



Vinum



Catas:
Ribeira Sacra
Tintos de Portugal
Syrah de Suiza

Portugal
El vino del futuro

*Relevo generacional en la enología
 Españoles en Argentina*

Vinos con truco

Al abrigo de los vinos de terruño, de pago o de «alta expresión», aparecen con frecuencia productos de diseño, impecables, todo un tratado de corte y confección. Su artífices cuidan a alta costura enológica. Los componentes para confeccionar sus modelos son diversos. Por ejemplo una uva en excelente estado, sana, de noble procedencia, aunque desgraciadamente con poco extracto y escasa chicha, bien sea por una producción imprudentemente alta o bien porque las cepas no han cumplido su mayoría de edad. Son vinos que serían óptimos para un crianza normal, de consumo a corto plazo, o a medio, inclusive. Pero aquí la prestidigitación del artista adquiere un papel esencial. Entra en juego el entramado de un roble excepcional, si procede de algún bosque exótico (ruso, balcánico), mucho mejor, madera manipulada con tuestes altos para combinar, suplir incluso, con sus insólitos aromas la falta de armazón de los vinos criados en ellas. La

El «diseño» naufraga porque deja a la intemperie la estructura mínima del vino.

La experiencia y el buen gusto del diseñador son fundamentales, pues obtiene un color cubierto, vivo y muy atractivo, unos aromas elegantísimos, potentes, de exóticas especias por el perfecto control del tiempo de crianza. Incluso en sabia combinación con alguna enzima o levadura muy sofisticada. Desde la misma botella, siempre especial, la etiqueta, a menudo creación del ingenio de artistas famosos y la aureola del diseñador, justifica su salida al mercado con unos precios altísimos.

Pero a menudo se olvida que el destino del vino es generalmente para acompañar a los alimentos. Y es aquí donde el diseño naufraga, porque deja a la intemperie su estructura mínima o sencillamente inexistente, de vino hueco, como un enorme dragón chino de maravillosos colores en el papel seda que lo envuelve, pero vacío en el interior.

Con la caprichosa ley del péndulo, incomprensiblemente a veces, se ponen en boga vinos poco provechosos para el consumidor. Me viene a la memoria la desafortunada moda que hace unos quince años impusieron aquellos blancos insulsos, «jóvenes y afrutados», con el cristalino color del agua, atiborrados de aromas «de platanito». Y con estos vinos de diseño, aromáticos hasta rozar la saturación, pesados y huecos, me parece que estamos levantando un ídolo con los pies de barro. Afortunadamente suelen caerse del pedestal al cabo de muy poco tiempo.

B. Sánchez
 Bartolomé Sánchez

editorial

En este número

- 3 Editorial
- 5 Sumario
- 6 Actualidad internacional
- 8 Actualidad internacional
- 10 Actualidad internacional
- 12 Iberoamérica
- 14 Actualidad nacional
- 16 Actualidad nacional
- 18 Conocer
- 20 Actualidad nacional
- 21 Actualidad nacional
- 24 Entrevista
- 26 Argentina
- 30 La segunda generación
- 40 Portugal
- 58 Gastronomía
- 61 Guía de cata
- 62 Cata Ribeira Sacra
- 66 Cata tintos de Portugal
- 70 Cata de Syrah de Suiza
- 72 Vino entrañable
- 73 Guía de compra
- 80 Ciudades del vino
- 82 Novedades

E N T R E V I S T A

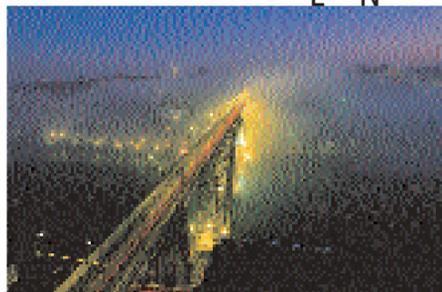
24 **¿Se jubila de verdad Jean Michel Cazes?**
Jean Michel Cazes, una de las personalidades del vino más poderosas e influyentes de Burdeos desde hace más de diez años, acaba de retirarse. Barbara Schroeder le pregunta sobre su futuro.



reportaje

30 **Relevo generacional**
¿Padres contra hijos? Es indudable que el cambio generacional en las bodegas más prestigiosas de nuestro país no ha sido siempre cómodo. No es fácil aceptar un cambio, por leve que sea, en un vino prestigioso, o reorientaciones de una bodega con muchos años a sus espaldas.

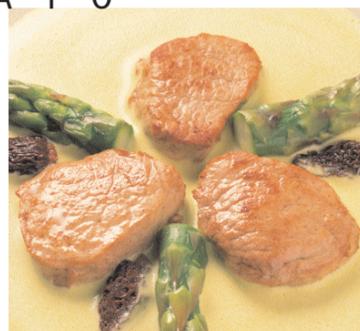
E N P O R T A D A



40 **Portugal, país do vinho**
Una generación entusiasta de vinicultores portugueses nos sorprende ahora, desde el Douro hasta el Alentejo, con una paleta de tintos como ya no los creíamos posibles. Vinum pronostica que, a partir de la cosecha del 2000, los tintos superiores portugueses harán furor a nivel mundial. Vinos maduros, sorprendentes, de variedades autóctonas.

V I N O & P L A T O

58 **Un capricho con cerdo**
Espárragos, colmenillas, cerdo: este plato es típico de los experimentos de sabor de la Nouvelle Cuisine, que circularon especialmente por platos y libros de cocina a finales de los años setenta y comienzos de los ochenta (del siglo pasado).



guía

Para catar

62	Ribeira Sacra
66	Tintos de Portugal
70	Syrah en el catón de Valais

sumario

papiridad

fax:

FIEBRE VIAJERA. Francia sigue siendo el principal destino turístico del mundo. En el año 2000 recibió 75 millones de visitantes, vez y media su número de habitantes. Uno de los imanes turísticos –además del sol, el mar y los tesoros culturales– es también el vino.

UN TESORO ECHADO A PERDER. En los restos del carguero Tacite, hundido en 1872 frente a las costas de Nueva Caledonia, se han encontrado algunos miles de botellas de burdeos, champán y cognac, así como cientos de copas de cristal fino. Aunque los coleccionistas de todo el mundo pronto podrán brindar con las copas, de las que ya se ha recuperado una parte, no podrán hacerlo con el vino: el agua de mar penetró a través de los corchos echando a perder el contenido.

PROBLEMA LINGÜÍSTICO. Traductores de todos los países, estad atentos: el término “cognac” no debe traducirse a otros idiomas, y la expresión “cognac francés” es un pleonasma. Así lo exige el reglamento comunitario 1576/89. La oficina nacional del cognac ha comunicado de forma cortés pero firme a la prensa enológica española que en el futuro deberán abstenerse de utilizar dicha expresión en sus artículos.

WWW.VINO. En las Navidades del 2000, los vinos, espumosos y espirituosos resultaron ser los productos favoritos para comprar por Internet, según un estudio realizado en Francia. Un 21% de los 10.000 internautas encuestados se mostraron dispuestos a comprar bebidas alcohólicas a través de la red. En los siguientes puestos figuraban equipos informáticos, televisores y equipos de alta fidelidad, cintas de vídeo y teléfonos móviles.

LA HUELLA DACTILAR DEL ROBLE. Las autoridades agrícolas francesas están recogiendo las huellas genéticas de los robles europeos. Esto permitirá en breve determinar el origen de la madera en la que se crió un vino. Para que ningún tonelero pueda vender roble del Lيموسin como roble del Allier...

Productores de Burdeos sancionados: No a las virutas en el vino

La adición artificial de aromas de roble a vinos de origen controlado mediante la adición de virutas o la inmersión de duelas de barrica en los depósitos ha sido definitivamente prohibida. Así lo ha decidido el tribunal de casación de Burdeos, con lo que viene a confirmar la sentencia de los procedimientos sancionadores contra cuatro productores vinícolas de la región. Los acusados, responsables de las bodegas Lacroix-Merlin de las Premières Côtes de Bordeaux, del cru burgeois Lamarque del Haut Médoc, de la cooperativa Saint Jean de Bégadan y del anterior productor del cru classé Giscours de Margaux, habían sido absueltos en primera instancia de la acusación en 1997. Entonces se consideró que habían actuado de buena fe, puesto que la adición artificial de taninos de madera era un método muy antiguo que se sigue practicando hoy en California o Australia. Dos años después se ha dado la razón al querellante, el organismo francés de control INAO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen), al afirmar que esta práctica falsea el sabor del vino. La sentencia afirma que, según la legislación europea, el vino es «un producto elaborado exclusivamente mediante la fermentación alcohólica total o parcial de uvas frescas aplastadas o enteras o de zumo de uva». Los acusados fueron condenados a pagar

multas de 750.000 a 1.250.000 pesetas. También fue condenada la tonelería Demptos, que había suministrado las duelas para la práctica ilegal. La adición de virutas de roble –especialmente en combinación con la denominada microoxigenación, en la que se añade oxígeno al vino para hacerlo más redondo y suave– constituye una alternativa económica para generar el apreciado sabor a roble. En el Nuevo Mundo se emplea generosamente esta técnica para los vinos más sencillos, mientras que en Europa está autorizada exclusivamente para la elaboración de vinos de mesa, y sólo con la aprobación explícita de las autoridades.



Los vinos de denominación de origen seguirán obteniendo en el futuro su sabor a roble exclusivamente mediante la crianza en barrica clásica.

Agricultura integrada en el sur de Francia

Los vinicultores de la *appellation* Fougères del Languedoc-Rosellón predicán con el ejemplo. El Consejo de Vinicultores de esta zona, pequeña pero de un calidad internacionalmente reconocida, no ahorra esfuerzos para animar a sus miembros a producir de forma más acorde con la naturaleza. La pauta la marca la lista de principios de la Cámara Agrícola

Regional, que lleva el ambicioso nombre de «Gestión racional de los viñedos del Languedoc-Rosellón». Bernard Vidal, el presidente de esta pequeña *appellation*, escribe: «El cultivo de los viñedos según las directrices de la producción integrada es relativamente sencillo y adaptable, pero los beneficios que supone son casi infinitos». Hace tiempo que el sur de

Francia es considerado una mina en lo que se refiere a vinos producidos de forma natural, que presentan una calidad cada vez mayor. En general, los agricultores franceses apuestan por una «política de cultivo verde». Una encuesta reciente indicó que nueve de cada diez agricultores están dispuestos a pasarse a la producción natural o ya la practican.

fax:

¿MÁS VINO DE ARGELIA? En el pasado, los vinos argelinos figuraban entre los vinos de consumo diario más apreciados en el centro de Europa. La expulsión de los colonos franceses («pieds noirs») y una política de cultivo más restrictiva hicieron que poco a poco disminuyera la producción de este país norteafricano. Esto cambiará dentro de poco: el Ministerio de Agricultura argelino pretende transformar a lo largo de los próximos cuatro años nada menos que 3,5 millones de hectáreas de tierras cerealistas en cultivos de viñas y frutales.

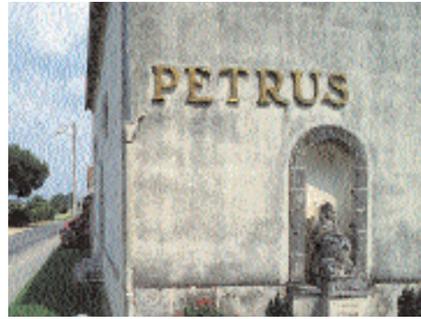
VIÑAS TRANSGÉNICAS. La UE ha aplazado su decisión sobre la autorización de cepas transgénicas, y ha encargado a la comisión técnica que examine las objeciones de los adversarios. A los principales defensores del aplazamiento (Italia y Alemania) se unieron Austria, Francia, Portugal y Dinamarca.

COSECHA RÉCORD. Australia sigue plantando viñedos. Esto llevó a que la producción de uva en la cosecha 2000/2001 alcanzara un nuevo récord de 1,3 millones de toneladas. La variedad más importante fue la Shiraz, que desplaza así del liderazgo a la Chardonnay.

JEFE DEL BAROLO. Esta región piemontesa de vinos de categoría tiene un nuevo presidente. La asamblea general de vinicultores eligió a mediados de enero al director de Fontanafredda, Gian Minetti, uno de los varios candidatos que se presentaban a este importante cargo.

FORZA SICILIA. El volumen de negocio de la industria vinícola siciliana fue de 680.000 millones de pesetas en 1999. No es que sea demasiado, a la vista de la nada desdeñable producción de unos 7 millones de hectolitros. A pesar de todo, hace menos de 10 años había que destilar la mitad de este volumen, mientras que hoy es menos de la cuarta parte. Otro indicio del despertar siciliano es el número de expositores en Vinitaly. Mientras que en 1987 sólo eran 24 empresas, este año se presentaron 127 para la feria de Verona.

Pétrus: policías y ladrones



Los codiciados vinos de este legendario château del Pomerol parecen ser muy buscados también por los ladrones. ¿Actuaron por encargo quienes sustrajeron 100 botellas en un espectacular robo perpetrado en un comercio de vino de la región?

A mediados de febrero desaparecieron unas 100 botellas -entre ellas, algunas correspondientes a añadas raras de Pétrus como 1941, 1949, 1952 y 1967- de un comercio de vinos de la famosa región de cultivo del Pomerol. Se especula con que las botellas podrían valer 20 millones de pesetas. El dueño de la tienda declaró al periódico regional Sud-Ouest que la pérdida era irreparable, y expresó sus sospechas de que los ladrones conocían el lugar y seleccionaron cuidadosamente las botellas, todas de la casa Pétrus, como si quisieran montar una colección o tuvieran un pedido concreto.

Uno de sus empleados fue mucho más reservado cuando le preguntamos, y sólo afirmó que «no podían confirmar los daños». También se mostró muy discreto el jefe de policía de Libourne. «La búsqueda de los delincuentes está en marcha», afirmó lacónicamente el comandante Lavarez, sin querer tampoco dar datos más precisos sobre el valor de las botellas sustraídas. «Los robos de vino», afirma este investigador de la famosa provincia vinícola, «presentan una tendencia al estancamiento. No sólo se roban vinos de fama mundial, sino también calidades más sencillas. Es raro que los vinos robados vayan a parar a la red de distribución clásica; suelen venderse bajo cuerda. A menudo, los grandes vinos se roban incluso por encargo».

Mercado mundial del vino: ¿Desentierra EE UU el hacha de guerra?

Desde finales del año 2000, Estados Unidos ya no forma parte de la OIV (Oficina Internacional de la Viña y el Vino), una institución internacional a la que pertenecen 45 países productores de vino. El conflicto entre la UE y EE UU dentro de la OIV no es nuevo. Hace tiempo que los estadounidenses plantean dificultades en relación con el reconocimiento de las denominaciones de origen controlado europeas y el acuerdo sobre métodos enológicos autorizados. Con la fundación de la asociación «New World Wine Producers Group» (Grupo de Productores de Vino del Nuevo Mundo), es probable que se abra aún más el abismo entre los dos continentes en lo que se refiere a la filosofía del vino. En los nuevos países vinícolas, el vino se entiende como producto industrial, caracterizado fundamentalmente

por la variedad y la técnica, mientras que en Europa se considera un producto artesanal cuya calidad está estrechamente ligada al origen. Según la legislación europea, está prohibido todo aquello que no esté expresamente permitido. En otros estados no europeos, en cambio, está permitido en principio todo lo que no sea manifiestamente nocivo para la salud. Si se tiene en cuenta que los grandes de la industria vinícola estadounidense tienen importantes ambiciones expansivas, que el exceso de producción mundial está aumentando velozmente y que la Secretaría de Agricultura de Bush era gobernadora agraria de California hasta 1999, es inevitable sentirse un poco preocupado por el futuro del vino europeo.

Andreas März

fax:

¿CAMPAÑA DE IMAGEN? Dos franceses de la región del Beaujolais han cruzado los Andes en tándem en 14 días. Este tipo de cosas llama la atención y supone dinero: la hazaña fue patrocinada por la asociación regional de vinicultores. Al fin y al cabo, el Beaujolais es una de las principales exportaciones francesas.

EL PAÍS DEL ROBLE. Francia cuenta con unos 4 millones de hectáreas de robledales. Una gran parte de la producción se destina a leña. Para la tonelería se emplean sobre todo las poblaciones del Macizo Central: los robles de Allier son especialmente apreciados, aunque también pueden obtenerse buenas duelas con árboles de otras regiones. Por ello, los propietarios de bosques situados fuera de las zonas de roble más conocidas deberían suministrar más material a la industria tonelera, que ya importa masivamente madera de roble de los países del Este.

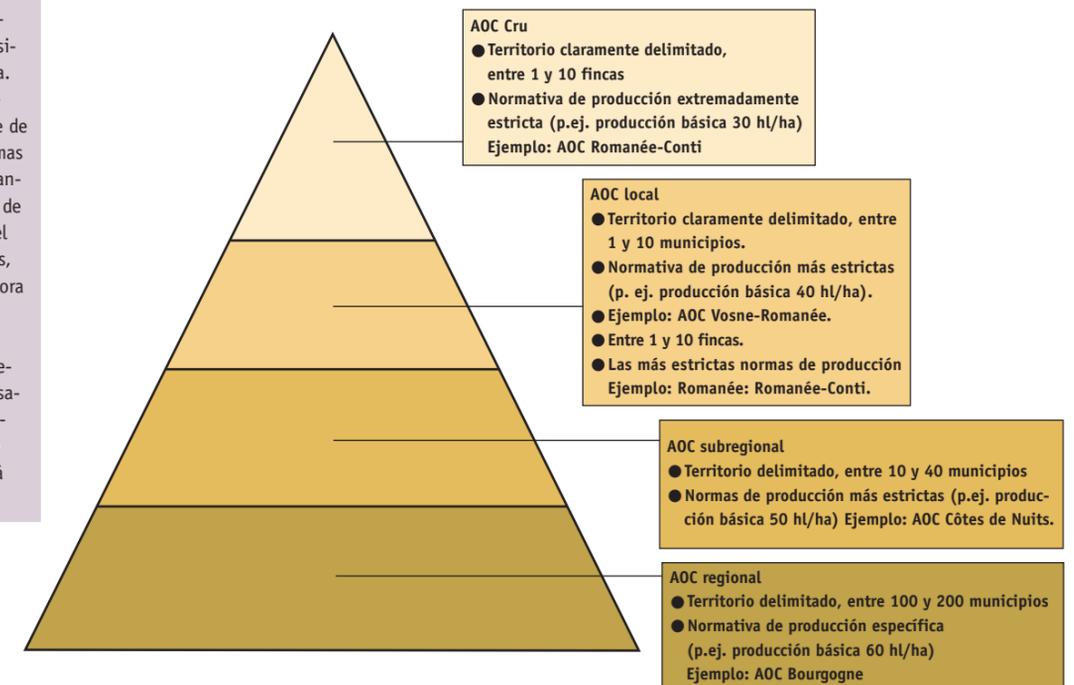
MÁS MÁQUINAS. Es algo que ocurre desde hace tiempo en muchas fincas: al visitante se le enseñan los esforzados vendimiadores que recogen las uvas maduras mientras que, por la puerta trasera de la bodega, el material llega masivamente de las máquinas cosechadoras. De hecho, el 70% de todas las fincas francesas vendimian de forma mecanizada, lo que permite un ahorro de hasta el 70%. Naturalmente, los fabricantes de estos monstruos de acero afirman que la calidad no se ve afectada, pero los puristas siguen defendiendo a capa y espada la vendimia manual.

ARRANQUE DE CEPAS. La regulación de la superficie de viñedos sigue siendo una prioridad europea. Mediante primas, se pretende fomentar la reducción de superficie de viñedos en las zonas con problemas para vender la producción. En Francia son, sobre todo, las regiones de Cognac y Midi-Pirénées (vinos del país de departamentos como Gers, Ariège, Haute-Garonne, etc.). Ahora se viene a añadir la zona del Armagnac (departamentos de Gers, Landes y Lot et Garonne). Para tener derecho a una prima es necesario dejar de explotar permanentemente un mínimo de 10 áreas de viñas. La prima por hectárea está entre 4.000 y 10.000 euros.

