Internacional de Etiquetas. De los cerca de 10.000 metros cuadrados que cuenta el salón, se ha re-servado el 95 por ciento para las bodegas y cooperati-vas, y el espacio restante para expositores instituciona-

les. Todo está en marcha para que Ciudad Real sea un importante centro de negocios alrededor del vino y que la feria se convierta en una de las más relevantes de Europa. A su vez, Su Alteza Real el Príncipe de Asturias, don Felipe de Borbón y Grecia, ha aceptado la Presidencia de Honor de la Feria. La organización de FENAVIN ha recibido la credencial por la que el secretario gene-ral de la Casa del Rey, Rafael Spottorno, comunica que el heredero de la Corona ha accedido a ser el presiden-te de honor del evento.

Vinos de Chile en Lavinia

Durante quince días los profesionales y aficionados al vino han tenido la oportunidad de conocer y degustar con dete-nimiento una amplia selección de vinos chilenos. La tienda madrileña Lavinia organizó esta quincena en su magnífico establecimiento donde reunió un total de diecisiete bode-gas de esta zona vitivinícola de allende los mares. Vinos de Château Los Boldos, Echeverría, Errazuriz, Luis Felipe Ed-wards, MontGras, Santa Mónica, Torreón de Paredes, Ve-ramonte, Cousiño Macul, Viu Manent, Concha y Toro, Montes, Torres, J. Bouchon, Valdivieso, Bisquertt y Valette-Fonaine. Más de treinta vinos reunidos en un ciclo de catas especializadas dirigidas a todos los sectores relacionados con el mundo del vino. También se celebraron degusta-ciones dedicadas al público en general que visitó el local. En la actualidad, Chile es conocido por la calidad de sus vi-nos, calidad que le ha permitido acceder con fuerza a los mercados internacionales. Este país destina sólo 136.000 hectáreas a la producción vinícola y ocupa el sexto lugar entre los países que exportan vinos a España. El viñedo se extiende de norte a sur por casi mil kilómetros de gran diversidad climática, óptima para el desarrollo de un amplio número de variedades.



SAN GREGORIO SE MODERNIZA. Bodega San Gregorio, acogida a la D.O. Calatayud, tiene previsto fina-lizar en breve las obras de amplia-ción de sus instalaciones, inicia-das el pasado año. La bodega ha construido una nueva nave de em-botellado y también ha apostado firme por la renovación de su ma-quinaria y medios técnicos para la elaboración de vinos de calidad. Además, San Gregorio será la coo-perativa de la D.O. Calatayud que más hectáreas de nuevo cultivo ponga en marcha, según el Plan de Reestructuración que se desarrolla en el sector vitícola aragonés.

BRANDY «SINGLE BARREL». La firma jerezana Sánchez Romate acaba de lanzar al mercado el pri-mer brandy de Jerez «Single barrel» bajo el nombre Uno en Mil. Su ori-gen está en las mil botas de roble americano de aguardientes de vino seleccionados, de ahí su nombre (1/1000), que es la manera como se designa a dichas botas en la bo-dega. Este brandy procede de aguardientes de vino de la variedad Airén, destilados a baja graduación en alquitaras de cobre con objeto de conservar intactas todas las pro-piedades que le dan carácter y complejidad.

CONCURSO SUMILLERES. Juan An-tonio Herrero, del restaurante Sa-mos de Sepúlveda (Segovia), es el ganador del I Concurso Nacional de Sumilleres «Ciudad de Ávila». El se-gundo premio recayó en Javier Pu-lido, de la tienda especializada La-vinia de Madrid, y el tercero fue para Nicolás Fernández, del restau-rante El Chaflán, también de la ca-pital española. La clausura del con-curso, patrocinado por la entidad Caja de Ávila, corrió a cargo de Dionisio Miguel Recio, director ge-neral de Turismo de la Junta de Castilla y León.

PAYUETA, PREMIO A LA CALIDAD. La firma familiar Tonelería Payueta ha recibido el Premio Internacional Líder en Servicio y Calidad Europea creado por la revista Actualidad. Este galardón reconoce la labor de esta casa riojana para garantizar la ca-lidad de sus barricas de roble. El proceso de fabricación de Tonelería Payueta mantiene el carácter artesa-nal en un 50% combinándolo con la tecnología necesaria para aportar a cada una de las piezas la calidad exigida. Actualmente, Payueta fabri-ca 8.000 barricas al año.

El tufo

Después del sabor a corcho, posiblemente

sea el defecto más frecuente del vino. El

tufo es incluso más traicionero, porque

afecta a partidas de vino enteras y, por

ello, no se limita a botellas individuales.

A principios de los años ochenta, algunas fincas vinícolas europeas tuvieron graves problemas porque habían tratado sus viñedos con un insecticida que más tarde se hacía notar en el vino con un desagradable olor a queso. El principio activo se llamaba metil-mercaptano, y no pudo contrarrestarse ni siquiera aplicando técnicas de bodega. Se llegó incluso a poner un pleito al productor, después se hicieron comparaciones hasta lograr aislar la traicionera sustancia, pero no se consiguió acabar con el tufo. Porque los residuos de insecticidas utilizados tardíamente siguen siendo el origen de este defecto. Tufo es un concepto genérico que engloba toda una serie de notas de olor desagradable que podría haber apadrinado un macho cabrío: huevos podridos, panceta quemada, paja en descomposición, sudor, queso sobrecurado y ajo. Todo ello está provocado por compuestos químicos con contenido de azufre en el vino, que de alguna manera no dejan de ser químicamente complicados,



El tufo: uno de los defectos más frecuentes.

pero que pueden evitarse fácilmente tomando ciertas medidas. Entre ellas, por ejemplo, una fuerte clarificación previa del mosto antes del inicio de la fermentación y una elaboración del mosto algo oxidativa. Porque un método demasiado reductivo sin contacto alguno con el aire en cierto modo encierra los aromas nefastos y no permite que se volatilicen. Básicamente, este defecto del vino es una reacción a un medio poco adecuado durante la fermentación, perceptible a veces pronto, pero otras mucho más tarde, con frecuencia sólo meses después del embotellado. El tufo irritante en el estadio joven del vino a menudo desaparece solo. Hay toda una serie de productores conocidos en cuyos vinos es normal un «tufo de juventud». En las catas se plantea, entonces, la cuestión: ¿desaparecerá o permanecerá? Si demuestra

ser persistente, y cuando no se ha conseguido nada aireando el mosto o el vino joven, es decir, poniéndolo en contacto con el oxígeno, ya sólo se puede paliar por medio de la clarificación con sulfato de cobre. La cantidad que está permitido añadir está limitada normativamente a nivel europeo (máximo 1 g./por hectolitro) y generalmente no llega a apurarse. Porque con una pequeña dosis de sulfato de cobre se puede prescindir de la necesaria clarificación azul con potasio exacianoférrico (también llamado «sal de lejía de sangre amarilla») y, así, se protege el vino, que se estresa con cada clarificación. Un truco para casa: si un vino presenta tufo, eche una moneda de cobre en el vaso y muévelo unos instantes: el tufo quedará, al menos, reducido a un mínimo.

Jerez, certificado de vejez

En lo que queda de año saldrá al mercado una selecta gama de vinos de Jerez cuya calidad excepcional y prolongada crianza estarán garantizadas con la Certificación del Consejo Regulador. Este sistema de certificación se concede a dos categorías: vinos con una crianza de más de 20 años y vinos de más de 30, de los tipos Amontillado, Oloroso, Palo Cortado y Pedro Ximénez. Son vinos de cantidades limitadas, únicos en el mundo, auténticas joyas enológicas. La posibilidad de indicar de manera explícita en las contraetiquetas el tiempo de crianza venía obligado, sobre todo, para justificar los elevados precios que alcanzaban en

determinados mercados (Estados Unidos, Japón o Alemania). La certificación no se concede a marcas comerciales o tipos de vino de una bodega concreta, sino a las partidas específicas que se extraigan de las correspondientes soleras y que tengan una vejez media de más de 20 años o de más de 30 años. Las bodegas hacen llegar al Consejo sus solicitudes de calificación de vejez correspondientes a una saca concreta. A continuación, un inspector del Consejo identifica e inmoviliza la partida en la bodega solicitante y extrae una muestra para analizarla. Un comité de expertos, especialmente creado para este fin y compuesto por enólogos

independientes y profesionales del vino, analiza y cata la muestra. Si éste dictamina que el vino es «de calidad excepcional y vejez superior a 20(ó 30) años» el Consejo entregará a la bodega las contraetiquetas que se podrán incorporar a la botella. Como valor añadido, a cada muestra se le realiza la prueba del carbono 14. Se trata de un marcador utilizado en la investigación químico-orgánica y bioquímica para determinar la edad de fósiles, restos orgánicos, y en este caso, la vejez de un vino. En los últimos meses se han presentado muchas solicitudes de calificación por un buen número de



bodegas del Marco, y ya se puede encontrar una treintena de marcas en los comercios y restaurantes selectos de todo el mundo con su vejez calificada.



Marqués de Riscal en Toro

Llevamos un tiempo observando la expansión generalizada de grandes bodegas españolas por toda España, e incluso algunas han emprendido la aventura americana para extender sus proyectos al Nuevo Mundo. Con mayor o menor éxito, cada una de ellas ha ido rastreando zonas vinícolas en busca de las condiciones idóneas para elaborar vinos de calidad. Pero bien es verdad que, dentro de esta estampida generalizada y frente a las millonarias inversiones de las multinacionales del vino -que ven este sector como mero negocio de pingües beneficios-, existen bodegueros, «gente del vino», que miman aspectos tan fundamentales como la selección de la uva, el carácter del terruño, la cultura del entorno y la tradición vitícola de cada uno de los enclaves donde aterrizan. Una de esas bodegas es Herederos del Marqués de Riscal, firma mítica de La Rioja.

Desde que Camilo Hurtado de Amézaga, Marqués de Riscal, fundara en 1860 su bodega en Elciego, Marqués de Riscal ha sido un referente en el desarrollo de la viticultura de la zona. Pionera en introducir en España los sistemas de elaboración y crianza de Burdeos, no ha cesado de innovar, con estudiada y laboriosa paciencia, teniendo como protagonista al descendiente directo del fundador, Francisco Hurtado de Amézaga. Ahí está la implantación de un nuevo sistema de calidad en la selección del viñedo; la introducción del proceso de selección manual de la uva; la inyección de nuevos aires a los vinos riojanos con su marca Barón de Chirel; o su incursión, allá por los años setenta, en la comarca de Rueda para elaborar vinos blancos. Ahora, tras mucho recorrer ca-

minos, sus ojos se han fijado en Toro.

Esta zona vinícola, al igual que otras como La Mancha o Priorato, está captando el interés de varias firmas bodegueras que a corto plazo edificarán su bodega y sacarán sus primeros vinos con o sin D.O. Para Francisco Hurtado de Amézaga, su incursión en Toro tiene un planteamiento distinto: es evidente que habrá tarde o temprano una bodega, pero su principal interés se centra en la tierra que pisa, en el viñedo que está adquiriendo.

Desde 1998, Marqués de Riscal está comprando hectáreas de terreno en los municipios de Toro y San Román de Hornija. La idea es llegar a las 200 en el 2002/2003. Hasta ahora ha adquirido 30 has. en Toro y 150 has. en San Román de Hornija. «Un terreno de unas características magníficas para la viña», afirma Francisco. El suelo está formado por elementos provenientes de la descomposición y disgregación de areniscas, arcillas y calizas. Su estructura permite fácilmente la penetración en profundidad de las raíces. Son suelos calientes que preservan a la viña de las heladas. El clima que los ampara es extremado y continental, con influencias atlánticas, mucho frío en invierno, con gran número de horas de sol, y poca humedad ambiental.

Del total de terreno adquirido hay 30 has. en San Román plantadas con viñas viejas de Tinta de Toro de «una calidad excepcional», mientras que en el resto se están llevando a cabo nuevas plantaciones.

Todo el viñedo se dedicará a la variedad Tinta de Toro, y para ello se está trabajando con clones especiales de alto nivel cualitativo. «Nuestro objetivo prioritario es analizar y contrastar las calidades que estamos obteniendo. Tenemos muchas esperanzas en esta zona y confiamos en lograr una gama de vinos acorde con lo que buscamos». Pero no todo son futuribles: Riscal ya lleva tiempo elaborando vinos con las uvas de Toro, aunque con un destino exclusivamente para la exportación. No tiene D.O. y su vinificación se hace en Rueda. Los resultados están por venir, pero, no tardando mucho, hablaremos de los vinos de Toro del Marqués de Riscal.

vino & dinero:

Vino italiano: Oleada de subida de precios a la vista

Tras una cierta calma, en el horizonte parece amagar otra oleada de encarecimiento de los vinos italianos. Aunque los productores preguntados al respecto por nuestra redacción lo suavizan y anuncian sólo pequeñas correcciones en los precios (de un 5 a un 10%), el encarecimiento no parece ser tan inofensivo a gran escala. Según comunica la asociación de embotelladores, los precios de los vinos embotellados subirán entre un 10 y un 15% antes de que acabe el año. La asociación menciona nada (sindacato imbottigliatori de-

ll'Unione Italiana Vini) sin embargo sólo representa a los embotelladores industriales, y la notificación se refiere sobre todo a los grandes distribuidores italianos. Pero, de igual modo, esta amenaza de encarecimiento de un 10 a un 15% generará movimientos perturbadores también en las listas de precios de los distribuidores más pequeños.

Antinori: inversión millonaria en Sicilia

Después de Zonin, que explota 150 hectáreas en la provincia de Caltanissetta (Sicilia) y pronto sacará al mercado sus primeros tintos sicilianos, también Antinori se ha instalado en Sicilia. Antinori compró una finca agrícola de 210 hectáreas cerca

de Zonin. Según las notas de prensa, la casa de vinos florentina tendrá que invertir 5 millones de euros para transformar los campos de trigo en viñedos, y otros 2,5 millones de euros para la construcción de una bodega nueva. También se dice que el conde Marzotto (St. Margherita), que adquirió hace pocas semanas una finca vinícola junto a Noto (provincia de Siracusa), y el empresario textil Luciano Benetton están buscando parcelas apropiadas para plantar nuevas fincas vinícolas.

Champagne: aún colea el fin del milenio

En 1999 aún se oía el petardeo de las botellas de Champagne descorchándose. Pero si hay que creer a

los productores de Champagne, la última noche de aquel fin de año fue más tranquila de lo previsto, un 25% menos, quedando el consumo en 246 millones de botellas. Los productores, según este cálculo, se enfrentan a un stock de 50 millones de botellas sin vender. Al parecer hubo una sobrevaloración del efecto del milenio, pues se han vendido «sólo» 12 millones de botellas de las innumerables ediciones milenarias.

Christie's

En esta prestigiosa casa se han subastado doce botellas de Château Lafleur del 82 nada menos que por 11.900 euros, superando con ello considerablemente el valor calculado de 9.100 euros.



La Mancha el nuevo Eldorado

Castilla-La Mancha ha dejado de ser el archifamoso y manido gigante dormido para convertirse en algo parecido a la tierra prometida del vino. Esta región vinícola, la más extensa del mundo, ha dado un giro radical a su destino, anclado en una situación de letargo, y está iniciando una verdadera revolución en sus planteamientos productivos y comerciales. La crítica especializada compara esta zona con Australia o California por el gran potencial que alberga. Una región hacia la que han vuelto sus miradas muchas firmas foráneas de prestigio. El fin último de todas es elaborar vinos de calidad: se amparen o no bajo la Denominación de Origen o vayan por el mundo como Vinos de la Tierra de Castilla.

Por tierras toledanas ha aterrizado el grupo riojano Bodegas Olarra. En la localidad de Yepes adquirió, a través de la sociedad Bodegas y Viñedos de Casa del Valle, la Finca de Valdelagua con idea de desarrollar nuevos productos. Situada dentro de una superficie de 250 hectáreas, la bodega dispone de 100 hectáreas de viñedo. Esta finca está en pleno proceso de remodelación, al igual que la bodega, donde se están adaptando las instalaciones para la elaboración de vinos de la mejor calidad. Desde hace algunos meses, y bajo la denominación de «Vinos de la Tierra de Castilla», el grupo elabora y comercializa la gama de vinos jóvenes Acantus, y en poco tiempo saldrán los tintos criados en roble. Es un proyecto muy meditado: «nuestra expansión internacional ha sido determinante para decidir el desembarco en esta tierra, tras una exhaustiva búsqueda por distintas zonas de todo el país».

Otro grupo riojano, Bodegas Faustino, también ha fijado su residencia manchega en la provincia de Toledo. En la zona de Quintanar de la Orden, concretamente en el término municipal de Los Hinojosos, se encuentra la finca Los Trenzones, la nueva propiedad de Faustino cuyo nombre comercial es Bodegas Leganza, acogida a la D.O. La Mancha. En esta finca se extienden 492 hectáreas de viña y monte, con variedades Tempranillo (280 has.), Cabernet Sauvignon (22), Merlot (18), Syrah (11) y Sauvignon Blanc (11). La bodega, totalmente funcional y dotada de tecnología punta, cuenta con una nave de envejecimiento que alberga 2.500 barricas de roble americano. Faustino ya tiene una gama de vinos manchegos que comercializa bajo la marca Condesa de Leganza (jóvenes, crianzas y reservas).

Muy cerca, en el mismo término de Los Hinojosos, ha desembarcado otra familia riojana, Martínez Bujanda. Allí cuenta con una finca de mil hectáreas de terreno donde ya hay plantadas 240 con las variedades Cabernet Sauvignon, Cencibel, Merlot y una pequeña parte de Macabeo. El proyecto de la bodega está previsto que concluya a finales de este año o en el 2002. Aunque ya se ha realizado la primera elaboración con la cosecha del 2000, por el momento no está prevista la comercialización de ningún vino. El nombre de la bodega y el de los vinos está todavía sin determinar, al igual que la decisión de acogerse o no a la D.O. La Mancha.

Los jerezanos también la quieren

Pero no sólo hay intereses riojanos en Castilla-La Mancha, también los jerezanos miran



hacia este gigante vinícola con el firme propósito de participar de esta contagiosa tendencia a la expansión. Osborne Selección es el nombre de la bodega que el Grupo Osborne y Cia. está construyendo en Malpica de Tajo (Toledo). Con anterioridad al inicio de las obras de la bodega, que dieron comienzo en febrero, Osborne ha ido adquiriendo terrenos, hasta hacerse con la propiedad de más de mil hectáreas en la zona. Esta superficie incluye fincas de viñedo y otros terrenos en los que se han comprado los derechos de plantación. La inversión inicial es de 8.000 millones de pesetas, destinados tanto a la compra de fincas como a la dotación de la infraestructura necesaria para la producción y la comercialización de los vinos. En su primera fase, la bodega contará con una superficie aproximada de 20.000 metros cuadrados, cuya conclusión está prevista para el último trimestre de 2001. Posteriormente el proyecto de ampliación prevé duplicar su capacidad. Los vinos de Osborne Selección saldrán al mercado bajo la denominación de calidad «Vinos de la Tierra de Castilla».

De la incursión de González Byass por tierras manchegas se sabe más por el vino que por el proyecto en sí. Esta firma acaba de iniciar la comercialización y distribución de su vino Altozano con D.O. La Mancha, un crianza del 97 ha elaborado con las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon procedentes de los viñedos de Fuente de Pedro Naharro, ubicada en la Alcarria baja. Por ahora, González Byass realiza la elaboración y embotellado de sus vinos manchegos en las Bodegas Fontana, bajo el estricto control de los técnicos y enólogos de la casa andaluza. González Byass tiene en proyecto la plantación de

González Byass tiene en proyecto plantar 200 hectáreas de viñedos en esta zona, con una inversión de 2.000 millones de pesetas.

200 hectáreas de viñedos en esta zona, y cuenta con una inversión total de 2.000 millones de pesetas, que incluye la construcción de la bodega. Alejandro Fernández también ha visto con buenos ojos la idea de elaborar vinos manchegos. Este bodeguero castellano-leonés, propietario de la bodega que lleva su nombre en la D.O. Ribera del Duero, y mundialmente conocido por su tinto Pesquera, compró en el 99 una bodega antigua situada en Campo de Criptana, de Ciudad Real (foto grande, página izda.). Llevaba en desuso aproximadamente 20 años, y se ha tenido que emplear a fondo para hacerla totalmente operativa. Se empezó la reforma destruyendo todas las viejas tinajas de cemento, y se acondicionó la bodega para meter acero inoxidable, al igual que se restauraron las naves para la crianza. En septiembre, lo más tarde octubre, la bodega El Vínculo, como se conocerá en el futuro, estará totalmente en funcionamiento, fecha en la que también está previsto el lanzamiento de su primer vino, un crianza con D.O. La Mancha. Aunque no se descarta la compra de viñedo, Alejando Fernández compra toda la uva para elaborar su vino (100 % Tempranillo o Cencibel).

Y ahí no acaba todo. Como si se tratase de una nueva tierra de promisión, nombres de bodegas como Freixenet, Barón de Ley, Paternina, Sierra Cantabria, Codorníu, y de técni-

cos como Telmo Rodríguez, Ignacio de Miguel o Miguel Ángel de Gregorio, aparecen ya vinculados con esta zona vinícola. A Castilla-La Mancha acuden buscadores, rastreadores de terrenos y fincas, negociantes, enólogos y técnicos ávidos de nuevos retos, a la caza de un reducto vinícola que les permita participar en esta revolución latente y no perder la oportunidad de ver cara a cara al gigante despierto.



Primeros vinos

Condesa de Leganza

Condesa de Laganza 1998

Color rotundo, tonos violáceos, marcado acento varietal de fruta madura y expresiva. En boca tiene volumen y concentración aunque todavía se notan demasiado la astringencia, algo que desaparecerá con la crianza en botella.

Gonzalez Byass

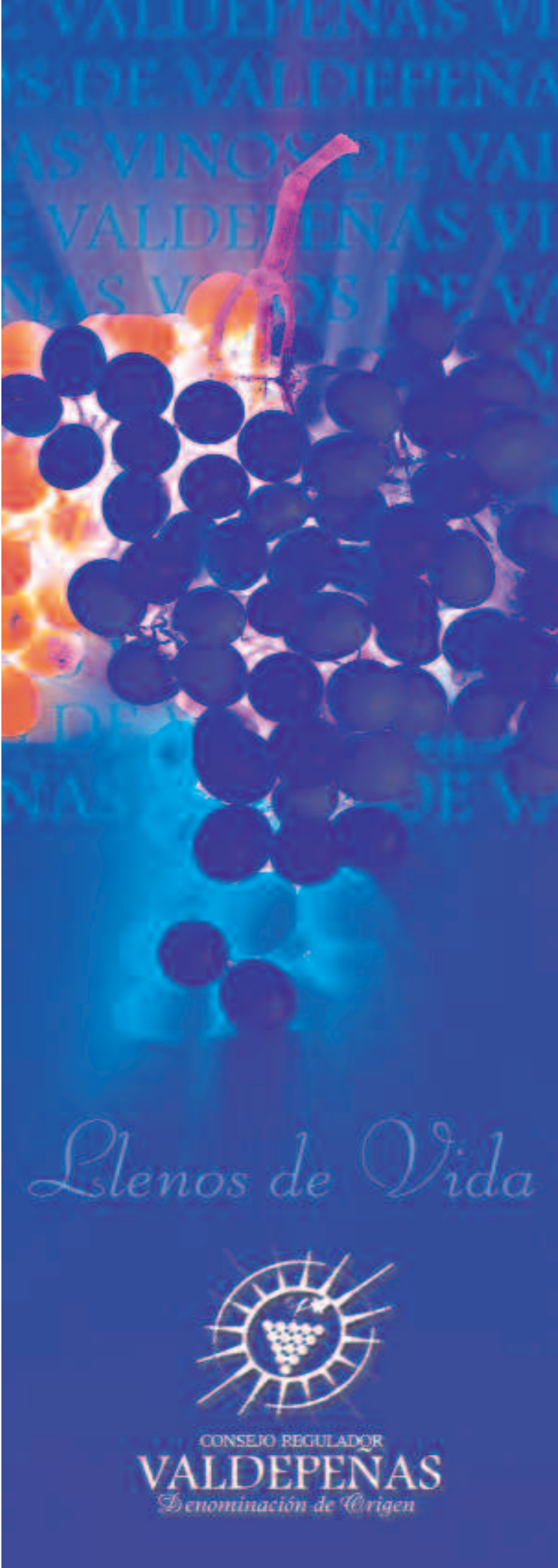
Altozano 1997

Excelente color e impactante frutuosidad, con la mora y la frambuesa como principales aromas primarios. Armoniza con ellos un delicado toque de pimienta negra y torrefacto. Sabroso, de jugosa tanicidad un poco dura todavía, lo justo para evolucionar hacia un complejo buqué en botella.

Bodegas Olarra

Acantus 1999

Bello color rojo cereza con reflejos rubí, y un aroma intenso en el que destacan, por ahora demasiado, las notas de crianza (vainilla) con un fondo de fruta muy madura. Tiene un paladar estilizado, suave, con un perfil riojano.



EDUARDO CHADWICK ES PRESIDENTE DE LA CONOCIDA BODEGA CHILE-
NA ERRAZÚRIZ, Y ESTÁ CONSIDERADO COMO UNO DE LOS PRINCIPALES
PRODUCTORES DE VINO DEL NUEVO MUNDO. LA COLABORADORA DE
VINUM EVA ZWAHLEN LE PREGUNTÓ SOBRE LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS
DE LA VINICULTURA EN CHILE.

¿Por qué debería beber vinos chilenos un aficionado europeo?

Los vinos de Chile son inconfundibles. Chile es un auténtico paraíso vinícola. En ningún otro lugar existen unas condiciones tan extraordinarias. El clima de tipo mediterráneo -con pocas lluvias durante el periodo de vegetación y grandes diferencias térmicas entre el día y la noche- resulta ideal para la maduración de las uvas. La podredumbre, el mildiu o la filoxera son absolutamente desconocidos en nuestro país. Por eso, Chile es el único lugar del mundo donde realmente se practica la viticultura orgánica. Por ejemplo, aquí sólo se aplica azufre dos veces al año, frente a las 10 ó más de

como Robert Mondavi, Bruno Prats, Michel Rolland, Lafite o Mouton-Rothschild.

Pero con los vinos pasa como con la moda: desaparecen tan rápido como surgieron...

Nuestros vinos no son un fenómeno de moda. Nuestros productos de calidad poseen personalidad: ya existen bastantes vinos de mesa sencillos, entre ellos también chilenos.

¿Qué es lo inconfundible de sus vinos?
No queremos limitarnos a copiar a Burdeos o a California, sino que queremos combinar la elegancia de

1998 dominan más bien la elegancia y la finura.

En Chile existe una variedad de uva que no es fácil de encontrar en otras zonas, la Carmenère. ¿Podría llegar a representar el papel que la Malbec tiene en Argentina? Desde luego. Originalmente, la Carmenère —como la Malbec— es una variedad bordelesa que se empleaba hasta la llegada de la filoxera. En Chile se solía plantar junto con Merlot, porque se la consideraba, por error, un clon de ésta. La Carmenère es difícil de cultivar, necesita mucho sol y es propensa al corrimiento de la flor. Si la madurez es insuficiente, dominan los aromas verdes. Por eso ya no se cultiva en Burdeos. Sin embargo, aquí



el Mondavi chileno?

Mire, esto es como cuando uno tiene dos niños: los quiere a ambos. El Don Maximiniano es el mejor vino de Errazuriz. El Sena, en el que participamos al 50% junto con Mondavi, se obtiene a partir de otras variedades (Cabernet Sauvignon, Carmenère y Merlot) y encarna nuestro ideal conjunto de vino de bandera, igual que el Opus One simboliza la filosofía de las casas Mondavi y Rothschild. Cuando Bob Mondavi vino por primera vez a Chile, le recordó al Napa Valley. Reconoció el enorme potencial en gran medida no aprovechado, y naturalmente lo sintió como un reto. Pero hay otros vinos chilenos realmente grandes, como el Don Melchor o el Almaviva, los dos del valle del Maipo, o el Montes Alpha M de Rapel.

La gran masa de vinos chilenos convence entre otras cosas por sus precios atractivos. Pero los de máximo nivel ya se están pagando a precios de 8.000 pesetas y más.
Chile no sólo ofrece vinos muy económicos, sino también la mejor relación calidad-precio en los vinos de máxima categoría. Es difícil predecir la evolución de los precios. Desde luego, estamos bien posicionados, y un

precio de 50 dólares por nuestros vinos más interesantes me parece absolutamente razonable. Al fin y al cabo, en las catas a ciegas los mejores vinos chilenos siempre obtienen muy buenos resultados, incluso frente a vinos de Burdeos o de la Toscana (por ejemplo, el Sassicaia).
Entrevista: Eva Zwahlen

Burdeos.
¿Y los suelos?
También son óptimos y muy variados: granito, suelos arcillosos y calcáreos, arena, grava... cada variedad encuentra su terreno idóneo. Cada uno de los famosos valles vinícolas de Chile —para los tintos, Aconcagua, Maipo y Rapel— presenta sus propias condiciones de suelos y clima. Sin pretender ser inmodesto, es indudable que las condiciones son mejores aquí que en Burdeos.

¿Quiere decir que Chile produce mejores vinos que Burdeos?
No, naturalmente. Pero Burdeos tiene una tradición vinícola de 250 años, y nosotros sólo llevamos 10 ó 15 años haciendo viticultura de calidad. Además de clima y suelos hacen falta más cosas para producir vinos de alto nivel: técnica moderna, voluntad y pasión. En Chile existe un pequeño grupo que cumple todos esos requisitos. No en vano son muchas las casas de vinos y grandes figuras extranjeras que se han implicado en Chile,

Burdeos con la frutuosidad de California o Australia. Como nuestro clima es más cálido que el de Burdeos, pero más fresco que el californiano y significativamente más fresco que el australiano, nuestros vinos no son bombas de frutas exóticas, sino vinos equilibrados que aúnan la finura con una frutuosidad seductora. Estoy convencido zde que ese estilo se impondrá.

¿A qué se debe entonces esa impresión de uniformidad que a menudo transmiten los vinos chilenos?
Como en todas partes, también en Chile existe una pirámide de calidades, e inicialmente los vinos que llegaban al mercado europeo eran sobre todo los más sencillos, con su excelente relación calidad-precio. Pero ocurre que la mayoría de los aficionados europeos al vino no conocen Chile. Por ejemplo, casi nadie sabe que también aquí cada añada es diferente, aunque las diferencias nunca son cualitativamente tan importantes como en Burdeos. Los años cálidos y secos como 1995, 1997 y 1999 dan lugar a vinos vigorosos, muy marcados por la fruta, mientras que en años frescos como 1996 ó

proporciona un vino muy especiado y seductor, con taninos redondos y suaves y poca acidez. Generalmente empleamos esta variedad en mezclas, pero con la añada del 2000 produciremos por primera vez un Carmenère monovarietal.

En Europa se le considera a usted como el productor chileno por excelencia. ¿Quiere convertirse en el Robert Mondavi de Chile?
(Risas). En Chile hay cuatro grandes casas de vinos que cotizan en bolsa y producen vinos llamados «de negocios»: Santa Rita, Santa Carolina, Concha y Toro y San Pedro. Estas bodegas son dirigidas por gente muy capaz. Además, unas pocas empresas familiares, como Errazuriz o también Montes o Casa Lapostolle, por ejemplo, apuestan por el segmento de máxima calidad y trabajan para establecerse en el mercado mundial. Sin embargo, se habla de la formación de un pequeño grupo, que podría apoyar esos esfuerzos.
El buque insignia de Errazuriz, el Cabernet Sauvignon Don Maximiniano, se ha visto algo eclipsado por el Sena.

ES LA UVA TINTA ESPAÑOLA DE MAYOR CALIDAD, BASE DE LOS MEJORES TINTOS DE RIOJA, RIBERA DEL DUERO, TORO, LA MANCHA, VALDEPEÑAS, RIBERA DEL GUADIANA, PENEDÉS Y TANTAS OTRAS ZONAS. VINOS JÓVENES, DE «COSECHERO», O CRIANZAS, PARA LOS QUE ESTÁ PARTICULARMENTE DOTADA POR SU BAJO NIVEL OXIDATIVO. SU NOMBRE DERIVA DE SU MADURACIÓN Y VENDIMIA TEMPRANA, CON ALGUNOS DÍAS DE ADELANTO A OTRAS VARIEDADES TINTAS COMO LA GARNACHA, PERO SE LA CONOCE TAMBIÉN POR OTROS MUCHOS NOMBRES: TINTA FINA, TINTA DEL PAÍS, TINTA DE TORO, CENCIBEL, ULL DE LLEBRE... SIEMPRE IGUAL Y SIEMPRE TAN DISTINTA.



La baza española

La Tempranillo está llamada a ser una de las variedades tintas más importantes del panorama vitivinícola mundial: es la opinión generalizada de la mayoría de los profesionales que participaron en el I Simposium Internacional sobre la Tempranillo, celebrado en Logroño el pasado año. Viticultores, enólogos, técnicos, bodegueros, críticos y periodistas especializados de todo el mundo debatieron profundamente sobre el pasado, presente y futuro de este varietal. A todos quedó claro, eso sí, que esta joya de nuestra vitivinicultura es la gran baza a jugar por el sector español en la próxima conquista de los mercados internacionales.

Atributos no le faltan a esta uva, pero son quizás estos atributos los menos conocidos. Se sabe más sobre los vinos elaborados con Tempranillo que sobre la variedad en sí misma y su dispar comportamiento en las diferentes tierras y lugares donde se cultiva. Desde un punto de vista ampelométrico, bioquímico y genético, la Tempranillo presenta una enorme diversidad y es precisamente esta diversidad la que hay que conocer y salvaguardar para poder acomodarla a las demandas del mercado actual, cada vez más competitivo, y a los gustos de un consumidor exigente y muy entendido.

Estamos ante una variedad moderna, con carácter, buen color, de taninos potentes pero elegantes, ideal para la elaboración de vinos modernos. Grandes vinos, acordes con las últimas tendencias. Es curioso, pero fuera de nuestras fronteras tampoco se conocen suficientemente las peculiaridades de la Tempranillo como una uva generadora de vinos de alta calidad, a pesar de estar implantada en gran parte de la viticultura mundial.

Su comportamiento es muy distinto dependiendo de las diferentes tierras y climas donde se cultiva.





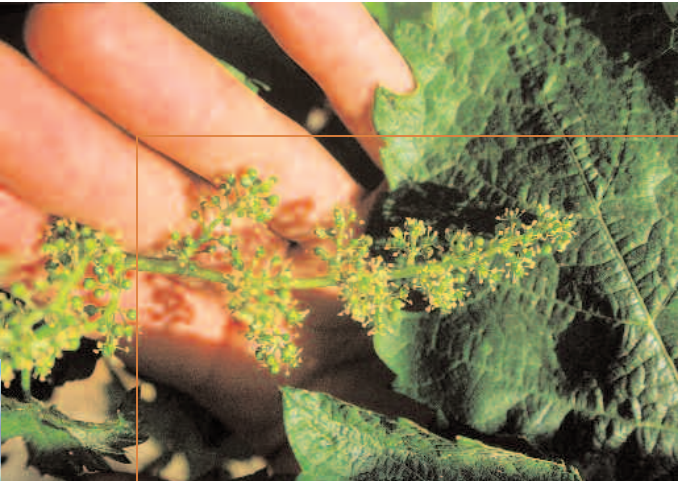
Los trabajos de poda son especialmente importantes y delicados si se quiere obtener calidad, sobre todo en zonas proclives a la producción, como los terrenos llanos cercanos al río.

Una variedad en expansión

En términos estadísticos, la Tempranillo es la variedad más extendida por el territorio español. Está presente en 28 de las 54 Denominaciones de Origen reconocidas y en 27 de las 49 comarcas productoras de Vino de la Tierra. También la podemos encontrar en los viñedos de Portugal, Francia, Chile, Argentina, Venezuela y EE.UU. Ante estos datos podría afirmarse que la Tempranillo está en pleno proceso de expansión e internacionalización, pero esto es una verdad a medias, porque ¿quién conoce realmente la variedad Tempranillo? El mundo vitícola históricamente se ha apoyado siempre en variedades europeas de renombre (Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay...) y ha concentrado sus conoci-

mientos y sus mercados en esas cinco o seis variedades internacionales. Pero detrás de esa viticultura global, en el que todo el mundo planta lo mismo, existe una riqueza de variedades, desconocidas por el consumidor en general, con propiedades para ser cepas de primer orden y una alternativa a la homogeneización genética que en los últimos años amenaza con aburrir a los paladares de medio mundo. Es aquí donde la Tempranillo debe jugar sus cartas para llegar a ser la gran baza española en el panorama vinícola mundial. Como dice Richard Smart, experto en viticultura de Australia, «la Tempranillo es una de las mejores variedades tintas del mundo, y en los próximos veinte años se va a convertir en una de las variedades más internacionalmente reconocidas».

Y mientras ese momento llega, hay que trabajar en casa y prestar mucha atención a cómo van los derroteros del mercado internacional. El cambio en los hábitos de consumo está dando entrada a un nuevo tipo de consumidor (del norte de Europa y Asia) que no tiene tradición ni cultura vinícola pero que representa la esperanza para los grandes países productores de vino, cuyo consumo per cápita ha descendido considerablemente. Tienen una percepción del vino mucho más sencilla, creen que la variedad es fácil de reconocer, es general, es mundial. El origen del vino, sin embargo, es un aspecto más difícil de ubicar y comprender. Hay cincuenta países que producen vino, más de mil regiones posiblemente que se puedan identificar, y hay



pocas personas que recuerden esto constantemente. La estrategia, según los expertos, es potenciar los monovarietales que ahora están tan de moda. Pero esta vía alternativa es un arma de doble filo. Las modas son pasajeras, transitorias, y hay que saber responder a estos gustos efímeros creando en el consumidor la sutil necesidad de conocer más sobre el vino, el terruño y la singularidad del mismo. No se pueden perder las raíces culturales e históricas pero hay que plantearse ser más competitivos en viticultura, sobre todo para poder hacer frente a la incursión de los vinos del Nuevo Mundo. La Tempranillo cumple todos los requisitos para acceder a ese nuevo consumidor, siempre y cuando se saque de ella lo mejor, es decir, calidad al cien por cien desde que se vendimia hasta que se comercializan los vinos. Quizás donde radica uno de sus mayores handicap promocionales es en la identificación de todas sus sinonimias,

un autentico problema que crea confusión al consumidor .

Sinonimias por doquier

El nombre de la variedad Tempranillo, la cepa reina del viñedo riojano, le viene de «uva temprana», porque allí, en las comarcas de donde es originaria (Rioja Alta y Alavesa), esta uva maduraba antes que otras viníferas tintas. Pero si su nombre y significado es sencillo, sus sinonimias son tan diversas y distintas como las zonas donde se cultiva esta variedad. En España , además de Tempranillo, se la puede denominar Cencibel, Tinta del País, Tinto de la Ribera, Tinto de Madrid, Tinto de Rioja, Tinta de Toro, Escobera, Chinchilla, Tinto Fino, Tinto de Argand, Ull de Llebre, Verdiel, Jacibera y Arauxa. En Francia recibe el nombre de Tempranillo y también el de Grenache de Logroño; en Portugal se la conoce como Tinta Roriz, Tinta de Santiago y Aragonesa, mientras que en Estados Unidos



Vendimia de la Tempranillo en los viñedos de Dominio de Conté, Rioja Alta.

Ficha ampelográfica

El Tempranillo es un vidueño de desborre medio, que florece en la primera quincena de junio, y cuyas uvas maduran sin grandes problemas, con una producción buena y muy regular de un año a otro. Sus mostos son ricos en azúcar, equilibrados aunque tienden a ser bajos de acidez, pero muy perfumados, bastante pigmentados, y tienen una buena evolución. Es una uva bastante sensible a los ataques de oídio y al entrenudo corto, aunque en general es sana y resistente. Sus mejores resultados se obtienen en tierras septentrionales y elevadas. Vegeta muy bien en terrenos arcillo-calcáreos. Los racimos son de tamaño mediano o grande, largos y estrechos, en general con forma cilíndrica. Las bayas son medianas o pequeñas, esféricas, de color negro azulado, hollejo bastante espeso y pulpa carnososa. Da origen a vinos de gran finura y carácter, bien pigmentados y con excelente envejecimiento. Uva muy aromática, de paladar fresco y seco al contrario que la mayoría de los varietales españoles que poseen una ligera dulcedumbre. Una de sus características más definitorias es su frutuosidad, con recuerdos de zarzamora y final con ligero gusto a regaliz. De un bello color rojo rubí con tonos violáceos cuando es un vino joven, evoluciona rápidamente a tonalidades más abiertas y se tiñe de teja con los años. Posee una excelente estructura de taninos frutuosos, con color y acidez persistentes durante la crianza. Por todo ello es una variedad ideal para largos envejecimientos, con la particularidad de que sus taninos se pulen y redondean con bastante rapidez, pudiendo consumirse ya desde su tercer año, con una evolución positiva en botella que alcanza fácilmente los 30 años. En este sentido son famosos los «cementeros» de las bodegas riojanas donde reposan botellas desde principios de siglo, con el vino todavía vivo. Es una variedad relativamente delicada, por lo que, fuera del ámbito adecuado, pierde una parte importante de su elegancia y finura. Con mayor insolación y unas temperaturas nocturnas muy frías, alcanza graduaciones alcohólicas más altas y una buena acidez, lo que permite obtener vinos de altísima calidad. Varietal de carácter atlántico, es equiparable a las francesas Cabernet Sauvignon, o la italiana Nebiolo, y semejante también a la Tinta Roriz, de Oporto.

se la denomina Valdepenas (que en realidad es Valdepeñas).

Ante tal diversidad, el grado de similitud de todas estas sinonimias con la Tempranillo de La Rioja es morfológicamente variable. Existe un parecido casi absoluto en el caso de la Cencibel, Tinto del País, Tinto Fino y Tinto de Madrid, mientras que se reduce bastante la similitud con la Tinta de Toro y Ull de Llebre (Verdiel).

En La Rioja, la Tempranillo tiene su hábitat natural,

LA TEMPRANILLO PROCEDE DE UN TRONCO COMÚN DEL QUE DERIVAN LAS AC-
TUALES CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT ENTRE OTRAS.

muestra una estructura tánica muy buena, con color, una acidez persistente durante la crianza y un escaso poder oxidativo. Por tierras de la Ribera del Duero, esta uva, aquí llamada Tinta del País, tiene una brotación más tardía, aunque madura bien. El drástico cambio térmico que caracteriza a esta zona permite obtener una gran carga de polifenoles, ideales para el envejecimiento. En Zamora se cultiva un clon de morfología muy similar al riojano pero con una estructura interna de las bayas distinta. Aquí la Tinta de Toro tiene una carga de polifenoles muy alta. La personalidad propia de la Tempranillo se difumina en tierras catalanas. En Utiel-Requena tiene una estructura carnosa y elegante, próxima a la Cencibel manchega. Precisamente en La Mancha y Valdepeñas las uvas muestran

menos acidez y más estructura que las riojanas, con un punto de rusticidad dad y una evolución en crianza más rápida. Más ligera que la Cencibel manchega son la Tinto Fino de Madrid y la Tempranillo extremeña; esta última muestra, además, toques balsámicos y de monte bajo. La Tempranillo francesa se diferencia mucho más de las españolas, da menos color y es más ácida. Sin embargo en el Alto Douro portugués, la Tinta Roriz (otra sinonimia de la Tempranillo) es la uva destacada del viñedo de la región de Oporto y presenta semejanzas con la Tempranillo de Zamora. En Argentina esta variedad da vinos similares a los extremeños y valencianos, mientras que EE.UU., concretamente

en California, la Valdepeñas, como se la conoce por estos lares, produce vinos de dispares características y propiedades. Esta heterogeneidad genética debe estudiarse en profundidad por el bien de la variedad Tempranillo. Hay que clarificar las sinonimias y evaluar realmente las posibilidades de esta uva para así salvaguardar nuestro material genético y conservar lo autóctono, lo que nos pertenece y lo que nos diferencia del resto de las variedades globales o universales.

El reconocimiento del papel de las cepas, de las variedades, de la importancia del terruño, de la región de producción es vital desde el punto de vista de la persuasión de los consumidores y algo fundamental en la evolución

Tempranillos en el mundo



En Portugal, la Tempranillo se conoce por Tinta Roriz, pero, dependiendo de las zonas, puede tener otras denominaciones como Tinta Aragonesa en el Alentejo, Arinto tinto en Dao, Tinta de Santiago en Setúbal... Es la variedad recomendada en las regiones de Denominación de Origen Controlada de Oporto, Douro, Dao y Alentejo; dentro de las Indicaciones Geográficas reglamentadas se utiliza en Varvosa para hacer vinos espumosos de aguja, demostrando que la Tempranillo tiene una versatilidad extraordinaria. También se emplea en la práctica totalidad de los vinos regionales portugueses.

La Tempranillo es una variedad que se adaptó muy bien en Argentina. En general, está considerada como una uva algo tardía, pero que madura muy bien en casi todas las regiones de este país. Donde más se ha desarrollado es en la región de Mendoza. Allí existen varias zonas de gran diversidad climática: el Valle de Uco, donde hay 1.300 hectáreas; la zona del este, con 1.900; y la zona sur y la zona alta, donde la Tempranillo está bastante repartida. En la cálida región del este se plantó la Tempranillo con el fin de obtener grandes producciones, dando vinos faltos de color y expresividad. Poco a poco se han reducido los rendimientos y se ha conseguido llevar a la Tempranillo toda su plenitud. En el Valle de Uco, la zona más fría, se trabaja con bajos rendimientos, si se quieren rendimientos mayores existe el problema de que la uva no madura. Este valle está considerado el paraíso de los Tempranillos de Argentina.

La Tempranillo está captando la atención de varios vitivinicultores californianos. Y es difícil, porque California es una zona bastante cálida, con una estación de cultivo muy larga. Se plantaron en las zonas de mayor calidad pero los resultados no han sido los mejores: mucha cantidad y baja calidad. En este entorno cálido esta uva pierde color y acidez. Desde 1974 a 1998 los acres de Tempranillo han bajado considerablemente, de los 2.500 en el 74 a los 600/500 acres del 98. Las plantaciones se sitúan principalmente en la zona norte del Valle de San Joaquín donde se está trabajando mucho con esta variedad, aunque es en la costa norte y en la zona de Fort Hill donde ahora hay un mayor interés por el cultivo de la Tempranillo.

Ventana Vineyards

Seducción en Monterrey

Existe en California uno de los reductos vitícolas donde la Tempranillo está logrando hacerse hueco: Monterrey, el condado vitivinícola más importante de la Costa Central. Es la zona más fría, con influencia oceánica, donde sólo ciertas variedades llegan a madurar bien. En cierto modo se parece a las regiones vitícolas del norte de Europa.

Estas características tan singulares fascinaron hace treinta años a Doug Meador, ex-piloto de la Armada americana y matemático de carrera, quien se aventuró, sin ser viticultor, ni enólogo, a supervisar una plantación de 2.500 acres de viñedo en el condado de Monterrey. En 1972 la viticultura en el condado de Monterrey estaba prácticamente en pañales, y a Meador le sedujo la idea de lograr que esta región fuera una de las más emblemáticas en la elaboración de vinos de

calidad dentro del panorama vitivinícola californiano. Creó la bodega Ventana Vineyards y la convirtió en un laboratorio de investigación en vinicultura, estudiando las diferentes variedades de uva que mejor se adaptaban al clima frío de la zona, a los difíciles suelos de laderas rocosas, donde la vid crece en condiciones adversas, con bajos rendimientos por la escasez de agua y elementos nutrientes, obteniendo vinos de gran concentración aromática y complejidad. Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, Riesling, todas ellas han logrado aclimatarse en el viñedo de Ventana. Pero su afán por seguir experimentando y su pasión por España le hizo llegar a la Tempranillo. Por el momento, Meador sólo está estudiando la variedad, viendo el comportamiento de diferentes clones de la Tempranillo, aunque tiene claro que en pocos años Ventana elaborará vinos con esta uva. Considera que es una de las variedades más importantes del mundo y que el público norteamericano está preparado para apreciar sus singulares características porque conoce cada vez más los vinos españoles. «En 20 años esta variedad será más importante que la Cabernet Sauvignon. Seguirá los mismos pasos que la Syrah que prácticamente nadie la conocía y ahora es una primera dama. Sólo es necesario que los americanos aprendan a decir su nombre».



Doug Meadoer y su esposa seducidos por la Tempranillo

Iguales pero distintas



Fernando Chivite

El bodeguero nace y se hace. Esa es la experiencia de los Chivite y especialmente de Fernando que se amamantó con miguitas de hogaza remojada en el vino de su casa. Aprovechó las alas incipientes de su juventud para volar por su cuenta a Burdeos, con el fin de prepararse en todos los saberes que podían perfeccionar ese vino de su niñez: enología, viticultura, ampelografía... Era de los que en vez de pedir a los reyes un hamster les pedía un master. Su admirable colección de ellos le ha servido para desarrollar una envidiable sabiduría y pulir una sensibilidad y una memoria palatual que han hecho de él uno de los más sutiles catadores de este complejo mundo del vino.

Tras su máscara de timidez anida un talante sensual, discretamente travieso y con altas cotas de osadía. Lo refrena con pulso firme para preservar el carácter sobrio y clásico de su casa y de sus vinos, pero lo deja volar en nuevas experiencias, en retos empresariales o en caprichos lujosos como la nueva bodega realizada por Moneo.

Navarra

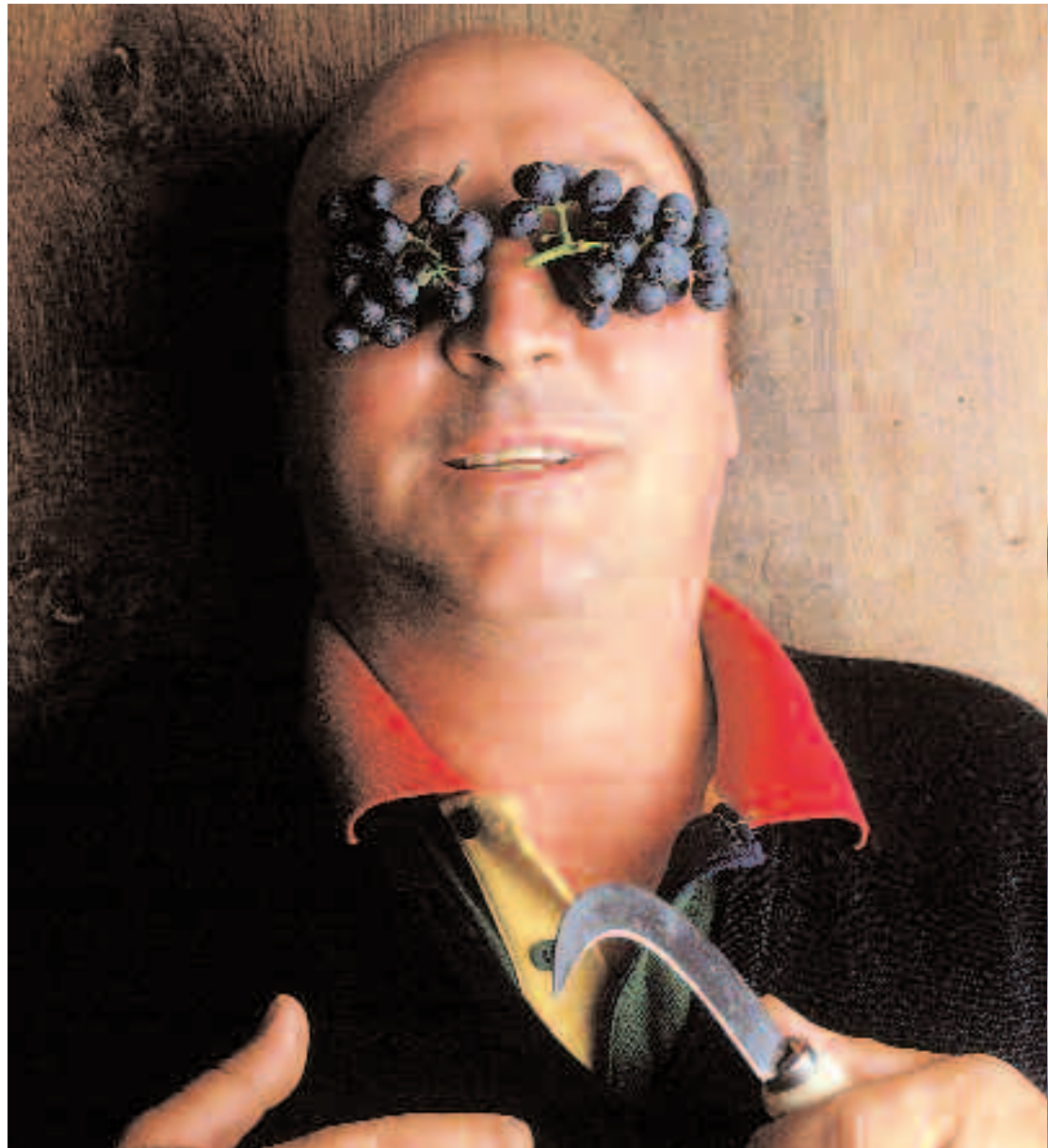
Tempranillo procedente de la finca Aranzábal de Chivite

EL COLOR: Gran intensidad, picota y amoratado.
EL OLFATO: Complejo, con un fondo de frutillo negro, mora y regaliz, además de un interesante toque mineral y algo de trufa.
EL GUSTO: Es corpulento y concentrado en boca, con una acidez perfecta, bien integrada.
EL TACTO: La suavidad y expresividad de sus nobles taninos, producto de un gran trabajo, resaltan su concentración.

Florentino Martínez

Ni un atisbo de sofisticación, ni un gesto estudiado, ni una palabra técnica. Florentino es la viva imagen de la naturalidad. Es el ejemplo de quien vive el vino desde dentro y desde siempre, de quien mira la uva antes que el análisis, o el cielo antes que el parte meteorológico.

Ni siquiera las halagadoras calificaciones de sus vinos, ni los piropos ni los gestos de arrobo de quienes los degustan se le suben a la cabeza. Mete la nariz en su copa, sorbe, chasquea la lengua y a lo sumo confirma «está bueno ¿eh?». Eso sí, con una incontestable convicción. Su aspecto es eternamente concentrado y tranquilo, basado en un profundo conocimiento de lo que hace y lo que pergeña. Del paso a paso del camino de la uva desde el injerto a la botella. Su tenacidad y seriedad las ha transmitido a todo el equipo, en una bodega que sin perder su carácter familiar, sin un resquicio de frivolidad que pusiera en duda la tradición, se ha encumbrado al olimpo de los grandes vinos de autor, de carácter, de futuro. Y eso que en en su vocabulario todavía no cabe la «alta expresión».



Rioja

Tempranillo procedente del viñedo de Bodegas Luberrí

EL COLOR: Picota y violáceos, brillante, algo más abierto.

EL OLFATO: Muy floral, fragante y luminoso. Un fondo de mora, notas de regaliz y un ligero toque de hierbas.

EL GUSTO: Se distinguen perfectamente el ataque goloso y la acidez viva y fresca.

EL TACTO: Esencialmente tánico, sin ser agresivo se aprecia la combinación que hace con la acidez, lo que le da una perspectiva de crianza muy loable.

Tempranillo «Peludo» procedente de la finca La Canoca, de Señorío de San Vicente

EL COLOR: Picota, violáceo y bien cubierto, con la lágrima teñida.

EL OLFATO: Muy floral, hay un chispeante recuerdo de violeta y un toque de regaliz muy fino. La frambuesa, la mora y un elegante toque de terruño completan su excelente expresión aromática.

EL GUSTO: Enorme equilibrio y fascinante definición de sabores, una chispeante acidez extiende la frescura por todo el paladar y prolonga su poder hacia los potentes retronasales.

EL TACTO: A pesar de su concentración tánica no es agresivo, de forma que se puede degustar en estos momentos sin miedo a la astringencia.

Miguel Eguren



Es por encima de todo un técnico apasionado por su labor. Para él ese vino que se convertirá en placer, en divertimento, en sensualidad, es un trabajo puntilloso, pero sabe que el terruño devuelve con creces el buen trato. Puede detectar un defecto de la tierra a una legua y uno del vino a varios años vista. Y describe defectos y virtudes, y características y proyectos con claridad. Así, se mueve con soltura en los foros profesionales, y aunque confiesa que el gran catador de la casa es su hermano Marcos, el enólogo. Riojano de pura cepa, enamorado de su terruño, de la Sonsierra y de cada rincón al pie de la Sierra Cantabria volvió allí a acallar la nostalgia, después de diez años de estudio en Madrid. A la bodega familiar, al mus de sobremesa, a las chuletillas con los amigos y a la tertulia sobre vino que es el eje de todas las conversaciones de este hermoso pueblo vitivinícola.

Pablo Álvarez



Es como si Dios, a pesar de su infinita sabiduría, no supiera que es Dios. Pablo pasea su silencio y su discreción entre las viñas «y ve que son buenas» pero lo acepta sin alharacas. Pablo abre una botella y escancia unas copas de Vega Sicilia «y ve que son buenas» pero no se le ocurre acompañarlas con una explosión de fuegos artificiales o destapando la caja de los adjetivos superlativos. Y eso que los vinateros, últimamente, han desarrollado esa condición desmesurada que suele definir a los cazadores o a los pescadores cuando hablan de sus capturas. Pero él no. Quizá porque el mundo del vino le era familiar por familia pero accedió a él en circunstancias complicadas, o porque es un perfeccionista con el ideal puesto siempre mas allá, en el inalcanzable absoluto. Pablo, abrigado en una amorosa y elegante chaqueta de campo, recorre la viña propia y sueña que las cepas envejecen, otea codiciosamente las viejas ajenas y sueña que sean propias. Y ese amor es el que le hace vibrar. En silencio.

Tinto fino procedente de la Finca Alión

EL COLOR: Cubierto, amaratado, casi impenetrable.

EL OLFATO: Ya muestra una gran complejidad. Un fondo de mora que vertebró su columna. Grosella negra, hierbas aromáticas, fino toque de espliego. Notas de florecillas blancas (corihuela), y también se aprecia un potente alcohol que se integrará en su crianza.

EL GUSTO: Es vigoroso aunque nada agresivo; se marcan sus tonos golosos, la acidez perfecta, y un elegante tono amargoso final prolonga la sensación de poderío.

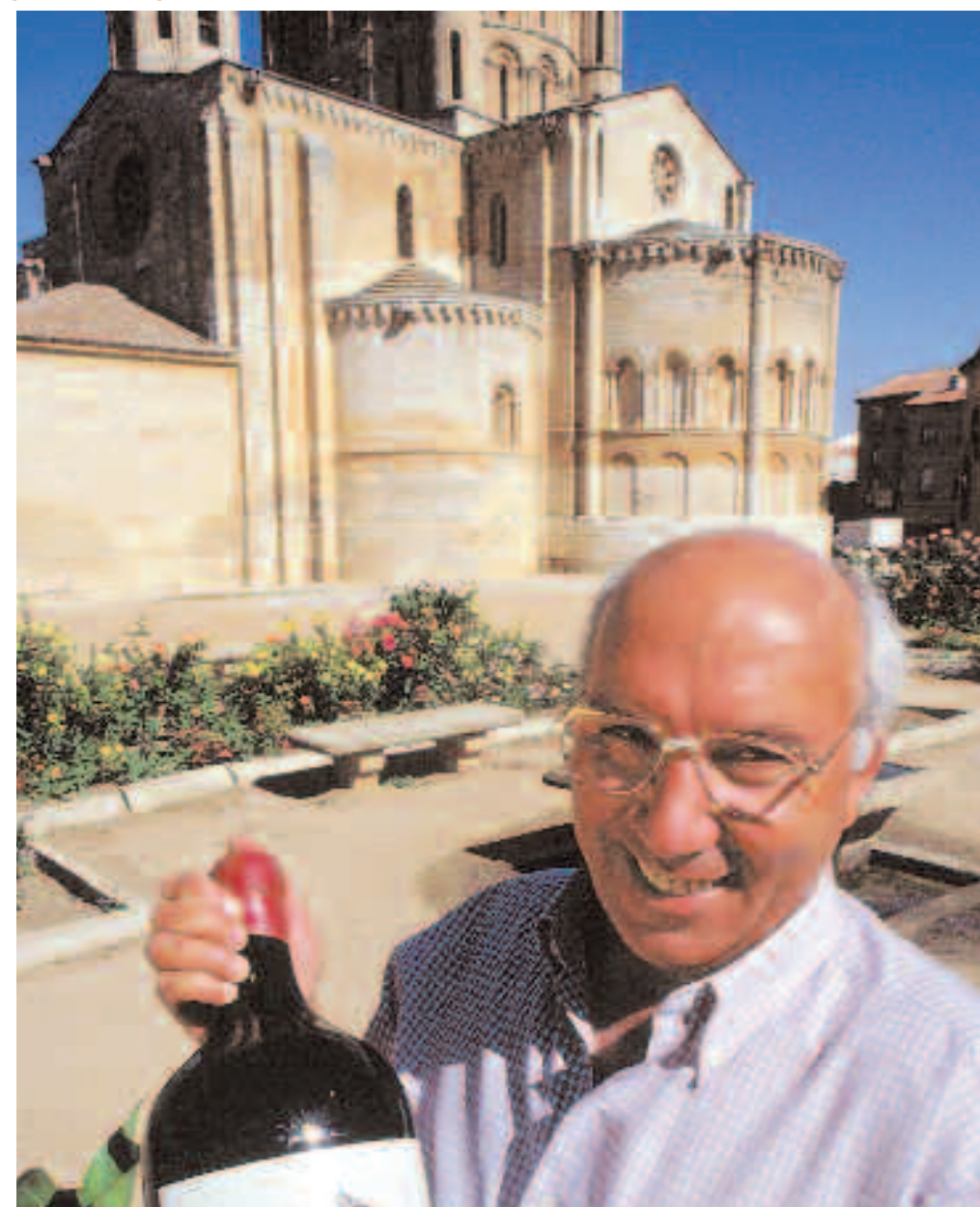
EL TACTO: Un tanino muy maduro y expresivo que envuelve el paladar con sedosidad.

Ribera del Duero

Manuel Fariña

Atravesó los tiempos duros, de preocupación y stress, sin perder la sonrisa. Superó la soledad y la incompreensión con una mochila repleta de fe... y buen vino. Esos parecen ser los ingredientes de su fórmula, lo que le mantiene radiante, rozagante, imparable y casi, casi, se podría decir, feliz.