La jerarquía de los vinos franceses: ¿Se complica la enredada selva de las AOC?

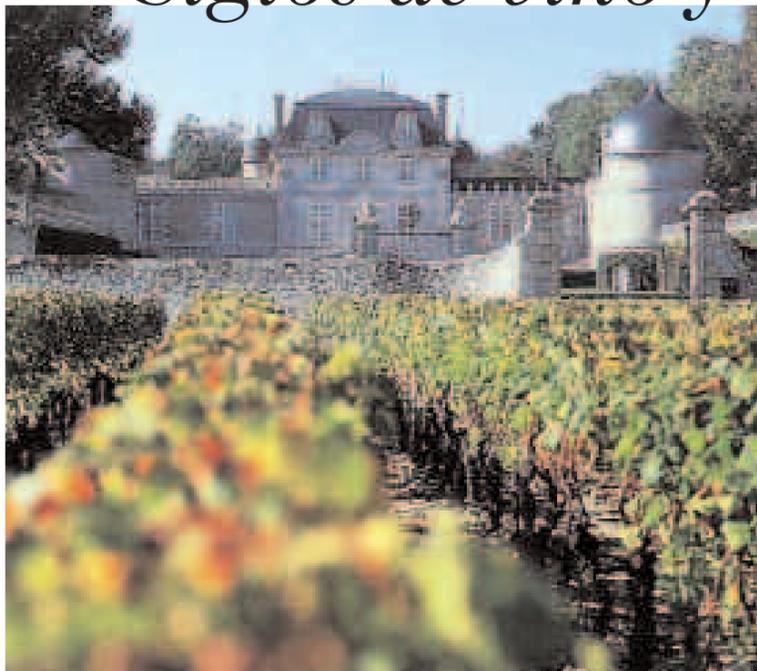
El organismo nacional de viticultura de Francia responsable de la protección de las denominaciones de origen («appellation d'origine contrôlée», AOC) está viéndose desbordado por un auténtico alud de papeles: las solicitudes de jerarquización dentro de una región vinícola. Muchas zonas de cultivo pretenden crear una pirámide de calidades, como hacen desde hace tiempo regiones como Burdeos o Borgoña. Allí, como se sabe, dentro de la denominación regional (AOC Bourgogne) existen subregiones (p.ej. Côtes de Nuits), denominaciones locales (Vosne-Romanée) y denominaciones de zonas o fincas, los llamados Crus (Romanée-Conti). La denominación más amplia siempre incluye la más reducida: por ejemplo, un Pauillac también puede comercializarse como Médoc o como Burdeos. Ahora, el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INAO) ha publicado unas directrices que fijan las condiciones para crear pirámides de calidad dentro de las denominaciones de origen. El aspecto más importante es que quien desee que su subregión o municipio pase a tener una denominación oficial

controlada deberá demostrar que la superficie de viñedos en cuestión constituye realmente una unidad (histórica, geográfica o geológica) y habrá de cumplir unas normas de producción más estrictas. La pirámide que figura al pie servirá como modelo para la evolución futura. Prácticamente todas las regiones vinícolas francesas están trabajando en una nueva pirámide de calidades. Entre ellas figuran Corbières, Côteaux du Languedoc, Côtes de Provence, Cahors o Touraine. Ya ha dado el salto la región del Minervois, con su denominación local de Minervois La Livinière. Pero, ¿qué saca el consumidor de todo esto? En el mejor de los casos, el sistema le permitirá tener una visión más clara. Sobre todo, si las nuevas pirámides son inequívocas y huyen de un exceso de excepciones justificadas por motivos históricos. En el peor de los casos, sin embargo, se creará un nudo gordiano imposible de desenmarañar, que hará que los clientes dejen de lado los vinos franceses y opten por regiones vinícolas donde no sea necesario ser un experto para entender la etiqueta de una botella.



Château de Malle

Siglos de vino y rosas



Con tanta precisión como romanticismo se ha definido al Sauternes como el vino de las hadas. Y lo es, aun más, cuando se envuelve en un decorado de ensueño como la residencia y los jardines de Château de Malle, un obligado alto en el camino que recorre la ribera del Garona.

Una sonriente historia cincelada en piedra salpica el parque y un viñedo que se integra como la prolongación del jardín. Figuras mitológicas, infantes regordetes ceñidos de pámpanos y racimos, alegres vendimiadores, jalonan el paseo en terrazas, recordando en cada rincón que esta es una tierra consagrada al vino, el reflejo de una historia de amor que se mantiene viva.

Comenzó en los albores del S.XVII, cuando Jacques de Malle, por entonces presidente del Parlamento de Burdeos, hizo construir la casa, a la vez acogedora y regia, digna de una princesa. Y como tal, entró en los dominios su esposa, Alexandre Eutrope, marquesa de Lur Saluces, una de las más ilustres familias de la aristocracia del Piamonte, una dama memorable que impuso su gusto italiano en la estética del parque, y su herencia en el conocimiento y el amor a las viñas. De allí, de dos ramas familiares, procede Chateau d'Yquem y la actual generación que regenta Château de Malle. Una generación que, una vez más, como tantas en la alta viticultura francesa, está representada por una

mujer. La Condesa de Bournazel mantiene vivo y pujante el legado de su esposo Pierre, y junto a sus hijos mimas la producción limitada y exquisita de la casa.

El viñedo y las variedades reflejan el carácter fronterizo de su ubicación, y permiten elaborar cuatro vinos bien diferentes, un gran Sauternes, Château de Malle, consagrado por la clasificación imperial desde 1855, y tres Graves, un blanco típico, inconfundible por la expresión del terruño, del que solo salen cinco barricas al año etiquetados como M. de Malle, y dos tintos, el aromático y vivaz Château de Cardaillan y el complejo y profundo Château Tours de Malle, envejecido en roble y

dispuesto a seguir madurando, a superar el tiempo con el mismo esplendor con que lo ha hecho la casa. Cuatro siglos han dejado allí su sello pero esa imagen variopinta de estilos y épocas se amalgama y convive como feliz reflejo de ayer, hoy y mañana.

Bien merece una visita. Las puertas están abiertas de abril a octubre, y se pueden concertar catas para grupos escribiendo o llamando a:

Château de Malle
35210 Preignac (Bordeaux)
Tel. 00 33 556 62 36 86
www.chateau-de-malle.fr



actualidad

fax:

PERELADA Y AUSTRALIA. Los vinos de la firma Southcorp Wines, una de las bodegas más importantes de Australia, están ya en el mercado español gracias a Perelada Comercial. Sus marcas principales son Penfolds y Lindemans. A raíz de la nueva distribución de esta gama de vinos australianos, Perelada Comercial ha creado la división Grandes Vinos, que se encargará también de la comercialización de los vinos de alta gama producidos por Castillo de Perelada, como el Gran Claustro.

VINOS EN CD-ROM. El Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) ha editado el CD-Rom Vinos de España con el fin de promocionar todo lo relacionado con el mundo vinícola español en nuestros principales mercados de exportación. El CD-Rom, editado en tres versiones (español, alemán e inglés), se dirige a importadores y medios de comunicación extranjeros. El contenido se estructura en tres secciones: Variedades españolas, Denominaciones de Origen y Bodegas con encanto.

COTO DE IMAZ VUELA ALTO. Si usted es pasajero de vuelos internacionales de la clase «First Class» y «Business Intercontinental» de Iberia podrá elegir para acompañar su comida dos vinos de la bodega riojana El Coto de Rioja. Se trata del Coto de Imaz Gran Reserva 94 y el Reserva 96, dos vinos seleccionados tras el concurso que convocó dicha compañía aérea privada, en el que los dos vinos riojanos obtuvieron la máxima calificación.

BARBADILLO CON DOÑANA. La Fundación Doñana 21 y Bodegas Barbadiño acaban de renovar su acuerdo de colaboración mediante el cual la firma andaluza realiza aportaciones económicas para financiar proyectos encaminados a la conservación del entorno natural del Coto de Doñana. Barbadiño presenta en esta renovada andadura de colaboración su «Saca de Primavera», una manzanilla de acentuado color oro pajizo, intenso aroma y un persistente carácter seco y amargo. La etiqueta de esta manzanilla está decorada con el Pato Cuchara, una especie emblemática de la fauna de Doñana.

Bodegas Lan rinde homenaje a sus «Grandes Cocineros»

Lo más nutrido del mundillo gastronómico español se dio cita en el hotel madrileño Villamagna para admirar la singular exposición que Bodegas Lan organizó de la serie de retratos «Grandes Cocineros». Con estos óleos, Lan ha querido rendir homenaje a los maestros de los fogones españoles que en el transcurso de los últimos años han contribuido con su esfuerzo a colocar nuestra cocina moderna en una posición de vanguardia dentro del panorama mundial.

Durante el acto de presentación, los asistentes pudieron contemplar los veinticinco cuadros originales que han compuesto esta serie, realizada por el pintor Rafael Muyor. Junto a los cuadros, también se presentaron las botellas magnum de Culmen, el vino estrella del grupo riojano, etiquetadas todas ellas con la reproducción de cada óleo. Botellas emblemáticas, que en el futuro se comercializarán previo encargo y en condiciones específicas. Culmen simboliza el afán de superación que en estos años ha presidido el quehacer de Bodegas Lan, empresa que armoni-



Cinco grandes: Manuel de la Osa, Joan Roca, Carmen Ruscalleda, Ferrán Adriá y Sergi Arola.

za tradición y modernidad y ha impuesto un estilo muy personal en la manera de entender el rioja.

Lan constituye, en estos momentos, la cabeza de un importante grupo vinícola que ha experimentado un crecimiento ininterrumpido durante la última década y que por su nivel tecnológico, atención al viñedo, estética de sus instalaciones y capital humano, se encuentra entre las bodegas más destacadas del mundo.

Paul Jaboulet El Ródano pasa por Madrid



Frédéric Jaboulet, miembro de la prestigiosa familia Paul Jaboulet Aîné, famosos elaboradores de vinos de la región francesa del valle del Ródano (Côtes du Rhône), y José Roca, director de Torres Import, presentaron a la prensa y crítica especializada española seis de los mejores vinos de esta casa: los blancos Crozes Hermitage Blanc «Mule Blanche '99» y Hermitage «Le Chevalier de Stérimberg '98», y los tintos Côtes du Rhône «Parallèle 45» del 99, Crozes Hermitage «Les Jalets '99», Crozes Hermitage «Domaine de Thalabert '98», Chateaufort du Pape «Les Cedres '98», además del blanco Muscat «Beaumes de Venise '99». Durante un almuerzo-presentación, Frédéric Jaboulet se encargó de dar a conocer las singulares características de estos selectos vinos, que llegan en exclusiva a España de la mano de Torres Import.

fax:

BUEN PRONÓSTICO. El Instituto Nacional de Vitivinicultura argentino anunció que se espera una excepcional temporada de cosecha de la uva, lo que dará por resultado un porcentaje de buena cantidad y calidad de vinos, debido a que ha sido un año seco, de poco granizo y sin enfermedades importantes. Según fuentes de ese organismo, existe una mayor tendencia a la elaboración de vinos que años anteriores porque se prevén mejores condiciones de precio.

MEJORES MALBEC DEL MUNDO.

Nuevos periodistas ingleses especializados en vinos que visitaron Argentina elogiaron las cualidades del Malbec de nuestro país. Pronosticaron que el crecimiento del vino nacional en el mercado inglés será cada vez mayor.

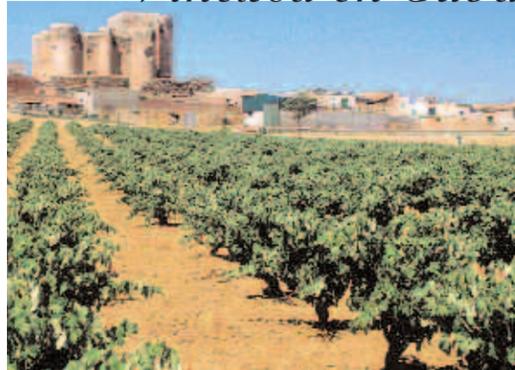
MAYORES CONSUMIDORES.

Además de competir en el campo deportivo, los rioplatenses (uruguayos y argentinos) se disputan también el primer lugar del continente en el consumo de vino, donde estos últimos siguen liderando la estadística con claro margen sobre los orientales. Los uruguayos se despacharon en el 2000 alrededor de 33,5 litros per cápita, lo que los situó en el segundo lugar en el continente y en el séptimo del mundo. Por el momento, a los argentinos no hay quien le gane en el continente, ya que los vecinos del Plata se beben unos 40 litros por año y por habitante. Los chilenos, que arrastran una larga tradición de buenos productores, no parecen interesados en competir con sus hermanos vineros del sur, ya que apenas alcanzaron a tomarse 17 litros per cápita y año.

CERTIFICADO ISO 14001. La compañía noruega de certificación Det Norske Veritas otorgó a la viña chilena Santa Emiliana la certificación ISO 14001. La compañía es la primera empresa vitivinícola latinoamericana y la séptima mundial en recibir esta certificación. Para conseguirlo, se han invertido alrededor de 19 millones de pesetas en el proceso de certificación, iniciado en febrero del 2000. La certificación corresponde a la gestión de la compañía en los aspectos medioambientales durante el proceso de producción de la uva, en sus 1.400 hectáreas de viñedos, situados en los valles de Casablanca, Maipo y Rapel.

I B E R O A M É R I C A

Vinexsa en Cuba Extremeños al son

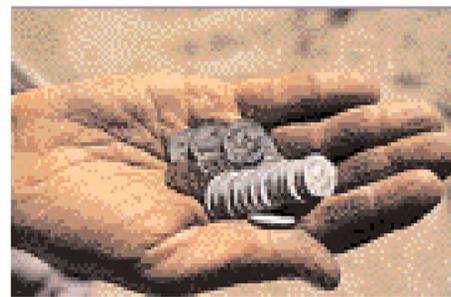


La empresa española Vinexsa, que comercializa vinos tintos desde Extremadura (España) planea incrementar la presencia de sus vinos en Cuba, según el diario cubano Gramma. Vinexsa, que hasta ahora vendió sus uvas a otros productores, está elaborando sus propios vinos. Luis Merino, el director de exportaciones, comenta que su estrategia de

vender vinos en Cuba ayudará a revivir la tradición de beber vinos finos que los cubanos saben apreciar muy bien. Vinexsa es una empresa familiar que tiene más de 1 millón de has. de viñedos en la región de Tierra de Barros, donde cuenta con tres bodegas. En una tienen barricas de roble americano, mientras que en las dos restantes los vinos se vinifican en tanques de acero inoxidable. La empresa exporta sus productos a más de 40 países, y sus etiquetas comienzan a ser bien recibidas en países como República Dominicana y Puerto Rico. Merino aclara que el desarrollo de la economía del país y el crecimiento del turismo los ha impulsado a participar en el mercado cubano. Vinexsa acaba de firmar contratos de venta en Cuba con motivo del reciente Havana Trade Fair.

Invertir en turismo

La bodega Viniterra comenzó en septiembre del 2000 un plan que contempla inversiones en sus instalaciones tanto técnicas como las que facilite el turismo. Han incorporado tecnología de punta, barricas, han construido una cava en el subsuelo de la bodega con temperatura y humedad controlada, nuevas oficinas, laboratorio, baños (incluido uno con acceso para discapacitados), sala de degustación, winebar, etc. Todo esto prepara la bodega para recibir turistas, al estar localizada en la «Ruta del Vino», proyecto en el cual confían. Cuentan con un lugar especial para recibir turistas, hacerles degustar sus vinos, ofrecerles elementos de *merchandising* y próximamente puedan acompañar los vinos con *delicatessen*. La inversión total ya asciende a 600.000 dólares (unos 110 millones de pesetas).



Concha y Toro Siguen ganando

La compañía chilena Viña Concha y Toro anuncia ganancias netas de casi 4.600 millones de ptas.) en el año 2000, con un incremento del 8 % respecto a 1999. Concha y Toro mantiene un 25,7 % del mercado de exportaciones en términos del volumen, y 21,8 % en términos de las ganancias. En Chile, ostenta una posición ventajosa con una participación en el mercado nacional del 24%. Las exportaciones embotelladas de vino estuvieron destinadas, en su gran mayoría, al continente asiático.

fax:

PIEDEMONTA NO PARA. La firma navarra Bodegas Piedemonte está en pleno lanzamiento de sus novedades. Ya se pueden degustar sus vinos de la cosecha 2000: Chardonnay fermentado en barrica; Tempranillo, un vino que comercializa la bodega por vez primera, y Piedemonte/Oligitum Moscatel, el vino dulce de esta casa que acaba de conseguir la medalla de plata en el Concurso Mundial de Bruselas.

ESPUMOSO DE MOSCATEL. La Cooperativa Cheste Agraria presenta un blanco espumoso elaborado con la variedad Moscatel. Con Reymós, nombre comercial del espumoso, la cooperativa pretende diversificar el mercado del moscatel. Según Francisco Alemany, enólogo de la firma, en un principio se van a comercializar 20.000 botellas, que se venderán en el mercado nacional, pero «dado el gran interés y la excelente acogida que está teniendo el producto, no se descarta comercializarlo en el exterior».

GOURMETS, MÁS PROFESIONAL. La XV edición del Salón Internacional del Club de Gourmets ha hecho balance y los resultados, aunque en apariencia parecen contradictorios, son muy positivos. La afluencia de expositores, tanto nacionales como extranjeros, ha aumentado (alrededor de 800, casi un centenar más que el año pasado), mientras que el número de visitantes se ha reducido. Esta bajada se debe a que el salón se ha celebrado en días laborales, una medida que ha sido muy bien recibida por los expositores.

ISO PARA MONT-MARÇAL. La firma Manuel Sancho e Hijos (Mont-Marçal), bodega dedicada a la elaboración de vinos de calidad en las Denominaciones de Origen del Penedès, Cataluña y Cava, ha conseguido el certificado de calidad ISO 9002 correspondiente a la elaboración, crianza y embotellados de vinos y cavas.

UN VINO PRÍNCIPE. Bodegas Príncipe de Viana ha presentado su vino Príncipe de Viana 1423, un tinto reserva de gama alta destinado a convertirse en el producto estrella de la firma navarra. El nombre de este nuevo vino hace referencia al año en el que Carlos III el Noble instauró el Principado de Viana en honor a su nieto, Carlos de Evreux, título que en la actualidad pertenece a S.A.R. don Felipe de Borbón.

N A C I O N A L

Nueva Mancha Los mejores tintos

Más de 40 bodegas y casi 50 vinos, rigurosamente seleccionados, se convirtieron en el escaparate de lo mejores tintos de la D.O. La Mancha. Una muestra que los especialistas coinciden en definir como la revolución del vino manchego: la Nueva Mancha. Ocurrió en Madrid, los pasados días 17 y 18 de Mayo, en el Hotel Villa Magna. Más de 700 visitantes, entre distribuidores, hosteleros y prensa especializada desfilaron por la muestra, catando y conversando directamente con los elaboradores.

La muestra, que contó con la presencia de Nicolás Gómez Treviño, Presidente de la D.O. La Mancha, se inauguró con una conferencia magistral de Rolf Bichsel, Director Internacional de Vinum. Cerró el acto Alejandro Alonso, Consejero de Agricultura de la Comunidad manchega. A su vez, José Bono, Presidente de Castilla-La Mancha, hizo llegar un comunicado de apoyo a la evolución paralela de la viticultura y la industria vinícola, un sector fundamental para la economía y el desarrollo social y humano de la región.

Fueron muy comentadas las palabras de Rolf Bichsel alertando sobre el abuso de variedades foráneas, y el peligro de la homogeneización que conlleva. La personalidad del terruño, la unidad de vino y paisaje, debe primar para encontrar un espacio propio en el mercado internacional. Defendía así los vinos de La Mancha como expresión de la fuerza de una naturaleza irreplicable: «Un Tempranillo de La



Rolf Bichsel, en la inauguración de la Nueva Mancha.