Aunque hace gala de ello, poco le queda del poso rústico que heredó. El viticultor se ha ido transformando en bodeguero de una pieza y, aunque seguramente cultiva secretos placeres, parece vivir para, por, entre y en sus vinos y su bodega. Pocas cosas le satisfacen más que hablar de ellos con las copas por delante. Escruta el mínimo gesto del catador, del degustador, y adelanta entusiasmado su juicio, su detallada explicación, el paso a paso de aquella obra, como un padre amoroso que narra los progresos del vástago de la foto. Y no es para menos. Ese hijo suyo que parecía tonto, ese Toro que tanto le costó educar y presentar en sociedad, es hoy la estrella de los salones, el paradigma de los bodegueros y el placer de los bebedores. A Manolo le sobran razones para sonreír.



Toro

Tinta de Toro procedente de los viñedos de Bodegas Fariña

EL COLOR: Muy cubierto y espeso, feliz recuerdo de aquellos «toro» clásicos.

EL OLFATO: Característico, muestra una frutuosidad sencillamente impresionante. Mermelada de mora, un aire fresco proporcionado por cierto tono balsámico, y en el vértice de todo, sin dominar y con armonía, el recuerdo fantástico de paloluz.

EL GUSTO: Carnoso y envolvente, se aprecia su excelente estructura, la longitud de sus sabores.

EL TACTO: Un tanino poderoso envuelve el paladar y edifica lo que será un gran vino.



Les presentamos algunas futuras estrellas del vino de la Toscana. Seis vinicultores que sería urgente descubrir han sido retratados por Rolf Bichsel (texto) y Heinz Hebeisen (fotos).

Existen aún inconformes en la Toscana, vinicultores que no todo el mundo conoce? La respuesta es sí, y aportamos la prueba a continuación. Hemos descubierto a tres amigas que se apoyan en todo, al hijo de un tabernero del Oberland de Berna que les enseña a las estrellas italianas de la enología cómo se hacen grandes vinos, a un historiador del Arte que no sólo está loco por el Renacimiento italiano, sino también por el vino, y a un suizo emigrado que produce los mejores quesos de oveja de Italia, además de unos vinos tintos muy prometedores. Prácticamente desconocidos aún, estos seis vinicultores y vinicultoras tienen algo en común: todos poseen viñedos bastante atípicos situados en zonas límite subestimadas, y creen en los grandes vinos italianos.

Giovanna Morganti, Giovanna Tiezzi y Gioia Cresti, tres Gracias, tres hechiceras del vino italiano, trabajaron todas en la conocida finca Volpaia antes de hacerse cargo, cada una por su cuenta, de las escasas hectáreas de viñedo que les habían dejado sus respectivos padres. Desde entonces, en lo que respecta al vino, cada una de ellas ha ido por su propio camino. Pero siguen apoyándose y ayudándose mutuamente, intercambiando recetas y consejos. Lo que producen estas tres amigas es refrescantemente original y singular, y además tiene clase; sólo nos queda esperar que, cuando los representantes del mercado internacional del vino llamen a su puerta diariamente y empiece el circo, mantengan algo de la naturalidad que actualmente las hace tan simpáticas. Algo parecido puede decirse de Christian Maurer. Habría que recordar el nombre de este joven de Spiez (un pueblo somnoliento en medio del Bernbiet, a orillas del lago Thunersee). En la finca cercana a Florencia, en la que trabaja desde hace dos años, ya ha movido montañas. El Sauvignon hecho en 1999 bajo su dirección es uno de los mejores vinos blancos italianos que existen. Por su parte, Luca Sanjust y Ajosha Goldschmidt, con talento y aplicación, hacen vinos que no se aprovechan del nombre de Chianti Classico, que tantas divisas reporta. Su único capital es su calidad en la copa: sublime, sin ninguna duda.

Admiradas -y conocidas, tanto como las Tres Gracias como las Tres Hechiceras del vino italiano-, Gioia Cresti, Giovanna Tiezzi y Giovanna Morganti se mantienen unidas contra viento y marea desde hace diez años.

Laboratorio de talentos

La Toscana

GIOIA CRESTI, Carpineta Cisalpina

Do ut Dos, fórmula magis-tral de un vino

Gioia es alumna de Ferrini y aún sigue trabajando para el conocido enólogo toscano, porque aún no puede vivir de la cosecha de las diez hectáreas de viñedos que obtuvo de su padre. Aunque Gioia tiene mucho en común con sus dos amigas, en una cosa sí se diferencia considerablemente: en el estilo de sus vinos. El cobertizo que le sirve de bodega (a diferencia de otros representantes de su clase, produce un vino de garaje auténtico, realmente guardado en una construcción tal) está lleno a rebosar con barricas nuevas de roble. Su viñedo, cuidado tan esmeradamente como un jardín, está plantado en un 30 por ciento de Cabernet y en un veinte de Merlot, como complemento a la tradicional Sangiovese. Gioia hace con ellas, por una parte, un Chianti Colli Senesi agradablemente frutal, y por otra, un ambicioso IGT llamado Do ut Dos, con un claro sabor tostado y de vainilla. Al Do ut Dos se le puede reprochar, como mucho, falta de carácter (es decir, parecerse un poco demasiado a los vinos toscanos que actualmente celebran éxitos por todas partes). Pero una cosa no se puede negar: su calidad, la frutalidad explícita, la perfecta factura, la jugosa alegría. Con estas cualidades, este vino puede compararse, incluso superar, a más de un vino de bodega más conocido.



GIOVANNA TIEZZI, Fattoria Pacina

La Naturaleza metida

La Fattoria Pacina consiste en una mezcla de pueblo, convento y edificio de la fábrica. Los niños juegan en el patio, un gato empieza a restregarse contra las piernas y, desde el edificio de la finca, con el revoque desmoronándose, y su bodega laberíntica equipada con tanques de fermentación y cubas tradicionales, el camino no es largo hasta los viñedos y olivares que rodean la finca. Giovannina (yo soy Giovannina, la “pequeña Giovanna”, dice al saludarnos, casi disculpándose) parece feliz y satisfecha consigo misma y con el mundo en su papel de señora de la finca y madre, y al visitante, intruso en este mundo feliz, le sonríe como si fuera el portador de un premio de la lotería.

¿Que si puede vivir de las cosechas de sus 2.000 olivos y sus diez hectáreas de viñedos? No, no puede. Su marido, también un técnico del vino, trabaja en Volpaia, donde se conocieron las tres amigas. Y ella misma regenta un “Agriturismo” en la finca, además de sus obligaciones de madre, vinicultora y señora de más de 80 hectáreas de matarral, viñedos y campos de trigo. Pero todo eso no parece perturbarla. “Lo importante es poder mantener la herencia de mis antepasados”, contesta a la pregunta correspondiente, y la respuesta es alegre y natural. Quien le dio la idea a Giovannina de no vender sus vinos simplemente a granel fue Giovanna Morganti. Ésta también la convenció para que plantara, además de Sangiovese, un poco de Syrah, que allí efectivamente produjo excelentes resultados. Aunque sólo existen algunos millares de bote-



GIOVANNA MORGANTI, Podere Le Boncie

Tocar el mosto con las manos

Seis estantes de madera abiertos, tres grandes cubas y dos barricas de 500 litros: las 12.000 botellas del Chianti Classico “Le Trame” se producen de manera absolutamente artesanal. Cinco hectáreas de viñedos lindan con la bodega. Están plantadas de Sangiovese, también de otras antiguas variedades de Chianti. No se hallan, sin embargo, variedades internacionales. Este viñedo es la herencia de su padre, que trabajaba de maestro viticultor en la población vecina de San Felice. Giovanna encargó los estantes de madera a medida, acoplándolos a su altura. Lo que confiere a sus vinos esos taninos especialmente suaves y sedosos es la forma de macerar. No trasega el mosto en fermentación, sino que rompe a mano la caperuza de orujos y empuja el vino mosto en el caldo. Esta técnica se llama remontado y, según Giovanna, “es mucho más sensual, mucho más erótica que el procedimiento habitual; literalmente se siente la vibración del vino haciéndose”, y me lanza un destello malicioso, coqueteando abiertamente con el estereotipo de la temperamental bruja del vino, que revuelve el mosto con las dos manos, a la par que murmura misteriosas fórmulas mágicas.

Giovanna realiza personalmente la mayor parte del trabajo en el viñedo y la bodega, donde toma caminos inusuales para el Chianti, y no sólo en lo que se refiere a los tipos de cepa, sino también en cuanto a la forma de cultivo (una parte de vides están podadas en vaso), pero tampoco puede vivir solamente de su vino todavía. También ella ha invertido en un pequeño Agriturismo, que de momento le sirve de vivienda. ¿Y el vino? “Le Trame” de Giovanna Morganti es el vino más singular, inaccesible, misterioso, pero también complejo, de las bodegas de las tres amigas. De fuerte estructura y especias embriagadoras, posee no obstante esos taninos increíblemente redondos que se extienden lentamente en la boca sin agresividad alguna, como los que tanto se admiran en vinos de la Borgoña. Resulta temperamental e -incidiendo en lo mismo- infernalmente profundo y hechizantemente sensual...

en una botella...

llas, la Malena se cuenta entre una de las mejores interpretaciones de esta variedad que he probado jamás, y se puede comparar bastante bien a otro vino de brujas: el excelente Cuvée “Syrah Leone” de Marlène Soria (Domaine de Peyrerosse en Coteaux du Languedoc).

Un toque de Syrah también es propio del Chianti, que posee increíble frescor y jugosidad, y una buena dosis de temperamento y fuerza. Expresa el terruño gracias a cosechas naturalmente bajas (es decir, no reducidas) y a un cultivo próximo al natural, y posee una marcada individualidad gracias a la fermentación lenta con las levaduras espontáneas endémicas y la elaboración en cubas (en lugar de las aburridas barricas que todo lo asemejan): estos son los sencillos secretos de uno de los mejores, más individuales, alegres y dinámicos vinos de la Toscana: un pedazo de naturaleza pura en la copa.



AJOSHA GOLDSCHMIDT, Fattoria Corzano e Paterno, San Gasciano

Vino fresco de la granja y un queso sublime...

Ajosha tenía 12 años cuando visitó por primera vez la finca de su tío Wendelin Gelpke, arquitecto de Basilea, que había adquirido esta finca magníficamente situada en los años sesenta. La amplió en 1975 comprando 140 hectáreas más: en ellas había tanto olivares, campos de cereales y matorral, como algunas hectáreas de vides y 50 ovejas lecheras de Cerdeña que Gelpke trajo un día de uno de sus muchos viajes. Al joven de Basilea le gustó la vida en esa explotación mixta tradicional. Tras el aprendizaje de la viticultura, se instaló definitivamente en San Gasciano y, en la actualidad, lleva la Fattoria junto con su mujer. La producción de queso se ha convertido en una importante rama de la producción. Con la leche de las ya 500 ovejas se producen anualmente de 12.000 a 15.000 quesos de oveja que se venden sobre todo en la gastronomía selecta. Las hoy 15 hectáreas de viñedos están plantadas de variedades autóctonas e internacio-

nales. Pero Goldschmidt piensa en apostar cada vez más seriamente por las variedades autóctonas. Los Chianti de la casa (en realidad, los viñedos están situados justo en el límite de la zona del Classico, en el área de los Colli Fiorentini, pero se etiquetan como Chianti) agradan por su frutalidad y su factura limpia y equilibrada. Si Goldschmidt realiza sus planes de futuro (reestructuración del viñedo y adecuación de la selección de variedades), sus vinos bien podrían ganar en complejidad en los años venideros.



Nombres y direcciones

GIOVANNA MORGANTI Podere Le Boncie I-53019 Castelnuovo Berardenga Tel. 0577 359383 Fax 0577 359383	TENUTA ORTAGLIA Christian Maurer Loc. San Jacopo I-50036 Pratolino Tel. 055 409136 Fax 055 409136
GIOVANNA TIEZZI Fattoria Pacina I-53019 Castelnuovo Berardenga Tel. 0577 355044 Fax 0577 355044	FATTORIA CORZANO E PATERNO Ajosha Goldschmidt Fraz. San Pancratio I-50026 San Casciano Val di Pesa Tel. 055 8248179 Fax 055 8248178
GIOIA CRESTI Carpineta Fontalpino I-53019 Castelnuovo Berardenga Tel. 0577 283228 Fax 0577 283228	TENUTA DI PETROLO Luca Sanjust Galatrona I-52020 Mercatale Valdarno Tel. 055 9911322 Fax 055 992749

LUCA SANJUST, Tenuta di Petrolo

Mano de artista

La villa de los Sanjust se yergue hacia el cielo como un castillo defensivo, muy alta sobre la colina, dominando 270 hectáreas de paisaje salvaje, incluso encrespado, de matorral, olivares y más de 30 hectáreas de viñedo. En realidad, la finca pertenece a la zona de los Colli Aretini. Pero desde la cosecha de 1996, Luca Sanjust, originariamente historiador del Arte y casado con una pintora de éxito, coherentemente renuncia a esta Denominación, porque considera que su código disciplinario no es lo bastante severo y no corresponde a las normas de calidad que él mismo se impone. Actualmente, sus vinos salen al mercado en tres versiones bajo la etiqueta IGT: el Cru “Galatrona” es un varietal Merlot hecho según los dictámenes de la moda actual: extracto extremo, fruta jugosa, textura fuerte, mucho alcohol y madera marcada. El Torrione es un varietal Sangiovese, que mantiene un estilo similar. La meta declarada de Sanjust, un fanático de la calidad, es perfeccionar estos dos Crus y abandonar su tercera línea. Lo que, en realidad, es una pena. Porque a nosotros nos gustó muchísimo el más sencillo “Terre di Galatrona”. Hecho de Merlot y Sangiovese, es un vino alegre para beber, frutal, vivaz y agradable, es un trago delectable para cualquier ocasión, que no se oculta tras ese incisivo perfume de madera que me incomoda de los otros dos vinos. Entendámonos: los dos Crus se cuentan entre los mejores de su clase. Sólo que más bien reflejan la tendencia actual. Con ellos, Sanjust le hace justicia sólo parcialmente al inmenso potencial de su inusual viñedo. Lo cual más bien se intuye que se percibe realmente tras el abundante maquillaje de roble y extracto... por eso sólo cabe esperar del éxito que, necesariamente, tendrá Luca Sanjust con sus Crus, que le fortalezca el espíritu y le haga tender cada vez más hacia la individualidad. En ese caso, ya podemos prepararnos para lo que vendrá de este poco conocido rincón de la Toscana.

CHRISTIAN MAURER, Tenuta Ortaglia

Dos suizos con fino olfato...

En realidad, este hijo de tabernero de Spiez quería ser agricultor. Pero se lo impidió su alergia al polen. Ya de muy joven ayudaba a sus parientes en el viñedo —«entonces iban en motos por allí, y yo me pensé, sí, esto tiene que ser interesante, quiero ser viticultor». Cursó luego estudios de viticultura, enología, años de aprendizaje y peregrinación... desde hace dos años, Christian Maurer trabaja en Ortaglia, la finca de un abogado alemán, maravillosamente situada en las colinas que dominan Florencia. Consta de diez hectáreas de viñedos y un Agriturismo que dirige su amiga Madelaine Abbühl. Ortaglia está fuera de la zona de la DO. Los “Colli Fiorentini” empiezan algunos cientos de metros más allá. Los vinos de Ortaglia hasta 1998 demuestran lo que era posible hacer en esta situación relativamente alta, sobre suelos pesados y con gran contenido de lodo. Chardonnay y Sauvignon producían vinos varietales bastante burdos, de oxidación rápida. Pero Maurer no fue presa del desaliento. Con decisión, trabajó sin dejar ningún detalle por considerar, y presentó un trabajo de fin de estudios que acredita su futura maestría. Su Chardonnay de 1999 es excelente, y su Sauvignon estupendo, porque posee una vivacidad y una mineralidad que, por lo general, sólo se encuentran en el Mosela. Buen número de viticultores de vino blanco harían bien en dar un par de clases con Christian Maurer... Los tres vinos principales de esta finca están elaborados enteramente en el tanque. Sólo se madura en barrica un Assemblage llamado “No 1º” —“para el Gambero Rosso”, según dice Maurer despectivamente, pues claramente sólo hace este vino porque se lo piden. Una única gota de vermú: la pequeña producción de apenas 25.000 botellas en total. Habría que hacerse con algunas botellas de los vinos de Maurer antes de que empiece el boom de esta finca que, con toda seguridad, no se hará esperar. Y para darse una alegría inmediata: el Sauvignon de Ortaglia combina magníficamente con un corégono churruscante (¿pescado en el lago Thunersee, quizá?).



La fiebre del vino en Chile

Las Bodegas chilenas celebraron sus primeros éxitos en el escenario internacional con vinos varietales modernos y económicos. De esto hace diez años justos. Después de estos sainetes ligeros, ahora los ambiciosos directores del éxito del vino chileno ponen en escena clásicos de gusto refinado. En terruños valiosos, con una cosecha reducida y suelos áridos, crecen vinos superiores de gran calidad. El valle de Colchagua es un pionero de esta evolución.

Escapada a las colinas



La mayor parte de las bodegas de Chile cuentan con las más modernas técnicas de viticultura. Con frecuencia, sin embargo, tanta mejora ha resultado exagerada: los tradicionales métodos de riego por inundación han sido sustituidos por los de goteo. Algunos ingenieros agrónomos tratan ahora de salir adelante sin la ayuda del riego artificial.



Hace pocos años, cuando se empezó a explotar el fresco valle de Casablanca entre Santiago y Valparaíso, pronto todos estuvieron de acuerdo en que allí podrían criarse los mejores vinos blancos de Chile. Ya parecía muy claro el lugar en el que el Cabernet-Sauvignon se siente en casa: el valle de Maipó, a pocos kilómetros al sur de Santiago, con sus vinos minerales y mayestáticos, se consideraba el indiscutido terruño óptimo para el vino tinto. Sin embargo, el valle de Colchagua últimamente da cada vez más que hablar. También las estrellas afincadas en Maipó compran tierras allí a la chita callando, y la superficie plantada de viñedos se ha duplicado desde 1992, alcanzando las 16.000 hectáreas. Saliento de la Panamericana en dirección al mar a 150 kilómetros al sur de Santiago, se encuentra el valle de Colchagua, cuyos vinos tintos han alcanzado calidades espectaculares en el transcurso de pocos años. Vinos como «Clos Apalta», Gran Reserva de Santa Laura, Montes Alpha M y Malbec Reserva de Viu Manent alcanzan una complejidad y profundidad que rara vez superan los vinos superiores europeos. Y eso que los autores de estos vinos consideran que ni con mucho han agotado las posibilidades que ofrece este valle. Los puntos fuertes de Colchagua son la diversidad del terruño, un modo de producción distinto y un notable sentimiento comunitario de los vinicultores.

Aire fresco por dos lados

El valle de Colchagua pertenece a la denominación de Rapel, pero supone la mayor parte de la superficie de viñedos de Rapel y alberga la mayoría de las bodegas interesantes. Este valle está cerrado al este por cumbres andinas de hasta 4.700 metros de alto, desde las que se extienden en dirección al mar dos cordilleras que lo enmarcan al norte y al sur. El valle que así forman, de 120 kilómetros de largo y una media de 30 kilómetros de ancho, está casi ininterrumpidamente limitado por tres lados: una situación geográfica inusual que influye profundamente en el clima. Las colinas al



La producción masiva de uva acaba en los camiones y es transportada bajo un calor infernal, a veces hasta cientos de kilómetros. Por el contrario, las uvas para los mejores vinos son cosechadas en canastas, apiladas con cuidado, y llevadas en un tiempo record para su elaboración.



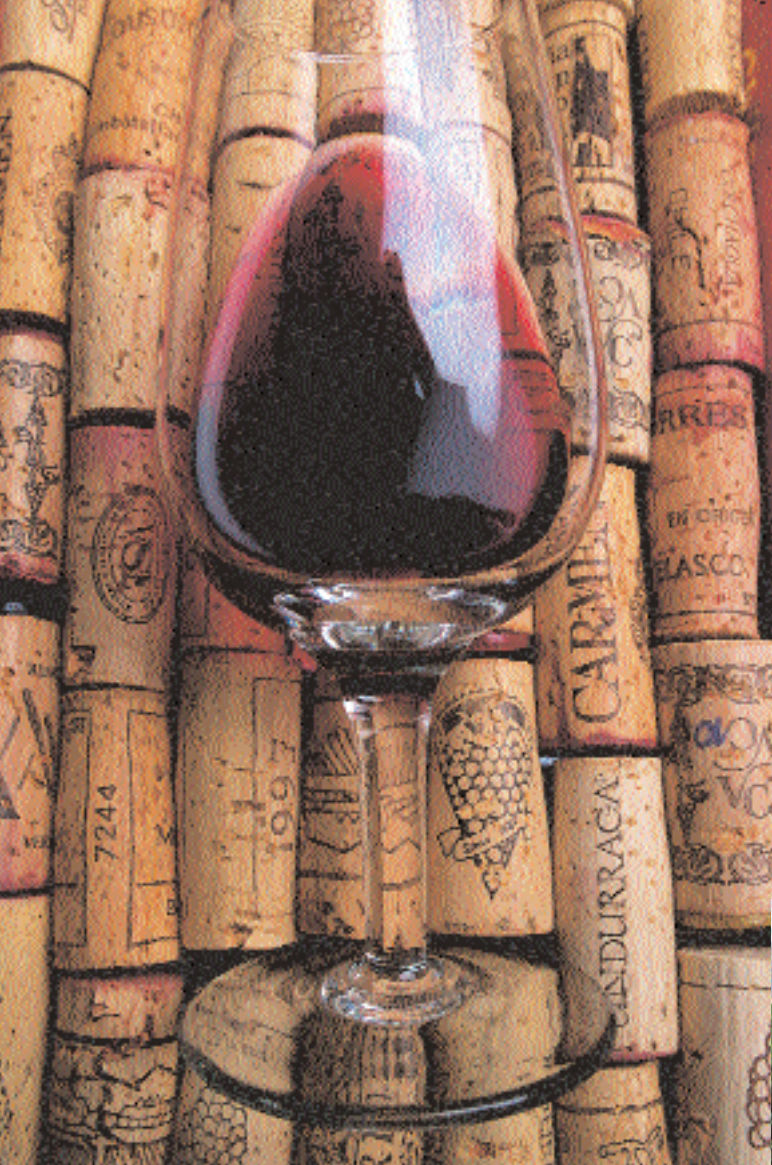
norte y al sur forman pequeños valles laterales con interesantísimos microclimas. La gran proximidad de los Andes al mar provoca en Chile corrientes de aire y temperatura muy particulares, que afectan especialmente al tan cerrado valle de Colchagua. Vientos frescos soplan diariamente del mar hacia el interior, haciendo más fresco el clima en la salida inferior del valle. Por la noche, desde el otro lado, desde los Andes, descende un aire muy frío hacia el valle, que de este modo resulta refrigerado por dos lados. El aire de los Andes es tan frío que se generan fuertes oscilaciones día/noche. La fresca brisa del mar equilibra el clima en el otro extremo. En el centro del valle, donde la influencia del aire frío de ambos lados es menor, las temperaturas medias ascienden a sus valores máximos. Las temperaturas del centro del valle y de las colinas que lo limitan también son diferentes entre sí. Sobre todo en las colinas orientadas al sur, el sol abrasa las uvas hasta una gran maduración, y la influencia del aire frío que penetra en el valle es menor. A esta multiplicidad climática se añaden suelos bastante diversos. En el centro del valle son más frecuentes los ricos suelos de aluvión, en parte arcillosos, en parte con sedimentos volcánicos. Al pie de las colinas se encuentran suelos parecidos, pero con mayor proporción de piedras. Cuanto más verticales son las colinas, mayor es el porcentaje de granito, especialmente a partir de un 10 por ciento de pendiente aproximadamente. Los tintos característicos de la parte baja del valle, sobre todo, poseen esa descarga de frutalidad jugosa y fácilmente accesible que ha dado su fama a Colchagua. Lo que se puede catar hasta ahora de las colinas es menos unidimensional: la frutalidad se completa con estructura mineral. Le da a los vinos más carácter, más profundidad y mayor longevidad. Indudablemente, este terruño constituye una zona de viñedos valiosísima.

Las grandes expectativas de futuro del valle de Colchagua se reflejan en el hecho de que, junto a los inversores chilenos, ya se ha fundado la tercera empresa francesa con Viña de Nuevo Mundo, tras Los Vascos y Casa Lapostolle. El propio Jacques Lurton compró hace poco tierras en Colchagua. Robert Mondavi y su socio chileno Eduardo Chadwick han comprado para su bodega Caliterra todo un valle lateral, y ya han plantado 210 hectáreas de viñedos. La multinacional española Bodegas y Bebidas ostenta un edificio con aires de castillo recién construido para la creación de «Selentia». Alberto Siegel, posiblemente el más importante y respetado corredor de uva y vino de

Las diferencias entre los terruños, los nuevos sistemas de producción, y un notable sentimiento de comunidad entre los viticultores son las más fuertes señas de identidad en Colchagua.

Chile, también parece estar muy seguro de dónde es rentable invertir: acaba de construir una bodega nueva y ha plantado de vid 200 hectáreas en el extremo inferior del valle. Otras nuevas instalaciones son las bodegas La Stampa, Viña Vial y Ureta. A lo que se añaden plantaciones de viñedos sin bodega de prácticamente todos los grandes productores de vino chilenos. Y las empresas afincadas allí como Bisquitert, Viu Manent, Felipe Edwards, Casa Silva, Santa Laura y MontGras invierten y plantan constantemente nuevos viñedos, completando la imagen de una región extraordinariamente dinámica camino del futuro.

Otra circunstancia que también favorecerá al valle de Colchagua: las bodegas trabajan juntas. Nueve grandes productores son ya miembros de una asociación que pretende dar a conocer el valle de Colchagua tanto en el interior como en el extranjero. Se ha dispuesto una «ruta del vino» turística. Los visitantes pueden recorrer varias bodegas, reciben muestras de vinos y, desde noviembre de 2000, pueden alojarse en un



Raramente de las largas y rectas hileras que se pierden en el infinito sale algo que no sean sencillos vinos varietales. Sin embargo, los mejores son arrancados trabajosamente de terrenos escarpados, pobres y pedregosos.



precioso hotel en el centro del valle (Hotel Santa Cruz). El restaurante tiene una gran carta de vinos, la tienda de vinos está muy bien surtida. Y hay algo verdaderamente excepcional: uno de los más hermosos museos históricos de Sudamérica. Con Tomas Wilkins, gerente imaginativo y comprometido, la asociación «Viñas de Colchagua» ha hallado un gran promotor (contacto: Viñas de Colchagua, tfno.: 005672 + 824359, fax: + 825199).

Calidad en lugar de cantidad

Quien haya visitado Chile hace diez años habrá encontrado viñedos prácticamente en todas las regiones, sobre todo en zonas planas y bajas. Preguntados sobre el volumen de irrigación, respondían que sería prácticamente imposible la vinicultura en Chile sin un riego regular. Más correcto habría sido decir: sin aprovechar los suelos de aluvión y una irrigación extensiva, es imposible cosechar 20.000 kilogramos por hectárea. Fueron estos fértiles viñedos los que dieron a Chile su éxito internacional con vinos varietales para diario y reservas bastante económicos. Este éxito continúa. Pero más no se puede hacer con los viñedos de la parte baja del valle. En Colchagua, las aguas freáticas llegan tan alto en las zonas cercanas al río, que las

cepas se alimentan automáticamente. Es prácticamente imposible limitar la cosecha y no se pueden producir vinos con mucho carácter en suelos tan ricos. Una de las bodegas «francesas» del valle de Colchagua marcó la pauta. Mientras que Los Vascos (Lafite-Rothschild), el productor más conocido de propiedad francesa, dudaba si invertir en calidad y seguía apostando por las cosechas elevadas, Casa Lapostolle (Grand Marnier) buscó la calidad desde el principio. Colaboró en ello la propiedad del socio mayoritario Antonio Rabat en el valle de Apalta, donde hay cepas de hasta 50 años en gran densidad de plantación y sin irrigación. Está claro: allí las generaciones anteriores ya sabían cómo crecen los vinos sustanciosos. Primero fue el Merlot «Cuvée Alexandre», y luego el magnífico selección «Clos Apalta», ambos de Lapostolle, los que suscitaron la atención internacional. Poco después, con su «Alpha M», también Montes presentó un vino más que superior del valle de Apalta. El valle lateral, cuyo precio ya se ha multiplicado hasta alcanzar los 20.000 dólares por hectárea, se convirtió en lugar de peregrinación de los mejores agrónomos. En el transcurso de pocos años se plantó prácticamente cada metro cuadrado de los terrenos más elevados de Apalta. Ya sólo la administración forestal marca una frontera en la parte superior de las colinas por razones de protección medioambiental. Entre los afortu-

nados propietarios de estos valiosos terrenos se cuentan, además de Montes y Lapostolle, Santa Rita, la nueva fundación francesa «Viña de Nuevo Mundo» y Donoso, que vende uva a San Pedro. A una velocidad vertiginosa, los agrónomos han llevado a cabo un giro de 180 grados en todo el valle. Cuando hace tres años busqué en Colchagua terrenos adecuados para vinos superiores, algunos vinicultores individuales me contestaron que se estaba planeando plantar cepas en las colinas. En mi siguiente visita, hace pocos meses, casi todas las bodegas habían llevado a cabo nuevas plantaciones en las laderas, y ya no sólo en Apalta. Ahora sostienen unánimemente que los grandes vinos sólo se pueden conseguir en viñedos situados en colinas áridas y pedregosas. «El riego gota a gota», dice José Miguel Viu, «sólo lo empleamos en caso de extrema necesidad durante el periodo de maduración de las uvas. Entre enero y marzo puede producirse una interrupción de la maduración debido a la sequía. Entonces sí ayudamos un poco. Si no, no». Ha llegado a plantar un viñedo enteramente sin irrigación, de momento sólo una parcelita experimental. Pero los vinicultores más relevantes han llegado a convenirse de que la vid únicamente absorbe el contenido mineral del terruño cuando, prescindiendo del riego, se le obliga a hundir sus raíces profundamente en la tierra pedregosa. El ansia por seguir rápidamente la nueva tendencia, a veces, aún hace pecar de impaciencia y vehemencia. En los viñedos inclinados europeos en Banyuls o el Priorato, en el Douro o el Mosela, hace siglos que familias de vinicultores explotan viñedos muy

Existe en la actualidad la opinión unánime de que los grandes vinos solo pueden salir de terrenos áridos y pedregosos.

empinados sobre terrazas esmeradamente cuidadas. Especialmente allí donde hay que contar de vez en cuando con fuertes chubascos, existe peligro de erosión o incluso de desprendimiento de grandes partes de la ladera. Pero, hasta ahora, muy pocas plantaciones están protegidas contra este peligro. Primero se plantan los viñedos. Y se quieren ver resultados rápidamente. Si bien es cierto que incluso los viñedos jóvenes han producido en algunos casos vinos bastante mejores que los tintos fáciles de beber del centro del valle, a los ambiciosos chilenos les falta la paciencia que exige todo buen viñedo. A veces hay que albergar ciertas dudas al oír que, en cinco años y en suelos vírgenes, han crecido vinos de calidad mundial. El francés Michel Friu, jefe de explotación de Lapostolle, sacude la cabeza asombrado: «Los chilenos hacen todo lo que empiezan mucho más deprisa de lo que nosotros estamos acostumbrados, y a veces resulta demasiado deprisa. Si cometen un error, lo cometen todos, y a una velocidad vertiginosa». Considerémoslo así: el valle de Colchagua es una región dinámica y joven. ¿Acaso no es privilegio de la juventud ser impaciente y vehemente? La serenidad y la paciencia llegan solas con la edad.

Texto: Jürgen Mathiäss
Fotos: Heinz Hebeisen



El Valle de Colchagua, un triángulo encerrado entre montañas, posee terruños valiosísimos, ventilados con aire fresco procedente tanto de los Andes como del océano.

Morcilla con patatas y manzanas

Para 4 personas

1 kg. de patatas mantecosas, gallegas,
muy cocidas
1 kg. de manzanas ácidas
Sal
Pimienta recién molida
125 gr. de panceta entreverada
750 gr. de morcilla

Preparación:

Pelar las patatas y las manzanas y cortarlas en dados grandes. En una cacerola grande, disponer por capas: primero las patatas, encima las manzanas. Añadir un poco de agua salada, de modo que las patatas estén cubiertas hasta la mitad. Espolvorear las manzanas con pimienta. Tapar la cacerola y dejar que se haga a fuego lento unos 25 minutos.

Cortar la panceta en dados muy pequeños y calentarla para que se derrita la grasa.

Cortar la morcilla en rodajas y freírla en la grasa de la panceta.

Cuando las patatas y las manzanas estén listas, aplastarlas un poco con un tenedor, pero sin llegar a hacerlas puré. Añadirle los daditos de panceta con la grasa derretida y mezclarlo todo bien. Corregir de sal y pimienta. Dispo sobre una bandeja o un: fuente grande y colocar ma las rodajas de morcil

Tiempo de preparación
15 minutos.

Tiempo de cocción:
45 minutos.

Grado de dificultad:
Sencillo.

Precio: Económico.

El vino para acompañar:
Doña Beatriz 2000, un blanco de Verdejo elaborado por Bodegas Cerrosol que aporta una notable riqueza aromática a fruta carnosa con notas herbáceas.

Receta: Vinum.
Foto: Sigloch Edition.



Delicias primaverales

De sabor intenso y picante

Morcilla con vinos de gran frutalidad, levemente abocados



Blancos fragantes

A quien le guste la morcilla, durante la temporada de matanza no perderá ocasión de deleitarse con ella, ni de acompañarla con



una cerveza fría, alguna vez, o de probarla con una buena sidra, o bien un tinto ligero al estilo del «cosechero» alavés, o un rosado. Pero mucha atención: los vinos tintos, especialmente los que contienen tanino y los frutales juveniles, potencian el sabor metálico de la sangre en la boca, lo que no agrada a todo el mundo. La cerveza es un acompañante muy neutral y armoniza muy mal con las manzanas. Pero a los platos de morcillas y manzanas se adecuan extraordinariamente unos vinos de una categoría muy distinta: los vinos blancos frutales, poderosos y llenos, no demasiado ácidos, más bien al contrario: ligeramente dulces e incluso dulces nobles, tanto si proceden de Alsacia, de Austria, de Alemania, o de las D.O. españolas Rías Baixas, Rueda, Somontano o Canarias. Pueden ser aromáticos (Riesling, Albariño, Moscatel, Gewürztraminer), y deben poseer la frutalidad primaria y carecer de notas de envejecimiento, así como una buena acidez, aunque no demasiado presente. El abocado tampoco ha de ser demasiado intenso, si no, el conjunto nos sentaría mal.

Políticamente no es tan fácil lograr la unión de Europa. Pero culinariamente existe ya desde hace varios cientos de años. La morcilla es un verdadero símbolo de la sabrosa unidad. Pocos son los países, pocas las regiones de Europa que no tengan su propia especialidad de morcilla. La morcilla es, en España, un embutido tan clásico y apreciado como el chorizo. Existen numerosos modos de confeccionarla, casi siempre sujetos a gustos y tradiciones regionales. Lo mismo acontece en Francia (el boudin noir), donde también existe una morcilla blanca (bou-din blanc), más parecida a la butifarra catalana. La morcilla española ha sido objeto de encendidas loas literarias y gastronómicas, desde los versos de Baltasar de Alcázar -«la morcilla, gran señora, digna de veneración»-, hasta los modernos escritores. El burgalés Santiago Rodríguez Santisteban escribe así de la morcilla de su tierra: «La morcilla es la quintaesencia de Burgos. Si la catedral es el ‘alma’ de Burgos, la morcilla es su ‘cuerpo’». Y si el comensal ha tenido la fortuna de adentrarse en los recovecos pétreos de ese alma gótica, es menester que luego trabee contacto con ese cuerpo tierno, cálido, fragante y mantecoso que es, a fin de cuentas, la morcilla.» Prácticamente, existen morcillas en todas las regiones españolas: desde el País Vasco y Asturias hasta Andalucía, pasando, claro está, por Castilla. En Cataluña es remplazada por la butifarra negra, y en las islas Canarias también existe una variedad muy notable. La morcilla de Burgos se compone de sangre, arroz, cebolla, piñones, orégano, comino o clavo. La morcilla asturiana (morciella), imprescindible en la fabada, a la que da su sabor ahumado, es una tripa

rellena de grasa de cerdo picada, cebolla también picada, sangre, pimienta y sal. A la sangre le debe su color negro, y al curado a brasa, aire de aspecto arrugado (que se torna henchido tras la cocción). La moscancio es muy similar a la morcilla en cuanto a ingredientes, pero no así su sabor, tan peculiar; es típica de las cuencas mineras, tanto de Mieres como de Langreo, donde se suele añadir al cocido de garbanzos entre otras cosas.

En Francia la morcilla se vende cocida y, a veces, incluso ligeramente seca, bien con la forma clásica de salchicha, bien como pieza abultada de uno a dos kilos de peso que se corta en rodajas antes de freirlas.

Las manzanas y las patatas son ingredientes básicos de un clásico de la cocina alemana: Cielo y Tierra en el que se inspira la presente receta.

Recomendamos que no compren morcillas envasadas en fábrica, ni congeladas, sino exclusivamente frescas a un carnicero de su confianza.



Í N D I C E

- 50 Cata vinos de Ribera del Duero: hemos probado los reservas del 97 y los grandes reservas del 95.
- 54 Cata de Burdeos: nos atrevemos con la cosecha del 98, una de las más caras de la Historia.
- 60 Cata de Valle de Colchagua: al otro lado del Atlántico nos esperaban las añadas de 1999 y 2000.
- 62 Cata de Minervois: asistimos al renacimiento de unos vinos tenidos por rudos hasta hace pocos años.

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.)	•
De 5 a 10 Euros (hasta 1660 ptas.)	••
De 10 a 20 Euros (hasta 3.330 ptas.)	•••
Más de 20 Euros	••••

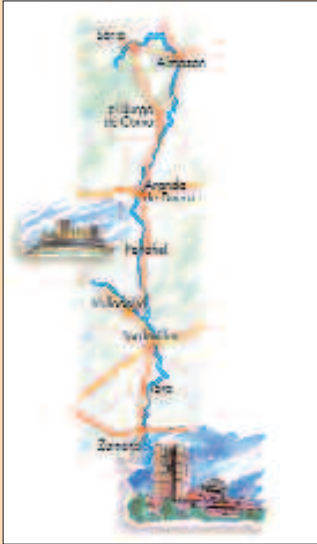
Ribera del Duero, Burdeos, Colchagua y Minervois

La Ribera del Duero nos muestra sus poderosas y variadas armas en dos de sus últimas cosechas salidas al mercado: reservas del 97 y grandes reservas de la vendimia 95. Una cata que pone de relieve el poder de una comarca en alza, tanto en cantidad de nuevas bodegas como en extensión del viñedo. La vendimia más polémica y floja de las que hemos tenido el gusto de catar, ha sido la del 97. Solamente reservas, lo que limita el número de las marcas catadas, porque no todas las bodegas se atrevieron a sacar un reserva de una cosecha tan difícil y conflictiva. La última añada de Burdeos que ha salido a la calle se embotelló en verano del 2000, después de año y medio de crianza en barrica. Pero los principales Châteaux de la región han vendido sus vinos hace mucho. No olvidemos que los grandes burdeos se venden en primeur por suscripción. No obstante, los grandes burdeos resultan prácticamente imbebibles especialmente en el invierno posterior a su embotellado y durante los 12 ó 16 meses siguientes. A pesar de ello, en este momento volvemos a realizar una cata y comparamos el resultado con nuestras impresiones en primeur, que naturalmente sólo pueden ser provisionales. Apalta es el único valle lateral con viñedos verdaderamente viejos. Pero en los últimos dos años se han plantado allí hasta las laderas más encrespadas. Lo que Jürgen Mathäss cató en su visita el pasado diciembre fueron los primeros vinos de 1999 y 2000 de estas colinas, además de los vinos de las plantaciones tradicionales más o menos cercanas al río. Casa Lapostolle confirmó su papel de mejor productor del valle. Montes, que está construyendo una bodega nueva en Apalta, está ganando terreno con la creciente edad de sus viñedos. En prácticamente todas las bodegas hay calidades notables. La región del Minervois está situada en el Languedoc, en el sur de Francia. Como la mayoría de las zonas vinícolas de la región, también el Minervois estuvo durante mucho tiempo bajo el estigma de producir vinos de mesa muy bastos. Sin embargo, en los últimos años se ha progresado mucho, como en casi todas las zonas del Sur. Tanto los vinicultores independientes como las numerosas cooperativas ofrecen hoy vinos de una calidad asombrosamente homogénea.

La Ribera en dos dimensiones

La Ribera del Duero nos muestra sus poderosas y variadas armas en dos de sus últimas cosechas salidas al mercado: reservas del 97 y grandes reservas de la vendimia 95. Una cata que pone de relieve el poder de una comarca en alza, tanto en cantidad de nuevas bodegas como en extensión del viñedo. La vendimia más polémica y floja de las que hemos tenido el gusto de catar, ha sido la del 97. Solamente reservas, lo que limita el número de las marcas catadas, porque no todas las bodegas se atrevieron a sacar un reserva de una cosecha tan difícil y conflictiva. No les faltaba razón. El clima que hizo en la comarca deparó un año con muchos problemas para la viticultura, y que no pasará a la historia como una cosecha antológica. Sin ser una cosecha pésima, serán unos vinos que estarán pronto en su mejor momento de consumo.

Pero hay un dato de suma importancia en la cata de los 97: en la Ribera del Duero se ha aprendido a trabajar bien la materia prima. Ya no son aquellos años 91 ó 92 en los que las dificultades de la cosecha marcaban irremediamente el producto, dando vinos que se caían al cabo de poco tiempo. Quizá por ello, las casas que se han decidido a elaborar reservas en este año han utilizado toda la materia prima acumulada para los grandes reservas. El 95 ha sido el tercer gran año de la década en la Ribera, es una cosecha a caballo entre la del 94, poderosa, con vinos armados y para durar muchos años, y la vendimia del 96, más sutil y sofisticada pero también año de grandes reservas. Los grandes reservas de 1995 demuestran ser un compendio de las dos. Con el poder suficiente para ganar buqué con los años y con la delicadeza indispensable para dejar atrás esa rudeza que tanto achacan, muchas veces injustificadamente, a los riberas. Aunque hay bodegas que no han sacado su producto al mercado todavía, los vinos catados nos dan un avance casi exacto del gran año que ha sido el 95 en la Ribera del Duero.



- RIBERA DEL DUERO RESERVA 1997

Las bodegas que se han atrevido a poner en el mercado su reserva 97 se han asegurado de que su calidad quede fuera de toda duda, por una mala fama de esta cosecha, no del todo justificada. Unas han aprovechado los vinos que habitualmente reservan para sus mejores productos, otras han hecho una selección muy rigurosa. El caso es que los reservas 97 tienen una calidad que causará más de una sorpresa.

Briego
Briego Fiel Reserva 1997

15

Ya desde los primeros aromas se aprecia la limpieza y el persistente aroma especiado (vainilla, canela) con un toque de fruto rojo (frambuesa) que refresca la nariz. Posee un tacto suave, proporcionado por un tanino pulido, muestra una estupenda redondez y equilibrio en boca. 2001 a 2010.

- Winner Wines**
Ibernoble Reserva 1997

15

Tiene todavía una madera un poco dominante a pesar de que su frutalidad no es baja; sin duda le falta mucha crianza en botella, porque también en boca se aprecia su alta tanicidad que, combinada con una acidez viva, hace que resulte un poco duro. 2002 a 2010.
- Peñalba López**
Torre Albéniz 1997

15,5

Está aún muy cerrado, y necesita algo más de tiempo que la mayoría para dejar ver su potencial aromático, fundado en la fruta roja y las especias. Bastante mejor en boca, donde su tanino maduro nos regala una buena carnosidad, se le aprecia una estructura firme. 2001 a 2010.
- Emilio Moro**
Emilio Moro Reserva 1997

16

Es un vino lleno de vida, las especias en plena armonía con los vivos aromas de frutillos de bosque. El comportamiento en boca es de una suavidad muy elegante, con el tanino pulido y un final refrescante. 2001 a 2010.
- Fuentespina**
Fuentespina Reserva 1997

16

La madera integrada y un notable frutillo maduro perfilan lo que será un buen buqué, limpio y potente. Excelente estructura, buena carnosidad y un tanino pulido dejan una buena sensación en boca. 2001 a 2010.
- Rodero**
Carmelo Rodero Reserva 1997

16,5

Un vino que deberá evolucionar (porque todavía su madera está un poco desligada de la fruta) y trae un recuerdo de monte bajo. Tiene estructura, aunque aún resulta duro, sin embargo su notable tanino, una pizca agresivo, llena la boca con cuerpo y proporciona carnosidad. 2002 a 2014.
- Matarromera, S. A.**
Matarromera Reserva 1997

16,5

Un fondo de cacao, de vainilla y aromas de mora en mermelada en perfecto equilibrio con la madera. Y es una pequeña sorpresa puesto que en boca resulta duro todavía, con una astringencia que mejorará notablemente con un tiempo en botella. 2002 a 2014.
- Alejandro Fernández**
Tinto Pesquera Reserva 1997

16,5

Con un gran protagonismo de los aromas de monte bajo (tomillo), también se expresa la fruta roja en buen equilibrio con la madera. La adecuada acidez proporciona frescura a un tanino denso y maduro, es largo y tiene un final aromático, muy elegante. 2001 a 2015.
- Hermanos Sastre**
Viña Sastre Reserva 1997

16,5

En nariz destaca el perfecto equilibrio fruta/madera. Un juego de matices especiados y notas minerales dan el toque original. Es carnoso, con el tanino todavía duro y con un final de vigorosa estructura. Para esperar. 2002 a 2015.

- Hermanos Pérez Pascuas**
Viña Pedrosa Reserva 1997

17

Es un ejemplo de vino complejo, con un buqué expresivo, donde la mora confitada resulta excelentemente acompañada de un madera insinuante, se aprecian unas notas de café austeras y finas. Muy envolvente en el paso de boca, sabroso y sumamente equilibrado gracias a un tanino maduro y rico. 2001 a 2012.
- B. y Viñedos Alión, S.A.**
Alión Reserva 1997

17,5

Excelente la complejidad de sus maderas, las especias exóticas y la plenitud de sus maduros frutillos de bosque. Opulento y concentrado, un tanino maduro y bien trabajado se funde con los sabores dulce/ácidos para formar un entramado excelente. Se puede guardar mucho tiempo y mejorará, pero beberlo ahora es ya un deleite. 2001 a 2015.
- Arzuaga Navarro, S.L.**
Arzuaga Reserva 1997

17,5

Excelente definición de sus maderas que le dan un fondo de especias exóticas (falsa pimienta, clavo). Se aprecian los seductores aromas del frutillo maduro y tinta china, así como los recuerdos tostados. Grande, ampuloso y de enérgico tanino, bien estructurado, con un buen futuro. 2001 a 2010.

RIBERA DEL DUERO GRAN RESERVA 1995

El 95 pasará a la historia como una de las mejores añadas del pasado siglo en la Ribera del Duero. La potencia de sus vinos la hará longeva, y la sofisticación aromática de su buqué proporcionará placer a los afortunados poseedores de los vinos de esta excelente aunque no muy larga cosecha.

- Emilio Moro**
Emilio Moro Reserva Especial 1995

16

Gusta su expresividad, mucha fruta compotada, un recuerdo mineral, una madera gozosa (con un toque de vainilla). Es muy agradable su viveza, se desarrolla con equilibrio, taninos apetitosos y redondos; listo para su consumo. 2001 a 2010.
- Matarromera, S. A.**
Matarromera Gran Reserva 1995

16

Su buqué seductor y potente aporta notas de tabaco y cuero, de raras especias que recuerdan a la canela pero con un poco de picante. El paso de boca es armonioso y suave gracias a la acción de su tanino goloso y maduro. 2001 a 2012.
- Rodero**
Carmelo Rodero Gran Reserva 1995

16,5

Hay en este vino una contradicción notable; porque a sus aromas elegantes de café, de finas especias o de mermelada de moras, le acompaña un fondo alcohólico que proporciona una notable calidez. Muy concentrado y con una potente tanicidad que envuelve el paladar con vigor, en un final explosivo. 2001 a 2012.



- Fuertespina**
Fuertespina Gran Reserva 1995
16,5 Muy expresivo en nariz, con su buqué ya consumado y complejo. Bien equilibrado, se aprecia un tacto sedoso con el que envuelve el paladar gracias a un tanino sofisticado y armonioso; uno de los vinos más hechos en estos momentos. 2001 a 2010.
- Félix Callejo**
Gran Callejo 1995
16,5 Bien cubierto y muestra un excelente buqué de crianza, aunque al principio, al primer contacto, se muestra un poco huraño. La presencia en la boca es notable, con buena estructura y un tanino poderoso. También se aprecia ese buqué complejo que resalta su calidad olfativa. 2002 a 2015.
- Briego**
Briego Fiel Gran Reserva 1995
17 Conserva ese fondo cerrado tan típico de los antiguos riberas, deja un toque especiado y una fruta plena y jugosa. El tacto es acariciante, proporcionado por un tanino goloso y muy maduro; es largo y concentrado. 2001 a 2014.
- Explotaciones Valduero**
Valduero Gran Reserva 1995
17 Posee un buqué muy expresivo marcado por la fruta confitada bien envuelta en un marco de especias, en el que se aprecian recuerdos de tinta china y café. Es placentero y jugoso, con sus taninos maduros y pulidos, con una potencia en parte proporcionada por su alcohol. 2001 a 2015.
- Hacienda Monasterio**
Hacienda Monasterio Reserva Especial 1995
17,5 Su personalidad está basada en una combinación de esa elegancia que poseen los vinos de la casa con el rotundo cuerpo de los Ribera del Duero. Nos hace disfrutar con sus elegantes tonos minerales, los frutillos negros o un toque misterioso de una madera exótica. Envuelve el paladar con una voluptuosidad oriental y sus sedosos taninos parecen pura mantequilla. 2001 a 2010.
- Hermanos Pérez Pascuas**
Pérez Pascuas 1995
17,5 Tiene un comienzo generoso, potente de aromas especiados y de finos toques de café, de cedro y de tabaco. En boca no resulta tan agresivo como en las otras añadas de la casa, concentrado y con un tanino maduro, lo que le conforma como el mejor en boca de todos los Pérez Pascuas salidos hasta el momento. 2002 a 2018.
- Ismael Arroyo**
Valsotillo Gran Reserva 1995
17,5 Muestra un excelente buqué de frutillos confitados, donde las especias se confunden con un toque de pederal y pólvora. Exquisito en boca, dúctil, ceremonioso por su paso lento, es un vino impecable en cada una de sus fases. 2001 a 2015.

- Hermanos Pérez Pascuas**
Viña Pedrosa Gran Reserva 1995
17,5 Desarrolla un buqué sofisticado, con un fondo de cerezas en aguardiente, tinta china y un toque mineral. Es muy envolvente y bastante concentrado, compacto y largo, con un final realmente complejo. 2001 a 2015.
- Hermanos Sastre**
Viña Sastre Pago de Santa Cruz 1995
17,5 Fiel a la elegancia que confiere esta viña, su buqué está basado en la expresiva fruta madura y la perfecta combinación de la fina madera con los tonos minerales. También se aprecia que su notable concentración no le aporta agresividad a pesar de su contundencia y el volumen. 2001 a 2015.
- Arzuaga Navarro, S.L.**
Arzuaga Gran Reserva 1995
18 Complejidad y nobleza en su complejo buqué, basado en una expresiva fruta compotada, extraordinaria madera y esas notas minerales tan difíciles de hallar. La concentración es ejemplar, y el tanino, sublime, un cuerpo armonioso y una persistencia adecuada, para disfrutar sin trabas. 2001 a 2020.
- Alejandro Fernández**
Tinto Pesquera Gran Reserva 1995
18 Es un vino grande y luminoso, pleno de aromas especiados y de complejos recuerdos de sotobosque, con una madera perfectamente medida. Muy concentrado, amplio, muestra su poderoso tanino sin el menor recato, con plenitud y cuerpo. Sencillamente magnífico. 2001 a 2020.



Hermanos Sastre, una de las bodegas punteras en la nueva tendencia de los vinos de la Ribera del Duero, con una apuesta decidida por conseguir vinos más elegantes y finos. En La foto, entrada a la finca de La Horra.



ENATE

Vinos para esconder en la bodega

La última añada de Burdeos que ha salido a la calle se embotelló en verano del 2000, después de año y medio de crianza en barrica. Pero los principales Châteaux de la región han vendido sus vinos hace mucho. No olvidemos que los grandes burdeos se venden en primeur por suscripción. A mediados del 99 tuvimos un primer acercamiento a la cosecha de 1998. Las impresiones de entonces correspondían a muestras de barrica, en las que la crianza aún no se había completado. Estos vinos se entregan en los primeros meses de este año como viene siendo tradicional, aunque en teoría podrían salir al mercado poco después de ser embotellados, y de hecho ocurre así en algunos casos aislados.

No obstante, los grandes burdeos resultan prácticamente imbebibles especialmente en el invierno posterior a su embotellado y durante los 12 ó 16 meses siguientes. A pesar de ello, en este momento volvemos a realizar una cata y comparamos el resultado con nuestras impresiones en primeur, que naturalmente sólo pueden ser provisionales. Los resultados de esta segunda cata se publican en dos partes: en este número figuran las denominaciones de Pomerol, Saint-Émilion, Fronsac y Pessac-Léognan, y en uno próximo, los vinos del Médoc.

Una observación sobre los precios: el 98 salió al mercado algo por debajo del 97, pero sigue siendo una de las añadas de Burdeos más caras de la historia. Por ello, debe comprarse de forma muy selectiva, limitándose verdaderamente a los mejores. Porque no hay que olvidar que 1998 fue uno de los años más heterogéneos de las últimas dos décadas, con vinos de la máxima calidad pero también grandes decepciones. En próximos números trataremos en más profundidad las diferencias de calidad.

Barbara Schroeder y Rolf Bichsel cataron más de 200 vinos para esta guía. Todos los vinos se decantaron, algo imprescindible para los grandes burdeos en sus primeros años de vida (y también después!).



PESSAC-LÉOGNAN

Tanto los tintos como los blancos están muy logrados; el nivel de esta denominación es, en promedio, similar al de los vinos de Saint-Émilion. Desgraciadamente, en la cata faltaron dos vinos muy conocidos: Fieuzal y Pape Clément.

Château Bouscaut
A los que aprecian un vino elegante y equilibrado –es decir, un burdeos típico– les gustará el Bouscaut: color rubí; frutuosidad jugosa y fresca, alegre, dimensión media, taninos ásperos. 2003 a 2008.

Château Carbonnieux
Bastante temperamento a pesar de su carácter algo áspero; no es un gran vino, pero resulta agradable de beber. Por lo demás, también es recomendable el Chateau le Sartre del mismo productor. 2004 a 2010. ●●●

Château Malartic-Lagravière
Quizás excesivamente redondo y suave; diseñado para gustar, demasiado marcado por la madera. Es una pena: no ha aprovechado sus buenas cualidades y ha perdido carácter con la crianza. 2004 a 2008. ●●●

Château Latour-Martillac
Posee más frutuosidad de lo esperado, ha mejorado con la crianza. Rico en extracto, pero fresco y prolongado; agradable. 2005 a 2012. ●●●

Château La Garde
Quien aprecie los burdeos jugosos modernos, que a pesar de ello tengan temperamento y no cuesten un ojo de la cara, tendrá aquí lo que busca: complejo y fino, taninos densos y con casta, perfectamente ligados. Este vino, que conocen muy bien los miembros del Club Les Domaines, nos vuelve a sorprender. 2004 a 2008. ●●●

Château Smith-Haut-Lafitte
No es un gigante, pero resulta muy agradable y cumple con las expectativas que despertó en primeur: jugoso, pleno, abundante y largo, fresco a pesar del extracto y de la madera algo rugosa. 2004 a 2010. ●●●

Château Haut-Bailly
Aunque no presenta la superioridad que caracteriza a las grandes añadas de esta finca, el vino del 98 es magnífico y absolutamente recomendable, y madurará extraordinariamente bien. Por eso se merece plenamente la nota que recibió en primeur. Ya al principio hay abundantes taninos ásperos, resulta pleno en boca y con casta. 2006 a 2015. ●●●

Domaine de Chevalier
Lo que apreciamos especialmente en este vino es que se mantiene al margen de las modas y sigue siendo fiel a sí mismo desde hace años, aunque esto haga que no siempre reciba los mejores comentarios. Sin embargo, a nosotros nos gustan su armonía, sus taninos maduros pero con casta y su final gustoso y prolongado. 2006 a 2012. ●●●

Château La Mission Haut-Brion
Un vino magnífico: aunque aún es muy juvenil y en esta fase está muy marcado por el reciente embotellado, con lo que resulta muy cerrado, es muy compacto y denso, con frutuosidad magníficamente jugosa, taninos perfectamente maduros y sin embargo con casta, que soportan la gran plenitud del vino, y está lleno de temperamento. 2006 a 2020.

Château Haut-Brion
Un valor seguro de la añada: taninos de extraordinaria calidad, mezcla lograda de frutuosidad, plenitud armónica y austeridad clásica. Un gran vino. 2008 a 2030.

FRONSAC Y CANON-FRONSAC

Los mejores vinos de esta pequeña denominación situada en el triángulo entre los ríos Dordoña e Isle poseen nivel de «classé», y 1998 ha sido un año especialmente bueno: un motivo más para comprar un par de botellas de los mejores vinos... ¡mientras quede alguna!

Château Canon-de-Brem
Posee carácter, puede madurar: especiado, marcado por los taninos, fiable. 2006 a 2015.

Château La Dauphine
Elegante y agradable, con un registro comercial y amable. 2004 a 2012.

Château La Vieille Cure
Demasiada barrica, como siempre, tostado y ahumado, pero también jugoso y pleno, con taninos ásperos. 2006 a 2012.

Château Mazeris
Prometedor, fiable: compacto en boca, taninos ásperos que llenan la boca. 2004 a 2012.

Cuvée particulière
Château Tour du Moulin
Frutuosidad delicada, taninos flexibles, firmes, bien ligados, excesivo peso del roble en esta fase: fiable, quizás no esté totalmente a la altura de la cata en primeur. 2004 a 2014. ●●

Château la Rousselle
Factura moderna, la madera resulta como siempre algo excesiva, lo que le resta personalidad: jugoso, pleno, taninos sólidos y angulosos, por desgracia también algo amargos. 2004 a 2012. ●●●

Château les trois Croix
Esta finca se considera la gran esperanza de Fronsac. Las primeras añadas son de excelente factura, pero aún se orientan demasiado por los estándares de la moda: sería deseable algo más de finura y casta. Sin embargo son notables, con gran frutuosidad y plenitud a pesar de las notas de maderas nuevas, con final que recuerda a confitura. 2006 a 2015.

Château Renard Mondésir
Magnífica nariz, notas frutales; abundante fruta fresca, pero también mucha madera, taninos ásperos. 2004 a 2010. ●●

Château Barrabaque Prestige
Nicole Noël se merece un especial elogio. Su «Barrabaque», que en primeur aún resultaba muy áspero y anguloso, ha ganado cierta finura con la crianza, lo que le hace acreedor de un punto adicional. Presentación perfecta, agradables notas de madera, una buena dosis de alcohol, moderno y al mismo tiempo con carácter, gustará a todo el mundo. La auténtica sorpresa entre los Fronsac. 2004 a 2015. ●●●

Château Dalem
Como siempre, muy logrado y apetitoso, con sus agradables notas de tueste en nariz: jugoso y con casta, aunque le quitamos un punto con respecto a la cata en primeur. 2006 a 2012. ●●●

Château Fontenil
Si alguien necesita una demostración de lo que puede conseguirse en los terrenos de Fronsac, que se haga con una botella del Fontenil de Danny y Michel Rolland. Puede reprocharse a este vino que sea demasiado moderno, demasiado afrutado, demasiado internacional, pero en ningún caso que sea malo. Frutuosidad abundante, maduro y pleno, taninos suaves. 2006 a 2015. ●●●

Château La Croix Canon
Ya nos llamó la atención en la cata en primeur, y ahora confirma que es el más agradable y moderno entre los Canon-Fronsac de la casa Moueix. Jugoso, vigoroso, pleno y prolongado. 2006 a 2015.

Château Pey Labrie
Uno de los mejores Fronsac: posee complejidad, casta, sabor, densidad, duración y potencial. Absolutamente recomendable. 2006 a 2015.

Château Villars
Es más fresco y áspero que la mayoría de sus competidores, y precisamente por eso nos ha gustado mucho: taninos sólidos y ásperos, quizás ligeramente estrictos en esta fase, pleno y largo. 2006 a 2015. ●●

Château Moulin Haut Laroque
Color de tinta negra; magnífica nariz, notas minerales, madera y especias; denso, pleno y largo en boca, uno de los taninos mejores, más densos y maduros del año, final robusto, largo y fogoso. Es imprescindible conseguir un par de botellas para la bodega mientras aún queden. ¡Una bomba en cuanto a relación calidad-precio! 2008 a 2020. ●●●

POMEROL

Es la denominación que mejores resultados ha obtenido este año. Sin embargo, al igual que en Saint-Émilion, hay todo un abismo entre los vinos tecnológicos «simplemente buenos» y los «clásicos» elegantes y refinados. Entre los primeros, vinos como Clinet o La Fleur de Gay; entre los segundos, La Conseillante, Vieux Château Certan y la magnífica paleta de los vinos de Moueix. Esta famosa casa comercial se apunta los mejores éxitos de la añada con vinos como La Grave, Latour à Pomerol, La Fleur Pétrus, Pétrus y Trotanoy. Aunque sólo se comprarán por botellas dado su precio, más propio de borjoñas, no debe renunciarse por completo a ellos.

Château Ferrand
Un Pomerol decente, algo rústico, marcadamente especiado. Para disfrutar pronto. 2002 a 2004.

Château La Croix Saint-Georges
Un peso medio, con taninos maduros y redondos. 2002 a 2004. ●●●

Château Prieurs de la Commanderie
Vino de nivel medio, algo pesado, sin grandeza. 2004 a 2008. ●●●

Château Haut Maillet
Bien equilibrado y por consiguiente muy recomendable: compacto, con taninos ásperos, firmes, apenas secos. 2002 a 2006.