Mancha es una experiencia plena de fuerza, capaz de combinar la finura de Borgoña y el poderío del Sur. Un varietal excelente para vinos más expresivos, más aromáticos, más vivos... es decir, españoles». El presidente de la D.O. felicitó a las bodegas por el prestigio que en poco más de diez años están alcanzando sus vinos, dentro y fuera de España. Es el resultado de una inversión que ronda los 60.000 millones de pesetas anuales, y que garantiza el futuro gracias a la reestructuración del viñedo, la dotación tecnológica de las bodegas y el espectacular crecimiento del parque de barricas que ha convertido a La Mancha en la mayor zona española con capacidad para crianza en roble. El Consejero de Agricultura abundó en esos datos y en el momento histórico que vive el sector, tanto en el plano de la economía como en el de calidad y prestigio. Y al final, la conclusión: la Nueva Mancha es una realidad.

Enoforum El Vino y su Autor

Los más famosos artistas del vino, los enólogos con sus botellas bajo el brazo, se reunieron durante tres jornadas en un encuentro descubridor y entrañable. Porque nunca se da una tasa tal de genios del vino y vinos excelsos por centímetro cuadrado y porque, después de tres años, el encuentro se ha convertido en reencuentro, donde los protagonistas se conocen bien y comparten amistosamente sus problemas, sus intereses, sus ideas y sus sueños. Problemas importantes que afectan a la calidad final del vino y que se debatieron en conferencias y mesas redondas con los patrocinadores: los corchos, con Sabaté; las barricas, con Seguin Moreau; los análisis, con Masseli; la Maquinaria, con Sartorius; las botellas especiales, con Vetri Speciali. Riedel aportó sus fabulosas copas para las catas, mientras que la Comunidad de Madrid lo hizo con productos de la comunidad. Se cataron 6 cavas y 12 blancos, 41 tintos, 2 generosos y 2 vinos dulces, que requirieron toda la concentración de los protagonistas para juzgar la obra propia y ajena. Catas ciegas en las que destacó la asombrosa calidad de todos los vinos, particularmente los tintos, y que evidencian el grado de virtuosismo logrado por nuestros mejores enólogos. Al final, el ganador entre los blancos fue Bornos Sauvignon Blanc 2000, de Bodegas de Crianza Castilla La Vieja; entre los tintos: Mauro 99, de Bodegas Mauro; y entre los licorosos: Amontillado 51 1ª, de Domecq.

SERVICIO Clarificar con gelatina

«La crisis de las vacas locas llega al vino»: este titular sensacionalista de un diario alemán vinculaba la gelatina –empleada tradicionalmente como clarificante– con la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) y la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob asociada. Sin embargo, este tipo de noticias no deben estropearnos el placer del vino.

Efectivamente, los huesos, cartilagos y pieles de vacuno son algunas de las materias primas empleadas en la producción de gelatina, que no sólo se utiliza como clarificante en la industria vinícola sino también para la preparación de alimentos o caramelos de goma.

La gelatina puede mejorar el sabor de vinos que presenten un contenido elevado en taninos astringentes, o una nota de colza debida a una excesiva presión durante la elaboración. A menudo, la gelatina se combina con «sol de sílice», un compuesto natural, lo que ofrece la ventaja de que el vino clarificado se filtra mejor. Generalmente, el aditivo ya precipita antes del filtrado, al formar un compuesto insoluble con los pigmentos

inestables y los taninos y componentes amargos indeseables. La gelatina suele venderse granulada o pulverizada, y se utiliza de forma líquida. La adición es muy reducida: las cantidades normales son de aproximadamente 1 gramo por cada 100 litros de vino. Una alternativa es la cola de pescado, pero este producto seco es complejo de fabricar, más caro y menos eficaz. Es extremadamente improbable que la gelatina pueda contener priones de la EEB y que éstos permanezcan en el vino. El riesgo de contraer la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob por esta vía es aproximadamente similar a la posibilidad de acertar los seis números de la primitiva seis semanas seguidas.

Según la ciencia sería, no hay motivo de preocupación. Lo mismo ocurre con las afirmaciones de que los productores de Europa meridional añaden sangre de toro o de buey a sus tintos para darles más color y suavidad. Efectivamente, la harina de sangre estuvo parcialmente autorizada en la UE para clarificar los taninos. Sin embargo, hace tiempo que no está incluida en la lista de aditivos autorizados para el vino, y su uso supondría una clara violación de la le-



La gelatina es un clarificante tradicional para el vino, con un riesgo de EEB mínimo.

gislación vinícola.

En principio hay que resaltar que la clarificación se practica sobre todo en los vinos más sencillos. Los productos más finos que han podido madurar durante más tiempo en condiciones favorables no necesitan apenas clarificación.

Además, los vinicultores de prestigio saben que cualquier clarificación afecta al vino joven, por lo que es mejor limitar o suprimir por completo el empleo de estos métodos.

fax:

CALIFICACIÓN EN RIOJA. El Pleno del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja ha decidido valorar como «Buena» la añada 2000. Aunque la cosecha estuvo condicionada por la alta producción, hubo una gran diversidad de calidades. Aún así, un porcentaje amplio de vinos ha conseguido un alto nivel de calidad, con excelentes atributos para la crianza. En esta cosecha también es significativa la gran cantidad de vino que no se ha calificado (55,59 millones de litros), debido al exceso de rendimiento del viñedo, hecho que ha posibilitado una mayor selección de calidades.

EL JEREZ MÁS VIEJO. Más de un centenar de medios de comunicación se dieron cita en el hotel Palace para asistir a la puesta de largo de los «Vinos de Jerez con Vejez Calificada». La presentación contó con el respaldo de personalidades como la del ministro de Agricultura, Miguel Arias Cañete; el cocinero, Juan Mari Arzak, y el crítico, David Schwartwalder, además de reconocidos sumilleros y especialistas en vinos.

LA DÉCADA DE LOS 90. El pasado mes de mayo, en el marco de la Feria Internacional de Vinos y Espirituosos celebrada en Londres, se desarrollaron dos catas descriptivas sobre vinos españoles, a cargo del «Master of Wine» John Salvi, organizadas por la revista especializada La Etiqueta. Un total de 62 vinos, elaborados en la década de los 90, fueron seleccionados para estas degustaciones dirigidas a la prensa especializada y a un grupo de agentes comerciales, distribuidores e importadores.

NOCHES FREIXENET. El grupo Freixenet y sesenta restaurantes madrileños han puesto en pie las octavas Noches Freixenet 2001. Cada semana, excepto las de los meses de julio y agosto, estas cenas se celebrarán simultáneamente en los restaurantes colaboradores de la firma catalana. Unas cenas en las que los clientes serán obsequiados con el cava del aperitivo y con un estuche con dos copas de cristal. También tendrán la oportunidad de degustar, a precios especiales, los nuevos vinos tranquilos de Freixenet y el champagne Henri Abelé.

D.O. Manchuela Sin complejo

Con sólo dos años como D.O., pero con muchos de tradición vitícola, a sus espaldas, la comarca de la Manchuela se ha presentado en sociedad como una de las jóvenes promesas del panorama vinícola español. La Manchuela, situada al nordeste de Albacete y al sudeste de Cuenca, es una zona productora por antonomasia de vinos tintos y rosados. En estos últimos años se han realizado fuertes proyectos e inversiones encaminadas a mejorar los parámetros de calidad que definen la identidad de sus vinos. La personalidad de los vinos de la Manchuela se debe fundamentalmente a las variedades Bobal y Macabeo, aunque también sobresalen la Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon,

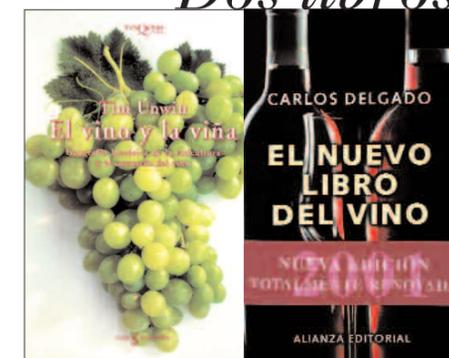


Merlot, Monastrell, Syrah y Moravia, en tintas, y la Albillo, Sauvignon Blanc y Chardonnay, en blancas.

Rías Baixas A por la Calificada

El Consejo Regulador de la D.O. Rías Baixas ratificó las líneas de actuación que este organismo llevará a cabo en los próximos cuatro años para la obtención de la D.O. Calificada. Realización de una auditoría anual en la que se expondrían las actividades realizadas y los recursos empleados; elaboración de un plan estratégico que sirva para marcar las pautas a seguir en ámbitos como la gestión, la promoción y la viticultura; profesionalización del organismo regulador; apoyo y fomento constante de la promoción y la investigación en todo el sector y, muy especialmente, en la viticultura; y la puesta en marcha de dos nuevas comisiones, la de Viticultura y Legislación, que se suman a las ya existentes, son algunas de las medidas que se adoptarán.

Dos libros para amar el vino y la viña



Dos libros singulares nos hablan del vino y la viña desde diferentes ópticas pero igualmente autorizadas. Carlos Delgado ofrece en su segunda edición de «El Nuevo Libro del Vino», publicado por Alianza Editorial, un monumen-

tal trabajo de renovación que incluye las últimas novedades vitivinícolas nacionales, junto a los capítulos ya clásicos sobre historia, consumo, arte de la cata, etc. Por su parte, la editorial Tusquets acaba de editar el libro «El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino» escrita por Tim Unwin, jefe del Departamento de Geografía en el Royal Holloway de la Universidad de Londres. La obra explora los paisajes del vino, las actividades relacionadas con la viticultura y, en general, la historia de las relaciones que el hombre ha mantenido con el vino desde el comienzo de la civilización. La odisea del vino y el hombre a través de los siglos.

Vinitaly 2001 Consolidación del liderazgo

La trigésimo quinta edición del Salón Internacional del Vino y los Espirituosos de Verona, Vinitaly, ha consolidado su liderazgo internacional como una de las convocatorias del mundo del vino más importantes del calendario ferial. Aunque todavía no se manejan cifras oficiales, los responsables de Veronafiere, entidad que organiza este evento, han calculado un total de 135.000 visitantes, una cifra que ha superado las previsiones iniciales y el aforo de la anterior edición (122.000 visitantes). Esta feria contó con la participación de 3.300 expositores procedentes de 21 países, lo que se consideró todo un éxito en cantidad y en calidad. Una cita a la que no faltó la revista Vinum, que trabajó intensamente en la promoción del Salón Internacional de los Vinos Nobles, Vinoble, que se celebrará en Jerez de la Frontera el año que viene.



El stand de VINUM en Vinitaly, donde se presentó Vinoble 2002

En cuanto a participación extranjera, destacan EE.UU y Alemania, además de la significativa presencia de operadores de América Latina, India y China. En el marco de Vinitaly se celebró la cata «12 Grandes de España», en la que Carlos Delgado y Bartolomé Sánchez presentaron los mejores tintos españoles del momento, ante cerca de un centenar de periodistas internacionales.

fax:

PRESTIGIO RIOJA. El empresario Isidoro Álvarez, presidente del Consejo de Administración de El Corte Inglés, ha sido galardonado con el Premio Prestigio Rioja 2001. Este reconocimiento viene justificado por los méritos de Álvarez en potenciar una oferta comercial de gran personalidad y calidad, extendida a un amplio número de consumidores.

PREMIO A JOSÉ PEÑÍN. El escritor y crítico vinícola José Peñín ha sido galardonado con el Premio Nacional de Turismo Marqués de Villena, concedido por la Secretaría de Estado, Comercio y Turismo a la labor más importante desarrollada en pro de la difusión de la gastronomía y del vino español.

MEJOR SUMILLER. Custodio L. Zamorra, sumiller del restaurante madrileño Zalacain y asesor de TodoVino.com, ha recibido el Premio Mejor Sumiller concedido por la revista Club de Gourmets. Esta publicación, aprovechando la celebración de sus bodas de plata, realizó una encuesta entre los lectores, medios de comunicación y empresas del sector, para la elección del «Premio 25 años de Club de Gourmets», que ha recaído en la figura de este reconocido profesional.

actualidad

Viento del Este, viento del Oeste

CABARDÈS
Los vinos en el viento

Cálidos y frutados, los vinos de las Cosechas de Cabardès reciben el viento en popa, Como el que viene del Mediterráneo, que ha Corrido a través del carrascal y las especias, Como el del Atlántico Cargado de aromas de landas y de brezo Cualidad de esta dualidad hechicera de Climas, vegetación y cepas que les Confiere su aspecto típico muy especial, en

CABARDÈS

Tel. 33 4 68 77 01 01 - e.mail: aoc-cabardès@wanadoo.fr - web: aoc-cabardès.com

LOS VINOS FINOS QUE HABLAN LANGUEDOC

Valsacro

Rioja Baja en alza



El bisabuelo trabajaba la tierra, la viña; el abuelo inauguró bodega, y cuando el padre les sacó lustre, el destino, un fatal accidente, se las arrebató. La obra actual de los hermanos Escudero, con Amador como enólogo al frente, la bodega que lleva su nombre en Gravalos y el sueño puesto en pie, la nueva Valsacro en Pradejón, junto a Calahorra, es tan sentimental y quiotesca como clarividente y racional. Es mucho más que recuperar las raíces.

Los cimientos de la nueva edificación, su solidez, aún están a la vista. Los muros crecen según el proyecto conjunto de una de las hermanas, Ángeles y la arquitecta María Cervantes, con indicaciones precisas sobre los más mínimos detalles, sobre la estética fun-

cional, sobre los materiales adecuados para que sea innecesario el aire acondicionado o la ventilación mecánica, para que la ayuda de los desniveles naturales, la gravedad y unos cangilones eviten bombeo y todo lo que pueda perturbar la perfección de la uva y su proceso.

Pero los verdaderos cimientos son el viñedo y, aún más allá, la tierra. Como homenaje y demostración, en lo que es la incipiente estructura del botellero subterráneo, se ha conservado un paño de muro con la excavación al natural, un nicho vertical de 5 m. del terreno petrocálcico que se exhibirá tras un cristal que revela, mejor que cualquier ilustración de libro, la estructura ideal para cultivar viñas de alta calidad y baja producción, los sucesivos estratos y materia-

les que dan forma, profundidad y alimento a las raíces. Sobre un terreno duro que hubo que desmenuzar con rejonos de arado de metro y medio, sobre caliza y grava, pobres y pedregosas, Jesús, el hermano viticultor, plantó hace tres años 12 has. que se ampliarán hasta las 70 que cubre la finca. La elección del pago, de las variedades, portainjertos y clones ha sido muy selectiva, y, asociada al marco de plantación de 4000 cepas por ha., persigue una productividad mínima, alrededor de kilo y medio por cepa.

Más allá del límite de la finca, el Ebro, el canal de Lodosa riega huertas llanas, fértiles y florecientes, pero el cerro culminado por la bodega es un secano árido donde la vegetación elegida para ajardinar reproduce el entorno natural: monte bajo perfumado de tomillo y romero. Ese respeto a la naturaleza se traduce también en la construcción y en la magnífica instalación de reciclaje de aguas residuales que se aplicarán, cuando sea menester, como riego de apoyo al viñedo.

En la construcción se emplean materiales tradicionales de la región aunque, paradójicamente, algunos, como el ladrillo hecho a mano, la baldosa árabe o la termoarcilla aislante, son artesanías a punto de extinción, y ha habido que buscarlos en Baleares o en Andalucía.

Mientras concluye la obra, mientras el «château» rara joya en la zona- llega a su madurez, los Valsacro se elaboran en la bodega de Gravalos, al lado de los cavas -Dioro Baco y Benito Escudero- que le han dado fama al ser la segunda bodega que los empezó a producir en la región; y junto con los vinos tranquilos, la línea Bécquer: Solar de Bécquer y Primicia.

Las instalaciones se han quedado pequeñas, pero el sustento, la materia prima, la uva propia está garantizada. El viñedo de Monte Yerga, el mojón de los Tres Reinos, el alto fronterizo donde a lo largo de la Edad Media se batían el cobre castellanos, navarros y árabes, donde Bécquer escribía sus mejores leyendas, es un damero de viñas documentadas desde 1821 que los Escudero han reunido y restaurado con pasión. Amador, que ejerció como enólogo en la Ribera del Duero, en Fuente Ce, en Roa... comprobó que la calidad continua de un vino y la personalidad de unas bodegas dependen de la uva propia. Y aquí la miman como un jardín. Cepas que al menos han cumplido 30 años, algunas centenarias, sin pie americano, se han reestructurado con principios innovadores. Arrancaron una hilera de cada tres para mecanizar las labores de una tierra que se abona anualmente con estiércol, en hileras alternas para forzar el estrés que da potencia a la planta y a sus uvas. En lo alto, a casi 700 m., Mazuelo, Graciano, algo de Monastrell y Bobal y, en espaldera, Tempranillo y Garnacha. Eso exige, para la perfecta madurez, una vendimia larga

y escalonada que se prolonga desde septiembre o primeros días de octubre hasta noviembre. Vendimia manual, elaboración por separado, maceración larga, barrica justa, clarificación a la usanza tradicional, con clara de huevo y, al final, una combinación sabia que es el secreto de su complejidad y de la promesa de mejorar en botella al menos durante diez años.

Ese es el retrato de la cosecha 98, la que está en el mercado desde mediados del 2000. Un luminoso granate cereza, un explosivo y fresco aroma de fruta, un refinado fondo de cacao y vainillas que apenas destaca la madera. En fin, lo que se han propuesto, un vino estructurado pero no corpulento, que invite a beber. Una sólida realidad mientras toma cuerpo la promesa de la nueva bodega. La prueba de que esta Rioja tiene mucho que decir.

Valsacro

Finca La Legua

Ctra. N. 252, Km. 546

26510 Pradejón (La Rioja)

Tel. 941 39 80 08

Fax. 941 39 80 70



Página de la izquierda, viñedo con vides centenarias, especialmente concebido para ser mecanizado. Arriba, botellas de vino Valsacro. Abajo, Amador Escudero, enólogo y director del proyecto.



JEAN MICHEL CAZES, UNA DE LAS PERSONALIDADES DEL VINO MÁS PODEROSAS E INFLUYENTES DE BURDEOS DESDE HACE MÁS DE DIEZ AÑOS, SE RETIRÓ A PRINCIPIOS DE 2001. BARBARA SCHROEDER LE PREGUNTA SOBRE SU FUTURO.

Vinum: Jean Michel Cazes, ¿pensionista retirado? -no le va en absoluto. Nos ha sorprendido mucho la noticia de su retirada como administrador de las fincas vinícolas de AXA (la mayor aseguradora del mundo). ¿No se aburrirá?

Jean Michel Cazes: No lo creo. Desde ahora, me voy a ocupar de mis propios negocios. Por lo demás, sigo estrechamente ligado a AXA; al fin y al cabo, pertenez-

primordiales consistía en dominar el vertiginoso desarrollo de la enología, introducir nuevas técnicas, métodos de trabajo y estrategias comerciales. Lo cual requería bastante concentración y capacidad de adaptación. Aunque sólo fuera por eso, no creo que sea perjudicial que una nueva generación tenga su oportunidad.

¿Lamentará no poder responder personal-

questiona la tecnología enológica, se discute sobre la viabilidad medioambiental de una empresa, la competencia internacional se ha hecho más dura... Mi sucesor no podrá quedarse tranquilamente mano sobre mano. Es urgente redefinir por completo la posición de nuestros vinos en el mundo.

¿Cuándo se inició esta transformación?



estaba de viaje...

Jean Michel Cazes, ¿de veras piensa jubilarse?

co al consejo de administración. Además, mi sucesor, Christian Seely, es alguien con el que trabajo muy bien desde hace siete años. Y hay una multitud de ideas y proyectos en los que aún quiero profundizar.

¿En qué consisten?

Aún no están lo bastante madurados como para hablar de ellos.

Atrevámonos a una breve mirada retrospectiva. Como administrador de las fincas AXA, durante quince años fue usted, aun sin título nobiliario, uno de los barones del vino de Burdeos. ¿Cómo enjuiciaría hoy ese importante periodo de su vida?

En estos últimos años, mi tarea ciertamente ha sido mucho más sencilla de abarcar que en aquellos tiempos en los que comprábamos para AXA una finca tras otra. Entonces había que remozar, renovar o incluso edificarlo todo nuevo, había que crear equipos competentes para cada finca. Hoy todo funciona como un reloj. La fase de construcción quedó atrás, ahora el reto es otro. Antes, una de nuestras tareas

mente a este nuevo reto?

Ya me mantengo bastante al corriente en mis propias fincas.

¿Nunca ha sentido que entre la soberbia colección de grandes fincas que usted ha administrado no haya podido contar también con un Premier cru, ni para su familia, ni para AXA?

Los estatutos de la empresa aseguradora así lo determinan. Nosotros, como accionistas, ya no podemos seguir activos tras alcanzar los 65 años. Pero ésa no es la única razón de mi retirada: actualmente, cuando toca colocar las vías para el futuro, es mejor dejar sitio a aquellos que participarán activamente en la configuración de ese futuro. Yo tuve la gran suerte de llegar a esta profesión cuando en Burdeos todo estaba por hacer. Eso es válido para las empresas AXA igual que para nuestras fincas familiares. En los años setenta, también en Lynch Bages todos los equipos estaban totalmente anticuados y tenían que ser renovados desde la base. Hoy todo es nuevo y está óptimamente ordenado, pero ahora surgen problemas distintos. Se

A partir de 1995, con el fenómeno de los «vins de garage», es decir, vinos de pequeñas parcelas vinificados en ediciones mínimas. Este fenómeno de moda no puede dejarnos indiferentes, aunque no lo secundemos. Con la aparición de esta nueva clase de vino, la época de la restauración y renovación en la región de Burdeos toca su fin. El éxito de los «Vinos de diseño» también es una señal del cambio del gusto de los consumidores y aficionados al vino.

¿Le da miedo esta evolución?

No. Hay que celebrar cualquier evolución, en sí. Dice un proverbio francés que el que no avanza, retrocede. En los últimos veinte años, nuestro sistema de oferta se ha convertido en un sistema de demanda. Antes, el aficionado al vino tomaba lo que se le daba. Actualmente tenemos que darle lo que busca. No es fácil doblegarse a este cambio. Con los años ochenta se terminó una época cuyo origen se remonta al siglo XIX. En los años setenta, el vino aún se hacía como hace cien años. La revolución se ha producido en los últimos veinte años. Nuevos clientes, nuevos medios, nuevas

técnicas, la creciente influencia de los enólogos y científicos como Émile Peynaud: todo ello ha traído consigo una transformación radical. Ahora hemos recuperado el retraso, hemos avanzado un escalón más y tenemos que enfrentarnos a una serie de problemas totalmente nuevos.

Uno de esos problemas –usted ya lo ha indicado– es el del medio ambiente.

Château Pichon-Longueville recibió como primera finca vinícola de Burdeos el certificado internacional ISO 14001, que premia a las empresas respetuosas con el medio ambiente. ¿Se ha convertido de repente en protector del medio ambiente?

Nuestra conciencia medioambiental ha cambiado claramente. Estoy firmemente convencido de que, en el futuro, cada vez pensaremos más en la influencia de nuestras fincas vinícolas sobre su entorno. Por eso, en Pichon hemos empezado seriamente a poner en práctica estas nuevas ideas. Le seguirán Cantenac Brown y Lynch Bages.

Comparado con la imagen que presentaba

hace diez años en una edición de Vinum como «Jugador de Châteaux» tras una máquina del millón, hoy da una impresión bastante sabia y esclarecida...

Es que hace diez años todo aún era de otra manera. Entonces, mi mayor preocupación era proporcionar a los técnicos suficiente sitio para almacenar los vinos, el resto era secundario. Actualmente estamos cubiertos en ese respecto y podemos dedicarnos por fin a otros problemas. Por eso, en lo sucesivo, quiero aprovechar cada vez más las posibilidades que nos permitirán tratar mejor nuestro entorno, naturalmente siempre con el objetivo final de hacer, al mismo tiempo, el mejor vino posible. No podemos continuar como hasta ahora. Aunque yo sigo conservando una gran confianza. La naturaleza, al fin, siempre hace valer sus derechos.

¿Qué es lo primero que piensa hacer, de entre todas esas cosas para las que antes nunca tenía tiempo?

Dar largos paseos por el viñedo. Antes nunca tenía tiempo. Con AXA siempre



Jean Michel Cazes:

Jean Michel Cazes nació en Pauillac (Haut-Médoc), donde aún sigue viviendo. Es una de las personalidades más relevantes del vino bordelés y uno de los hacedores de la revolución de Burdeos en los años ochenta, tanto en la cumbre de las conocidas empresas familiares Lynch Bages en Pauillac, Les Ormes de Pez en Saint-Estèphe, Bel Air en Graves, como en la casa comercial Michel Lynch; tanto de administrador de los castillos que la aseguradora AXA compró por iniciativa suya –Pichon-Longueville y Pibran en Pauillac, Cantenac Brown en Margaux, Petit Village en Pomerol, Suduiraut en Sauternes, Disznokó en Tokaj y Quinta do Noval en el Douro-, o bien como antiguo Gran Maestre de la Hermandad del Vino del Médoc.



Bodegas españolas en Argentina Hacer las Américas

Marqués de Griñón, Alvear y el Grupo Codornú son la punta de lanza en el desembarco de las bodegas españolas en Mendoza, la región vinícola más importante de Argentina, en una aventura en la que coinciden con otros inversores extranjeros y que ha catapultado la industria del vino en el país sudamericano.

Con la avalancha de inversiones extranjeras que se inició con la «era Menem» y el periodo de estabilidad económica que le siguió durante la década de los 90, el sector vinícola ha sido uno de los más favorecidos en la Argentina, hasta el punto de que ha propiciado una salvadora reconversión de esta industria. Las consecuencias directas de este cambio se han podido ver inmediatamente, ya que en tan sólo una década la producción de los vinos de calidad pasó de representar sólo el diez por ciento al treinta por ciento, al mismo tiempo que las exportaciones aumentaban: hoy el vino argentino se vende en más de sesenta países.

El primer español en llegar a Mendoza, la zona vinícola más importante del país, fue Carlos Falcó, Marqués de Griñón, quien, de la mano del grupo Arco, inició un proyecto en 1996, en principio asociándose en una «joint venture» con Bodegas Norton, y, dos años más tarde, independizándose, al adquirir las antiguas bodegas Martins y fundar las Bodegas Hispano-Argentinas. Para Falcó, su presencia en Argentina representa «un proyecto estratégico. Habíamos decidido invertir en una bodega fuera de España, en el marco de los que se conoce como vinos del Nuevo Mundo. Preferíamos hacerlo en un país hispano, y nos decantamos por Argentina porque, en comparación con Chile tiene un potencial no explotado más interesante, por su fuerza como productor y porque sus viñedos presentan más variedades. Mientras que Chile se ha especializado en cuatro o cinco cepajes de gran difusión, como el Cabernet Sauvignon, el Merlot o el Chardonnay, en Argentina des-

cubrimos variedades menos ubicuas, como la Malbec e incluso la Tempranillo». Justamente, uno de los orgullos del marqués es haber cambiado el rumbo de la historia de la Tempranillo -conocida hasta entonces como «Tempranilla»- en la Argentina. «Cuando llegamos estaba catalogada por el Ministerio de Agricultura como un cepaje de segunda. Después de una serie de informes que elaboramos, el mismo ministerio modificó su estatus para reconocerla como una variedad fina».

Precisamente, la Tempranillo se ha convertido, junto al Malbec, en el abanderado de los «vinos de autor» que, como marca, elabora Marqués de Griñón en la Argentina: actualmente, la casa comercializa dos variedades de crianza, uno de cada variedad, bautizados Dominio de Agrelo, además de dos tintos jóvenes de las mismas variedades, denominados Duarte -como el hijo del marqués- y un blanco varietal de Chenin.

El mismo destino parecen tener los cuatro variedades tintos que ha presentado recientemente la histórica bodega cordobesa Alvear,

La Tempranillo ha pasado de ser considerada una cepa de segunda a una noble variedad de gran finura.

elaborados también en Mendoza: una gama que presenta los grandes nombres de las viníferas andinas: Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot. En este caso, la llegada de la histórica bodega española, especializada en la elaboración de vinos generosos, tiene relación con una alianza familiar con Federico de Alvear, una bodega argentina conocida sobre todo por producir un espumoso de consumo muy popular. Íñigo Manso de Zúñiga, el enólogo de Alvear que se ocupa tanto de los tintos argentinos como del proyecto que la bodega cordobesa está elaborando en Extremadura, agradece «las facilidades que tuvimos gracias a esta relación familiar. Partimos con una gran parte del trabajo hecha, ya que Federico de Alvear tiene en Mendoza, precisamente en Barrancas de Maipú, 360 hectáreas de viñedo en propiedad, además de equipo técnico y humano para supervisar la elaboración del vino».

Partiendo de esta base, la sociedad entre los Alvear de las dos orillas del Atlántico se ha propuesto «hacer vinos que no pierdan su identidad argentina pero que sean adaptables a otros paladares, como el español». No obstante, Manso de Zúñiga sabe que importar vinos argentinos a España no es esta una tarea sencilla, «mucho

menos en un país donde es difícil vender Ribera del Duero en Rioja y viceversa, con gustos tan cerrados». De todas maneras, cree que no son pocas las ventajas de hacer vino en el país sudamericano. «En Argentina, hay muchos terrenos sobre los que nos podemos mover, siempre innovando y mejorando lo que se ha hecho hasta el momento». Con respecto a los vinos argentinos que ha presentado Alvear este año, el enólogo está conforme, aunque reconoce que son mejorables. «No se puede cambiar toda una filosofía para hacer vinos de un año para el otro». Otro de los puntos en los que hace hincapié Alvear es en mantenerse dentro de una gama más discreta en los precios, sobre todo teniendo en cuenta lo que se está pidiendo en estos días por los vinos argentinos. «Hay que tener los pies sobre la tierra», concluye Manso de Zúñiga.

Por fin, la última empresa española en incorporarse a la concurrida escena argentina -a la espera de que llegue alguna más- ha sido Codornú, que acaba de presentar el primer vino elaborado por su bodega mendocina, bautizada Séptima en referencia al número de la suerte en la cultura latina, que es además el día del reposo y, sin ir más lejos, la séptima bodega del grupo.

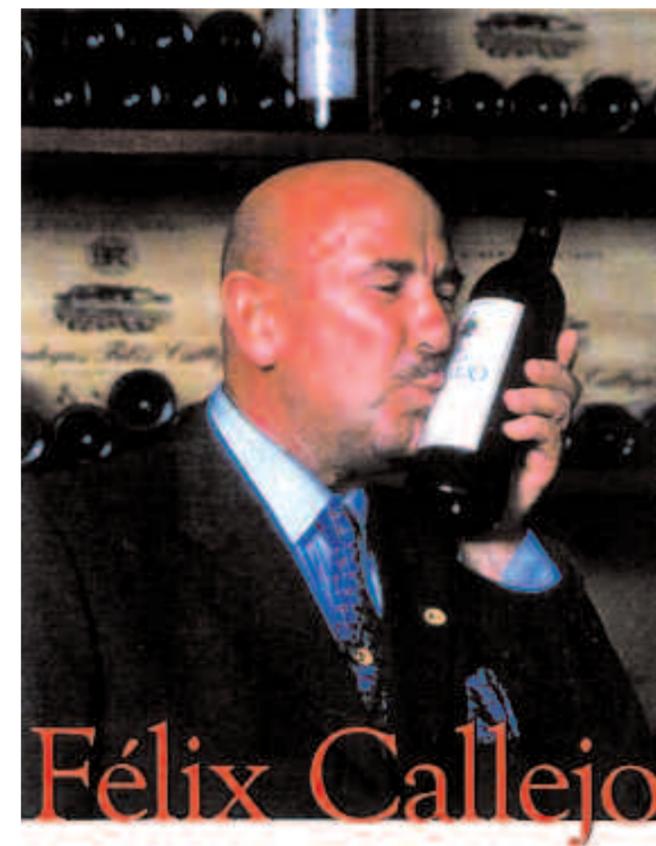
En el caso del Grupo Codornú, su llegada a Argentina en 1999 está relacionada con su apuesta por expandirse en zonas de gran prestigio vinícola. Así, ha escogido una de las regiones más cotizadas de Mendoza, la de Agrelo, en Luján de Cuyo -donde se encuentran los productores locales de vinos de mayor calidad, como Finca La Anita, Chandon o Luigi Bosca, y que se caracteriza por su clima desértico, con una media de lluvias de 200 ml. por año- para establecer su estandarte argentino: una gran bodega de 4.500 m² construida con la técnica de la pirca, utilizada antes de la llegada de los conquistadores por los aborígenes huarpes apilando piedras de la cordillera. El edificio, de gran impacto visual, quiere ser un homenaje al legado histórico que viene a heredar la bodega Séptima. Codornú cuenta en esta propiedad con 506 hectáreas de viñedo, en donde entre septiembre y octubre del

2000 se plantaron 38 hectáreas de Malbec y 12 de Syrah,

donde en la primavera meridional de este año se plantarán también 25 de Tempranillo -con un clon seleccionado de una de las bodegas del grupo en España: Umat- y 25 de Cabernet Sauvignon. El vino que acaba de presentar Séptima con el mismo nombre es un coupé de Malbec y Cabernet Sauvignon, elaborado con uvas ajenas a la propiedad y madurado en barricas bordelesas. El año que viene la bodega dará a conocer sus monovarietales de Syrah, Malbec, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, y en el año 2004 presentará sus vinos de reserva.

Coincidiendo con los proyectos del Marqués de Griñón y Alvear, el mercado para este vino no es principalmente el argentino -al que sólo destinará un 20% de la producción- ni el español, sino los del norte de Europa, Estados Unidos, Gran Bretaña y Japón. Todos ellos, terrenos económicamente muy apetecibles.

Federico Oldenburg



“Mi vino se parece a mí”

Al caer la tarde, los empleados de la bodega, van guardando sus herramientas de trabajo y recogiendo sus enseres personales para marchar al hogar. Un hombre permanece sin darse cuenta del paso del tiempo, pregunta a los que están con él: ¿Qué hora es? y sin importarle que poco a poco todos se van retirando, prefiere quedarse solo en el lugar. Bueno, no totalmente solo, lo acompaña su vino.

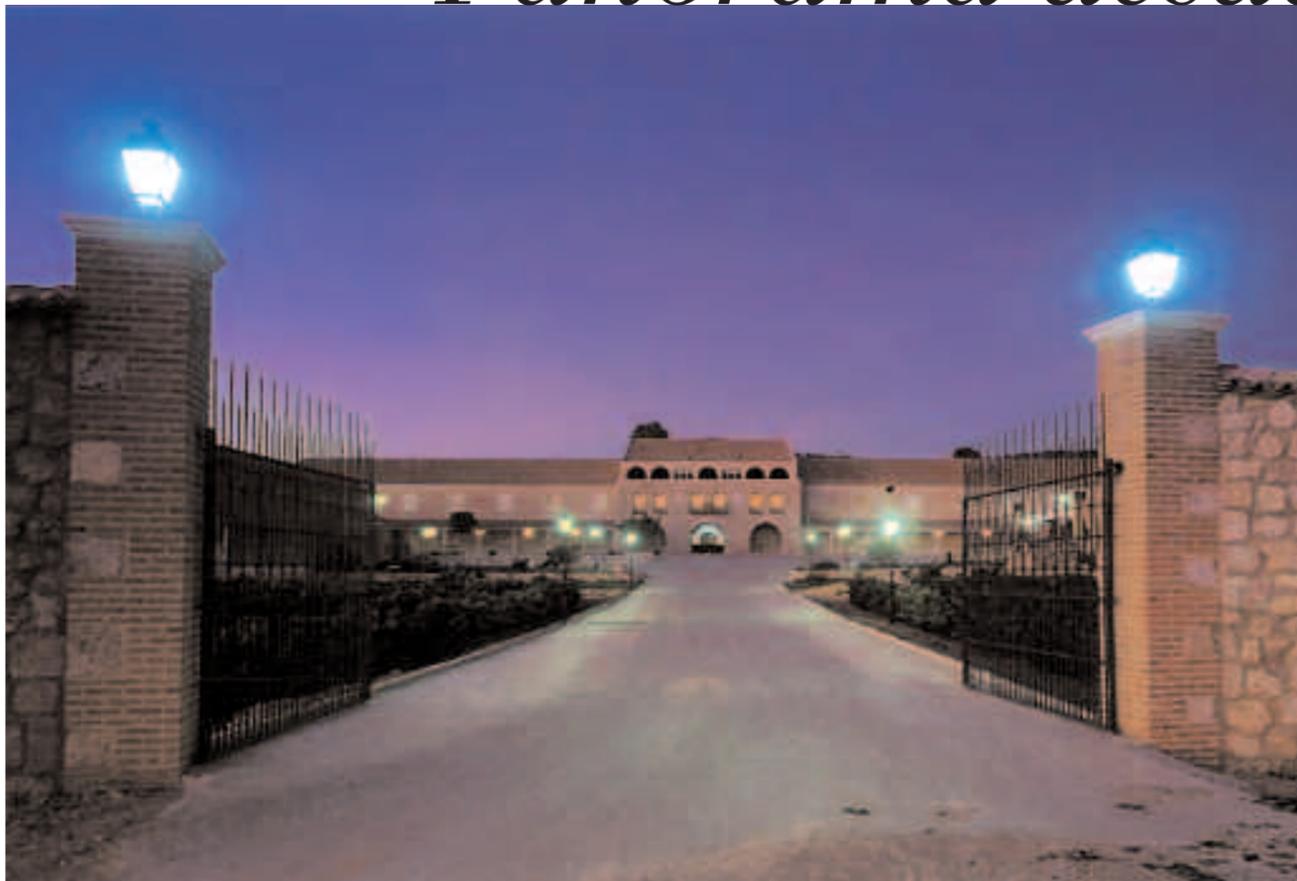
Bodegas Félix Callejo



Avda. de Aranda, 4
09441 Sotillo de la Ribera. Burgos. España
Tel. 947 53 23 12 Fax 947 53 23 04
www.bodegasfelixcallejo.com

Condado de Haza

Panorama desde



Desde los ventanales del despacho y del comedor la vista se deja guiar, obediente, por las líneas del viñedo, ramonea en el jugoso verde de los brotes de primavera, se recrea en la pulcritud blanquecina de la tierra y sólo se refrena ante un alto muro de otro tinte verde, la hilera de chopos que con su deslumbrante amarillo anunciará el otoño. Es la orilla del río, la Ribera del Duero.

Ahí, en el corazón de una tierra convertida en mítica, han crecido desde el año 1987 las nuevas cepas del reino de Alejandro Fernández, un hombre y un nombre puntero en el prestigio de la Denominación. Nacida con el empuje de la fama de su Pesquera, la bodega se alza, sólida y monumental, cercada por una viña que es un canto a la tenacidad, a la obstinación. El terreno, uno de los más codiciados de la zona, reúne ahora más de trescientas parcelas minúsculas que eran, a la vez, la alhaja y el quebradero de cabe-

za de otros tantos pequeños propietarios. Están situadas en el pago La Valera, Los Frailes, El Castillo, Santa Cruz..., en la frontera más alejada de dos términos municipales, y por la baja producción y por el tamaño que impedía mecanizar las labores ni siquiera justificaban el trayecto desde el pueblo. De modo que, con habilidad y paciencia, Alejandro fue completando un rompecabezas que ahora cubre 200 has. circundantes y otras 50 un poco más alejadas. Practicamente todo es de nueva plantación aunque, tras diez o doce años, está en un momento óptimo de calidad y producción. Sólo se han conservado 10 has. de mimada viña vieja que se incorporan como exquisito complemento a algunas elaboraciones.