Château Bonalgue
En esta fase resulta algo decepcionante: afrutado y fresco, pero también algo estridente por sus notas de sobremaduración. 2002 a 2004. ●●●

Château Gombaude Guillot
Impresiona por su abundante extracto, por lo que gusta mucho en esta fase. Pero ojo: podría volverse seco muy pronto. 2003 a 2008. ●●●



Jean Noël Hervé, el vivaracho vinicultor de Fronsac, ha montado una nueva bodega tan perfeccionista como sus vinos. Hasta ahora, la de 1998 es la mejor añada elaborada en esta finca excepcional. Ya en primeur estábamos seguros de que este vino figuraría entre los 10 o 15 mejores del año. Ahora, esta impresión se ha visto más que confirmada.



La Conseillante, «la que consue- la», es desde hace tiempo uno de los vinos más misteriosos, suaves, elegantes y seductores de Pomerol. Cuando, además, posee una sorprendente densi- dad, como en este magnífico año para Pomerol, no queda más remedio que aplaudir.

- 14,5

Château La Croix de Gay
Bien hecho, fiable, agradable: frutosidad rolliza, tani- nos maduros. 2004 a 2010. ●●●
- 14,5

Château Lagrange à Pomerol
Un Pomerol de estilo estricto y contenido, muy ade- cuado para comidas fuertes: pleno, algo áspero y seco, ligeramente amargo. 2004 a 2008.
- 15

Château Clinet
Como siempre, en primeur resultó algo extravagante por sus aromas de chocolate y mermelada de cereza, y en botella le sigue ocurriendo lo mismo. No obstante, es tan afrutado como carnoso e incluso apunta una cierta casta. Es bueno, aunque no grande. No hay que dejarlo madurar. 2002 a 2008. ●●●
- 15

Château La Grave
Una de las fincas de Moueix de nivel medio (también en cuanto al precio), que está mejorando constante- mente en los últimos años pero sigue constituyendo una recomendación confidencial: jugoso y con casta en boca, frutosidad alegre y densa, taninos vivos per- fectamente ligados. 2005 a 2012.
- 15

Château Mazeyres
La crianza lo ha mejorado aún más: los que buscan un Pomerol elegante a buen precio lo encontrarán en este vino seductoramente frutal y muy equilibrado. 2003 a 2008.
- 15,5

Château La Fleur de Gay
¡Qué decepción! El peso de la madera cubre la discreta frutosidad que tanto nos gustó en primeur. Se ha de- jado llevar por la moda. 2004 a 2010.
- 15,5

Château Le Bon Pasteur
Un vino sin ningún fallo, impresionante, de perfecta factura, pleno, maduro, jugoso, largo, frutosidad dul- cisima. 2002 a 2006.
- 15,5

Château Vrai Croix de Gay
Robusto, algo anticuado pero precisamente por ello interesante, áspero, con una tremenda carga de tani- no, que debería madurar algo. Desgraciadamente, la crianza parece haber amortiguado las buenas cualida- des de este vino más que resaltarlas. 2008 a 2020.
- 15,5

Clos du Clocher
Ha flirtado con la sobremaduración y es muy rico en extracto, por lo que tiene menos casta que otros años, aunque sigue siendo agradable y recomendable. Buen potencial de maduración. 2004 a 2010.
- 16

Château Beauregard
Un Pomerol de ensueño al que en todo caso falta algo de profundidad: finísimo perfume de roble, regaliz; carnoso en boca, suave y redondo. 2002 a 2006.
- 16,5

Château Latour à Pomerol
Otro gran éxito de la casa Moueix que no debe uno perderse: tiene una dimensión auténticamente borgo- ñona por lo que se refiere a la frutosidad, es pleno, especiado, rico y prolongado, gustoso, magnífico. 2006 a 2015.
- 16,5

Château Petit Village
Ha confirmado todas sus promesas: el mejor Petit Vi- llage de los últimos 20 años. Gustoso, jugoso, taninos tan frescos como plenos. 2004 a 2012.

- 17

Château Gazin
Fiel a sí mismo: los amantes del Gazin no deben per- derse esta añada. Aromas de almizcle, canela, alqui- trán y bayas; pleno y abundante en boca, taninos ma- duros, aterciopelado, corpulento. 2004 a 2012.
- 17

Château Lafleur
Lo hemos catado en una fase difícil: aún es muy cerra- do, pero tiene un potencial impresionante. Original, de gran elegancia, notas finales de turrón, chocolate blanco, especias. Un vino para los amantes. 2008 a 2020.
- 17,5

Château La Fleur Pétrus
Una de las mejores compras del año, aún mejor que en primeur. Tan denso, pleno, abundante y prolongado en boca como nunca, con taninos aterciopelados, plenos y al mismo tiempo ásperos y sólidos, perfectamente li- gados; magnífico. 2006 a 2015.
- 18

Vieux Château Certan
Original, estilo borgoñón, excelente, creado para una maduración prolongada; taninos de gran finura, con tanto vigor como casta, acidez marcada, termina en seductoras notas de frambuesa. 2006 a 2010.
- 19

Château La Conseillante
Uno de los mejores Conseillante de los últimos tiem- pos. Posee más densidad que antes sin por ello haber perdido finura: elegante, con casta. 2006 a 2016.
- 19

Château Pétrus
Cuando la realidad supera a la leyenda, no podemos menos que entusiasrnarnos: el cerebro nos señala complejidad, refinamiento, plenitud, riqueza alcohóli- ca, taninos aterciopelados. Pero el paladar se limita a disfrutar de forma alegre y desinhibida. Arrollador. 2008 a 2020.
- 19

Château Trotanoy
El gran arte de la elaboración del vino resumido en una botella: ya la nariz nos insinúa algo extraordina- rio; en boca es tan jugoso y compacto que resulta casi milagroso, largo, áspero, anguloso, fresco... sencilla- mente genial. 2008 a 2020.

SAINT-ÉMILION

Lo dicho de Pomerol vale para Saint-Émilion: hay muchos vinos tecnológicamente perfectos pero in-tercambiables, que pueden producirse en cualquier sitio, y un par de auténticas glorias (Ausone, Cheval Blanc, Angélus, Figeac). Un peligro adicional en Saint-Émilion es que la sobreextracción y la concen- tración artificial dan lugar en ocasiones a vinos de futuro incierto. Así que, ¡mucho cuidado con los pro- ductos de final ligeramente amargo y ardiente!

- 14

Château Cap de Mourlin
Aunque tiene una estructura bastante plena y densa, su finura es relativa; como siempre, hay un exceso de barrica. 2003 a 2008.
- 14

Château Chauvin
Esbelto, suave, densidad media, taninos herbáceos. 2004 a 2010.
- 14

Château Guadet Saint-Julien
Compacto, anguloso, algo quebradizo en esta fase, pe- ro bien hecho, elegante. 2004 a 2008.

- 14

Château Haut Sarpe
Algo quebradizo, taninos angulosos; un vino decente. 2004 a 2010.
- 14

Château La Couronne
Digestivo y fiable: elegante, esbelto, final algo seco. 2002 a 2006.
- 14

Château Laroque
Bastante pleno a pesar de los taninos algo secos, de grano grueso. Tiene un potencial de maduración me- dio. 2003 a 2007.
- 14

Château Pavie Decesse
Un vino a la moda, sobreextraído y excesivamente ma- derizado, que impresiona por su extracto pero carece tanto de finura como de elegancia. 2002 a 2006.
- 14

Château Tertre Daugay
Un vino compacto, áspero, anguloso, algo quebradizo. 2002 a 2005.
- 14,5

Château Laroze
Elegante, de taninos suaves pero firmes; digestivo, buena labor de crianza. 2003 a 2006.
- 15

Château Balestard La Tonnelle
Robusto y anguloso, aún muy impetuoso, con cierta casta y mucho vigor. 2004 a 2012.
- 15

Château Faugères
Un vino de factura moderna que puede madurar algo: frutosidad jugosa, taninos perfectamente ligados ape- nas amargos, ligeramente secos. 2004 a 2008.
- 15

Château Grand Pontet
Poco fino, pero denso y agradable. 2004 a 2010.
- 15

Château La Gomerie
Marcado por la madera, jugoso, pleno, frutal, redondo y maduro, pero terriblemente aburrido. 2004 a 2008.
- 15

Château Larmande
Menos marcado por la madera que otras veces, más bien frutal y floral, aunque por desgracia esta impre- sión se ve seguida por muchos taninos ásperos y muy secos. 2004 a 2010.
- 15

Château Moulin Saint-Georges
Digestivo y bien hecho, seductor y afrutado, sólo algo seco al final. 2003 a 2008.
- 15

Château Quinault l'Enclos
Un vino moderno, aunque posee cierta frescura y ele- gancia a pesar de la plenitud y la riqueza de extracto. 2001 a 2005.
- 15

Château Troplong Mondot
Como siempre, comprometido con su estilo exaltado basado en la extracción, con cuerpo y vigor, taninos angulosos y amargos. 2006 a 2015.
- 15

Clos de l'Oratoire
Un vino tecnológico perfectamente perfilado, imposi- ble de calificar como malo. Es notable, pero sin perso- nalidad: denso, pleno, abundante, largo. 2004 a 2010.
- 15

Château La Dominique
La nota expresa la esperanza de que, con la madurez, este vino encuentre la elegancia que debería serle propia. En este momento impresiona más por el ex- tracto y los taninos secos. 2006 a 2015.

- 15,5

Château Cadet Piola
Para los amantes de vinos tradicionales que aún pueden madurar: compacto, áspero, sin la plenitud de sus me- jores añadas, taninos ásperos de grano grueso, pero con abundante frutosidad jugosa y rica. 2006 a 2015.
- 15,5

Château Canon La Gaffelière
Está mejor hecho cada año, y sin embargo da la impre- sión de haber perdido personalidad: un vino técnica- mente excelente, aunque por desgracia también algo intercambiable, que ya en esta fase resulta muy agrada- ble. Taninos con casta, pero también algo ásperos y se- cos, gustoso final afrutado. 2004 a 2010.
- 15,5

Château La Gaffelière
Agradable en todos los sentidos, quizá gane medio punto más con la madurez: fuerte y voluminoso en bo- ca, abundantes taninos ásperos, final sólo ligeramente seco. Debe madurar. 2006 a 2016.
- 15,5

Château Magdelaine
Seductor, amable y original, que en unos años resulta- rá muy agradable: pleno y abundante en boca, denso, final agradablemente afrutado. 2004 a 2010.
- 15,5

Château Pavie
Este tipo de vinos resultan un misterio para mí: ¿cómo es posible que se embadurne esta frutosidad magnífi- ca, de primera categoría, con tanto maquillaje de ma- deras nuevas? Sólo cabe confiar en que la fruta gane la lucha contra la madera. 2006 a 2012.
- 15,5

Château Pavie Maquin
Un vino equilibrado y bien estructurado, mucho menos arrogante de lo que hace pensar su color, negro como la pez. Tiene casta. 2004 a 2010.
- 15,5

Château Rol Valentin
Moderno y gustoso, pero bien hecho y armónico: no- tas de tueste, suave y pleno, presentación cuidada; aunque resulta intercambiable no es peor que otros vi- nos de este estilo. 2002 a 2004.
- 15,5

Château Trotte Vieille
Los progresos se hicieron esperar mucho, mucho tiem- po. Pero ahora han llegado, y además sin concesiones a los gustos del público: un vino vigoroso, jugoso y de estructura firme, con taninos ásperos, angulosos, com- pactos, ligeramente amargos, la típica expresión de un gran terreno. Debe madurar. 2005 a 2013.
- 15,5

Château Yon-Figeac
Notable casta, denso, vigoroso y largo, taninos áspe- ros, angulosos y fuertes. 2004 a 2012.
- 15,5

Château Berliquet
Nos cautivó en primeur por su delicada frutosidad. Después de la crianza, la madera resulta algo excesiva- mente perfumada y presente. 2004 a 2008.
- 16

Château Grand Mayne
Bueno, sin compromisos, como siempre, lleno de ca- rácter: fuerte y anguloso, taninos sorprendentemente duros al principio, aunque rápidamente se hacen más redondos, final prolongado. 2006 a 2016.
- 16,5

Clos Fourtet
Posee potencial para una larga vida, y presagia ele- gancia y casta para el futuro: ya el inicio está marca- do por los durísimos taninos, vigorosos pero perfecta- mente maduros. 2006 a 2016.



Grand Mayne es una de las pocas fincas que año tras año logra ese especial equilibrio entre la aus- teridad clásica y el estilo de ela- boración moderno. Este vino, que en su juventud siempre resulta algo estricto y contenido, se con- vierte con la madurez en un exquisito seductor.

Château Beauséjour Bécot
Uno de los vinos más armónicos del año: denso, pleno, abundante y largo, con taninos presentes pero no agresivos, voluminoso. 2004 a 2015.

Château Beauséjour-Duffau Lagarosse
Espléndido de principio a fin, porque no sólo posee plenitud sino también fuerza y casta. Suave y redondo en boca, abundante frutuosidad gustosa, taninos vigorosos y compactos. 2006 a 2015.

Château Canon
Tras algunos años decepcionantes y de un cambio de propietario, teníamos mucha curiosidad por ver el resultado de este vino una vez embotellado, porque en premier parecía anunciar el retorno a su antigua grandeza. Nuestras expectativas se ven incluso superadas: el vino del 98 posee finura, elegancia, densidad, frutuosidad plena, abundantes taninos, robustos pero no rústicos, que se han pulido con la crianza. 2004 a 2016.

Château Figeac
Uno de los Figeac más plenos de los últimos años, aunque con más casta que, por ejemplo, el del 95; gustará a quienes reprochan a este vino falta de densidad. Nariz seductora de cerezas, chocolate, turrón, roble; jugoso en boca, taninos con casta, agradablemente redondeado por las notas de madera. 2008 a 2020.

Château Angélus
Los mejores taninos del año, con casta y grandeza: enorme fuerza, denso, larguismo, fruta perfectamente madura, potencial gigantesco. 2006 a 2020.

Château Cheval Blanc
Posee precisamente esa nobleza que se espera de un «Premier cru»: fruta gustosa, taninos perfectamente maduros, elegancia y finura. 2006 a 2020.

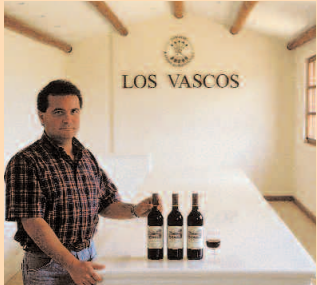
Château Ausone
Uno de los mejores vinos del año. Densidad, fuerza, robustez y nobleza arrolladoras, aromas prometedores, aterciopelado, largo, denso, pleno: una revelación. 2008 a 2020.



También en 1998, Figeac aporta sorpresas. Por una vez, no pudo reconocerse en cata ciega por su color ni por su aroma. Notas de bayas y especias ya en la juventud: algo a lo que Figeac no nos tiene acostumbrados. Sólo lo delata la delicada frutuosidad y el impresionante tanino. Un Figeac pleno en boca que, sin embargo, puede madurar mucho tiempo.

Vinos tintos de Valle de Colchagua

Apalta es el único valle lateral con viñedos verdaderamente viejos. Pero en los últimos dos años se han plantado allí hasta las laderas más encrespadas. Lo que Jürgen Mathäss cató en su visita el pasado diciembre fueron los primeros vinos de 1999 y 2000 de estas colinas, además de los vinos de las plantaciones tradicionales más o menos cercanas al río. Casa Lapostolle confirmó su papel de mejor productor del valle. Montes, que está construyendo una bodega nueva en Apalta, está ganando terreno con la creciente edad de sus viñedos. En prácticamente todas las bodegas hay calidades notables. Pero Viu Manent y Santa Laura ciertamente han trabajado en la calidad del vino de la manera más consecuente. La primera cosecha propia de Caliterra es muy prometedora, sobre todo porque ahora también están elevando su nivel habitual con la línea «Arboleda». Incluso Alberto Siegel, que hasta ahora aún apostaba por los vinos varietales económicos, ya tiene planes para una línea de mayor calidad. El año 1997 fue de calidad excelente y 1998 más bien difícil, pero con honrosas excepciones (sobre todo de Viu Manent). El año 1999 ha traído los mejores tintos de las últimas añadas. El año 2000 ha madurado bien, pero debido a su elevada cosecha no siempre ha conseguido una buena concentración.



Luminosa sala de cata de la bodega chilena de Los Vascos, propiedad de Lafite-Rothschild.

- 15

Bisquertt
La Joya Merlot Gran Reserva 1997
Ciruela, vainilla, tabaco, pero dominado por la blanda fruta, gran armonía y concentración media, fácil de beber. Un típico Merlot moderno.
- 15

Casa Silva
Carmenere Reserva 1999
Ligero gusto animal, bastante simpático, recuerda a la carne de jabalí fresca, luego muy jugoso y saturante, pero bastante bien integrado en taninos.
- 15

Los Vascos
Cabernet-Sauvignon 1998 (prueba de tanque)
Muy francés en su expresión; le ha sacado lo mejor a este año más bien pequeño: fina fruta y algo de fram-buesa, más bien ligero pero estructurado y trabajado con esmero, delicadamente acidulado en la nariz, los taninos aún tienen tiempo para madurar, seguro que evolucionan bien.
- 15

Montes
Cabernet-Sauvignon 1999 «Limited Selection»
Algo de canela y especias, uva madura, buena maduración en botella.
- 15

Santa Laura
Carmenere 2000
Huele en el fondo a tinta y frutas negras, extremadamente blando y jugosamente maduro, poca acidez.
- 15

Viu Manent
Malbec 1998
Una bomba de fruta profundamente oscura con uvas maduras, y taninos masivos y maduros; ciruelas y oscuros frutillos del bosque; los taninos permanecen en el paladar, pero no son amargos. Muy buen futuro.

- 15

Viu Manent
Malbec 1998 Reserva
Intenso, lleno, maduro, frutas oscuras, carne, algo de tabaco y, detrás, mucho tanino y fuerza jugosa.
- 15

Viu Manent
Merlot 1998 Reserva
Un tipo agradablemente blando de violeta con cereza, suave al principio y con finos taninos maduros al final; muy convincente para este año relativamente flojo.
- 15

Los Vascos
Cabernet-Sauvignon 1997 Grande Reserve
Fruta ahumada, equilibrado en la madurez, no demasiado maduro, vigoroso por los taninos reforzados con madera, muy conseguido, buen potencial de maduración por sus taninos de madera ligeramente verde.
- 15

Caliterra
Syrah 1999 «Arboleda»
Aroma aristocrático: ceniza, fruta un poco acerada, muy maduro, pero no sobremadurado, con fruta marcada y fresco en boca; necesita maduración en botella.
- 15

MontGras
Cabernet-Sauvignon Reserva 1999
Un Cabernet de Colchagua fino y muy clásico, con buena maduración y una expresión blanda, casi untuosa, aunque también presenta eucalipto y una fina acidez.
- 15

Santa Laura
Cabernet-Sauvignon 1999 (prueba de barrica)
Elegante, magnífica maduración, a pesar de su frutositad redonda conserva bastante estructura del Cabernet; grosella negra, finamente acidulado; para Chile, taninos (aún) relativamente duros; necesita tiempo.
- 15

Viu Manent
Cabernet-Sauvignon 1998 Special Selection
Suave aroma a cuero viejo, chocolate, ciruela sobremadura, algo de láctico, taninos muy maduros.
- 15

Viu Manent
Merlot Reserva 1998
Madurez y densidad magníficas, abundante cereza negra, algo de chocolate, jugoso y suave.
- 15

Casa Lapostolle
Cabernet-Sauvignon 1999 «Cuvee Alexandre»
Zarzamora madura, fruta jugosa muy contenida; llega algo frío a la boca, y tiene un final redondo y de tanino marcado, aunque no agresivo.
- 15

Casa Lapostolle
Merkot 1999 «Cuvee Alexandre»
Delicadas notas de cereza madura con vainilla y sin excesiva jugosidad, maduración óptima, mucha cereza también en boca, después muestra los taninos, finos y desarrollados con madurez. Un vino decididamente conseguido, que convendría guardar algún tiempo más.
- 15

Casa Silva
Altura 1999
La variante de Colchagua del ultra-premium: brillante rojo oscuro, extremadamente jugoso pero con elementos pulidos; fuerte nota de toffee, un deje de acidez, abundante fruta fina y oscura, pero en boca muy jugoso y redondo, fácilmente accesible si es muy maduro.

- 15

Casa Silva
Carmenere 2000 «Los Lingues» (prueba de barrica)
Material excelente, profunda madurez y, a pesar de ello, ardiente elegancia, toffee, delicadamente acidulado, fruta negra, sólo al final falta algo de acidez y mucha madera; acaba con fruta jugosa.
- 15

Los Vascos
Cabernet-Sauvignon 1997 «Dix»
Fruta madura, ahumada, oscura, pero en su conjunto agradablemente armónica, liso en boca si tiene buena concentración, taninos maduros.
- 15

Los Vascos
Cabernet-Sauvignon 1996 «Dix»
Su carácter resulta ligero, fina estructura, violeta, algo de chocolate, taninos finos, de efecto muy francés.
- 15

Viu Manent
Special Selection 1998
Fruta muy fina aunque algo blanda, muchas frutas rojas, poca madera, en boca inicialmente suave, luego tanino marcado, buena profundidad.
- 15

Viu Manent
Cabernet-Sauvignon 1998 «Reserva de familia»
Zarzamora y grosella negra, muy claro y frutal, casi acerado, roble francés, en boca el cuerpo no está acen-tuado, centrándose más en la delicadeza, taninos óptimamente madurados, buen potencial de maduración.
- 15

Viu Manent
Merlot Reserve 1998
Casi negro, aroma muy equilibrado y profundo, frutos oscuros y café, chocolate amargo; notable concentración de fruta; deja en el paladar un recuerdo juguetón; indudablemente tiene un buen futuro.
- 15

Viu Manent
Malbec 1998 Special Selection
Fruta negra, chocolate amargo, nota carnosa de caballo, y de tierra en el bosque, enorme densidad jugosa, abundante tanino maduro, en conjunto aún relativamente abierto y de jugosidad muy marcada.
- 16

Santa Laura
Cabernet-Sauvignon 1997
Hasta ahora, el mejor Cabernet de Santa Laura: suave frescor de eucalipto, buena profundidad, acidez delicada junto a una gran madurez, el estilo de «Casa Real».
- 16

Viu Manent
Malbeck 1998 Reserve
Fruta superior, suave modo de expresión, y sin embargo algo carnoso y ahumado, un gran potencial.
- 16

Los Vascos
Cabernet-Sauvignon 1999 «Dix» (prueba de barrica)
Ahumado, de fondo profundo y sin embargo suave, ciruela en el aroma, chocolate en boca y una fina acidez al final. Quizá se convierta en el mejor Dix.
- 16

Luis Felipe Edwards
Cabernet-Sauvignon 1997 «Doña Bernarda»
Un experto (Gilbert Rokvam como asesor) trabaja con buenas uvas de cepas viejas: estilo francés fino, maduro, pulido, con acidez delicada y algo de compota de ciruela, fino también en boca.

- 16

Lurton
«Gran Araucano» 1997
Mucho eucalipto, mucho chocolate amargo, madurez muy fina y bien trabajada, gran profundidad, taninos de madera aún bastante presentes; necesitará 2-3 años de maduración en botella.
- 16

Montes
Cabernet-Sauvignon 1999 «Alpha M» (prueba de barrica)
En el aroma, ceniza, delicada fruta mineral bien trabajada (frutas rojas ligeramente aciduladas), muy elegante también en boca, en ningún caso sobremadurado; equilibrado, y sin embargo brillante.
- 16

MontGras
Cabernet-Sauvignon 1999 «Ninquéen»
Un vino de estilo mineral, ahumado: aroma de oscuro jamón ahumado, denso pero jugoso, con ceniza, magnífica madurez en boca (aún no está hecho con uvas de Ninquéen).
- 16

MontGras
Cabernet-Sauvignon 2000 «Ninquéen» (prueba de barrica)
Primera cosecha del nuevo viñedo en la ladera: color intenso, fruta mineral y sorprendente concentración, buena estructura a pesar de ser el primer año.
- 16

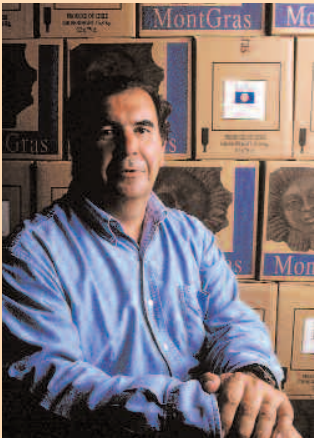
Viu Manent
«Premium» 1999
Notas etéreas, chocolate, tiene ese aroma fascinante a hierro, que confiere movilidad a este vino pesado; resulta fresco a pesar de su gran fuerza.
- 16

Santa Laura
Gran Reserva 1998
Estilo fresco, elegante y fino, marcado por eucaliptomenta y fruta madura.
- 16

Viu Manent
Malbec 1998 Reserve
Un vino de una calidad excepcional, aunque todavía muy dominado por la fruta: en la copa gravita pesado y casi negro; gran elegancia en el aroma (violetas, cerezas negras); esmerado trabajo con madera, fruta blanda, armónica y densa también en boca, taninos finos y dulces.
- 17

Casa Lapostolle
«Clos Apalta» 1997
Un vino francamente aristocrático: se aprecia mucho chocolate, detrás gran madurez de la uva y una enorme profundidad de la fruta, suave elegancia en boca; frutal también en el postgusto con taninos delicadamente dulces.
- 17

Casa Lapostolle
«Clos Apalta» 1999 (prueba de barrica)
Quizá el mejor vino hecho en Colchagua hasta ahora: fruta delicadamente amarga de gran complejidad y profundidad, café-chocolate, enorme madurez a pesar de muchas frutas rojas (también cereza amarena), aún queda lugar en el aroma para la violeta; en boca, fruta y elegancia, taninos muy suaves.



Hernán Gras, descendiente de emigrantes catalanes, propietario de Viña MontGras.

Morcilla con patatas y manzanas

Para 4 personas

1 kg. de patatas mantecosas, gallegas,
muy cocidas
1 kg. de manzanas ácidas
Sal
Pimienta recién molida
125 gr. de panceta entreverada
750 gr. de morcilla

Preparación:

Pelar las patatas y las manzanas y cortarlas en dados grandes. En una cacerola grande, disponer por capas: primero las patatas, encima las manzanas. Añadir un poco de agua salada, de modo que las patatas estén cubiertas hasta la mitad. Espolvorear las manzanas con pimienta. Tapar la cacerola y dejar que se haga a fuego lento unos 25 minutos.

Cortar la panceta en dados muy pequeños y calentarla para que se derrita la grasa.

Cortar la morcilla en rodajas y freírla en la grasa de la panceta.

Cuando las patatas y las manzanas estén listas, aplastarlas un poco con un tenedor, pero sin llegar a hacerlas puré. Añadirle los daditos de panceta con la grasa derretida y mezclarlo todo bien. Corregir de sal y pimienta. Disponerlo sobre una bandeja o una fuente grande y colocar encima las rodajas de morcilla.

Tiempo de preparación:

15 minutos.

Tiempo de cocción:

45 minutos.

Grado de dificultad:

Sencillo.

Precio: Económico.

El vino para acompañar:

Doña Beatriz 2000, un blanco de Verdejo elaborado por Bodegas Cerrosol que aporta una notable riqueza aromática a fruta carnosa con notas herbáceas.

Receta: Vinum.

Foto: Sigloch Edition.



Delicias primaverales

*De sabor intenso y picante**Morcilla con vinos de gran frutalidad, levemente abocados***Blancos fragantes**

A quien le guste la morcilla, durante la temporada de matanza no perderá ocasión de deleitarse con ella, ni de acompañarla con una



cerveza fría, alguna vez, o de probarla con una buena sidra, o bien un tinto ligero al estilo del «cosechero» alavés, o un rosado. Pero mucha atención: los vinos tintos, especialmente los que contienen tanino y los frutales juveniles, potencian el sabor metálico de la sangre en la boca, lo que no agrada a todo el mundo. La cerveza es un acompañante muy neutral y armoniza muy mal con las manzanas. Pero a los platos de morcillas y manzanas se adecuan extraordinariamente unos vinos de una categoría muy distinta: los vinos blancos frutales, poderosos y llenos, no demasiado ácidos, más bien al contrario: ligeramente dulces e incluso dulces nobles, tanto si proceden de Alsacia, de Austria, de Alemania, o de las D.O. españolas Rías Baixas, Rueda, Somontano o Canarias. Pueden ser aromáticos (Riesling, Albariño, Moscatel, Gewürztraminer), y deben poseer la frutalidad primaria y carecer de notas de envejecimiento, así como una buena acidez, aunque no demasiado presente. El abocado tampoco ha de ser demasiado intenso, si no, el conjunto nos sentaría mal.

así su sabor, tan peculiar; es típica de las cuencas mineras, tanto de Mieres como de Langreo, donde se suele añadir al cocido de garbanzos entre otras cosas.

En Francia la morcilla se vende cocida y, a veces, incluso ligeramente seca, bien con la forma clásica de salchicha, bien como pieza abultada de uno a dos kilos de peso que se corta en rodajas antes de freirlas.

Las manzanas y las patatas son ingredientes básicos de un clásico de la cocina alemana: Cielo y Tierra en el que se inspira la presente receta.

Recomendamos que no compren morcillas envasadas en fábrica, ni congeladas, sino exclusivamente frescas a un carnicero de su confianza.

Políticamente no es tan fácil lograr la unión de Europa. Pero culinariamente existe ya desde hace varios cientos de años. La morcilla es un verdadero símbolo de la sabrosa unidad. Pocos son los países, pocas las regiones de Europa que no tengan su propia especialidad de morcilla. La morcilla es, en España, un embutido tan clásico y apreciado como el chorizo. Existen numerosos modos de confeccionarla, casi siempre sujetos a gustos y tradiciones regionales. Lo mismo acontece en Francia (el boudin noir), donde también existe una morcilla blanca (bou-din blanc), más parecida a la butifarra catalana. La morcilla española ha sido objeto de encendidas loas literarias y gastronómicas, desde los versos de Baltasar de Alcázar -«la morcilla, gran señora, digna de veneración»-, hasta los modernos escritores. El burgalés Santiago Rodríguez Santisteban escribe así de la morcilla de su tierra: «La morcilla es la quintaesencia de Burgos. Si la catedral es el 'alma' de Burgos, la morcilla es su 'cuerpo'. Y si el comensal ha tenido la fortuna de adentrarse en los recovecos pétreos de ese alma gótica, es menester que luego trabaje contacto con ese cuerpo tierno, cálido, fragante y mantecoso que es, a fin de cuentas, la morcilla.» Prácticamente, existen morcillas en todas las regiones españolas: desde el País Vasco y Asturias hasta Andalucía, pasando, claro está, por Castilla. En Cataluña es remplazada por la butifarra negra, y en las islas Canarias también existe una variedad muy notable. La morcilla de Burgos se compone de sangre, arroz, cebolla, piñones, orégano, comino o clavo. La morcilla asturiana (morcilla), imprescindible en la fabada, a la que da su sabor ahumado, es una tripa rellena de grasa de cerdo picada, cebolla también picada, sangre, pimienta y sal. A la sangre le debe su color negro, y al curado a brasa, aire de aspecto arrugado (que se torna henchido tras la cocción). La moscancio es muy similar a la morcilla en cuanto a ingredientes, pero no

GUÍA

ÍNDICE

- 50 Cata vinos de Ribera del Duero: hemos probado los reservas del 97 y los grandes reservas del 95.
- 54 Cata de Burdeos: nos atrevemos con la cosecha del 98, una de las más caras de la Historia.
- 60 Cata de Valle de Colchagua: al otro lado del Atlántico nos esperaban las añadas de 1999 y 2000.
- 62 Cata de Minervois: asistimos al renacimiento de unos vinos tenidos por rudos hasta hace pocos años.