Condado de Haza es la realidad de un sueño romántico donde la obra faraónica, impresionante, es un pecado venial arropado por caprichos entrañables. En los porches va tomando forma una colección de aperos de labranza que son un canto a la memoria, pues-

la Ribera

to que, antes que bodeguero, Alejandro dedicaba sus horas a construir maquinaria agrícola. Como pieza reina, se conserva una aventadora de madera con su marca «La Pesquerana» y, entre otra fabulosa colección de coches de caballos, un carricoche de servicio regular, de los años 50, con la publicidad de la empresa.

Romántico es, también, el bautismo del vino más escaso y exquisito de esta casa: el Alenza, del que salen apenas 15.000 botellas, ha fundido en su nombre el de Alejandro y el de su esposa Esperanza. Y es que esta es una empresa realmente familiar, donde ellos y sus cuatro hijas se reparten todas las responsabilidades. Haza es el coto y el castillo de Olga, pero muchas funciones administrativas y comerciales se centralizan y son la función de Lucía o de Mari Cruz. Y en lo que toca a elaboración y cuidado de los vinos es la labor directa de Alejandro, junto a Eva, la hija menor, la enóloga.

Para facilitar y perfeccionar su trabajo y sus vinos se diseñó la estructura de esta bodega, horadando un cerro para que la descarga de vendimia y el trasvase de los mostos y vinos se efectúe por gravedad, y para que las naves de crianza donde duermen 5.000 barricas nuevas, y el botellero, en un túnel de 200 m. de longitud excavado a casi 30 m. bajo el viñedo, mantengan naturalmente las condiciones de temperatura y humedad ideales para la conservación del vino. Ese tratamiento natural, o mejor, esa defensa del nulo tratamiento, es la filosofía que rige sus vinos. Co-



mo muestra, en la nave de elaboración los depósitos no tienen camisa de refrigeración sino que, cuando es menester, una simple manguera y una cortina de agua controlan la temperatura de fermentación, como manda la tradición.

Condado de Haza es un canto a esa tradición. Todo busca un aspecto natural aunque la nueva infraestructura haya exigido reconducir cinco arroyos para evitar la humedad en la cava. Los materiales de construcción son antigüedades recicladas, desde la piedra a las tejas o a las chimeneas que presiden el comedor, en la planta alta, concebido como sala de acogida para grupos de visitantes. Allí, incluso el hermoso horno del que salen los asados típicos de la tierra, los reyes del menú, se ha construido a la usanza antigua y cuando el barro de la bóveda se torna blanco por la temperatura se convierte en una atracción. Pero sin duda la mayor atracción es el rojo en las copas, el potente Condado de Haza del que salen anualmente unas 300.000 botellas, y que desde la primera cosecha comercializada en el 93 es una excelsa muestra, una descarada exhibición de la fuerza de esta tierra, de la Tinta del País -la Tempranillo- y de la sabiduría y experiencia de su autor. El resultado, en la copa, conserva la exquisitez de la fruta madura y la elegancia y la profundidad de una comedia madeira. Un brindis por el futuro.

Condado de Haza
Carr. de La Horra s/n
09500 Roa (Burgos)
Tel. 947 52 52 54
Fax. 947 56 10 98

Página de la izquierda, arriba: fachada principal de la bodega, construida con nobles materiales antiguos; abajo, vista parcial de la nave de barricas. En esta página, parte de los viñedos, cuidados como un jardín, y sus dos vinos cumbre: Condado de Haza y Alenza.



Relevo generacional

Caña al padre

¿Padres contra hijos? Quizás, aunque no parece que sea para tanto. Pero es indudable que el cambio generacional en las bodegas más prestigiosas de nuestro país no ha sido siempre cómodo. No es fácil aceptar un cambio, por leve que sea, en un vino prestigioso, o reorientaciones de una bodega con muchos años a sus espaldas. Sin embargo, en términos generales, el paso de poderes de padre a hijo ha sido fructífero y ha estado rodeado casi siempre del esperable amor filial.

En el galimatías de globalizaciones, pérdidas de identidad y uniformidad de los vinos, surge una nueva generación de enólogos que han hecho de su profesión un reto, no sólo para estar a la altura de sus progenitores, sino para dejar claro que tienen mucho que aportar en este mundo cambiante de la enología. Desde luego, materia prima y campo de experimentación no les falta. España es un país privilegiado para la viticultura. Por todas partes surgen trabajos admirables, realizados por jóvenes enólogos con una visión clara de lo que tiene que ser un vino moderno, con personalidad, ligado al terruño, a la variedad y a la sabiduría acumulada. Son muchos, y entre ellos se encuentran los continuadores de una saga de enólogos que han logrado hacer historia elaborando vinos soberbios, entusiasmando a la crítica especializada y al

Antonio y Ricardo Sanz, La lucha continúa

Son las dos caras de una misma moneda, dos polos opuestos que se atraen irremediablemente. Padre e hijo viven en constante guerra, donde se enfrentan dos conceptos distintos de entender el negocio familiar. Salvando la distancia generacional, su pugilato radica en sus experiencias tan dispares, dos vidas que les han marcado de tal forma que explican la batalla sentimental y profesional que existe entre ellos. Antonio es un hombre que se ha hecho a sí mismo en el mundo del vino. Rompió todos sus vínculos familiares con una de las dinastías más arraigadas en Castilla y León y decidió andar en solitario. Fue pionero en casi todo en la zona de Rueda (elaboración de espumosos, la fermentación en barrica, experimentación con variedades nuevas...). Un visionario del potencial que guardaba el viñedo castellano-leonés, trabajando en todas partes (Toro, Ribera del Duero, Cigales) con la inquietud de elaborar nuevos vinos con personalidad. Ahora, aunque sigue latiendo su alma viajera -asesora a varias bodegas y cuida su proyecto en Toro (Bodegas Toresanas), zona que conoce como la palma de su mano-, su corazón está en Rueda, en Bodegas de Crianza de Castilla La Vieja.

Durante el devenir de Antonio, sus hijos fueron creciendo prácticamente en la bodega, con todo lo que ello supone. Y ahí están, como si Antonio se hubiera desdoblado: Ricardo, dedicado a la elaboración, y Marcos, a pie de viña. Antonio practica sus propios axiomas, ganados con su experiencia: una búsqueda constante de la perfección con unas gotas de responsabilidad y respeto al vino. En Ricardo, como se le conoce en casi todas partes, tiene su alter ego. Son tan parecidos y tan distintos a la vez que viven en razonable lucha continua.

José Luis y Sara Pérez

Enseñar al profesor



No hay confín vinícola español donde no salgan a colación los nombres de José Luis Pérez Verdú y de su hija Sara. L'Empurdá, región del Cava, en Mallorca, Bullas y ,claro está, Priorat. Tienen el don de la ubicuidad. José Luis, prestigioso profesor de enología y uno de los principales artífices de los nuevos prioratos, desborda un sentido del humor envidiable y un estado de felicidad contagioso. Ha vivido mil y una vidas antes de llegar a ser lo que es hoy: emigrante, pinche de cocina, peluquero... Iba cerrando ciclos hasta que se interesó por la didáctica. Emprende estudios de Biología humana en Ginebra, atraído por el tema de la inteligencia del niño. Reconoce que su hija Sara fue su conejillo de Indias, pero conociéndola no parece que se dejara influenciar mucho, dada su fuerte personalidad. Al regresar a España decide ir a Falset como profesor de un colegio de Formación Profesional. Allí promueve la creación de una Escuela de Enología y Viticultura, y se dedica plenamente a la enseñanza en la materia, y se involucra con sus alumnos en la elaboración de vinos y en cómo venderlos. Por aquel entonces, en el 89, se une a la revolución del Priorato con su Mas Martinet. Ya tiene bodega propia y todo cambia: José Luis se ve en la necesidad de empezar a vender en solitario. Mientras, dos de sus hijos, Sara y Adrián, comienzan poco a poco a cuidar del negocio. Sara tenía en mente estudiar Biología y dedicarse a las plantas y los animales. Nada más lejos de la realidad. La necesidad de atender la bodega y la indeterminación de qué hacer al acabar la carrera, le meten de lleno en el mundo del vino, con algo de rebeldía al principio, pero con la pasión inculcada por su progenitor. Ahora padre e hija forman un tándem profesional de los más solicitados, un equipo de lujo que se solicita desde todo los rincones del país. Y Sara no sólo dedica tiempo a la bodega y las asesorías, sino que sigue ampliando conocimientos, siempre que puede, en el extranjero. José Luis no ha abandonado la enseñanza, considera que ya no tiene ciclos vitales porque el vino era su meta, y reconoce que cada vez se apoya más en su hija. «Hay una edad en la que precisas de la capacidad de reflexión de otro, y Sara tiene mucha. En ocasiones me da lecciones y eso es bueno, porque no dejas de aprender nunca».

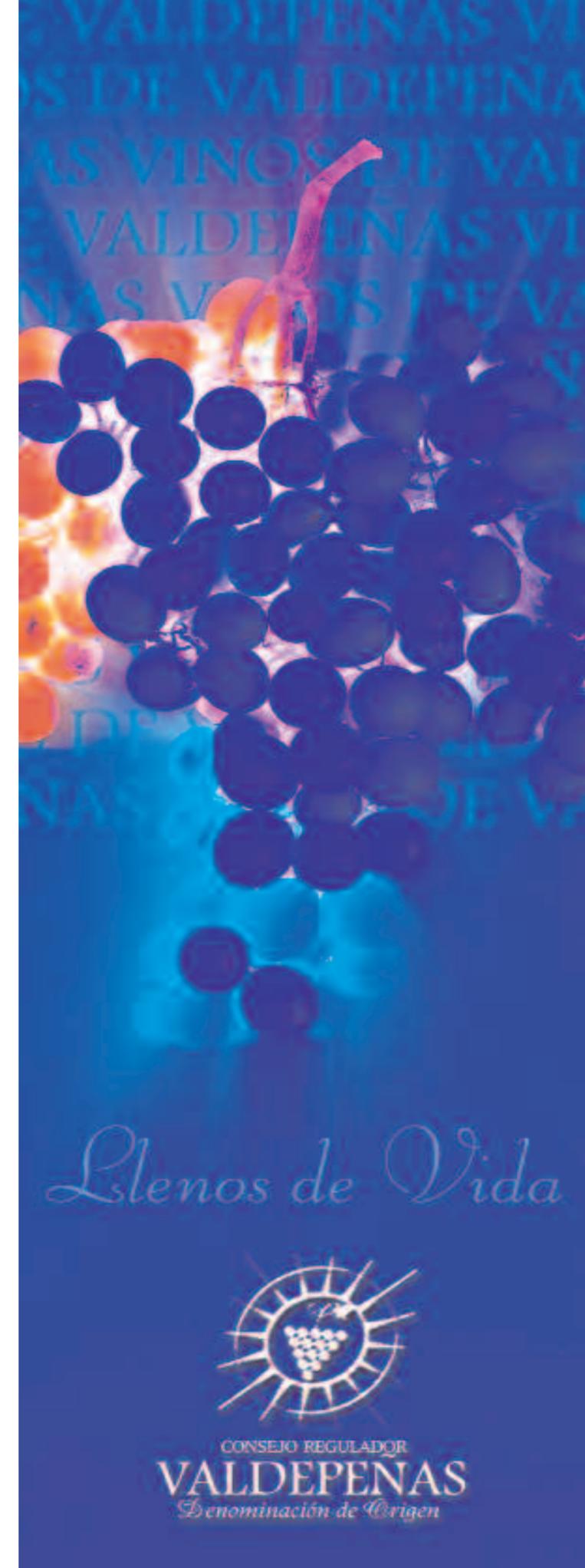
aficionado. Son la generación del presente y del futuro, el relevo generacional.

Han permanecido tras la sombra del padre hasta no hace mucho tiempo. El periodo preciso que todo ser humano necesita para tomar decisiones claves que van a marcar el resto de su vida profesional y personal, con el handicap añadido de ser hijos de quienes son. Durante años, su lugar ha sido la trastienda de la bodega, trabajadores anónimos, buscando en la sabiduría del padre el germen de su futuro, estudiando, investigando con todo tipo de técnicas, con el viñedo y las variedades, con tal de obtener el conocimiento y el valor para someterse a su crítico más demoledor y exigente: su progenitor

A la sombra del padre

Así, Pepe Mendoza, enólogo de la firma alicantina Bodegas Enrique Mendoza, trabaja concienzudamente con su padre Enrique para sacar del anonimato a esta zona vinícola. A Agustí Torelló Mata, el hombre del cava, le sigue muy de cerca su imparable hijo mayor, Agustí Torelló Sibill, además del benjamín de la familia, Alex Torelló, otro enólogo que trabaja en casa. En el Ampurdán está una de las familias que más ha apostado por la renovación, Masía Serra; ahí Jaume Serra, hijo de Simón Serra, hace sus pinitos en la elaboración. Enric Nadal Rigal y su hijo, Xavier Nadal, continúan la reestructuración emprendida en la bodega del Penedés por Ramón Nadal Giró, padre y abuelo de los mencionados. La modernización llevada a cabo en la firma jumillana Julia Roch e Hijos la inició Nemesio Vicente, y ahora, su hijo, José M^a Vicente, es el responsable de la elaboración de sus vinos. Javier Ochoa, uno de los técnicos más importantes del panorama español, tiene garantizada con su hija, Adriana Ochoa, la continuidad de la tradición vinícola de la firma navarra Bodegas Ochoa. Benjamí Jané Ventura es un hombre con suerte: sus dos hijos, Gerard y Albert, están deseosos de aportar ideas y renovar la gama de vinos de la casa catalana. Una de las figuras que más ha luchado por los vinos de baleares, Miquel Oliver, cuenta con sus hijos, Pilar y Joan, para salvaguardar todo lo que se ha conseguido en el viñedo y en los vinos mallorquines. En Clos Mogador, la dinastía

pasa a la pag. 37



Isaac y Manu Muga

Confianza compartida



Es en la figura de Isaac -Isacín, como se le conoce cariñosamente en el ambiente vinícola- donde se centra el legado enológico de Bodegas Muga. En su juventud no tenía nada claro que su vida iba a estar dedicada enteramente al vino. Su afición era el fútbol, pero tuvo, con 21 años, que tomar una decisión crucial para su futuro. Su padre le dio un ultimátum: fútbol o vino. La elección no fue difícil porque, como le gusta afirmar, «el vino es un veneno», y optó por involucrarse cien por cien en el negocio familiar. Nunca se ha arrepentido de esa decisión, y eso se nota en la pasión que pone cuando habla de su familia y de sus vinos. No es para menos: esta casa es uno de los ejemplos de continuidad familiar más entrañables e inteligentes que existen en nuestro país. Las nuevas generaciones Muga se han incorporado al negocio formando una auténtica piña, uno de los equipos humanos más sólidos y nutridos que pueda conocerse. Jorge, Isaac, Manu y Juan, hermanos y primos, hijos y sobrinos de Isacín y de Manuel, toman el relevo.

Los mayores van delegando cada vez más en su prole. Y es curioso, cada uno parece continuar la tarea de su progenitor: Manu y Juan, los hijos de Manuel, llevan la parte empresarial y comercial; mientras que Jorge e Isaac, los vástagos de Isacín, están inmersos en la enología y la viticultura. Para Isacín esta generación ha traído cambios muy importantes y aires de renovación para Muga. Existe diálogo, consenso y, cómo no, polémica constructiva. Sólo hay un tema donde Isacín no da su brazo a torcer frente a la postura de su sobrino Manu: los proyectos a corto plazo para la bodega. Manu, mente empresarial de la casa y analista de las posibilidades de crecimiento de Muga, es partidario de traspasar las fronteras riojanas e invertir en nuevos proyectos. Su tío cierra puertas y se muestra firme ante la prioridad que tiene la bodega: «Hay que poner la cuarta pata de la silla a la bodega: el campo». Isacín, un hombre fiel a sus principios, que ha cedido en muchos de sus planteamientos a tenor de los tiempos que corren, se muestra rotundo sobre el proyecto más inmediato que hay que acometer. «Debemos llegar al 80 por ciento de viñedo propio. Ahora estamos sólo en el 30 por ciento y cada vez estoy más convencido de que las explotaciones tienen que ser nuestras. La tierra es lo más importante. Y si me voy de Rioja, no me voy a cualquier sitio, me voy al Medoc para hacer un vino mejor». Manu, que sabe muy bien lo que cuesta una hectárea en la región francesa, sonríe divertido.

Mariano y Eduardo García

Pulso por la calidad



Con Mariano García empieza todo. No hay saga, ni tradición familiar, ni relación empresarial con el vino en su árbol genealógico. Sin embargo, Mariano García es hoy uno de los personajes más carismáticos de la enología española. En sus comienzos no tenía una meta profesional definida. Estudiar, opositar... sí, ¿pero en qué? La suerte de Mariano García fue conocer en sus tiempos mozos a Jesús Anadón, el factótum de Vega Sicilia. Este hombre le metió el gusto por la enología en la sangre, y lo que llegó después ya lo sabemos: los gloriosos años del mejor vino español de todos los tiempos, los «Vega Sicilia Únicos», como el 1970 que consolidó una imagen ya mítica. Vega Sicilia fue para Mariano García el principio de todo lo que estaba por venir y sobre lo que se cimentará todo su bagaje profesional: la libertad para alcanzar la meta de la suprema calidad. Él ha dado mucho a Vega Sicilia, pero también la bodega le ha permitido ser lo que es hoy: un maestro con vinos propios que se encuentran entre los mejores del país: Terreus, Mauro, San Román, Leda. Está en su mejor momento, no cesa en la tarea de idear proyectos, hacerlos realidad y crear vinos excelentes. Ahí están Bodegas Mauro, en Tudela de Duero, Bodegas Aalto, proyecto que emprendió en Ribera del Duero con Javier Zaccagnini, o Bodegas y Viñedos Mauro-Toro, y siempre le queda hueco para seguir su libre disposición asesorando a bodegas como Viña Villabuena, Bodegas Luna Beberide... Pronto embarca a sus hijos en el mismo proyecto vital y empresarial. Primero Alberto, periodista y relaciones públicas del «emporio» García, que también dedica tiempo a colaborar con otras bodegas y a escribir de vinos. Luego llegó Eduardo, que sigue los derroteros de su padre, pero con pasos de gigante. Es un enólogo joven e inquieto que no para de viajar a todos los confines del planeta donde hay viñedo y se hace vino, para saciarse de conocimientos. Decidió seguir el consejo de su padre y «ser feliz, hacer lo que me gusta y elaborar buen vino». Entre ellos no parece existir imperativos inamovibles. Mariano espera que su influencia sea positiva, partiendo de un ambiente de plena libertad y de diálogo. Eduardo, por su parte, va poco a poco aterrizando, y con lo que ha vivido tiene una cosa clara: «cuanto más viajo más me doy cuenta de que donde mejor estoy y donde más cosas hay que hacer es aquí, en España». Tarea no le falta, ni libertad para realizar su trabajo. En el «emporio» familiar, cada uno es dueño de su destino, pero cuidando lo de casa, que es lo que a la larga queda.

René y René Barbier

La salvación del hijo



El presente de René Barbier está en el Priorato, concretamente en Gratallops, pero su pasado y el de su familia se remonta al siglo XIX, a una de las dinastías de mayor tradición vinícola del mundo, oriunda de Francia pero que encontró en España su segundo hogar. Como en las líneas sucesorias de las monarquías, estamos ante René III, artífice de la revolución del Priorato, y su hijo René IV, continuador y cómplice indiscutible de los éxitos actuales de Clos Mogador.

Tras una larga andadura dedicados al comercio internacional de vinos, René y su mujer, Isabelle Meyer, deciden, en 1978, volver a retomar la tradición familiar de los Barbier, y adquieren unas viñas de Garnacha en el Priorato. En sus inicios, la finca era el escenario ideal para convivir con los amigos y la familia, donde existía la inquietud de hacer vino pero sin ánimo de lucro, ni planteamientos económicos. «Alquilamos una granja muy precaria y empezamos a elaborar el vino como podíamos, pero motivados con la sana idea de que íbamos a hacer el mejor vino del mundo». Lo que vino después, la fama, la revolución, del Priorato, ya forma parte del pasado.

Pero la pérdida de su hija Celine lo cambió todo. Los proyectos, paralizado, y el rumbo, incierto. Fue René hijo quien provocó la reacción en la familia y posibilitó que Clos Mogador siguiese adelante. El hijo se implicó de lleno en la bodega, estudiando y viajando, viviendo la fantástica aventura del vino. Y, como dice su padre, «de odiarlo llegó a amarlo». Ahora están mano a mano, padre e hijo, empeñados en rizar el rizo, o en mejorar un vino que en 1998 ha llegado a tocar el cielo. Clos Mogador es un argumento sólido basado en el respeto mutuo de los Barbier, compartiendo la misma filosofía. Eso no es óbice para que la inquietud por experimentar le lleve a René IV a colaborar y trabajar en algunos proyectos de la zona. Es algo innato en esta nueva generación de enólogos, que ven en su padre un ejemplo al que amar y superar.

Barbier seguirá adelante. Tras la revolución del Priorato emprendida por René Barbier, su hijo René IV cada vez está más involucrado en la elaboración y la investigación. José Luis Pérez Verdú, cuyo nombre en la profesión es símbolo de sabiduría y magisterio, es profesor de muchos y sobre todo, de su hija Sara, en la que encuentra un relevo generacional asegurado.

Antonio Sanz, eminente enólogo de Castilla y León, es un padre privilegiado: dos hijos, Richard y Marcos, que se dividen la tarea en la elaboración de vinos y en la investigación en el viñedo. José Manuel Pérez Ovejero, hijo de Benjamín Pérez, trabaja con ahínco en aportar más personalidad a los vinos de Bodegas Hermanos Pérez Pascuas. En Bodegas Muga existe el equipo familiar más envidiable para salvaguardar la sabiduría enológica de un hombre entrañable: Isacín Muga. Sus hijos, Jorge e Isaac, garantizan la continuidad de su legado, y sus sobrinos, la continuidad empresarial.

Mariano García, en su devenir de asesoramientos y proyectos, ha dejado en su hijo Eduardo la decisión de participar en su peculiar «emporio», con la libertad como principio de todo. Francisco Martínez Bermell, un visionario del potencial de los vinos de Utiel-Requena, tiene en CVCRE su joya enológica; allí, su hijo pequeño, Félix Martínez Roda, ha logrado modernizar la imagen de los vinos de la zona, y no para de investigar sobre las variedades en su privilegiado viñedo.

Son sólo algunos, otros se irán incorporando en los próximos años. Sobre ellos, los que son y los que vendrán, recae la enorme responsabilidad de continuar y, si es posible, superar, la labor de las generaciones anteriores. Felizmente, este cambio generacional ha coincidido con una renovación enológica sin precedentes en nuestro país, la mejora técnica y vitícola, y la aparición de un mercado cada vez más exigente que demanda ante todo calidad.

La verdad es que lo tienen fácil.

*Texto: Ana Ramírez
Fotos: Heinz Hebeisen*

Agustí y Agustí Torelló

En el nombre del padre



Torelló es un apellido sonoro en el mundo del cava. Decir Agustí Torelló es hablar de un pionero en la imagen actual del cava, de un estudioso incansable de los secretos y misterios que su elaboración guarda, y de un apasionado que ha hecho del cava su modo de vida. Después de adquirir formación sobre enología y viticultura, y viajar por todos los rincones de la tierra para adquirir un envidiable bagaje profesional, empieza por asesorar a varias firmas catalanas de reconocido prestigio como Nadal, Marqués de Monistrol o Segura Viudas, donde afianza sus conocimientos y se gana a pulso el calificativo de «el hombre del cava». Con todo, encontraba tiempo para elaborar su propio espumoso natural, de método tradicional, en su bodega personal de Can Rossell, donde surgiría uno de los cavas más singulares y personales de la zona, el Kripta.

El negocio familiar crece -en 1986 se construye la nueva bodega en las afueras de Sant Sadurní d'Anoia- y Agustí Torelló consigue contagiar su ilusión a sus hijos. El primero, Agustí Torelló Sibill, se hace cargo de las tareas enológicas de la bodega y del devenir de la misma en 1993. Pero su talante inquieto no se sacia con el negocio familiar. La constante búsqueda de nuevos retos es algo que su padre le inculcó, con una única exigencia: «haz lo que quieras, pero lo que hagas, hazlo bien». Y vaya si lo hizo. La salida al mercado de su cava «Agustí Torelló Mata» en honor del padre fue el mayor argumento. Luego se han incorporado Alex, también enólogo como su hermano mayor, y Lali, en la parte financiera y comercial, sin perder la pista a Gemma, la abogada de la familia, que desde muy joven ha estado batallando en cualquier litigio del cava. Desde que en 1998 Agustí Torelló dejó su puesto en Segura Viudas, el patrón es uno más del equipo Torelló. Todos trabajan en defensa de la tipicidad, de la personalidad y de las singularidades de los vinos que elaboran. Incluso Agustí hijo se ha marcado un reto personal. Enamorado del Penedés, está obsesionado con elaborar un vino tranquilo en base a la uva autóctona blanca Subirat Parent, y lo ha conseguido plasmar en la marca Valldosera. «Frente a la globalización sólo se puede luchar con el terruño, la tipicidad... En un futuro a corto plazo habrá dos tipos de vino nada más: los correctos y los que de verdad digan algo».

Amanece en Portugal:

Un puente al vino del futuro



El Puente de Dom Luís I enlaza Oporto con Vila Nova de Gaia, donde, junto al vino de Oporto, maduran también cada vez más tintos interesantes.

Feliz Portugal. Cuando Cabernet, Merlot y cía. se dispusieron a colonizar el mundo entero de inefable manera, la vinicultura portuguesa aún dormía profundamente entre almendros y alcornoques. Una generación entusiasta de vinicultores portugueses nos sorprende ahora, desde el Douro hasta el Alentejo, con una paleta de tintos como ya no los creíamos posibles, a la vista de la arbitrariedad practicada mundialmente. Descubrimos vinos maduros de variedades autóctonas con aristas y esquinas, que no pretenden ocultar la acidez y el tanino. Ante ello, Vinum pronostica: desde la cosecha de 2000, a más tardar, los tintos superiores portugueses harán furor a nivel mundial. Thomas Vaterlaus (texto) y Heinz Hebeisen (fotos) realizaron este reportaje sobre un pequeño país vinícola que confía en su propia fuerza.

Un simple paseo en coche con el viejo maestro Luis Pato por la Bairrada en el centro de Portugal puede prolongarse mucho tiempo. De trecho en trecho, detiene bruscamente el coche para mostrar anti-quisimos escuadrones de cepas extrañamente retorcidas, que se yerguen en el espacio como esculturas de Alberto Giacometti. Parece como si cada una de estas vides grotescamente retorcidas quisiera contar una historia. Pero antes de que las cepas empiecen a hablar, su jefe anuncia: «¡Mirad qué magnífico, es Baga de 80 años de edad!», y vuelve a pisar el acelerador para volver a frenar algunos pocos kilómetros después. «Allí, a la izquierda, esa plantación nueva son mis nuevas cepas Baga, plantadas en la arena, sin injertar, con pie franco. Tenemos que volver atrás del todo, a los orígenes», explica como un docente y, sonriendo, añade: «Esa es mi fantasía». Al oírlo hablar, la variedad Baga aparece de repente como la síntesis del espíritu del vino portugués, que apuesta totalmente por las variedades autóctonas que, contrariamente al actual sabor imperante, maduran impetuosas e imprevisibles como fogosos caballos de carreras cuando no se posee la mucha habilidad que requiere domarlas. Por ejemplo la Baga, en su juventud, posee los taninos de un Nebbiolo tradicional y la acidez de un Barbera, pero cuando se sabe elaborar adecuadamente, al cabo de pocos años desarrolla la elegancia de un Pinot noir. Con la Pinot también comparte la Baga la extrema sensibilidad de expresar minuciosamente los distintos terroirs. Pero hasta un grado de alcohol del 12 por ciento los vinos de Baga están dominados por taninos vegetales, que se vuelven más redondos y suaves sólo con grados de maduración más altos. Pero, para ello, hay que trabajar bastante: «Para conseguir taninos maduros, tras el virado de color a finales del verano, hago que corten todos los racimos que aún contengan uvas verdes. Contrariamente a la tradición, fermento el Baga despalillado y elaboro los vinos en madera francesa».

Sí, todos deberíamos ir a Portugal para curarnos allí nuestro paladar pervertido por el aroma de madera de roble y fruta superficial que se extiende por el globo terráqueo como un mal virus. Por ejemplo, en Bussaco, un hotel con aire de castillo encantado donde, en viñedos que permanecen ocultos al visitante, hacen un vino nostálgico en el mejor sentido de la palabra, con variedades como Baga, Bas-

tardo y Tinta Mortaga, que con menos de 12 por ciento de alcohol es capaz de madurar magníficamente. Si llegan a este castillo de la Bella Durmiente, prueben el del 78, el del 62 y el del 59, y volverán a comprender lo que también puede ser el vino. En Portugal aún se puede ir más atrás, por ejemplo a la costa salvaje y ventosa del Atlántico al norte de Lisboa, a Colares, donde las legendarias cepas Ramisco, sin injertar, siguen echando sus raíces en la arena y producen un vino distinto, para el que parece haberse detenido el tiempo. Portugal ofrece sorpresas en cualquier momento y lugar. Sentado en cualquier taberna, inesperadamente, aparece en la copa algo anguloso-jugoso-agradable. Así ocurrió con el «Rogenda» de un tal José Alfonso e Filhos, de Louropires, hecho en un 70 por ciento con una uva llamada Rufete, cuyo nombre jamás había oído.

Lo que hace tiempo que practica en la Bairrada Luis Pato, el «tradicionalista revolucionario», hoy lo hacen en todo Portugal los vinicultores más relevantes. Se dedican total y enteramente a las variedades de uva autóctonas. Lo hacen a sabiendas de lo que sucede en Burdeos y en el Nuevo Mundo y, sin embargo, continúan impertérritos por su propio camino. Ésta es la ventaja del Portugal de hoy. No hay mejor ejemplo de su confrontación autocrítica con la propia tradición que su uso de los lagares. Las grandes tinajas de piedra, en las que antaño se pisaban las uvas con los pies desnudos -no sólo para el vino de Oporto-, hace aún pocos años amenazaban con degenerar en un simple espectáculo para turistas. Los vinicultores sustituían sus lagares uno tras otro por los tanques de fermentación extendidos por todo el mundo. Pero los resultados fueron decepcionantes. Ahora, el tradicional pisado de la uva está experimentando un renacimiento en el campo de los vinos superiores.

Desde la cosecha de 2000, Portugal hace furor Diez días duró nuestro viaje a través de Portugal. Empezó en Oporto y en los viñedos en terrazas del monumental paisaje fluvial de la región del Douro, y terminó en las amplias y verdes colinas del Alentejo, con sus enclavadas casas de adobe. Al final, había en el cuaderno de notas más de 400 descripciones de vinos, muchas de ellas eufóricamente provistas de signos de admiración; y sólo 15 de estas anotaciones se referían a vinos hechos con las variedades internacionales de moda Chardonnay,

Luis Pato (foto abajo), el «revolucionario tradicional» de la denominación Bairrada, hace vinos de cepas Baga antiquísimas, que actúan como una medicina contra el cada vez más uniforme sabor del vino a nivel mundial.



Con la cosecha de 2000, presentará por primera vez cuatro tintos diferentes, entre ellos su nuevo y altamente concentrado Cru superior del Douro "Batuta"; Dirk van der Niepoort, 37 años.

Dirk van der Niepoort:

Tras sus rizos saltan las chispas del vino

Se trata del favorito de los medios de comunicación. Incluso en la medieval Pousada do Solar da Rede, muy alta sobre el Douro, su sonrisa de bienvenida es la de un ángel barroco salido de una apostilla de la época. Sin embargo, si se viaja por Portugal preguntando a los entendidos quién dará en el futuro los impulsos decisivos a la viticultura portuguesa, su nombre es uno de los primeros que mencionarán: Dirk van der Niepoort, el duende de Oporto. Es el filósofo del vino al que le gusta decir las cosas claras y, a la vez, dejarlo todo abierto.

«Hola», dice, «sí te parece, pasamos directamente al restaurante, hay dos cosas que quiero probar». Así que nos sentamos en el «Bull & Bear» de Oporto. Sirve su Redoma blanco del 99 y pide, para acompañarlo, sardinas con cebolla y manos de cerdo con cilantro para ver cual armoniza mejor. Con lo cual automáticamente se declara la confusión según las leyes de Niepoort. Uno había venido a hablar de tinto, y de repente, algo amarillo dorado reluce en su copa, algo que casi le hace a uno caerse de la silla.

Fruta plenamente madura, jugoso en el paladar con madera francesa magníficamente entretejida, un vino con el donaire de un gran Borgoña. ¿Chardonnay? «Ja, eso sí que no. Procede de un viñedo muy viejo. Probablemente contenga Rabigato, Codega, Visinho y otras diez variedades más. Nadie lo sabe exactamente. Yo tampoco quiero saberlo: para mí, el viñedo y las cepas viejas son muy importantes, las variedades me interesan menos». Después pasamos al tinto, de palabra como de obra. Dirk van der Niepoort tiene una visión: convertir el Douro en lo que es, un valle que produce tintos tan grandes como los mejores oportos. Con el Redoma del 99 se ha acercado un buen trecho a su meta, pero esto sólo es el principio. Quiere presentar cuatro tintos de la cosecha de 2000. Y su individual filosofía respira tras cada uno de los cuatro. Para el «Batuta» ha despalillado uvas de un viñedo antiquísimo y las ha fermentado en tanque de acero con extracción extrema. Lo que ha salido es un vino superconcentrado y extremadamente maduro, pero sin tosquedad dulzona ni aroma especiado de ro-

ble. Se había lanzado en solitario a la aventura del tinto hasta 1999. «Eso fue bueno, sólo que en cuanto al cuidado de los vinos, a veces, quizá faltara llegar hasta las últimas consecuencias», opina. Desde hace ya dos años, trabaja con él Jorge Seródio Borges, que vinificó el legendario Fojo del 96, aquel vino del Douro que, en el año 1999, recibió de la autora de vinos inglesa Jancis Robinson la mejor valoración de todos los vinos de mesa tintos de Portugal. En estos momentos, todo el mundo del vino del Douro observa cómo el dúo Niepoort/Borges se dispone a mezclar las cartas de nuevo en el Douro.

Pero Niepoort también trabaja en proyectos que van más allá del vino. Por ejemplo, con los «Lavradores de Feitoria», una asociación de quince fincas vitícolas en el valle del Douro, cuyo objetivo es establecerse internacionalmente con sus vinos tintos. Este propósito, así lo cree Van der Niepoort, también posee una dimensión social y política. «Si queremos que el tinto tenga en el Douro un escenario vivo e innovador, tenemos que

iniciar un cambio en la estratificación social. Hay que romper la división aún existente entre vinicultores y comerciantes. Quiero llevar a los vinicultores al éxito en la comercialización autónoma», dice. Pero ¿qué supone esta revolución para el vino de Oporto, que al fin y al cabo ha de seguir siendo el negocio principal de Dirk van der Niepoort? El hombre de las mil-ideas-del-vino no se preocupa por eso: «El valle del Douro es grande. Hay sitio suficiente para el buen oporto y el buen tinto».

Las viejas garrafas de cristal soplado que contienen los oportos Garrafeira (ver página 50) en la bodega de Vila Nova de Gaia recuerdan diariamente al joven patrón de las mil-ideas-del-vino que, en primera línea, representa el nombre de Niepoort. Y sin embargo, dentro de pocos meses, cuando salga al mercado su «Batuta» de 2000, iniciará un nuevo capítulo del vino del Douro. «Batuta», como la de los directores de orquesta. Dirk van der Niepoort la sujeta con fuerza. No puede imaginar mejor orquesta que el Douro con sus mil facetas.



El gigante del vino José Maria da Fonseca ha invertido sumas enormes en la elaboración tradicional del vino. El bodeguero jefe Domingos Soares Franco cree en las prensas de cesta y en la fermentación en lagares y viejas ánforas de barro.

Domingos Soares Franco: *Regreso a los lagares y las ánforas*

17 millones de botellas de vino salen cada año de su bodega. No obstante, este impresionante output no impide a Domingos Soares Franco, pionero y enólogo jefe del gigante del vino José Maria da Fonseca, participar también en la sofisticada liga de los vinos superiores portugueses. En el más apartado y oscuro rincón del viejo y señorial edificio de la bodega, que marca el pintoresco centro del pueblo de Vila Nogueira de Azeitão, encerrados detrás de imponentes rejas de hierro, descansan algunas barricas de Moscatel de Setúbal del siglo pasado. Nadie puede tocar esas barricas, suavemente acunadas por cantos gregorianos de los monjes. Así lo ordena el jefe. Pero en el nuevo centro de vinificación fuera del casco antiguo del pueblo no hay lugar para tales romanticismos. En los últimos años, la familia Franco ha invertido en viñedos y técnica de bodega 30 millones de dólares. Los lagares de acero especial, prensas de cesta tradicionales y tanques de acero

inoxidable para pequeñas cantidades son suficientes para tratar un pequeño contingente de vinos superiores. Efectivamente: allí, en los últimos años, se han embotellado cosas sorprendentes. Con el «F.S.F.» del 98, por ejemplo, Domingos Soares Franco ha creado una forma totalmente nueva de Garrafeira. Se trata de una Cuvée de Tinto Cão (50 por ciento), Trincadeira (20 por ciento) y la variedad Tannat, procedente del suroeste de Francia (30 por ciento), elaborados durante seis meses en roble Allier francés nuevo, y embotellado sin filtrar. Es un vino que demuestra de la mejor manera que la estructura autóctona de ácido y tanino de las variedades portuguesas no excluye una seductora y madura frutuosidad. Domingos Soares Franco reconoce abiertamente su intención de emprender, con las viejas variedades portuguesas, un camino influenciado por el «Nuevo Mundo». «Nuestra Trincadeira o la Tinto Cão tienen tanta personalidad que pueden aguantar muy bien

un poco de modernidad», opina. Entre las prácticas adaptadas del Nuevo Mundo se cuenta, por ejemplo, el extensivo despalillado de la uva y el trasiego a barricas cuando aún no ha concluido la fermentación. También el D'Avillez Garrafeira de 1997, hecho con Trincadeira, Aragonês y Tinta Francesa, es un monstruo que sabe reunir la fruta hechizante y la carnosidad portuguesa ancestral. Así ha resucitado hoy uno de aquellos vinos de aromas plenamente maduros y elegantes y cuerpo seco, que en su día conquistó fama legendaria para la zona de Reguengos de Monsaraz. Lo que sobre todo deseáramos del orgulloso viticultor que vive en contacto directo con sus cepas en su tan legendaria finca vinícola llamada Camarate, junto a Setúbal, y que se presenta ante sus invitados acompañado por todo un séquito de managers de exportación y especialistas en relaciones públicas, es que, en lo sucesivo, produzca dosis algo más que homeopáticas de sus famosos vinos superiores.

un poco de modernidad», opina. Entre las prácticas adaptadas del Nuevo Mundo se cuenta, por ejemplo, el extensivo despalillado de la uva y el trasiego a barricas cuando aún no ha concluido la fermentación. También el D'Avillez Garrafeira de 1997, hecho con Trincadeira, Aragonês y Tinta Francesa, es un monstruo que sabe reunir la fruta hechizante y la carnosidad portuguesa ancestral. Así ha resucitado hoy uno de aquellos vinos de aromas plenamente maduros y elegantes y cuerpo seco, que en su día conquistó fama legendaria para la zona de Reguengos de Monsaraz. Lo que sobre todo deseáramos del orgulloso viticultor que vive en contacto directo con sus cepas en su tan legendaria finca vinícola llamada Camarate, junto a Setúbal, y que se presenta ante sus invitados acompañado por todo un séquito de managers de exportación y especialistas en relaciones públicas, es que, en lo sucesivo, produzca dosis algo más que homeopáticas de sus famosos vinos superiores.