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.)	•
De 5 a 10 Euros (hasta 1660 ptas.)	••
De 10 a 20 Euros (hasta 3.330 ptas.)	•••
Más de 20 Euros	••••

Ribera del Duero, Burdeos, Colchagua y Minervois

La Ribera del Duero nos muestra sus poderosas y variadas armas en dos de sus últimas cosechas salidas al mercado: reservas del 97 y grandes reservas de la vendimia 95. Una cata que pone de relieve el poder de una comarca en alza, tanto en cantidad de nuevas bodegas como en extensión del viñado. La vendimia más polémica y floja de las que hemos tenido el gusto de catar, ha sido la del 97. Solamente reservas, lo que limita el número de las marcas catadas, porque no todas las bodegas se atrevieron a sacar un reserva de una cosecha tan difícil y conflictiva.

La última añada de Burdeos que ha salido a la calle se embotelló en verano del 2000, después de año y medio de crianza en bodega. Pero los principales Châteaux de la región han vendido sus vinos hace mucho. No olvidemos que los grandes burdeos se venden en primeur por suscripción. No obstante, los grandes burdeos resultan prácticamente imbebibles especialmente en el invierno posterior a su embotellado y durante los 12 ó 16 meses siguientes. A pesar de ello, en este momento volvemos a realizar una cata y comparamos el resultado con nuestras impresiones en primeur, que naturalmente sólo pueden ser provisionales.

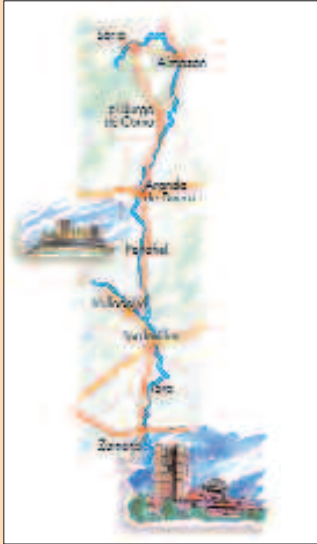
Apalta es el único valle lateral con viñedos verdaderamente viejos. Pero en los últimos dos años se han plantado allí hasta las laderas más encrespadas. Lo que Jürgen Mathäus cató en su visita el pasado diciembre fueron los primeros vinos de 1999 y 2000 de estas colinas, además de los vinos de las plantaciones tradicionales más o menos cercanas al río. Casa Lapostolle confirmó su papel de mejor productor del valle. Montes, que está construyendo una bodega nueva en Apalta, está ganando terreno con la creciente edad de sus viñedos. En prácticamente todas las bodegas hay calidades notables.

La región del Minervois está situada en el Languedoc, en el sur de Francia. Como la mayoría de las zonas vinícolas de la región, también el Minervois estuvo durante mucho tiempo bajo el estigma de producir vinos de mesa muy bastos. Sin embargo, en los últimos años se ha progresado mucho, como en casi todas las zonas del Sur. Tanto los vinicultores independientes como las numerosas cooperativas ofrecen hoy vinos de una calidad asombrosamente homogénea.

La Ribera en dos dimensiones

La Ribera del Duero nos muestra sus poderosas y variadas armas en dos de sus últimas cosechas salidas al mercado: reservas del 97 y grandes reservas de la vendimia 95. Una cata que pone de relieve el poder de una comarca en alza, tanto en cantidad de nuevas bodegas como en extensión del viñedo. La vendimia más polémica y floja de las que hemos tenido el gusto de catar, ha sido la del 97. Solamente reservas, lo que limita el número de las marcas catadas, porque no todas las bodegas se atrevieron a sacar un reserva de una cosecha tan difícil y conflictiva. No les faltaba razón. El clima que hizo en la comarca deparó un año con muchos problemas para la viticultura, y que no pasará a la historia como una cosecha antológica. Sin ser una cosecha pésima, serán unos vinos que estarán pronto en su mejor momento de consumo.

Pero hay un dato de suma importancia en la cata de los 97: en la Ribera del Duero se ha aprendido a trabajar bien la materia prima. Ya no son aquellos años 91 ó 92 en los que las dificultades de la cosecha marcaban irremediablemente el producto, dando vinos que se caían al cabo de poco tiempo. Quizá por ello, las casas que se han decidido a elaborar reservas en este año han utilizado toda la materia prima acumulada para los grandes reservas. El 95 ha sido el tercer gran año de la década en la Ribera, es una cosecha a caballo entre la del 94, poderosa, con vinos armados y para durar muchos años, y la vendimia del 96, más sutil y sofisticada pero también año de grandes reservas. Los grandes reservas de 1995 demuestran ser un compendio de las dos. Con el poder suficiente para ganar buqué con los años y con la delicadeza indispensable para dejar atrás esa rudeza que tanto achacan, muchas veces injustificadamente, a los riberas. Aunque hay bodegas que no han sacado su producto al mercado todavía, los vinos catados nos dan un avance casi exacto del gran año que ha sido el 95 en la Ribera del Duero.



- RIBERA DEL DUERO RESERVA 1997

15

Las bodegas que se han atrevido a poner en el mercado su reserva 97 se han asegurado de que su calidad quede fuera de toda duda, por una mala fama de esta cosecha, no del todo justificada. Unas han aprovechado los vinos que habitualmente reservan para sus mejores productos, otras han hecho una selección muy rigurosa. El caso es que los reservas 97 tienen una calidad que causará más de una sorpresa.

Briego
Briego Fiel Reserva 1997

Ya desde los primeros aromas se aprecia la limpieza y el persistente aroma especiado (vainilla, canela) con un toque de fruto rojo (frambuesa) que refresca la nariz. Posee un tacto suave, proporcionado por un tanino pulido, muestra una estupenda redondez y equilibrio en boca. 2001 a 2010.

- Winner Wines
Ibernoble Reserva 1997

15

Tiene todavía una madera un poco dominante a pesar de que su frutuosidad no es baja; sin duda le falta mucha crianza en botella, porque también en boca se aprecia su alta tanicidad que, combinada con una acidez viva, hace que resulte un poco duro. 2002 a 2010.
- Peñalba López**
Torre Albéniz 1997

15,5

Está aún muy cerrado, y necesita algo más de tiempo que la mayoría para dejar ver su potencial aromático, fundado en la fruta roja y las especias. Bastante mejor en boca, donde su tanino maduro nos regala una buena carnosidad, se le aprecia una estructura firme. 2001 a 2010.
- Emilio Moro**
Emilio Moro Reserva 1997

16

Es un vino lleno de vida, las especias en plena armonía con los vivos aromas de frutillos de bosque. El comportamiento en boca es de una suavidad muy elegante, con el tanino pulido y un final refrescante. 2001 a 2010.
- Fuentespina**
Fuentespina Reserva 1997

16

La madera integrada y un notable frutillo maduro perfilan lo que será un buen buqué, limpio y potente. Excelente estructura, buena carnosidad y un tanino pulido dejan una buena sensación en boca. 2001 a 2010.
- Rodero**
Carmelo Rodero Reserva 1997

16,5

Un vino que deberá evolucionar (porque todavía su madera está un poco desligada de la fruta) y trae un recuerdo de monte bajo. Tiene estructura, aunque aún resulta duro, sin embargo su notable tanino, una pizca agresivo, llena la boca con cuerpo y proporciona carnosidad. 2002 a 2014.
- Matarromera, S. A.**
Matarromera Reserva 1997

16,5

Un fondo de cacao, de vainilla y aromas de mora en mermelada en perfecto equilibrio con la madera. Y es una pequeña sorpresa puesto que en boca resulta duro todavía, con una astringencia que mejorará notablemente con un tiempo en botella. 2002 a 2014.
- Alejandro Fernández**
Tinto Pesquera Reserva 1997

16,5

Con un gran protagonismo de los aromas de monte bajo (tomillo), también se expresa la fruta roja en buen equilibrio con la madera. La adecuada acidez proporciona frescura a un tanino denso y maduro, es largo y tiene un final aromático, muy elegante. 2001 a 2015.
- Hermanos Sastre**
Viña Sastre Reserva 1997

16,5

En nariz destaca el perfecto equilibrio fruta/madera. Un juego de matices especiados y notas minerales dan el toque original. Es carnoso, con el tanino todavía duro y con un final de vigorosa estructura. Para esperar. 2002 a 2015.

- Hermanos Pérez Pascuas**
Viña Pedrosa Reserva 1997

17

Es un ejemplo de vino complejo, con un buqué expresivo, donde la mora confitada resulta excelentemente acompañada de un madera insinuante, se aprecian unas notas de café austeras y finas. Muy envolvente en el paso de boca, sabroso y sumamente equilibrado gracias a un tanino maduro y rico. 2001 a 2012.
- B. y Viñedos Alión, S.A.**
Alión Reserva 1997

17,5

Excelente la complejidad de sus maderas, las especias exóticas y la plenitud de sus maduros frutillos de bosque. Opulento y concentrado, un tanino maduro y bien trabajado se funde con los sabores dulce/ácidos para formar un entramado excelente. Se puede guardar mucho tiempo y mejorará, pero beberlo ahora es ya un deleite. 2001 a 2015.
- Arzuaga Navarro, S.L.**
Arzuaga Reserva 1997

17,5

Excelente definición de sus maderas que le dan un fondo de especias exóticas (falsa pimienta, clavo). Se aprecian los seductores aromas del frutillo maduro y tinta china, así como los recuerdos tostados. Grande, ampuloso y de enérgico tanino, bien estructurado, con un buen futuro. 2001 a 2010.

RIBERA DEL DUERO GRAN RESERVA 1995

El 95 pasará a la historia como una de las mejores añadas del pasado siglo en la Ribera del Duero. La potencia de sus vinos la hará longeva, y la sofisticación aromática de su buqué proporcionará placer a los afortunados poseedores de los vinos de esta excelente aunque no muy larga cosecha.

- Emilio Moro**
Emilio Moro Reserva Especial 1995

16

Gusta su expresividad, mucha fruta compotada, un recuerdo mineral, una madera gozosa (con un toque de vainilla). Es muy agradable su viveza, se desarrolla con equilibrio, taninos apetitosos y redondos; listo para su consumo. 2001 a 2010.
- Matarromera, S. A.**
Matarromera Gran Reserva 1995

16

Su buqué seductor y potente aporta notas de tabaco y cuero, de raras especias que recuerdan a la canela pero con un poco de picante. El paso de boca es armonioso y suave gracias a la acción de su tanino goloso y maduro. 2001 a 2012.
- Rodero**
Carmelo Rodero Gran Reserva 1995

16,5

Hay en este vino una contradicción notable; porque a sus aromas elegantes de café, de finas especias o de mermelada de moras, le acompaña un fondo alcohólico que proporciona una notable calidez. Muy concentrado y con una potente tanicidad que envuelve el paladar con vigor, en un final explosivo. 2001 a 2012.



- 16,5

Fuertesquina

Fuertesquina Gran Reserva 1995

Muy expresivo en nariz, con su buqué ya consumado y complejo. Bien equilibrado, se aprecia un tacto sedoso con el que envuelve el paladar gracias a un tanino sofisticado y armonioso; uno de los vinos más hechos en estos momentos. 2001 a 2010.
- 16,5

Félix Callejo

Gran Callejo 1995

Bien cubierto y muestra un excelente buqué de crianza, aunque al principio, al primer contacto, se muestra un poco huraño. La presencia en la boca es notable, con buena estructura y un tanino poderoso. También se aprecia ese buqué complejo que resalta su calidad olfativa. 2002 a 2015.
- 17

Briego

Briego Fiel Gran Reserva 1995

Conserva ese fondo cerrado tan típico de los antiguos riberas, deja un toque especiado y una fruta plena y jugosa. El tacto es acariciante, proporcionado por un tanino goloso y muy maduro; es largo y concentrado. 2001 a 2014.
- 17

Explotaciones Valduero

Valduero Gran Reserva 1995

Posee un buqué muy expresivo marcado por la fruta confitada bien envuelta en un marco de especias, en el que se aprecian recuerdos de tinta china y café. Es placentero y jugoso, con sus taninos maduros y pulidos, con una potencia en parte proporcionada por su alcohol. 2001 a 2015.
- 17,5

Hacienda Monasterio

Hacienda Monasterio Reserva Especial 1995

Su personalidad está basada en una combinación de esa elegancia que poseen los vinos de la casa con el rotundo cuerpo de los Ribera del Duero. Nos hace disfrutar con sus elegantes tonos minerales, los frutillos negros o un toque misterioso de una madera exótica. Envuelve el paladar con una voluptuosidad oriental y sus sedosos taninos parecen pura mantequilla. 2001 a 2010.
- 17,5

Hermanos Pérez Pascuas

Pérez Pascuas 1995

Tiene un comienzo generoso, potente de aromas especiados y de finos toques de café, de cedro y de tabaco. En boca no resulta tan agresivo como en las otras añadas de la casa, concentrado y con un tanino maduro, lo que le conforma como el mejor en boca de todos los Pérez Pascuas salidos hasta el momento. 2002 a 2018.
- 17,5

Ismael Arroyo

Valsotillo Gran Reserva 1995

Muestra un excelente buqué de frutillos confitados, donde las especias se confunden con un toque de pederal y pólvora. Exquisito en boca, dúctil, ceremonioso por su paso lento, es un vino impecable en cada una de sus fases. 2001 a 2015.

- 17,5

Hermanos Pérez Pascuas

Viña Pedrosa Gran Reserva 1995

Desarrolla un buqué sofisticado, con un fondo de cerezas en aguardiente, tinta china y un toque mineral. Es muy envolvente y bastante concentrado, compacto y largo, con un final realmente complejo. 2001 a 2015.
- 17,5

Hermanos Sastre

Viña Sastre Pago de Santa Cruz 1995

Fiel a la elegancia que confiere esta viña, su buqué está basado en la expresiva fruta madura y la perfecta combinación de la fina madera con los tonos minerales. También se aprecia que su notable concentración no le aporta agresividad a pesar de su contundencia y el volumen. 2001 a 2015.
- 18

Arzuaga Navarro, S.L.

Arzuaga Gran Reserva 1995

Complejidad y nobleza en su complejo buqué, basado en una expresiva fruta compotada, extraordinaria madera y esas notas minerales tan difíciles de hallar. La concentración es ejemplar, y el tanino, sublime, un cuerpo armonioso y una persistencia adecuada, para disfrutar sin trabas. 2001 a 2020.
- 18

Alejandro Fernández

Tinto Pesquera Gran Reserva 1995

Es un vino grande y luminoso, pleno de aromas especiados y de complejos recuerdos de sotobosque, con una madera perfectamente medida. Muy concentrado, amplio, muestra su poderoso tanino sin el menor recato, con plenitud y cuerpo. Sencillamente magnífico. 2001 a 2020.



Hermanos Sastre, una de las bodegas punteras en la nueva tendencia de los vinos de la Ribera del Duero, con una apuesta decidida por conseguir vinos más elegantes y finos. En La foto, entrada a la finca de La Horra.



Los auténticos vinos del Sur

La región del Minervois está situada en el Languedoc, en el sur de Francia. Como la mayoría de las zonas vinícolas de la región, también el Minervois estuvo durante mucho tiempo bajo el estigma de producir vinos de mesa muy bastos. Sin embargo, en los últimos años se ha progresado mucho, como en casi todas las zonas del Sur. Tanto los vinicultores independientes como las numerosas cooperativas ofrecen hoy vinos de una calidad asombrosamente homogénea. Así lo demuestran los resultados de esta cata. De los 110 probados en total, más de 50 obtuvieron 14 puntos o más, aunque aquí solo recogemos los que obtuvieron una nota a partir de 15. Si les sumamos todos los vinos que obtuvieron una calificación entre correcta y justa, aproximadamente el 80% de los Minervois presentados tenían una calidad presentable: un panorama muy diferente al de hace cuatro o cinco años...

Aún es más positivo el que los vinos del Minervois no se hayan limitado a adaptar su estilo a la tendencia general, sino que —a pesar de las modernas tecnologías de vinificación y la sistematización de la crianza en barrica para una mejor calidad— hayan conservado una asombrosa originalidad. Los mejores vinos de nuestra cata se caracterizan por aromas fuertes y vigorosos, estructura jugosa y abundantes taninos ásperos, pero ya no (como ocurría antes a menudo) amargos ni secos.



La cata para esta guía se realizó sobre el terreno, organizada por la asociación local de vinicultores (en la ilustración, la moderna bodega). En estas páginas les ofrecemos una selección de vinos recomendables, con calificación a partir de los 15 puntos, ordenados por denominaciones y por productores. La degustación corrió a cargo de Barbara Schroeder y Rolf Bichsel.

DENOMINACIÓN MINERVOIS

- 16

Los viñedos del Minervois están situados a una altitud de 50 a 500 metros sobre el nivel del mar, en las estribaciones de la «Montagne noire», a unos 30 kilómetros del Mediterráneo. Las principales variedades son Grenache, Syrah y Mourvèdre, complementadas por Cinsault y Carignan. 180 vinicultores independientes y 35 bodegas cooperativas cultivan poco menos de 4500 hectáreas de viñas.
- 16

Abbaye de Tholomiès
Abbaye de Tholomiès 1998

Uno de los mejores vinos de la cata, todo fruta, con taninos densos y jugosos (atención, no confundir con el producto del mismo nombre embotellado por la casa comercial Jeanjean). 2002 a 2005.
- 15

Château de Cabezac
Cuvée Arthur 1998

Notable extracto y alcohol, madera perceptible, final ligeramente amargo. A pesar de ello, tiene carácter. 2002 a 2006.
- 15

Château de Cabezac
Château de Cabezac 1999

Representa la línea de los blancos mediterráneos alcohólicos y de baja acidez; aromas de pera, menta, albaricoque; plenitud oleosa, final tostado de roble. Merece la pena descubrirlo. 2001 a 2003.

- 16

Château de Violet
Cuvée vieilles vignes 1998

Un vino que tiene que gustar a todo el mundo: buqué seductor de cerezas y grosellas seguido por notas de barrica, fruta dulce en boca, taninos apetitosos, bastante alcohol. Para acompañar una paletilla de cordero. 2001 a 2004.
- 16

Château de Violet
La Dame Blanche 1996

Perfecto como aperitivo, pero también para acompañar una lubina perfumada con hinojo: notas de miel y eucalipto en nariz, abundante casta, finura y especias, sienta bien, plenamente maduro. Una delicia. 2001 a 2003.

- 15

Château du Donjon
Cuvée Prestige 1998

Magnífica nariz afrutada; a pesar de unos taninos algo ásperos, tiene mucho jugo, fresca y casta; puede madurar. 2002 a 2005. ●●
- 15

Château La Croix Martelle
Cuvée des Oliviers 1999

Un vino seductor que no debería madurar demasiado: agradable y bien hecho, frutalidad dulce, taninos flexibles. 2001 a 2002.

- 15

Château La Grave
Cuvée Privilege 1998

El mejor vino de esta bodega: posee el equilibrio del perfecto vino gastronómico, resulta adecuado para muchísimos platos, es accesible y fácil de entender y al mismo tiempo no carece de refinamiento: jugoso, denso, taninos con casta agradablemente ásperos, buena duración. 2001 a 2004. ●

- 15

Château Pique Perlou
Lune de miel 1998

Una rareza interesante, dulce, con aromas de miel, turrón, café, dulzor reservado, estructura agradable. Sólo 3.000 botellas. 2002 a 2005.

- 15.5

Château Pique Perlou
Château Pique Perlou 1998

Uno de los vinos más encantadores de la cata, toda una tentación: notas frutales de grosellas, jugoso y pleno, estructura suave. 2002 a 2005.

- 16

Château Tourril
Cuvée Philippe 1998

¿Farolero o seductor galante? Presentación perfecta, crianza en barrica manejada con maestría, taninos apetitosos, frutal y fresco: muy agradable. Así que más vale no andar poniendo pegas a la tipicidad. Esta cuvée sencilla es vigorosa y agradable de beber. 2002 a 2006.

- 15

Château Villerambert Julien
L'Opéra 1999

Alegre, agradable, para todos los días: taninos ásperos, frutalidad fresca. 2001 a 2002. ●

- 16

Château Villerambert Julien
Château Villerambert Julien 1999

La añada del 99 hace que la frutalidad jugosa y los taninos vigorosos se vean acompañados por una buena dosis de alcohol. Pero nunca debe decirse que no a un placer. Un valor seguro. 2002 a 2005. ●●

- 15

Clos Centeilles
Petit Clos Centeilles 1995

Este Petit Clos demuestra que los vinos de Clos Centeilles siempre tienen que madurar algo para comenzar a expresarse: aromas seductores, humo y especias, mermellosos y fruta confitada; en boca es redondo, suave, sensual... ideal para tomar con jamón, aceitunas o un trozo de queso curado. 2001 a 2004.

- 15

Clos Centeilles
Carignanissime 1998

Un vino bebible por excelencia, elaborado únicamente con Carignan mediante maceración carbónica del mosto, jugoso, afrutado, alegre. 2001 a 2003. ●

- 15.5

Clos Centeilles
Capitelles de Centeilles 1997

Las variedades Carignan y Grenache dan lugar a un vino que combina las contradicciones del carácter mediterráneo: es impetuoso y fogoso, delicado y redondo, estricto y robusto. 2001 a 2005. ●●

- 15

Domaine Benazeth
Domaine Benazeth 1998

Un vino con carácter, bien estructurado, que sienta bien, para acompañar carnes a la parrilla y otras comidas recias, sin exceso de alcohol, taninos angulosos. 2002 a 2004.

- 16

Domaine Blayac
Cuvée Réserve 1999

Un vino con futuro que conviene dejar madurar un poco más, perfectamente trabajado, denso y largo, frutalidad jugosa, taninos plenos. 2002 a 2005.

- 15.5

Domaine Borie de Maurel
Cuvée Maxime 1998

El vino más accesible y agradable de los tres de esta buena casa que hemos catado. Abundante madera nueva, rico en extracto, final ligeramente amargo. Para acompañar un asado muy hecho. 2002 a 2005.

- 16

Domaine Borie de Maurel
Cuvée Sylla 1998

Uno de los vinos más particulares de toda la degustación. Tiene la textura de un oporto pero es seco como un Amarone, con aromas especiados muy originales: un vino sureño de libro. Déjelo madurar algunos años y sírvalo para acompañar platos de caza. 2002 a 2008.

- 15.5

Domaine La Combe Blanche
Minervois 1998

El auténtico descubrimiento: esta desconocida bodega llena de recovecos, situada en pleno pueblo de La Livinière, contiene numerosos tesoros ocultos. Guy Vanlancker, un discípulo de Daniel Domergue (Clos Centeilles), es un vinicultor apasionado al que nunca faltan nuevas ideas. La cuvée Minervois es seductoramente afrutada, muy equilibrada, densa y elegante. 2002 a 2005.

- 15

Domaine Lasserre
Domaine Lasserre 1998

Compacto y vigoroso en boca, taninos apetitosos que llenan la boca, rico en extracto pero con casta, notas florales de madera en el final. 2002 a 2005.

- 15

Domaine Lasserre
Cuvée Clot de l'Oulo 1998

Un vino robusto para comidas potentes: especiado, vigoroso, jugoso, taninos ásperos. 2001 a 2003.

DENOMINACIÓN MINERVOIS LA LIVINIÈRE

Los suelos calcáreos que rodean el pueblo de La Livinière dan lugar a vinos que se caracterizan por su concentración y finura. Desde 1997 tienen derecho a una denominación propia. La zona incluye 2.600 hectáreas, de las que sólo 163 están en producción.

- 15

Cellia Vinaria
Grand Terroir 1998

Un vino muy logrado de la cooperativa de La Livinière, bien hecho: nariz especiada, hierbas y roble; en boca es dulce, pleno, con taninos maduros jugosamente redondos, y cierta elegancia a pesar de la plenitud. 2001 a 2002.

- 15.5

Château Gourgazaud
Cuvée Réserve 1998

Uno de esos vinos que gustan a la primera, que están perfectamente elaborados, pero que también aburren en seguida por su escasa originalidad. Nariz ahumada y frutal, taninos perfectamente maduros y final pleno, incluso algo pesado. 2002 a 2006. ●●

- 15.5

Château Maris
Château Maris 1998

Vino que combina sabiamente una factura moderna con una cierta originalidad sureña: nariz de cerezas y maderas nuevas, extracto pleno, taninos maduros pero robustos, bastante alcohol. Para acompañar un pollo de corral sazonado con ajo y romero. 2001 a 2003.

- 16

Clos Centeilles
Clos Centeilles 1997

La primera vez catamos este 1997 a ciegas en medio de los vinos del 98, y le reconocimos un cierto extracto y plenitud, aunque lo consideramos muy inaccesible y cerrado y «sólo» le dimos un 15. En la degustación posterior obtuvo un punto más. Esto no es infrecuente: los vinos con una proporción elevada de Mourvèdre siempre se encierran en sí mismos en su fase «post-frutal». En cualquier caso, esperamos con interés la posterior evolución de este vino, que ya nos ha dado sorpresas más de una vez. 2003 a 2008. ●●

- 16

Domaine Borie de Maurel
La Féline 1998

Primero resulta algo encabritado y anguloso, pero a medida que se va aireando adquiere una extraordinaria elegancia y casta, con aromas especiados, a pesar de la riqueza del extracto. Un vino que debe decantarse dos o tres horas antes de servirlo. Para acompañar una pierna de cordero bien sazonada. 2002 a 2005.

- 17

Domaine La Combe Blanche
La Chandelière 1998

La cuvée que más nos impresionó. Posee extracto, acidez, taninos, alcohol, garra, fuerza, duración... De final pleno y largo, es un vino muy bien hecho, con un claro carácter propio. Una bodega que conviene no perder de vista. 2002 a 2007.



Las largo tiempo denostadas cooperativas, muy numerosas en la región del Minervois, presentan hoy un elevado nivel de calidad; así lo demuestran varias cuvées, por ejemplo esta poderosa «Minervois La Livinière» de la conocida bodega Cellia Vinaria, a partir de un 70% de Syrah y un 30% de Grenache.



La elegancia y finura de esta cuvée elaborada con una gran proporción de Syrah (complementada con Grenache y Cinsault) nos impresionaron especialmente. Guy Vanlancker trabaja en una pequeña y retorcida bodega en pleno centro del pueblo de La Livinière.

Mantel Blanco 2000

Traje nuevo para un clásico

Tiene esta bodega castellana una trayectoria admirable, producto de la dedicación intensa de sus capacitados profesionales. Es una antigua bodega clásica de la zona, donde se criaban con fortuna y buena calidad aquellos vinos generosos que tanta fama dieron a Nava hace ya casi un siglo, puesta en marcha por segunda vez en 1978, gracias a Enrique de Benito. Su historia reciente se halla dividida en dos etapas claramente diferenciadas: la primera, cuando en los primeros años sus instalaciones eran la vanguardia en tecnología y orgullo de la región. Y la segunda, más reciente, cuando decidieron renovar el clásico «Mantel Blanco» desde una crianza en barrica que lo hacía más actual, pleno de frutidad y armonía sávida. Como corresponde a una bodega de ahora, no se podía quedar con una única elaboración. Así, entre sus vinos destacan un blanco de Sauvignon Blanc y otro de Verdejo fermentado en barrica, todos con la característica esencial de la Denominación de Origen Rueda: la intensidad aromática y la impoluta limpieza aromática. Para ello la firma cuenta con 75 hectáreas de viñedo propio, la única forma de garantizar una producción regular al gusto del elaborador. Las dos variedades autóctonas son la Viura, que en pequeña proporción aporta suavidad y acidez, y la Verdejo, verdadera estrella de la comarca. Y para elaborar el Sauvignon compra una selección a viticultores (ya viejos amigos de la casa) que tradicionalmente le han provisto de sus mejores uvas.

Álvarez y Díez, S. A.
Félix Nicolás, 2
47500 Nava del Rey
(Valladolid)
Tel. 983 85 01 36



Elaboración

Para la realización de este vino fue preciso hacer una selección de uvas, dada la producción de la zona, característica de la cosecha 2000. La proporción de las uvas es del 85% Verdejo, y el resto de Viura. La primera fue sometida a maceración pelicular durante unas 8 horas, y las dos fermentaron a unos 15° C. En algunos depósitos estuvieron durante un tiempo en contacto con las lías para que aportaran algo más de cuerpo. Para no restar frescura al producto no se ha realizado fermentación maloláctica.

En la copa

Muestra un impecable color amarillo pálido con tonos alimonados, muy brillante.

En la nariz

Hay un variado compuesto de aromas frutosos: en primer plano se aprecia la fruta exótica algo exagerada todavía; la maracuyá, el mango, el dulce de melocotón, la hierba fresca o el recuerdo vegetal de boj son sus aromas sobresalientes, pero se pueden apreciar, en tono menor, notas florales y un recuerdo anisado.

En la boca

Después de un inicio goloso, expande la frescura de una acidez perfectamente medida por todo el paladar; es armónico y deja la retronasal impregnada por los mismos aromas exóticos de nariz.

Consumo

Un año, a 8-10° C. de temperatura.

Precio

700 ptas. (4,2 €)

Puntuación

15/20

vino entrañable

Nuestra base de datos

GUÍA de Compra

La elección inteligente

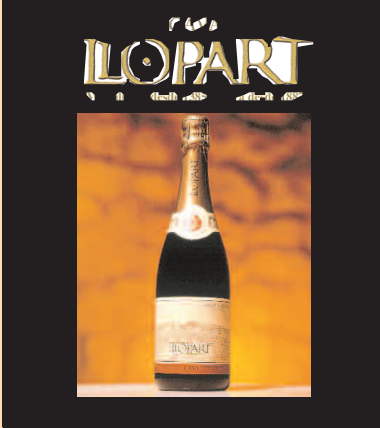
EN LAS PÁGINAS SIGUIENTES INICIAMOS UNA NUEVA SECCIÓN. DE AHORA EN ADELANTE, EN CADA NÚMERO DE VINUM EL LECTOR PODRÁ ACCEDER A NUESTRA BASE DE DATOS CONSULTANDO ESTA SECCIÓN DE «GUÍA DE COMPRAS». EN ELLA APARECERÁ LA VALORACIÓN DE LOS VINOS ESPAÑOLES, REALIZADA POR NUESTRO EQUIPO DE CATA DURANTE LOS ÚLTIMOS SEIS NÚMEROS Y PUBLICADA TANTO EN NUESTRA «GUÍA DE CATA» COMO EN LAS SECCIONES «VINO ENTRAÑABLE» Y «NOVEDADES». ESTA GUÍA SERÁ ACTUALIZADA NÚMERO TRAS NÚMERO.