Cabernet Sauvignon o Syrah. Por eso creo haber visto en Portugal el futuro de la viticultura. Es un futuro que podría sacarnos del callejón sin salida global del gusto unitario. Allí, los asombrados viticultores acaban de descubrir el valor del inmenso tesoro que poseen. Sus piedras preciosas se llaman Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Tinta Cão, Baga, Bastardo, Alfrocheiro, Jaen (posiblemente emparentada con la Mencía del Bierzo), Periquita y Trincadeira. Ningún otro país viticultor en todo el mundo posee tal diversidad de variedades tintas autóctonas de alta calidad. ¿Y por qué hasta ahora apenas se había reparado internacionalmente en este inmenso capital vinícola portugués? Una razón podría ser que los viticultores más relevantes de Portugal han logrado embotellar de manera óptima el potencial existente hace sólo pocos años.

Los «hijos» de Barca Velha

La vertiginosa evolución ha traído consigo que los vinos portugueses más convincentes hasta ahora se hayan vinificado sólo en los últimos dos o tres años. Pero sin duda viticultores como Dirk van der Niepoort, Anselmo Mendes (Quinta da Gaivosa), Virgílio Loureiro (Quinta dos Roques), David Baverstock (Herdade do Esporão, Fojo, Quinta de La Rosa) y João Portugal Ramos procurarán que, desde la cosecha de 2000, la estrella de Portugal se alce brillante en el cielo del vino. Pero hay otra, triste razón para la falta de resonancia que hasta ahora han tenido los vinos superiores portugueses: a pesar de las recíprocas protestas, las actualmente uniformadas expectativas de cómo ha de ser un vino de calidad están tan fuertemente marcadas por el Cabernet, Syrah y cía., que todo lo que no se deja encasillar claramente en el espectro de sabores de estas variedades de moda se enjuicia a priori como negativo. Si queremos comprender realmente la singularidad de los vinos portugueses, tenemos que tirar por la borda los modelos de percepción antiquilados.

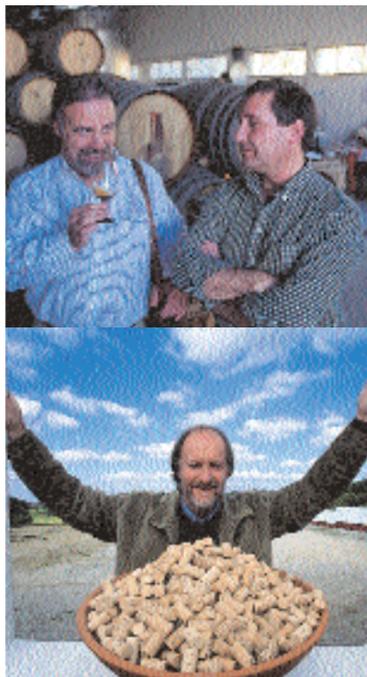
Esta nueva generación de viticultores es, estrictamente hablando, la primera generación de viticultores de Portugal en general, porque en lo que respecta al vino tinto, sólo había prácticas transmitidas o figuras excepcionales como Fernando Nicolau de Almeida que, ya en los años 50, tras visitar Burdeos, creó el legendario Barca Velha en Casa Ferreira. Su entusiasmo entonces no tenía límites. Así, por

ejemplo, Almeida conseguía hielo personalmente tratando con los pescaderos de Matosinhos y lo llevaba a la Quinta do Monte Meão en el Douro Superior -un viaje de varias horas- para poner rienda a la fermentación de su Barca Velha. Este vino sigue siendo un monumento de pleno derecho. Hecho con Tinta Roriz (50 por ciento), Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Barroca (de viñedos muy fríos) y Tinta Cão, este vino, que nunca rebasa la frontera del 12,5 por ciento de alcohol, seduce igual que antaño por su elegancia y no por un fanfarrón juego de músculos. Y, sin embargo, su capacidad de envejecimiento es sorprendente. Por ejemplo, el del 85 actualmente está óptimo para beber. Al igual que el Barca Velha se sustenta en un concepto adecuado para un terruño muy determinado, en este caso el del Douro Superior, con el tiempo han surgido en otras denominaciones vinos superiores similares, tan individuales e inconfundibles. Dirk van der Niepoort y Anselmo Mendes subrayan unánimemente que, hasta ahora, la mayoría de sus mejores tintos del Douro proceden de viñedos de más de 80 años, aún plantados con mezcla de antiguas variedades. Consideran que su reto es, sobre todo, hallar la mejor manera posible de llevar hasta la botella este zumo de uva privilegiado por la antigüedad de las cepas. Luis Pato, en Bairrade, aspira a profundizar aún más en el mágico mundo de la Baga con sus nuevos viñedos de cepas de raíz auténtica. En Palmela, la Sociedade Agrícola de Pegos Claros ha logrado, con João Portugal Ramos como enólogo, vinificar con la difícil uva Periquita (también llamada Castelhão Francés) unos vinos carnosos y densos con aromas maduros y elegantes. En el Alentejo, João Portugal Ramos y David Baverstock (Herdade do Esporão) actualmente redondean sus Cuvées superiores con cierto porcentaje de Cabernet Sauvignon, sin deslizarse hacia el camino del Nuevo Mundo. Si bien es cierto que este vino tiene un montón de fruta bien elaborada, lo que lo distingue positivamente de los Cabernet de moda es la densa carga de taninos maduros y acidez jugosa.

En las turbulencias de la Historia

La viticultura portuguesa que cualitativamente se sitúa a la cabeza aún se asemeja a una joven y delicada plantita que precisa cuidados esmerados. Esto tiene motivos históricos. En las últimas décadas, la Historia política, social y cultural de Portugal ha dado unas volteretas que otros países sólo experimentan a lo largo de siglos. Durante los 48 años de

En la Quinta dos Rocques, en el más profundo Dão, Virgílio Loureiro (a la izquierda) y Luís Lourenço producen tintos fantásticos que resultan arcaicos y modernos a la vez. David Baverstock (foto abajo) cultiva en el Alentejo profundo un estilo más moderno con variedades viejísimas.



Aquí, brillante acero cromado; allá, ánforas de barro seculares. Los mejores vinicultores de Portugal lo han comprendido: muchos son los caminos que pueden llevar a grandes vinos.



Milagros tintos

Ofrecemos una selección de los mejores tintos portugueses:

DOURO

Dirk van der Niepoort:
Redoma, Batuta (desde 2000)

Casa Ferreira:
Barca Velha y Reserva Especial

Domingos Alves de Sousa:
Quinta da Gaivosa y Quinta de Vale la Raposa

Maria Doroteia Seródio Borges:
Fojo

Montez Champalimaud:
Quinta do Côtto

Quinta de la Rosa:
Reserva

dictadura (1926 hasta 1974), la vinicultura apenas recibió impulso. El aislamiento de Portugal también se vio aumentado por su difícil relación con su único vecino, España. La vinicultura, con excepción de la producción de vino de Oporto, seguía durmiendo un sueño letárgico. A principios de los años setenta, los primeros particulares invirtieron en el sector del vino. En aquel entonces, el banquero de Lisboa José Roquette compró las 2.000 hectáreas que constituían la finca Herdade do Esporão y elaboró planes para enfocarla hacia la vinicultura de calidad. Dos años después, la Revolución de los Claveles barrió aquella región. Campesinos radicales ocuparon la finca y la siguieron explotando como cooperativa. Las nuevas ideas del banquero para el vino pasaron años secándose bajo el fuerte sol del Alentejo. Roquette no pudo emprender su ambicioso proyecto hasta 1987. Muchas de las empresas que hoy se cuentan entre las más esperanzadoras de Portugal no existían hace diez años. La vinicultura de Portugal sigue pareciéndose a una sociedad de dos clases. Por un lado, siguen existiendo las cooperativas, que avanzan muy lentamente hacia el segmento de los vinos superiores. Por el otro, encontramos las familias de la clase superior, que dirigen sus viñedos desde sus confortables villas costeras. Lo que falta es una sólida clase media de vinicultores que comercialicen ellos mismos. Así, actualmente, el milagro del vino portugués es obra

de poco más de una docena de enólogos que, en su mayoría, trabajan para distintas bodegas de diversas denominaciones.

En la patria de la Touriga Nacional

Lo que a uno le hace creer en Portugal son algunas historias del vino que parecen fábulas, como la de la Quinta dos Roques en lo más profundo de Dão, allá donde el viento da la vuelta. Desde hace veinte años, la familia Roque Oliveira, enraizada allí, se dedica concentradamente al vino, pero sobre todo a las variedades autóctonas como la Touriga Nacional, Tinto Cão, Alfrocheiro Preto y Jaen. Todo empezó como un hobby, con un par de cepas recién plantadas para autoabastecerse, pero luego este comerciante de acero, que hoy cuenta 78 años, cayó víctima del virus del vino. Junto con Virgílio Loureiro, un profesor de microbiología de Lisboa, profundizó hasta lo más hondo de la esencia del Dão. En este espacio de tiempo se les ha unido su yerno Luis Lourenço, que había sido profesor de matemáticas. En la calma y serenidad de la provincia, este inusual trío cada vez produce más vinos que a uno le dejan sin habla: carnosos, densos, jugosos, primitivos, arcaicos, y, al mismo tiempo, elegantes, equilibrados, modernos. Son vinos que entusiasman, contemplados desde cualquier perspectiva. Pero sobre todo, son vinos enteramente portugueses.

Quinta do Crasto:
Reserva

Ramos Pinto:
Duas Quintas Reserva

DÃO

Quinta dos Roques:
Reserva, Touriga Nacional y otros varietales embotellados

Quinta de Saes:
Quinta da Pellada y otros varietales embotellados

Casa de Santar:
Reserva (desde 1998)

BEIRAS

Caves Primavera:
Primavera Touriga Nacional

BAIRRADA

Luis Pato:
Vinha Barrosa, Vinha Pan, Quinta do Ribeirinho Baga Pé Franco

Quinta de Baixo:
Garrafeira

Casa Agrícola de Saima:
Garrafeira

Ataíde da Costa Martins Semedo:
Quinta da Dôna

Hotel Palace do Buçaco:
Reserva

ALENQUER

Quinta de Pancas:
Cabernet Sauvignon Special Selection, Touriga Nacional Special Selection

PALMELA

José Maria da Fonseca:
F.S.F Garrafeira (desde 1998), D'Avillez

Sociedade Agrícola de Pegos Claros:
Pegos Claros

ALENTEJO

João Portugal Ramos:
Marquês de Borba Reserva, Vila Santa

Finagra SA (Herdade do Esporão):
Esporão Reserva, Garrafeira (especialmente desde el 99)

J.P. Vinhos SA:
Tinto da Anfora Grande Escolha

Hans Kristian Jørgensen:
Cortes de Cima Reserva

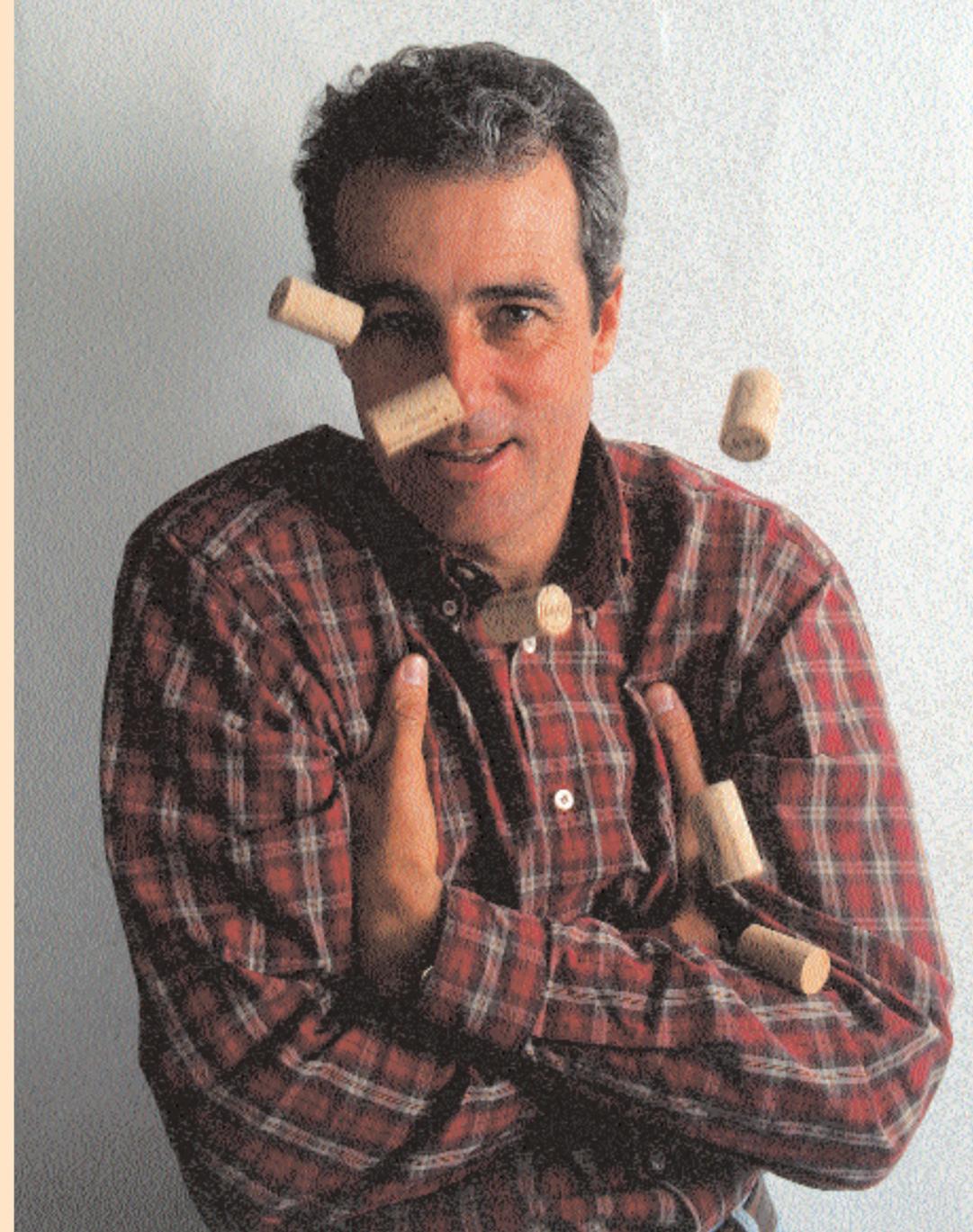
Sociedade Agrícola da Herdade dos Coelheiros:
Tapada de Coelheiros Garrafeira

Quinta do Carmo:
Quinta do Carmo

José Maria da Fonseca:
José de Sousa Mayor (especialmente desde el 97)

Está considerado el «modernista» de la élite vinicultora de Portugal, aunque hace vino según la tradición de su país: João Portugal Ramos.

En su bodega nueva, en las lindes de la pequeña y mágica ciudad blanca de Estremoz, hay más trajín que en el cuartel general del ejército americano. Por todas partes construyen, martillean, sueldan. Actualmente, en su salón-oficina las visitas se suceden sin interrupción. En el pasillo hay gente hablando y las puertas se abren y se cierran mientras fuera, en el aparcamiento, siempre hay dos o tres personas caminando arriba y abajo hablando por el teléfono móvil. Nadie encarna el auge del vino portugués como João Portugal Ramos. Su asesoría es responsable de la vinificación en doce bodegas distintas. Y su propia bodega, en sólo tres años, ha crecido hasta convertirse en un soberbio château del Alentejo. Quizá ya sólo esta casa simbolice la filosofía de João Portugal Ramos. Porque es nueva, bonita y funcional, y, sin embargo, por su estilo, es una clásica casa del Alentejo. Con sus vinos ocurre algo muy parecido. Procedente de una familia de arquitectos de Lisboa, llegó al Alentejo hace veinte años. Aún eran tiempos en los que a las familias ricas de Lisboa no se les podía exigir que vivieran en las inmensas tierras que poseían. João Portugal Ramos llegó como joven enólogo a principios de los años ochenta, encontró trabajo con las grandes cooperativas y se quedó. Ya no sabe a ciencia cierta si lo decisivo entonces fue el vino o las perdices. Es un entusiasta de la caza. Y en el Alentejo podía caminar durante horas por las colinas con sus perros y cazar perdices. A veces hasta veinte en un día. Quien visite hoy a João Portugal Ramos en su moderna villa campestre, sin duda comerá con él perdiz marinada al estilo clásico con hierbas y vino tinto. También le gusta enseñar a sus huéspedes la vitrina en la que guarda sus quince rifles, tres de los cuales son fabricaciones especiales de la manufactura belga Galand, magníficamente cinceladas. En su oficina cuelga un bodegón pintado por su mujer. Muestra un armario de madera dentro del



João Portugal Ramos: *El vino de un Mesías*

que hay colgada una perdiz muerta. Y en la puerta del armario de madera, fotos de sus hijos pegadas. Pero independientemente de las razones por las que decidió en su día quedarse en el Alentejo, lo importante es que, desde entonces, vive con sus cepas y con su vino. Mucho ha sucedido en esos veinte años: «Cuando hice mi primer vino en la cooperativa, me lo llevé a Lisboa y lo presenté, orgulloso, a comerciantes y propietarios de restaurantes. Pero éstos sólo dijeron: Pero si es del Alentejo, ¡llé-

vatelo! Hoy, las mismas personas me llaman porque quieren invertir dinero en viñedos aquí». Zanja con una sonrisa el aún muy extendido prejuicio de que el Alentejo sirve sobre todo para vinos corrientes a muy buen precio. Con su Marquês de Borba Reserva hace tiempo que se ha establecido entre las articulaciones de los vinos portugueses de bandera. A partir de la cosecha del 2000, quiere fermentar este Cuvée superior de cinco variedades (entre ellas también algo de Cabernet Sauvignon) en lagares

de piedra nuevos, de 10.000 kg. de capacidad. ¿Por qué este hombre delgado de 47 años, que prefiere plantar las variedades Trincadeira y Aragonês, está considerado el hombre milagroso del vino del sur de Portugal? Quizá sea, sencillamente, algo más ambicioso que los demás. Cuando salimos de su casa, poco antes de la medianoche, hace botar rápidamente diez veces una pelota en el aire con el pie derecho. Cuando era niño, dice, también quería ser futbolista profesional.

Bajo la influencia



Desde que lo descubrieron los americanos, el Vintage Port ha cambiado radicalmente. Sobre todo las super-añadas del 94 y el 97 han producido oportos extraordinariamente opulentos, llenos y frutales que prometen un disfrute óptimo desde poco tiempo después de su embotellado. Lo que unos celebran como un progreso lógico, otros lo critican como desmontaje de un mito del vino.