PUNTUACIÓN

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

PRECIOS

Menos de 5 Euros (830 ptas.)	•
De 5 a 10 Euros (hasta 1660 ptas.)	••
De 10 a 20 Euros (hasta 3.330 ptas.)	•••
Más de 20 Euros	••••



La publicidad en Vinum es información

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo
Hasta 830 ptas. (menos de 5 euros)					
Castañó (Castaño)	Tinto	1998	Yecla	Monastrell	2000-2005
Muruve (B. Frutos Villar)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2004
Cermeño (Coop. Vino de Toro)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2001
Monte Toro (Bodegas Ramón Ramos)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2003
Amant (Bodegas Toresanas, S. L.)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2002
Envero (Grandes Vinos)	Tinto	1994	Toro	Tinta de Toro	2000-1995
Camparrón Selección Roble (B. Francisco Casas)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2005
Félix Salas Crianza (Hijos de Félix Salas)	Tinto	1998	Cigales	Tinto fino	2000-2009
De Payva Chardonnay (B. Santiago Apóstol)	Blanco	1998	Ribera del Guadiana	Cayetana	2000-2005
Viña Romale (B. Antonia Ortiz Ciprián)	Blanco	1999	Ribera del Guadiana	Pardina y Cayetana	2000-2001
Castelar (Industrias Reunidas Castelar)	Tinto	1999	Ribera del Guadiana	Cencibel	2000-2001
Heredad de Barros (Coop. San Marcos)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Cencibel	2000-2005
Valdetán Maceración Carbónica (Emeterio Fernández)	Tinto	1999	Cigales	Tinta fina	2000-2001
Lagares (Las Granadas, S. L.)	Tinto	1997	Ribera del Guadiana	Tempranillo	2000-2001
Almonazar (Juan Romero)	Tinto	1996	Tierra de Extremadura	Tinto fino	2000-2001
Viña Jara (Explotaciones Agro. Indus. Badajoz, S. A.)	Tinto	1999	Sin D.O.	Tempranillo, Cabernet, Merlot	2000-2002
Castillo de Balmiro (Bodegas Extremañas, S.A.)	Tinto	1997	Ribera del Guadiana	Tempranillo, Garnacha	2000-2005
Primerio de Fariña (B. Fariña, S. A.)	Tinto	2000	D.O. Toro	Tinta de Toro	2000-2001
Riocua (Adegas Galegas)	Tinto	2000	D.O. Bierzo	Mencia	2000-2001
Ágora Blanco (Arúspide, S. L.)	Blanco	2000	D.O. Valdepeñas	Cencibel	2000-2001
Mayoral (Bodegas 1890, S. A.)	Tinto	2000	D.O. Jumilla	Monastrell	2000-2001
R V Ruiz de Villanueva F. en Barrica (B. Bruno Ruiz)	Tinto	2000	D.O. Tierra de Castilla	Cencibel	2000-2001
Castañó (Castaño)	Tinto	2000	D.O. Yecla	Cencibel	2000-2001
Condes de Fuensalida (Condes de Fuensalida)	Tinto	2000	D.O. Méntrida	Garnacha	2000-2001
El Garboso (Nuestra Señora de la Caridad)	Tinto	2000	D.O. Méntrida	Garnacha	2000-2001
Castillo de Alhambra (Vinícola de Castilla)	Tinto	2000	D.O. La Mancha	Cencibel	2000-2001
Dominio del Berzal (Hermanos Berzal)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001
Luis Cañas (Luis Cañas)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001
Viñadrián (Luis Gurpegui Muga)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001
Ostatu (Ostatu)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001
Viña Norte (Insulares de Tenerife)	Tinto	2000	D.O. Tacoronte-Acentejo	Listán Negro	2000-2001
Hollera Monje (Monje)	Tinto	2000	D.O. Tacoronte-Acentejo	Listán Negro	2000-2001
Gran Tehida (Unión de Viticultores del Valle de la Orotava, SAT)	Tinto	2000	D.O. Valle de la Orotava	Listán Negro	2000-2001
Tapón de Oro (Ricardo Benito)	Tinto	2000	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha y Tempranillo	2000-2001
Víñas del Vero (Compañía Vitivinícola Aragonesa, S.A.)	Tinto	2000	D.O. Somontano	Tempranillo	2000-2001
Viña Urbezo (Solar de Urbezo, S.L.)	Tinto	2000	D.O. Cariñena	Tempranillo, Garnacha, Cabernet, Syrah	2000-2001
Casa Castillo (Julia Roch Melgares e Hijos)	Tinto	2000	D.O. Jumilla	Monastrell	2000-2001
Vallobera (San Pedro)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001
Les Sorts (Sant Bertomeu)	Tinto	2000	D.O. Tarragona	Tempranillo, Garnacha	2000-2001
Béquer Primicia (Escudero, S. A.)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001
Palacio de Menade (Bodegas de Crianza Castilla la Vieja, S.A.)	Blanco	2000	D.O. Rueda	Sauvignon blanc	2000-2001
Vega Esteban (Ventura de Vega Arroyo)	Tinto	2000	D.O. Ribera del Guadiana	Garnacha	2000-2001
Guerra Maceración (Vinos del Bierzo, S. Coop.)	Tinto	2000	D.O. Bierzo	Mencia	2000-2001
Viña Íñigo (Cavas y Vinos Torre Oria)	Tinto	2000	D.O. Utiel-Requena	Bobal	2000-2001
Viña Recreo Milenium (San Isidro Labrador)	Tinto	2000	D.O. La Mancha	Cencibel	2000-2001
Novo (Viñas Zamoranas)	Tinto	2000	Tierra del vino Zamora	Mencia, Garnacha	2000-2001
Partal (Balcona)	Tinto	2000	D.O. Toro	Monastrell	2000-2001
San Martiño (Coop. Vinícola del Ribeiro)	Tinto	2000	D.O. Ribeiro	Garnacha Tintorera	2000-2001
Condesa de Laganza (Nekeas, Bodegas y Viñedos)	Tinto	1998	D.O. Navarra	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	2000-2008
Viñalange (Alvear)	Tinto	2000	Sin D.O.	Tempranillo	2000-2002
Corcovo (J. A. Mejía e Hijos)	Tinto	1999	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2001-2007
De 851 a 1660 ptas. (de 5 a 10 euros)					
Puelles (B. Puelles)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Viura, Mazuelo	2000-2005
Valserrano (Bodegas de la Marquesa S M S)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2000-2003
Berberana (Berberana Vinícola)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008
Campillo (Campillo)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005
Lagunilla (Lagunilla)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2000-2005
Loriñón (B. Bretón)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Graciano	2000-2007
Marqués de Griñón Col. Personal (Berberana Vinícola)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005
Marqués de Vitoria (Faustino Martínez)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2007
Murúa (Murúa)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo y otras	2000-2010
Puelles (B. Puelles)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Viura, Mazuelo	2001-2010
Viña Alberdi (La Rioja Alta, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2005
Viña Pomal (Bilbaínas, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2000-2005
Almonazar Gran Reserva (Juan Romero)	Tinto	1994	Tierra de Extremadura	Tinto fino	2000-2001
Josefina Piñol (Celler Vinos Piñol, S.L.)	Tinto Dulce	1998	Tarragona	Garnacha,	2000-2003
Vega Saúco Crianza (B. Vega Saúco)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2000-2007
Colegiata 4 meses (B. Fariña, S.A.)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2000-2003
Muruve Crianza (B. Frutos Villar)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2000-2010
Gran Cermeño Crianza (Coop. Vino de Toro)	Tinto	1997	Toro	Tinta de Toro	2000-2005
Camparrón Crianza (B. Francisco Casas)	Tinto	1997	Toro	Tinta de Toro	2000-2007
Viña Bajoz Crianza (B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2001-2007
Taurus (Bodegas Javier Marcos, S. L.)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2002-2002
Gran Colegiata Reserva (B. Fariña, S. A.)	Tinto	1994	Toro	Tinta de Toro	2000-2007
Camparrón Crianza (B. Francisco Casas)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2000-2002
Marqués de la Villa Reserva (Coop. Vino de Toro)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2000-2007
Estancia Piedra (Estancia Piedra)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2001-2009
Calderona Crianza (Frutos Villar)	Tinto	1997	Cigales	Tinto fino	2001-2009
Lezcano Crianza (Lezcano)	Tinto	1997	Cigales	Tinto fino	2001-2010
Traslanzas (Traslanzas)	Tinto	1998	Cigales	Tinto fino	2001-2009
Dehesa Gago Chamerlot (Dehesa Gago)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2009
Manzanilla Saca de Primavera (Antonio Barbadillo, S.A.)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞
Pastrana (Vinícola Hidalgo y Cia.)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞
Trasañejo (López Hermanos, S.A.)	Generoso		Málaga	Palomino	2000-∞
Humboldt (B. Insulares de Tenerife)	Tinto Dulce	1998	Tacoronte-Acentejo	Listán negro	2000-∞
De Payva (B. Santiago Apóstol)	Tinto	1997	Ribera del Guadiana	Tempranillo, Graciano	2000-2005
Torre Julia (B. Las Granadas)	Tinto	1996	D.O. Ribera del Guadiana	Cabernet Sauvignon	2000-2005
Viña Jara Crianza (Explotaciones Agro. Ind. Badajoz, S.A.)	Tinto	1994	Sin D.O.	Tempranillo, Cabernet, Merlot	2000-2002
Castillo de Valdestrada (Viña Extremeña)	Tinto	1994	Sin	Tempranillo	2000-2002
Marqués de Riscal Sauvignon (Herederos del Marqués de Riscal)	Blanco	1999	Rueda	Sauvignon	2000-2005
Raventós Rosell Sauvignon (Joan Raventós Rosell)	Blanco	1999	Penedès	Sauvignon	2000-2003
Viñas del Vero Cabernet (Compañía Vitivinícola Aragonesa)	Tinto	1998	Somontano	Cabernet Sauvignon	2000-2012
Mendoza Shiraz (Enrique Mendoza)	Tinto	1998	Alicante	Syrah	2000-2005
Calderona Reserva (Frutos Villar)	Tinto	1995	Cigales	Tinta fina	2001-2011
La Legua Crianza (Emeterio Fernández)	Tinto	1997	Cigales	Tinta fina	2000-2007
Emilio Moro (B. Emilio Moro)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2008
Viña Mayor (Viña Mayor)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005

Guía de Compra

Resumen de Cata	Puntuación
Muy aromático. Todo equilibrio en boca, con un dulce gustoso y bien repartido.	15,5
Expresivo. Mucha fruta, acompañada de una madera estupenda. Concentrado y vivo. Taninos un poco ásperos, pero apetitosos.	15,5
Algo abierto de color. Potentes aromas con sugerentes notas florales. Ligero y jugoso. Con una adecuada acidez. Largo.	14
Potente, con claros aromas de mora y precioso toque de regaliz. Robusto y sabroso. Bastante largo.	15
Expresividad frutosa. Equilibrio de sabores y carnosidad de tanino maduro.	15
Sobresale su fruta madura sobre las notas de madera. Fondo frutoso en boca. Carnoso, equilibrado, tanino bien domado.	15,5
Nariz algo cerrada. Muy expresivo en boca. Tanino bien definido. Algo duro aún, pero con personalidad.	15,5
Buqué de crianza. Bien estructurado, con rastro secante en el paladar. Ganará cuando se pula en boca.	14,5
Limpia combinación fruta/madera. Recuerdos de frutos exóticos. Bien equilibrado en boca.	14,5
Amarillo pálido brillante. Gran limpieza de aromas frutosos. Fresco y sabroso, crece en el paso de boca.	14
Color cereza, capa media. Intenso y limpio de aromas, muy frutoso. Pleno de armonía en boca, fresco.	14,5
Rojo picota, capa media. Complejo buqué de crianza. Sedoso y con cuerpo. Paso de boca bien equilibrado.	14
Colores y aromas de maceración casi intactos. Toque floral en notas frutosas. Ligero y fresco en boca.	15
Rojo cereza. Franco de aromas, frutositad amplia. Sabroso, pulido y redondo. Muy agradable, de paso fácil.	14
Impecable color cereza. Aromas de frutillos rojos: casís, frambuesa y tonos especiados. Equilibrado y jugoso en boca.	15
Color muy atractivo. Frutositad sobresaliente. Notas de sotobosque y jaras. Cuerpo y concentración en boca.	15
Magnífico crianza. Finos aromas frutosos. Carnosidad justa. Permanece agradablemente en el paladar.	15,5
Picota y violáceo. Potencia de aromas: frutos negros. Madurez en boca, persistencia y carnosidad.	15
Oscuro y violáceo. Aromas originales: fondo de fresa y toque especiado. Goloso en boca. Todavía le queda un resto astringente.	15
Muy original. Notas de hierbas aromáticas, de heno y un fondo anisado. En boca es muy equilibrado, con cierto cuerpo, sabroso y fresco.	14
Rojo violáceo, intenso. Expresivos aromas frutosos: fruta madura. Muy equilibrado en boca, fresco y vivo, agradable final aromático.	14,5
Complejidad aromática: fruta unida a tonos tostados de una barrica estupenda. En boca es carnosos y largo.	15
Color muy atractivo. Aromas de fruta madura y un fondo de higos. Sabroso y suave. Deja una agradable sensación de frescor y frutositad.	16
Rojo rubí con tonos violáceos. Aromas de fruta carnosas con fondo vegetal típico. Potente en boca, sabroso, muy agradable.	14
Garnacha poderosa: toques de fruta madura, cacao. Color algo abierto que no refleja su poderío en boca, su consistencia y amplitud.	14,5
Frutillos de bosque, mora, regaliz. Es deliciosamente carnosos, suave y pulido. Uno de los más hechos en el momento de la cata.	15,5
Limpio de aromas: toque de cerezas en aguardiente y moras. Sabroso, intenso y con cuerpo. Nada agresivo.	15
Cubierto y atractivo. Fondo de mora y notas florales. Muy expresivo y sabroso, de final aromático.	14,5
Complejo en nariz: notas frutosas, toque de regaliz y recuerdo tostado. Ligero y fresco en boca, agradable final.	14
Muy aromático, potente. Carnoso, con personalidad. Se le perdona su tendencia agresiva que le hará perdurar todo el año sin perder sus virtudes.	16
Color muy atractivo. Potentes aromas de fresa y fino recuerdo floral. Goloso y con volumen en boca, fresco y largo en aromas.	14,5
Típico y potente aroma especiado (nuez moscada), toque floral, mucha fruta. Perfecta evolución de boca, suave, tierno y equilibrado.	15
Algo abierto de color y violáceo. Aromas potentes de flor de pasión y fruta tropical. En boca se muestra intenso, sabroso y equilibrado.	15,5
Cubierto y atractivo color. Original en nariz: aromas de fresa, notas florales y toque de lácteos. Envolvente y carnosos, gran final de boca.	15
Muy expresivo, en color y, sobre todo, en aromas: fruta madura y fresca. En boca es ligero, agradable, con final un punto secante que se pulirá.	14,5
Color impecable. En nariz rezuma frutositad: casís, mora. Con estructura y poder. Mejorará mucho a lo largo del 2001.	16
Cubierto y amoratado. Potentes aromas de uva madura con notas de tostados. Corpulento y sabroso en el paso de boca, muy expresivo.	15,5
Cubierto de color. Muy potente de aromas: fondo de mora. Marca un poco la astringencia; se adivina un vino con un futuro espléndido.	15
Tonos rubí. Fruta inhibida, regaliz y notas de tostados. Ligero en boca, agradable.	14
Fondo de mora y toque tostado. Carnoso y bien equilibrado. Paso de boca pulido, ligero y agradable.	14,5
Sauvignon en estado natural; potente y salvaje vino. Sabroso y muy vivo en boca, armonioso, con los retronasales plenos de aromas.	15
Muy expresivo, bien frutoso en nariz. Carnosidad y bastante cuerpo en boca; ganará si se airea antes de servir.	14
Capa media. Perfumado; aromas entre fresa y frambuesa, tonos vegetales. Ligero en boca, de paso fácil y agradable final.	14
Potente: aromas frutosos a flor de piel. Carnosos y con poderío. Dureza momentánea en boca que el tiempo se encargará de pulir.	14,5
Vino muy atractivo: magnífico aspecto y limpios aromas frutosos. En boca es suave y fresco, bien equilibrado.	14
Aromas de mora, frambuesa o regaliz con intensidad y fragancia. En boca presume de una sutil y plena carnosidad y un delicioso final.	16
Impecable de color. Aromas estupendos de fruta madura y hierbas aromáticas. Sabroso y con una estructura excelente.	15,5
Color muy intenso. Aromas delicados: fruta carnosas exuberante. Agradable paso de boca, acidez justa, sensación fresca y viva.	14,5
Markado acento varietal: fruta madura y expresiva. Volumen y concentración. Se nota su astringencia. Hay que dejarlo reposar en botella.	16
Picota. Muy fragante, aromas con recuerdos de mora madura, notas balsámicas y hierba fresca. Carnoso, con un paso de boca equilibrado y muy agradable.	14,5
Picota, capa media. Dominio de la fruta: notas de mora y frambuesa; aromas especiados. Carnosidad tánica. Fresco, vivaz. Crece en el paso de boca.	15,5
Tono de reducción inicial que desaparece apenas aireado. Bastante carnosos, un poco golosos y consistente.	14
Rojo cereza cubierto. Buqué bien evolucionado: notas tostadas y especias. Bien equilibrado. Final agradablemente aromático.	16,5
Tiende a rubí y quinda. Aroma de arándanos con madera usada y limpia. Equilibrado y con retronasales gratamente perfumado.	14
Rojo cereza. Algo inexpresivo en nariz, pero sabroso. Presenta una rica carnosidad en el paladar y muy buen equilibrio.	15
Color algo abierto. Buqué de crianza: toque de cedro y tabaco. Paladar muy agradable, pulido, totalmente hecho.	14
Muy cubierto, violáceo. Muy frutoso: arándanos, fondo con notas especiadas. En boca es concentrado, agradable paso.	15,5
Rojo picota. Buqué con notas a tabaco y especias picantes. Muy vivo en boca, bastante tánico. Debe redondearse en botella.	14,5
Buqué limpio, compotado, recuerdo de cedro. Aún mejor en boca, opulento y redondo, con ciertos matices golosos.	15,5
Mucha fruta, madera limpia y bien puesta. Carnoso en boca, un tanino suave y dulce envuelve el paladar. No muy largo.	14,5
Cereza y cubierto. Elegante buqué: arándanos, café, cedro, compota, fina madera. Muy vivo, largo, ganará con el tiempo.	16
Rojo cereza. Fruta y bello toque de regaliz. Vivaz en boca, con cierta astringencia que pulirá el tiempo.	15
Algo de reducción, recuerdos de buqué basado en compota de frutas y madera usada. Bastante cuerpo y final cálido y goloso.	14,5
Complejo en nariz. Recuerdos de monte bajo y claro buqué de reducción. Notas de fruta confitada. Pulido en boca.	14
Muy «dulce» en nariz. Aromas de cacao claros y rotundos; recuerdos de café. Redondo y pulido en boca, no muy largo.	15
Buqué complejo y potente. Untuoso, envolvente. Taninos maduros.	15
Espléndido y frutal. Muy sabroso. Pleno de cuerpo y carnosidad. Vivo y jugoso.	15,5
Frutoso, equilibrado. Carnoso y con un tanino muy maduro.	15
Aroma frutal dominante. Potente en el paso de boca a pesar de su tanino pulido, potencia en parte proporcionada por su alcohol.	14,5
Armónico y expresivo. Fruta madura y un tanino goloso en boca. Apetitoso y envolvente con el poder que le da la carga alcohólica.	18
Un fondo de vainilla envuelve su frutositad. Algo brusco todavía por los taninos maduros. Necesita botella.	15
Original fondo de fruta exótica en nariz. Madera fina, especiada. Equilibrado en boca. Tanino sedoso y aromático.	15
Aromas potentes a frutos rojos con madera fina y dosificada. Untuoso, fino.	16
Cereza, de capa media. Recuerdos de frutas en aguardiente, especias y fruta madura. Muy bien constituido, carnosos y maduro.	14
Buqué de crianza complejo. Equilibrio y estructura en boca. Futuro prometededor.	14,5
Color impresionante. Fruta muy bien conjuntada. Sabroso y bien equilibrado. Tanino ya bien domado.	15,5
Excelente color cereza. Fruta madura con notas especiadas. Limpio y potente. Bastante largo.	16
Rojo picota. Dominio de fruta clara. Carnoso en boca. Taninos un poco duros aún.	15,5
Mora, arándanos maduros y recuerdos dulces. Madera fina. Estructurado, de progreso excelente.	16,5
Cereza picota. Limpieza aromática. Con cuerpo y carnosidad. Final potente y aromático.	16,5
Amarillo dorado. Aromas de almendra tostada. Gran intensidad sávida, notas salinas. Untuoso, pleno, potente.	17
Color inusual. Gran equilibrio. Una sensación de profundidad se adueña del paladar. Los retronasales resaltan aroma limpio.	16
Ambarino yodado. Complejos aromas típicos de una gran solera. Sabroso, aterciopelado, envolvente.	17
Cereza picota. Aromas de fruta madura, notas especiadas. Ligero y dulce, paso de boca agradable, equilibrado.	15
Rojo cereza. Muy bien definido en nariz, limpio y complejo. Paso de boca equilibrado y tánico. Buena estructura.	14,5
Color cereza, capa media. Aromas potentes, notas de cuero y frutillo negro, especias. Bien estructurado, muy fino en paso de boca.	15,5
Estructura y cuerpo. Ciertto armazón a través de la madera. Aromas especiados.	14
Color brillante. Complejo en nariz. Buqué de crianza afable. Equilibrado y con final armónico.	
Amarillo pálido. Potente en nariz: flor de acacia, frutas tropicales. Fondo goloso en boca. Envolvente.	16
Fruta fresca y notas vegetales, miel y acacia. Equilibrado en boca, no muy largo.	14
Muy cubierto, rojo picota. Buqué a madera, pequeños frutos negros, pimienta negra. Vigoroso, concentrado, buen tanino.	16
Picota profundo. Aromas de fruta pasificada. Sensación de untuosidad en boca, dulzor cálido que recuerda a sobremaduración.	15
Muy bien en boca, carnosos. Cuerpo y estructura. Muy buen futuro.	15
Aromas balsámicos. Buena armonía en boca, tanino pulido y final limpio.	15,5
Aromas seductores: delicadeza balsámica, fuerza de sotobosque, nota exótica especiada. Equilibrio y estructura en boca.	15
Potente extracto frutoso y madera integrada. En boca es todo armonía: tanino fundido y estructura suave.	15



Vinos y Cavas

Fariña

Amanece sobre los viñedos de Toro. Un año más Fariña recoge las primeras uvas para elaborar el Primero.



La naturaleza tiene sus propias leyes, Fariña propio estilo.

Maceración carbónica 100% Tinta de Toro

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
De 831 a 1660 ptas (de 5 a 10 euros)							
Riberal (B. Santa Eulalia)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	Domina la madera nueva, que impide respirar bien al conjunto aromático. Muy bien en boca: equilibrado, pulido.	14,5
Lar de Oro Chardonnay (Inviosa)	Blanco	1999	Ribera del Guadiana	Chardonnay	2000-2001	Color impecable. Aromas bien definidos: manzana, hinojo, notas de miel. Fresco en boca, untuoso y amplio.	
Lar de Oro Cabernet (Inviosa)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Cabernet Sauvignon	2000-2008	Rojo picota. Muy complejo, dominan aromas de sotobosque, cuero, pimentón y especias. Mucho cuerpo, paso de boca tánico.	15,5
De Bandera P.X. (Manuel Gil Luque)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Nariz intensa. notable aroma de pasa, madera fina, especias y café. Intenso en boca, dulce, aterciopelado, muy largo.	17,5
El Maestro Sierra Pedro Ximénez (B. El Maestro Sierra)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Imponente aspecto, negro, denso. Aromas muy complejos: chocolate, pasas, pan de higo, madera noble. Untuoso, elegante.	17
Gran Orden (Garvey)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Oscuro y denso. Uva pasificada y dátil armonizan con la madera noble, cacao o café. Muy concentrado, paso de boca sedoso.	17
El Cándado (Manuel de Argüeso S.A.)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Complejidad aromática: cítricos, especias, frutos pasificados, varitas de canela. Denso en boca, no empalagoso, largo y sabroso.	17
Tres Pasas (Navisa)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba con fondo rubí. Aromas de fruta pasificada, cacao, recuerdos balsámicos. Muy concentrado, muy dulce y denso.	17
Pedro Ximénez Vieja Solera (Federico Paternina)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Denso y oscuro. Complejo y prometedor: torrefactos, maderas finas, especias. Untuosidad dulce y sedosa.	16,5
Robles P.X. (Robles)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Denso, oscuro. Buqué complejo: pasificación, torrefactos, canela y cacao. En boca es aterciopelado. Su notable dulzor no cansa.	16
Araceli (Aragón y Cia.)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Aromas a pasas, café y pastelería fina. Dulce suavidad y equilibrio, limpieza en los aromas de boca.	15,5
T. B. Pedro Ximénez (Torres Burgos)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Complejo, potente. Notas de café, aromas de fruta pasificada, miel. Paso de boca equilibrado y dulzor suave.	15,5
Cruz Conde Pedro Ximénez (Cruz Conde (Promeks Industrial)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba. Aromas de pasas e higos con notas balsámicas y a clavo. Bastante denso, su dulzor se extiende con fuerza en el paladar.	15
PX (Delgado)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba con matices cobrizos. Aromas a pasas con fondo elegante de solera. Untuoso en boca. Un punto de acidez le da frescura.	15
Espejo P.X. (Espejo)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Aromas limpios: notas florales con recuerdos a jasmín y almizcle, algo de moscatel. Ligero, dulzor adecuado.	14,5
T. G. Pedro Ximénez (Tomás García)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba y yodado. Típicos aromas pasificados con recuerdos de bollería y toque amielado. Dulce armonioso y agradable al paladar.	14,5
Luque Pedro Ximénez (Luque, S.A.)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Algo abierto de color. Notas de madera sobre fruta pasificada. Ligero en el paso de boca, fácil de beber.	14
Vega Saúco (B. Vega Saúco)	Tinto	2000	D.O. Toro	Tinta de Toro	2000-2001	Aromas de mora y regaliz. Notable concentración en boca. Firme estructura que le dará larga vida impropia de estos vinos.	15,5
Amant Novillo (Toresanas, S.L.)	Tinto	2000	D.O. Toro	Tinta de Toro	2000-2001	Cubierto y violáceo. Aromas de mora, potente. Sabroso, bien estructurado. Ganará mucho a partir de marzo.	15
Ágora Fermentado en Barrica (Arúspide, S.L.)	Tinto	2000	D.O. Valdepeñas	Cencibel	2000-2001	Violáceo, precioso. Fragantes aromas de violetas con fondos de mora y fresa, un toque tostado. Ligero y fresco, armonioso y largo. Un gran vino joven .	16
Erre Punto (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001	Notas de frambuesas y moras. Mucha estructura. Algo astringente aún. Volará hasta bien entrado el 2001.	15,5
Luberri (Luberri)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001	Exuberante de aromas frutuosos. Profundo y pleno de armonía. Sabroso, llena la boca con carnosidad suave y persistente.	15,5
Murmurón (Sierra Cantabria)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001	Frutosidad casi insultante. Muy rico en sabores. Carnoso y bien estructurado. Final intenso y aromático.	15,5
Solferino (Viña Ijalba, S.A.)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001	Muy intenso de aromas: frutillos de bosque y toque espléndido de regaliz. Fresco y muy vivo por la justa acidez final.	14
Prada a Tope (Prada a Tope)	Tinto	2000	D.O. Bierzo	Mencia	2000-2001	Intenso color picota amoratado. Un río de aromas: tonos frutuosos y un toque delicado y sensual de canela. No es menos en boca, sabroso, cálido y equilibrado.	16
Dehesa de Rubiales (Adegas Galegas)	Tinto	2000	Valdevimbre-Los Oteros	Prieto Picudo	2000-2001	Espléndido de aromas: parte netamente frutosa acompañada de toque mineral muy interesante. Bien constituido en boca, aún algo secante.	14,5
D. Pedro de Soutomaior (Galegas)	Blanco	2000	D.O. Rias Baixas	Albariño	2000-2001	Un vino admirable: bellos aromas de manzana verde, hinojos y notas amieladas. Excelente equilibrio y voluptuosidad en boca.	14,5
Izar de Nekeas (Nekeas, Bodegas y Viñedos)	Tinto	1995	D.O. Navarra	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2000-2010	Complejo en nariz: frutillos negros, tonos vegetales y confitura. Sabroso, consistencia notable. Ya listo para beber, aunque se puede guardar algunos años.	16,5
El Sequé (Nekeas, Bodegas y Viñedos)	Tinto	1999	D.O. Navarra	Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot	2000-2010	Aromas de fruta muy madura y madera bien equilibrada. Tanicidad y alcohol le aportan un cuerpo notable. Aún un poco bronco, pero con futuro.	15,5
Señorio de Nevada (Señorio de Nevada)	Tinto	1999	Sin D.O.	Cabernet, Merlot, Tempranillo	2001-2010	Potentes aromas de frutos negros. Notas especiadas. En boca es carnoso, fresco y agradable.	15
Costaval (Nekeas, Bodegas y Viñedos)	Tinto	1999	D.O. Navarra	Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	2000-2008	Recuerdos tostados y de especias. Aromas algo cerrados que saca la Tinto fino en ocasiones. Muy expresivo, con los taninos algo secantes pero sabroso.	14,5
De 1661 a 3.550 ptas (de 10 a 20 euros)							
Carmelo Rodero (B. Carmelo Rodero)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto Fino	2001-2008	Buena concentración. Taninos maduros. Cuerpo admirable.	16,5
Tinto Pesquera (Alejandro Fernández)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto Fino	2001-2008	Corpulento y carnoso. Estructurado, amplio, equilibrado.	16
Dolç de Mendoza (B. Enrique Mendoza)	Tinto Dulce	1998	Alicante	Monastrell	2000-2005	Muy cubierto. En nariz destaca un toque de aceituna negra y unos tonos frutuosos. Contundente en boca, meloso y amplio. Largo.	16
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2000-2008	Cubierto de color. Potente y complejo en nariz: predomina la frutosidad. Aún algo duro, perderá gracias a sus estructura y tanino.	16
Faustino I (Faustino Martínez)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Limpio color cereza. Buen buqué de crianza con especias muy finas. Bien ensamblado, sedoso, equilibrado, pleno de sensaciones.	15
Herencia Remondo (B. Palacios Remondo)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Merlot	2000-2005	Buena reducción aromática: punta de tabaco y especias. De paso fácil, muy agradable, equilibrado. Listo para beber.	14,5
Remelluri (Granja Nuestra Señora de Remelluri)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2000-2008	Muy vivo de color. En nariz destaca una punta de alcohol y fruta roja nítida. Buena estructura, corpulento, pulido, con vida.	15,5
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Rojo picota cubierto. Excelente buqué: tabaco, especias, fruta compotada. Estructurado, con cuerpo y equilibrio.	16,5
Viña Pomal 1994 (Bilbaínas, S.A.)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2000-2008	Rojo cereza, capa media. Buqué muy hecho: crianza en madera con notas de tabaco y tonos compotados. Corpulento y pleno en boca.	14
Jilabá (Luis Ángel Casado Manzanos)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2000-2008	Color muy vivo. Sorprendente potencia de aromas. Bien estructurado, carnoso y envolvente.	15,5
Finca Allende (Finca Allende S.L.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Magnífico color. Gran expresión aromática: fruta, madura, cereza, madera. Viveza, tanino maduro.	17
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2000-2008	Frutosidad y poder. Notas de café, tostados. Carnoso, muy buena estructura y muy largo.	16,5
Marqués del Puerto (Marqués del Puerto)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2000-2005	Conviene decantarlo. Limpios aromas de cedro, compota, madera usada. Muy agradable en boca, equilibrado.	14,5
Añares (B. Olarra)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha	2001-2008	Nariz bien surtida de aromas: arándano. Toque moderado de acidez que le da un equilibrio fresco y agradable.	15,5
Contino (Viñedos del Contino)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2001-2008	Color muy intenso. Gran expresión aromática: frutos, vainilla en rama. Buena estructura, sabroso y amplio.	16
Faustino V (Faustino Martínez)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Bien vestido. Notas de tabaco, monte bajo y arándano. Carnoso, envolvente y pulido. Listo para beber.	14,5
Glorioso (Palacio, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Rojo cereza. Muy franco: fruta expresiva, especia punzante. Buen cuerpo, taninos expresivos y bastante carnosidad.	15
Gonzalo de Berceo (Berceo)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Gracian, Garnacha, Mazuelo	2000-2005	Fondo rubí. Aromas tostados con notas a caramelo, poca fruta. Algo astringente pero con un agradable final.	14
La Vicalanda (Bilbaínas, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Muy expresivo. Aromas típicos de frutillos. Cuerpo, buena expresión tánica, paso de boca estructurado y amplio.	15,5
Marqués de Vargas Reserva Privada (Marqués de Vargas, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y otras	2000-2010	Complejos aromas: frutillos de bosque, maderas nobles, tinta china, torrefactos. Enorme concentración en boca, elegante, fino.	17
Marqués del Puerto (Marqués del Puerto)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2008	Magnífico color. En fase algo apagada en nariz. Pero evolucionará, ya que en boca es sabroso y tiene cuerpo.	15
Remelluri (Granja Nuestra Señora de Remelluri)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Graciano	2000-2010	Color muy vivo. Aromas complejísimos: frutos, especias, balsámicos. Decidido y fuerte en boca, tanino vistoso y granulado.	17
Rioja Bordón (B. Franco Españolas)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Cereza. Aromas tostados, frutillos y notas compotadas. Suave en boca, muy limado, redondo, agradable.	
Roda II (B. Roda)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2001-2008	Compota de arándanos bien enmarcada en madera excelente. Magníficos taninos. Buena estructura y amplitud. Necesita reposo.	15,5
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Rojo picota. Agradable, con notas de especias, café, cerezas en aguardiente. Carnoso en boca, equilibrado.	15
Viña Ijalba (Viña Ijalba, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2001-2008	Muy frutoso: claros aromas a frutillos de bosque, justo de madera. Sugerente, carnoso, sensual, desarrollo tánico excelente.	16
Gémina (B. San Isidro)	Tinto Dulce	1998	Jumilla	Monastrell	2000-2003	Color atractivo, cubierto y con tonos violáceos. Algo bajo en aromas: recuerdos a frutos pasificados. Suave y profundo en boca.	15
Gran Colegiata Gran Reserva (B. Fariña, S.A.)	Tinto	1989	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Complejo. Taninos pulidos. Sedoso y envolvente.	15,5
Gran Muruve (B. Frutos Villar)	Tinto	1994	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Aromas primarios con una prudente madera. Estructura sólida. Envolvente, poderoso.	15,5
Viña Bajoz Reserva (B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas)	Tinto	1995	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Fondo de mora y limpia y comedida madera. Opulento y sabroso. Tanino un poco secante todavía.	16
Viña San Román (Mauro)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2001-2012	Pura filigrana aromática. En boca es concentrado y amplio. Su tanino bravo y firme le da una gran estructura.	17
Vega Saúco Crianza (B. Vega Saúco)	Tinto	1991	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Pleno de frutillos. Redondo y pulido. Paladar impregnado de profundo buqué de crianza.	15
Fondillón Casta Diva (B. Gutiérrez de la Vega)	Tinto Dulce	1991	Alicante	Monastrell	2000-∞	Color semejante a un Oporto. Frutosidad varieta. En boca, concentrado y dulce. Final equilibrado. Mucha personalidad.	17,5
Amontillado Coleccionista (Marqués Real Tesoro)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	Caoba. Muy atractivo en nariz. Aromas de maderas nobles, fruta pasa, café, avellana. Estructura sobresaliente, equilibrado.	17
Amontillado El Maestro Sierra (B. El Maestro Sierra)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	Colores ambarinos. Complejo en nariz. Gran potencia aromática. Sabroso, muy bien estructurado.	17
Moscatel de Ana (B. El Grifo)	Dulce		Lanzarote	Moscatel	2000-∞	Intensidad aromática de fruta exótica, flores secas y madera noble. Notablemente dulce y untuoso, corpulento y persistente.	16
Mozaga Gran Solera Especial (Mozaga)	Dulce		Lanzarote	Moscatel	2000-∞	Colores ambarinos. Complejo en nariz: aromas florales, fruta pasificada. En boca es dulce, concentrado.	16
Amontillado Carlos VII (Alvear)	Generoso		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Ámbar brillante. Muy aromático: maderas nobles, avellana, vainilla. Muy seco, se afirma en el paladar con equilibrio envidiable.	15,5
Amontillado Séneca (Toro Albalá, S.A.)	Dulce	1950	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Color caoba oscuro. Complejos aromas especiados. Concentración de sabores en boca. Muy original.	17
Ceriñola (Navisa)	Dulce	1950	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Color ámbar brillante. Potente en nariz: maderas nobles, avellana. Sabroso y seco. Buena estructura.	15
Gran Barquero P. X. (Pérez Barquero)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba oscuro. Toda una gama de recuerdos dulces en nariz: ciruela pasa, higos, bollería, orejones. Untuoso y claramente dulce.	15
Tres Pasas (Robles)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Muy concentrado. Potente de aromas: uvas pasas, especias dulces, cacao. Muy untuoso, espeso, dulzor cubriendo el paladar.	16
Jean Leon Chardonnay (Jean Leon)	Blanco	1999	Penedès	Chardonnay	2000-2010	Aún pálido. Frutoso, manzana madura y notas de vainilla, tostados y un toque ahumado. Voluminoso, potente.	16,5
Vallcorba Cabernet (Rimat, S.A.)	Tinto	1994	Costers del Segre	Cabernet Sauvignon	2000-2009	Rojo cereza capa media. Recuerdos especiados, aromas a caja de puros. Equilibrado, sabroso, taninos domados.	15,5
Dominio de Valdepusa Syrah (Dominio de Valdepusa)	Tinto	1998	Alicante	Syrah	2000-2010	Color cubierto, atractivo. Complejos aromas. Carnoso, tanino pulido. Voluminoso y armónico. Con buen futuro.	16,5
Enate Merlot (Viñedos y Crianzas Alto Aragón)	Tinto	1998	D.O. Somontano	Merlot	2000-2012	Rojo picota. Expresión frutosa con fondo mineral y notas especiadas. Elegante en boca. Tanino fino y maduro.	17
Pedro Ximénez 1998 (Alvear)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximèn, Moscatel	2000-∞	Meloso y con aromas de fruta madura, pasas y miel. En boca, al dulzor inicial se añade una acidez que da frescor al conjunto.	16
Pago de Carraovejas (B. Pago de Carraovejas)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2001-2008	Original en nariz: humo, sotobosque, balsámico y madera. Enorme estructura y tanicidad envolvente y madura.	16
Tinto Callejo (B. Félix Callejo)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2008	Picota violáceo. Aromas frutuosos en un buqué interesante y complejo. Estructura sólida, potente y granuloso tanino.	15,5
Briego (B. Briego)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2008	Perfecta conjunción de la madera en el buqué. En boca desarrolla una armonía tánica que envuelve el paladar.	16
Viña Pedrosa (B. Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2010	Mora y sotobosque tras un aireo energético: tonos a cuero y especias más tarde. Estructura suficiente. Final agradable.	16
Señorio de Nava (B. Señorio de Nava)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000- 2007	Rico en matices aromáticos: frutillos de bosque, notas de cedro y buena madera. Perfecto equilibrio de sabores.	16
Valpíncia (B. Valpíncia)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	Buqué claro: fruta a base de moras y buena madera. Paso de boca de largo recorrido, nada agresivo, domado, alegre y amable.	15
Torre Albéniz (B. Peñalba López)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2006	Especiado que acaricia. Aromas de compota bien fundidos. Paso de boca con sensación de elegante terciopelo.	15,5
Pago de los Capellanes (B. Rodero-Villa, S.A.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	Domina primero la vainilla, más tarde denota humo, frutillos de bosque y balsámicos. Sabroso en boca.	15
Marqués de Riscal (Herederos del Marqués de Riscal)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2000-2008	Domina un poco la madera. Cierta astringencia en boca, se pulirá con un tiempo en botella.	15
Lar de Lares (B. Inviosa)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Garnacha, Tempranillo	2000-2007	Atractivo y limpio. Aromas complejos: fruta madura y recuerdos de buena madera. Llena la boca sin agresividad, suave y redondo.	15,5
Cardenal Cisneros (Sánchez Romate)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Color oscuro, denso. Recuerdos de soleras, frutos pasificados, torrefactos, regaliz y canela. Concentrado, dulce y potente.	17
Royal Ambrosante (Sandeman-Coprimar)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba muy oscuro. Nariz plena: café, balsámicos, nueces cantonesas. Largo en boca, dulce, denso y jugoso.	16,5
La Gilla (Antonio Barbadillo, S.A.)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba oscuro. Complejos aromas: fruta pasificada y recuerdos balsámicos. Muy equilibrado, aterciopelado, largo.	16
San Emilio (Emilio Lustau, S.A.)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba. Buena armonía aromática: café, pasificación, notas de madera. Suave en boca, con dulzor aterciopelado.	15,5
Don P. X. 1998 (Toro Albalá, S.A.)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximèn, Moscatel	2000-∞	Ambarino subido. Aromas dominados por las frutas pasas, dátiles, orejones y algo de canela. Muy untuoso en boca, no empalaga.	15,5
Raventós i Blanc Reserva (J. M. Raventós i Blanc)	Cava	1998	D. O. Cava	Tempranillo, Garnacha	2000-2003	Burbuja fina y expresiva. Notas de miel y hierbas, recuerdos tostados. Evolución fresca en boca. Buen equilibrio; cremoso y envolvente.	15,5
Valenciso (Valenciso)	Tinto	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Aromas frutuosos: arándanos y una vainilla delicada. Sabroso, con un paso de boca muy equilibrado. Final frutoso y elegante.	16

Guía de Compra

de Principio a Fin



Santa Bárbara, 40
31591 / Corella / Navarra / España
Tel.: 34 948 78 10 21 - 78 00 06
/
Fax: 34 948 78 05 15





OCHOA
MOSCATEL



La publicidad
en Vinum es
información

Guía de Compra										Guía de Compra									
Vino		Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata				Puntuación								
Más de 3.551 (más de 20 euros)																			
Alión (B. y Viñedos Alión, S.A.)		Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto Fino	2000-2010	Muy expresivo, concentrado, muy equilibrado. Final espectacular.				17								
Dolç de l'Obac (Costers del Siurana, S.A.T.)		Tinto Dulce	1997	Priorat	Garnacha, Cabernet Sauvignon	2000-2008	Muy complejo. Recuerdos de notas especiadas, fruta confitada y toque de ciruela. Tanino bueno y maduro. Muy largo.				16								
San Vicente (Señorio de San Vicente)		Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2010	Gran buqué: tabaco, café, notas de cedro, finas especias. Poderoso en boca. Excelentes estructura y equilibrio.				16,5								
Campillo (Campillo)		Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano y otras	2001-2010	Precioso color rubí. Nariz cargada de fruta roja, limpia y exquisita. Potente y bien estructurado, vivaz y persistente.				16								
Gonzalo de Berceo (Berceo)		Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo., Graciano, Mazuelo	2000-2005	En momento óptimo de consumo. Buqué limpio: notas de frutillo rojo y especias. Equilibrado, buen paso de boca.				14,5								
Luis Cañas (Luis Cañas)		Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo., Graciano, Mazuelo, Garnacha	2000-2007	Equilibrio en nariz: limpio buqué. Equilibrio en boca: muy elegante, tanino pulido y persistencia justa.				15,5								
2 Viñedos (B. Palacios Remondo)		Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Merlot	2001-2010	Estupendo color. Pleno de frutisidad: recuerdos de arándanos, fina madera ensamblada. Tanino noble, fundido y elegante.				16,5								
Amaren (Luis Cañas)		Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Rojo picota. Aromas complejos: fruta en aguardiente, balsámicos, especias. Gran armonía en boca, delicado, elegante.				16,5								
San Vicente (Señorio de San Vicente)		Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2010	Finura exquisita, pero potente y agresivo. Monte bajo, tomillo, romero, carga frutal. Sabroso, carnosos, largo paso de boca.				17								
Aurus (Finca Allende)		Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2000-2010	Cereza picota. Bellos aromas frutosos. Madera elegante, fina y especiada. Suavemente tánico, estructurado y potente.				17								
Contino Viña del Olivo (Viñedos del Contino)		Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2010	Muy original. Complejidad aromática de la fruta. Tonos exóticos a madera extraordinaria. Carnoso, sedoso.				16,5								
Pagos Viejos (Cosecheros Alaveses)		Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Moderno. Picota cubierto. Expresión frutal, notas balsámicas, toque a regaliz. Muy carnosos, tanino maduro, armónico.				16,5								
Roda I (B. Roda)		Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2010	Exhuberante, capa alta. Muy frutoso, notas de tostados, café, mermelada, especias. Sabroso y concentrado. Tanino agradable. Necesita botella.				16								
Olivares (Bodegas Olivares)		Tinto Dulce	1998	Jumilla	Monastrell	2000-2005	Muy intenso de color y aromas. Higo pasificado y uva madura, recuerdos florales. Muy corpulento en boca, untuoso y potente.				16								
Wences (B. Vega Saúco)		Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2002-2010	Muy buen color. Concentración y espléndida estructura. Equilibrado y carnosos.				17								
Vega Sicilia (B. Vega Sicilia, S. A.)		Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2003-2012	Esplendoroso. Gran abanico de aromas. Muy concentrado. Tanino maduro sin agresividad. Gran futuro.				17,5								
Gran Bajor (B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas)		Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2000-2010	Muy elegante. Aromas muy persistentes. Complejo, equilibrado. Tanino finísimo. Muy armónico.				17								
Numanthia (Vega de Toro)		Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2002-2020	Sutil y complejo. Opulento, concentrado, de equilibrio perfecto. Estructura poderosa, seductor y elegante.				18,5								
Millennium (Domecq)		Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	Muy original. Color vivo y brillante. Aromas muy complejos. Muy concentrado en boca, largo y sabroso.				18								
Reliquia de Barbadillo Amontillado (Antonio Barbadillo, S.A.)		Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	Gran concentración. Potencia aromática. Especies, frutos secos, maderas nobles. Muy equilibrado en boca, pleno de matices.				18								
Solera India (Osborne)		Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	Oloroso histórico. Aromas muy complejos: maderas nobles, orejones, torrefactos, tabaco. Muy equilibrado en boca.				17								
Tres Cortado (Domecq)		Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	Finísimo, intenso, complejo. De todo en grandes dosis. Vivaz y nervioso. Para gozar de sus infinitos aromas.				18								
Vendimia Tardía Colección 125 (B. Julián Chivite)		Dulce	1998	Navarra	Moscatel	2000-∞	Amarillo dorado. Gran complejidad aromática: uva fresca, rosas, especias. Untuoso y con cuerpo, dulce, equilibrado.				16,5								
Chivite Colección 125 (Julián Chivite)		Blanco	1998	Navarra	Chardonnay	2001-2010	Pálido y brillante. Fruta exótica y un toque ahumado. Largo y equilibrado en boca. Voluptuoso.				16,5								
Caus Lubis (Can Ràfols dels Caus S.L.)		Tinto	1996	Penedès	Merlot	2000-2010	Cereza capa media. Potencia aromática, complejo. Intenso y gozoso en boca. Tanino bien ensamblado, carnosos.				17,5								
Don P. X. 1972 (Toro Albalá, S.A.)		Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximén, Moscatel	2000-∞	Oscuro y denso. Complejo buqué: postre árabe, cacao, fruta escarchada, pasas. Gran concentración, con carácter.				17								
Solera 1910 (Alvear)		Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Oscuro y denso. Compleja sinfonía de aromas: torrefacto, cacao, canela, maderas finas. Dulce y concentrado, muy largo.				17,5								
Cillar de Silos (Cillar de Silos, S.L.)		Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2006	Cereza capa media. Limpios aromas de fondo, frutosos, envueltos en buena madera. Bastante tánico en boca, necesita domar los taninos.				14,5								
Matarromera (Viñedos y Bodegas, S.A.)		Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2010	Gran potencial aromático. Precioso tanino fundido. Excelente sensación de armonía y equilibrio.				16								
Pago de Santa Cruz (B. Hermanos Sastre)		Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	Aromas juveniles: fondo frutoso de moras con recuerdo floral. Tanino goloso y maduro lleno de promesas a medio plazo.				15,5								
López Cristóbal (B. López Cristóbal)		Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2007	Original por variedad aromática. Amplio, con un paso de boca elegante y seductor.				15,5								
Valsotillo (B. Ismael Arroyo)		Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2010	Concentración y equilibrio. Muy aromático: frutoso, especiado y complejo. Llena con un tanino maduro y expresivo.				16								
Arzuaga (B. Arzuaga Navarro, S.L.)		Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2000-2008	Claros notas frutosas, una madera de gran calidad y muy concentrado en boca.				16								
Marqués de Vargas Reserva Privada (Marqués de Vargas, S.A.)		Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2000-2010	Complejos aromas: frutillos de bosque en un mar de aromas exóticos, maderas nobles. Enorme concentración en boca, elegante, fino.				17								
Noé (González Byass)		Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximén, Moscatel	2000-∞	Despliegue de poder y complejidad. Caoba intenso. Aromas casi infinitos. Sedoso, dulzor elegante, sin empalagar.				17,5								
Venerable (Pedro Domecq, S.A.)		Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Ebano profundo. Aromas de pasas, frutos secos, maderas nobles y café. Concentrado, intenso de sabores y de aromas.				17,5								
Solera Fundacional (Pérez Barquero)		Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Color oscuro. Muy complejo en nariz: fruta pasificada, especias dulces, torrefacto, madera. Sedoso, envolvente, muy largo.				17,5								
1730 Pedro Ximénez (Pilar Aranda, S.L.)		Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Oscuro y denso. Aromas complejos: café, cacao, frutos pasificados, regaliz, canela. Concentrado, potente y aterciopelado.				17								
Pedro Ximénez 1927 (Osborne)		Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Oscuro, denso, aromático: torrefacto, fruta pasificada (uvas y dátiles). Buen cuerpo y excelente dulzor.				16								
20 Aniversario (Can Ràfols dels Caus, S.L.)		Tinto	1999	D.O. Penedès	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2000-2012	Aromático, complejo. Notas muy finas de especias exóticas, fruta madura, tabaco y cedro. Concentración de sabores, taninos maduros, final emocionante.				18								
Reserva Real (Bodegas Torres)		Tinto	1997	D. O. Penedès	Cabernet Sauvignon	2001-2012	Excelente gama de aromas especiados. Notas de pimienta rosa. Admirable armonía en el paso de boca. Taninos muy maduros y bien domados.				17								



La publicidad
en Vinum es
información



NO LE COSTARÁ NADA

45.000 ejemplares men-
suales
Más de 600 catas al año

En los mejores restaurantes y enotecas
de España



San Sebastián

Algo más que zuritos

SAN SEBASTIÁN REPRESENTA UN AUTÉNTICO PARAÍSO PARA LOS GOURMETS Y LOS AMANTES DEL MEJOR TAPEO. SABER ACOMPAÑAR LAS TRADICIONES GASTRONÓMICAS DONOSTIARRAS CON EL PLACER POR EL BUEN VINO ES SÓLO CUESTIÓN DE UN BUEN CONOCIMIENTO DEL ESCENARIO. ESTAS SON LAS CLAVES PARA QUE EL QUE GUSTE DE SAN SEBASTIÁN NO SE PIERDA, TAMPOCO, SUS MEJORES RINCONES DEL VINO.

Texto: Federico Oldeburg
Fotos: Heinz Hebeisen

Un paseo por San Sebastián recorriendo su escarpada costa, desde Gros hasta el Peine de los Vientos de Chillida, no puede dejar indiferente a nadie. Con una elegancia y un glamour similar a las de su vecina Biarritz, en la costa vasca francesa, Donostia gana en poderío: no sólo es más grande y tumultuosa, sino que en cada rincón presenta detalles que el amante de la buena vida en general y de los vinos en especial no dejará pasar por alto. Sus playas son de una perfección casi pictórica; sus edificios modernistas dan solera y permanecen tan bien conservados que el soñador más empedernido o el ambicioso sin escrúpulos creen, a cada paso, haber dado por fin con el lugar perfecto para habitar. Además, el puerto mantiene el pulso y la actividad de una ciudad pesquera, y la zona del casco antiguo hierve de bares, tabernas y pequeños restaurantes, que a las horas del aperitivo sacan a relucir lo mejor del arte de hacer y presentar pinchos y raciones, la gran tradición de comi-



der rápida de la ciudad. Por fin, el nuevo coloso del Kurutxo de Donostia, se ha instalado en plena playa de Gros para dar un nuevo toque a la villa en este siglo que comienza, mal que les pese a los más tradicionalistas. No es secreto para nadie que San Sebastián es la ciudad más importante para la gastronomía española. Además de la tradición de los pinchos y la proliferación de sociedades gastronómicas para todos los gustos, en Donostia se produce la más alta concentración de restaurantes de alta gastronomía, cocineros inspirados y estrellas Michelin de toda España. Sólo Juan Mari Arzak, Martín Berasategui y Pedro Subijana suman, entre los tres, ocho de las famosas estrellitas, mientras que una constelación de buenos restaurantes presentan un abanico que va des-

Guía del gusto

DE BARES

Hotel María Cristina (Rep. Argentina, 4; Tel.: 943 42 49 00), el Gritti Bar se ha apuntado al cosmopolitismo enológico, con una carta titulada Wines of the World.

La Brecha (Centro Comercial La Brecha, Pescadería, s/n; Tel.: 943 24 65 24) se muestra como una opción interesante, con una oferta de vinos por copas.

Itxaripena (Embaltran, 16; Tel.: 943 42 98 67) presenta una buena carta y sus propietarios son coleccionistas, adquiriendo botellas en subastas.

La Cepa (C/31 de Agosto, 9) constituye una Meca para el amante del txakoli. Se concentran algunos de los mejores locales para degustar pinchos de calidad.

Bergara (C/Arteche, 8; Tel.: 943 275 026), ganador de algunos premios de gastronomía en miniatura

Aloña-Berri (C/Bermingham, 24; Tel.: 943 290 818), donde las banderillas constituyen el espectáculo principal, con más de cuarenta variedades.

Garbola (Paseo de Colón, 11), con vinos de reserva por copas.

Astelena (Pl. Constitución, 3), interesante selección de vinos de chiqueteo.

Borda-Berri (C/Fermin Calbetón, 12), con algún blanco dulzón para acompañar su famosa tosta de foie-gras.

Kursaal (Av. de Zurriola, 22), que pertenece al grupo de Martín Berasategui, es una opción más moderna, con una selección de vinos corta pero elegida.

Club Náutico, al lado del Ayuntamiento. Allí, el bar Kabutzia (Muelle de la Concha, s/n) ofrece una de las mejores vistas de la bahía y la playa de la Concha.

DE COMPRAS

La Vinatería (Gral. Artetxe, 2 bajo; Tel.: 943 28 99 99) esconde una gran pasión por el vino. Cursos de iniciación y viajes a bodegas. Más que una tienda, un centro cultural donde además se puede catar in situ los vinos que se ofrecen.

Solbes (Aldamar, 4 bajo; Tel.: 943 427 818; Bermingham, 25; Tel.: 943 29 22 24) ofrece vinos de calidad, además de destilados y conservas.

Eceiza Vinos (Prim, 16), incunables de Rioja y buena selección de vinos franceses.

DE RESTAURANTES

Arzak (Alto de Miracruz, 21; Tel: 943 27 84 65 - 28 55 93) cuenta con una gran bodega, en el que están representadas todas las denominaciones de España, con especial querencia por Rioja.

Martín Berasategui, en Lasarte (Loidi Kalea, 4; Tel.: 943 36 64 71), donde Álvaro Ribón dirige una bodega tan versátil como lo es la cocina de Berasategui, con unas ciento sesenta referencias.

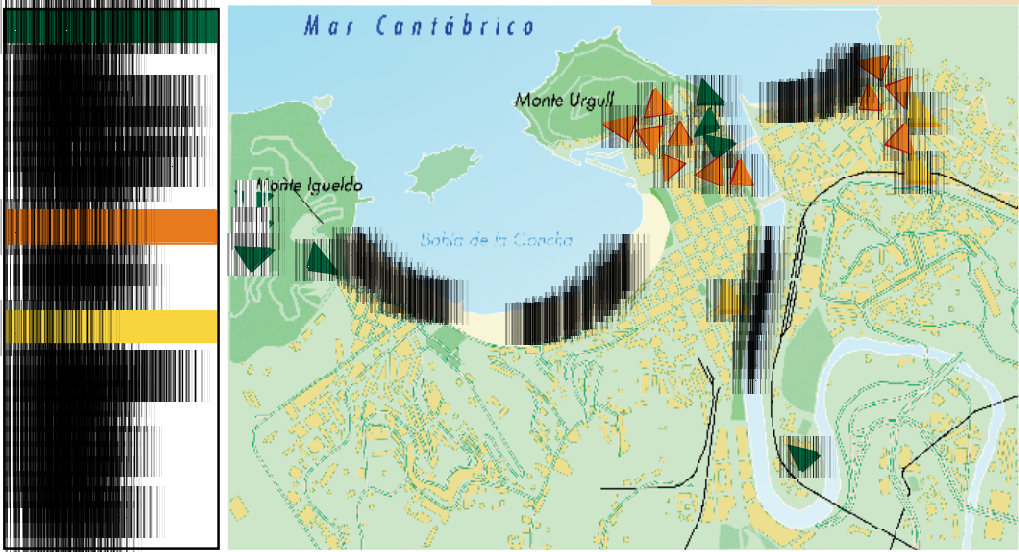
Akelarre (Paseo del Padre Orcolaga, 56; Tel.: 943 21 20 52) completa la tríada de la gran cocina donostiarra, proponiendo una amplia carta de vinos capaz de ilustrar la cocina meticulosa e inspiradísima de Pedro Subijana.

Rekondo (Paseo de Igueldo, 57; Tel.: 943 21 29 07) es ejemplar. Con una carta de ochenta páginas y más de dos mil referencias, ofrece todas las denominaciones de origen españolas, además de vinos de Chile, California, Italia y Francia.

Juan Mari Humada (Paseo Gudamendi, 21; Tel.: 943 51 19 69)

Urola (C/ Fermin Calbetón, 20; Tel.: 943 42 34 24)

Bodegón Alejandro (C/ Fermin Calbetón, 4; Tel.: 943 42 71 58)



CON LA MISMA ILUSIÓN DE LOS PRINCIPIANTES

Atravesamos por un periodo dulce para la enología española. Lógicamente se traduce en novedades en todas las zonas, vinos nuevos de bodegas clásicas o que traen la ilusión de los que comienzan, pero todos interesantes. Un bonito proyecto viene a engrosar la ya larga lista de los jóvenes enólogos que apuestan por las tierras de Tarragona. Se trata de la bodega denominada Baronía del Montsant, en la subzona Falset, si bien dentro de muy corto plazo D.O. Montsant. Sus coupages son poco convencionales, con tintos basados en la Tempranillo, un aporte de Merlot y Cabernet y apenas incidencia de Garnacha, tan arraigada en toda la región. Entre ellos se encuentra este tinto de equilibrado dulzor. Dentro de la misma comarca, la tradicional cooperativa de Falset lanza un vino hecho de viejas cepas de Garnacha criado en una madera exquisita. Desde hace años esta bodega está elaborando vinos modernos y con garra. La Finca Valldosera emprende un nuevo rumbo sostenido con la sabiduría enológica de Agustí Torelló. Han elaborado una serie de vinos muy interesantes de los cuales hemos elegido uno de Macabeo fermentado en barrica de Tronçais realmente armónico. Solabal ha encontrado el modo de distinguirse elaborando un vino de maceración carbónica especial. Es una pequeña partida de vino obtenido de «repiso», después de la primera saca. Solo 1.500 botellas nos darán ocasión a comprobar la bondad de esta interesante experiencia. En la Mallorca vinícola, en la zona de Binissalem, una bodega tradicional despierta a la enología actual. Margarita Nadal, la última generación de esta antigua familia vinatera, está decidida a unirse al grupo de vanguardia. Este merlot es una experiencia inicial interesante, pese a que que debe mejorar. Merlot en pureza ha embotellado Real Sitio de Ventosilla, y de verdad, su carácter varietal es de libro. También los de Señorío de Nava han elaborado su vino de pago. Se

llama Finca San Cobate y sale con toda la elegancia de los buenos vinos de esta bodega. La cooperativa de Los Arribes del Duero no cesa en investigar con su variedad estrella llamada Juan García. De sus dos últimos vinos el que describimos es el más expresivo. ¡Qué buena labor de recuperación está haciendo Viña Ijalba! A los anteriores experimentos se une este vino realizado con variedad Maturana, prácticamente desaparecida y autóctona de la Rioja. Realmente las virtudes de la uva resaltan más por la excelente elaboración realizada por sus enólogos que como varietal, de virtudes poco conocidas.



explorando el mercado

Vins Nadal
Merlot 110 1999
13,5 Color oscuro. Aromas que no reflejan los típicos de la variedad, de barrica nueva bien integrados. Carnoso y un tanto denso en boca, con un final agradable.

Bodegas Valpincia
Pagos de Valcerraín 1997
14 Rubí y capa media. Buqué especiado, fruta confitada y tabaco. Paso de boca equilibrado, suave, con un tanino algo secante, agradable en conjunto aunque algo corto.

Bodegas y Viñedos Solabal
Esculle de Solabal 1997
14,5 Fruta madura, aunque evolucionada, con recuerdos nítidos de cacao. Paso de boca sedoso, debido a un tanino sugerente y bien maduro, aunque no es muy largo.

Arribes del Duero
Tinto Arribes Juan García 2000
14,5 Aromas gratos y vivarachos de grosella y flores silvestres. El carbónico distorsiona un tanto el equilibrio en boca.

Viña Ijalba
Ijalba Maturana 2000
15 Pajizo y brillante. Cerrado, pero una vez aireado se distinguen originales aromas de almendra cruda y vainilla, que será el perfume dominante en boca; untuoso, equilibrado y largo. Estará mejor con unos meses en botella.

Vinícola Falset-Marça
Etim 1999
15 Color casi impenetrable. Fruta madura, acompañada de tonos especiados de madera. Taninos un poco broncos, aunque evolucionará muy bien en botella.

Señorío de Nava
Finca San Cobate 1996
15,5 Rubí con media capa. Buqué ya bien ensamblado, con recuerdos de tabaco y cedro. Más delicado que los demás riberas, con un tanino elegante y expresivo. Le queda un poco de astringencia todavía.

Finca Valldosera
Terrer Vegueret 2000
15,5 Muy pálido. Frutoso, fruta exótica, hierba fresca y un toque muy prudente de especias. Fresco, con el paso de boca muy equilibrado, bastante nervio y un final elegante, con madera dosificada. Estará mejor en unos meses.

Cellers Baronía del Montsant
Clos d'Englora 1998
16,5 Picota. Aromas balsámicos y recuerdos pasificados muy comedidos, finas especias. Untuoso, un dulzor bien proporcionado, elegante y con un final limpiísimo pleno de aromas de fruta pasificada.

Real Sitio de la Ventosilla
Salgüero 1999
17 Picota, cubierto. Frutillos de bosque nítidos, hierba fresca, notas especiadas perfectamente integradas. Sabroso, con un tanino sugerente, muy largo y perfumado. Un Merlot de altos vuelos.