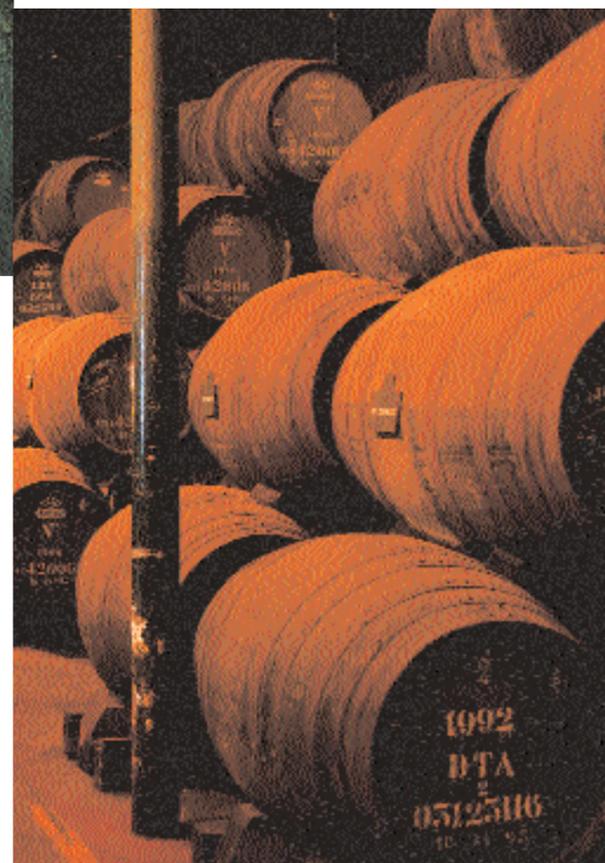
Primera vista todo sigue igual que siempre. Este valle fluvial tiene una resistencia increíble a los signos del paso del tiempo. Quien compare fotografías paisajísticas de finales del siglo XIX con imágenes actuales, apenas verá diferencias. El valle del Douro parece un enorme fósil, inmune a toda influencia exterior. Antes, el viaje desde Oporto duraba dos días en barco y, en los puntos más peliagudos, estos botes de quilla plana, llamados Barcos Rabelos, habían de ser tirados por bueyes río arriba. Actualmente hay una carretera, pero sigue siendo tan estrecha y sinuosa que los viajeros inevitablemente llegan a pensar que conduce hacia la estoica na-

americana

da. La estación de Pinhão es una metáfora especial del rechazo a todo cambio. Dos plátanos se aburren ante el edificio cubierto de azulejos que representan escenas de la elaboración del vino de Oporto. Y dentro, probablemente desde tiempo inmemorial, está el alto y estrecho reloj de pared con su pequeña esfera, sobre la que las manecillas, al avanzar, sólo parecen demostrar que nada cambia. Pero las señales también se pueden interpretar de otra manera. La riqueza del Douro, uno de los paisajes vinícolas más prestigiosos del mundo, muy probablemente fluía siempre hacia Oporto o Vila Nova de Gaia, dejando en el Douro pueblos tan pobres como los del Alentejo. Aún hoy sigue siendo más sencillo comprar una botella de Vintage Port en Nueva York o en Londres que en Pinhão o en Peso da Regua. Aún sigue sin existir allí un turismo del vino que hubiera dejado huellas. Y, sin embargo, el mundo del vino de Oporto ya no es el mismo de antes. Volviendo la vista atrás, puede resultar sorprendente que en los siglos en los que Inglaterra fue el principal comprador de Vintage

Port, el carácter de este monumento del vino haya permanecido incólume en sus rasgos fundamentales. Los ingleses esperaban de un genuino Vintage concebido para la longevidad que no pudiera disfrutarse hasta veinte años después de su embotellado. Veían en la juventud de un Vintage dominada por fenoles, en la astringencia y el dominio de taninos vegetales la condición básica para dicha longevidad, que constituye la esencia de un gran vino. El estilo del Vintage Port cambió progresivamente en los años posteriores a 1980, cuando empezó a crecer la demanda en América y paralelamente la crítica enológica americana iba desplazando en rango a los ingleses. Los americanos esperan que los grandes vinos puedan disfru-

AÚN HOY SIGUE SIENDO MÁS FÁCIL COMPRAR UNA BOTELLA DE VINTAGE PORT EN NUEVA YORK O EN LONDRES QUE EN PINHÃO O EN PESO DA REGUA.



tarse también desde el principio. Reaccionan al consuelo de un mayor deleite posterior gracias a décadas de guarda con el mismo escepticismo que a las antiguas promesas de la Iglesia al pueblo que, para acceder al paraíso, antes había de sufrir toda una vida de doblegamiento y privaciones... Seguramente es cierto que la puesta en bodega tradicional del vino en Europa también está marcada por el sentimentalismo y la ingenuidad. Porque los años no mejoran cualquier Vintage Port ni cualquier Burdeos. Pero sea como fuere: el pragmatismo americano se ha convertido en la medida de todas las cosas en lo que concierne a los vinos. Ha revolucionado la viticultura en Burdeos y ahora está produciendo un estilo de Vintage Port totalmente nuevo. Quede planteada la cuestión de si se trata simplemente de progreso sobrio o de una desmitificación de un monumento del vino.

Ningún oporto demuestra tan claramente el nuevo estilo como los Vintage de la Quinta do Vesuvio, sobre todo desde el año 1994. Los vinos muestran

En el valle del Douro (foto arriba, a la izquierda) y en las logias en Vila Nova de Gaia (foto abajo), el tiempo parece haberse detenido. Pero las apariencias engañan. Sobre todo los Vintage Port se han vuelto más frutales, más ostensibles y, posiblemente, también menos longevos.

Redescubrir el Tawny y el Colheita

¿Qué hacer, si cada vez más Casas de vino de Oporto siguen el ejemplo de la Quinta do Vesuvio y conciben sus Vintage Port de tal manera que prometen el máximo deleite en su fase frutal juvenil? Es muy posible que los amantes del oporto tradicional redescubran, pues, el Tawny, infravalorado desde hace tiempo. El Tawny de alta calidad, a diferencia del Vintage Port (que madura en la botella), antes de mezclarlo y embotellarlo, madura en barricas durante décadas. Las esencias de color ámbar, como por ejemplo el Tawny de treinta años de Dow's, o bien el «40 Ans d'âge» de Taylor's son vinos fascinantes, llenos, elegantes, marcados por nobles aromas secundarios de nueces, té, café y especias. Son vinos que no tienen absolutamente nada en común con el simple Tawny de masas que inunda el mercado y que ha dañado grandemente la fama de este vino. Los Tawny de gran calidad también se pueden beber cuando salen al mercado, pero a pesar de ello, se pueden guardar muy bien durante años. El superlativo del Tawny es el llamado Colheita, que podría describirse simplícidamente como Tawny de un año determinado. La Casa Niepoort, especializada concretamente en este estilo de vino de Oporto actualmente tan escaso, presentó hace poco, en una degustación de vinos raros en Sintra, Colheitas de los años 1937, 1934, 1912, 1900 y 1863, entre otros. Todos estos vinos aún resultaban extraordinariamente vivaces y complejos, con elegantes aromas de flo-

res, nueces y frutas pasificadas –una impresionante demostración del inmenso potencial de desarrollo de tales oportos madurados en barrica. Además, Niepoort dispone también de una impresionante paleta de oportos Garrafeira, que constituyen otra absoluta especialidad. Se trata de vinos de Oporto de una sola cosecha que, tras madurar varios años en barrica, descansan luego durante décadas en garrafas de cristal de entre 7 y 11 litros de capacidad (como las que se empleaban antiguamente en las farmacias) en la bodega de Vila Nova de Gaia. Probablemente se preparara esta reserva de Garrafeira para mantener jóvenes las barricas de Colheita. Pero hoy se embottellan por separado algunas partes de tales Garrafeiras, cuya colección se remonta hasta los comienzos del siglo XX. En otras palabras: aunque precisamente el Vintage Port haya perdido en los últimos años gran parte de su misterio, aún hay mucho que descubrir en el campo del vino de Oporto, demasiado eclipsado en el pasado por la sombra del todopoderoso Vintage.

A quien aprecie el Vintage Port al estilo antiguo, le recomendamos los grandes años del último siglo, que aún se pueden adquirir en el mercado. Se consideran los mejores años para el Vintage: 1908, 1912, 1927, 1935, 1945, 1948, 1963, 1977 y 1985. En cuanto a las súper-añadas posteriores de 1994 y 1997, en algunas Casas ya se puede reconocer el nuevo estilo.

desde el principio un aroma embriagadoramente dulce a grosellas negras, frambuesas, cerezas negras y saúco, pero a pesar de su poderío resultan suaves y elegantes. Sin embargo, lo asombroso es que los hacedores de este vino han conseguido eliminar ampliamente todos los componentes etéreos, así como las notas vegetales características (por ejemplo resina, monte bajo o violeta). Todos estos Vintage, hasta el 98, ya son óptimos para beber. La familia Symington se hizo cargo de la legendaria Quinta do Vesuvio en el año 1989; de sus 105 hectáreas sólo saca al mercado unas 40.000 botellas como Vintage Vesuvio. El resto de la cosecha está destinado a otras marcas de los Symington. Es notable que también los Vintage Vesuvio ultramodernos se pisan en los lagares con los pies desnudos. Por cierto que han equipado los lagares (los mayores de todo el valle del Douro) con sistemas de refrigeración. Además de la fermentación controlada, la base del nuevo estilo reside sobre todo en los viñedos. Como las cuatro variedades principales (Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca y Touriga Nacional, completada por bajos porcentajes de Tinto Cão y Tinta Amarela) se plantan separadamente, cada variedad se puede cosechar por separado en su momento óptimo de maduración y elaborarse individualmente. Y como sólo un 15 por ciento de la uva vendimiada en la Quinta está destinada al Vintage, se puede llevar a cabo una estricta selección de las mejores partes. En principio, los Symington no han hecho otra cosa que adaptar al Vintage Port la filosofía internacionalmente aceptada en la actualidad para la creación de súper-Crus (separación de cada característica en sus elementos básicos, con los que el «winemaker», más tarde, construirá el vino deseado). Pero ¿cómo evolucionarán los Vintage de la Quinta do Vesuvio después de la primera e impresionante fase frutal? ¿O mejor habría que habérselos bebido ya?

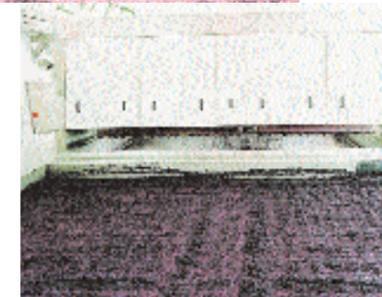
Los Vintage al estilo de Vesuvio ya no son excepciones, sino cada vez más la regla. También las marcas de mayor peso específico en el campo del Vintage, Taylor Fladgate & Yeatman y la Casa Fonseca Guimaraens, se inclinan desde los años 90 cada vez más claramente hacia el estilo moderno, plenamente frutal. Vinos como el Fonseca del 94 o el Guimaraens del 98 lo demuestran. Si la evolución continúa en esa dirección, en la literatura sobre vinos pronto habrá que sustituir el comentario de que el Vintage Port sólo alcanza su verdadero

grado óptimo pasados veinte años por la siguiente recomendación: bébanse los Port Vintage en los primeros veinte años. Aunque es cierto que también el estilo moderno está empezando a conocer los más diversos matices. Los nuevos Vintage de la Quinta do Noval desempeñan un papel especial, pues intentan aunar una frutuosidad extremadamente plena con un máximo de taninos maduros. Es posible que, gracias a esta combinación de tradición y modernidad, se logre un estilo que sepa aunar longevidad y maduración temprana para el consumo. Resulta cada vez más evidente que el estilo futuro de los Vintage Port se decidirá sobre todo por la cuestión de la intensidad de la maceración (a pie o por robot) que se practique en los lagares tradicionales.

El hombre que personifica el lado opuesto al Vintage modernizante es, una vez más, Dirk van der Niepoort. Sitúa el baremo de las cosas en los grandes Vintage de los años 40, en que los vinos resultaron más dulces y, al mismo tiempo, con taninos marcados, es decir, más concentrados. Para sus Vintage emplea exclusivamente uvas de viñedos viejos, plantados de diversas variedades mezcladas. No le ve la ventaja a la teoría de las variedades individuales, más bien al contrario. Los puntos centrales de sus consideraciones son la situación del viñedo y la edad de las cepas. Por

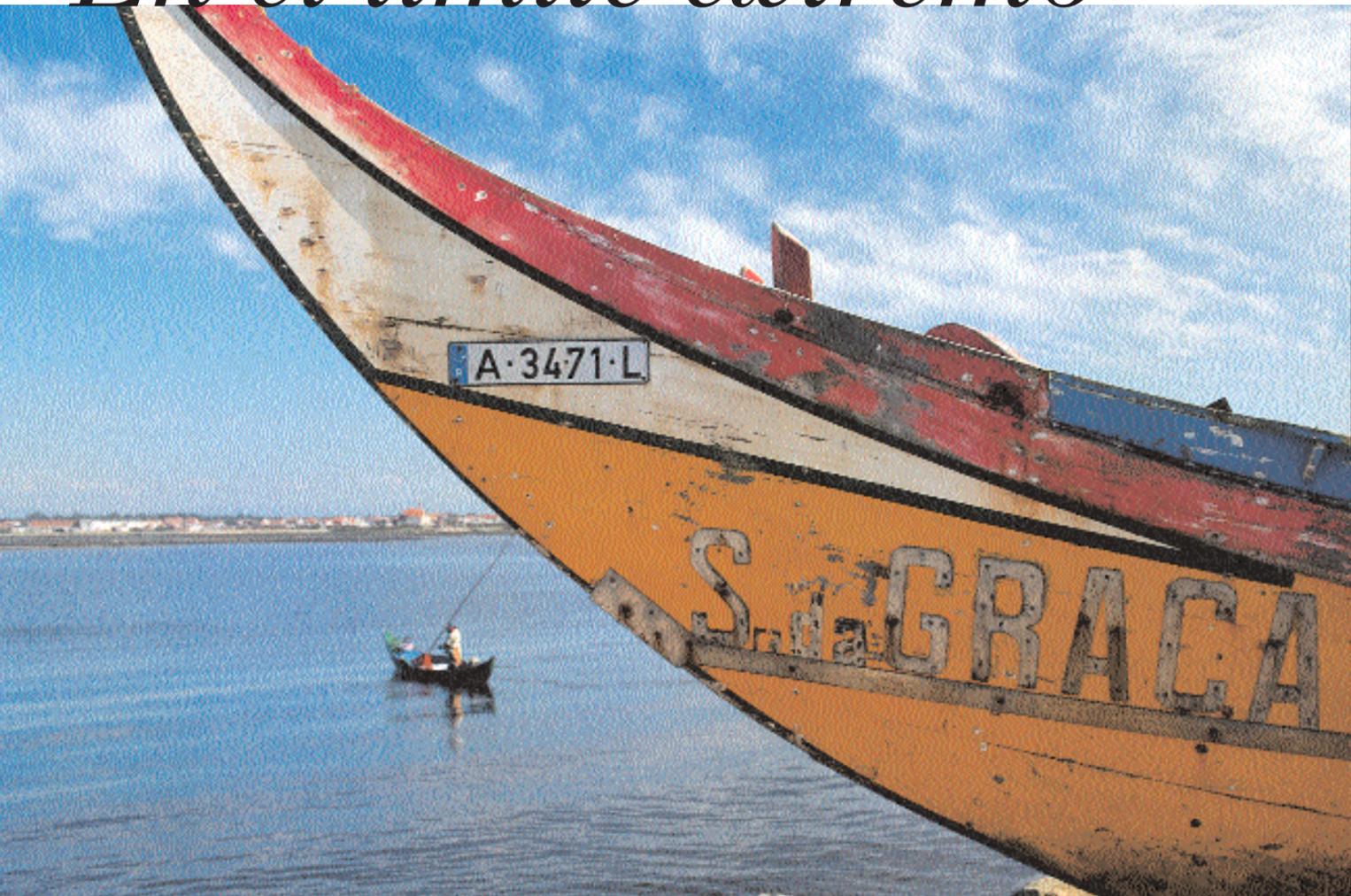
ejemplo, para su Vintage del 94 sólo empleó uva de cepas de al menos 80 años. También tiene su propia opinión en lo que respecta a la vinificación. «Un Vintage Port no necesita ser tratado con cuidado», reza su credo. Por eso, hace que en los dos primeros días veinticinco personas pisen el vino mosto durante cuatro horas en sus lagares de 4.000 litros de capacidad. Lo cual quiere decir que, en su caso, el vino mosto resulta más movido durante más tiempo de lo que lo hacen los defensores del estilo Vintage moderno. Así, los vinos de Niepoort presentan ya en su juventud mucha frutuosidad plena con una carga concentrada de tanino maduro. Un Vintage Niepoort se puede beber también joven. Sólo que, al hacerlo, uno se pierde un placer mayor en el futuro.

Una curiosa alternativa al Vintage, cada vez más a la moda, es el oporto Garrafeira de Niepoort, por ejemplo.



El pisado de la uva con los pies desnudos en lagares de piedra (foto arriba) se va sustituyendo cada vez más por sistemas robotizados (foto abajo) como el que ha desarrollado la familia Symington (Dow's, Graham's, Warre's).

En el límite extremo



Por una parte, el mundo pretérito del curioso Palace Hotel Bussaco con sus vinos de 50 años de viñedos propios. Por otra parte, el templo del vino de moda en Lisboa, llamado Chefariz do Vinho. Quien viaje por Portugal (enológicamente) sentirá el constante vaivén entre pasado y futuro.

Lunes por la mañana en el más profundo Dão: en el pueblo de Cunha Baixa, el campesino Alfredo Figuero transporta al pueblo su vieja pipa vacía sobre un carro tirado por un burro, ata la bestia al tronco de un árbol y llama con el bastón a la puerta de una bodega. Poco tiempo después, se oye por el pueblo el eco del traqueteo de una vieja bomba, y un vino rojo claro chapotea alegremente llenando la bodega que, por cierto, parece ser al menos tan vieja como su propietario. A lo lejos, ladra un perro; dos viejas de pies cansados cojean atravesando la desierta plaza del pueblo, mientras Alfredo parece observar cada uno de los 550 litros que van pasando por la manguera transparente, camino de su bodega.



O bien, domingo al mediodía en Provezende, un pueblo como de cuento de hadas, colgado muy alto sobre el río Douro. En la plaza principal, frente a las casas señoriales con el escudo de la familia tallado en piedra, tras una puerta no muy vistosa, Maria Cardosa aplasta la masa como todos los días, golpeándola con las manos, para preparar la «bola de carne» y meterla luego en el horno negro de hollín que su marido está calentando en su panadería intemporal, en la que hace no menos de cien años posiblemente su abuela hiciera exactamente lo mismo a esta misma hora del día, sólo que entonces la luz seguramente aún no procedería de una bombilla. «Volved a las cuatro, así podréis probar el pastel de carne recién salido del horno», exclama.

Aún hoy, viajando por los pueblos de Portugal, en un solo día se atraviesan décadas del último siglo, y automáticamente nos quedan grabadas escenas e imágenes que creíamos que ya sólo existían en las películas o en viejas fotografías. Si los propios interesados aprecian que hasta ahora pase de largo sin parar el tren de alta velocidad transeuropeo, es otra cuestión. Probablemente el viejo campesino preferiría infinitamente cambiar su burro por una furgoneta Chevrolet. Y así, el visitante se avergüenza un poco de que le pongan sentimental algunos escenarios en los que él ya nunca jamás podría vivir. Pero eso quizá conlleve la certeza de que este viejo mundo también produjo cosas extraordinarias, por ejemplo vinos que han madurado con los años de manera maravillosa hasta la perfección. Los viejos vinos decididamente tienen una ventaja frente a los productos modernos, controlados digitalmente y analizados hasta el último decimal detrás de la coma: los mitos que los rodean. Y como los vinos superiores de Portugal hoy se producen por medio de una compleja simbiosis entre las técnicas internacionales más modernas y tradiciones antiquísimas, los viejos mitos siguen latentes en ellos, encontrando su confirmación en la diferencia de este país y de sus habitantes.

Naturalmente también existe el Portugal moderno. Por ejemplo, el restaurante Boa Nova Casa de Chá, que el arquitecto estrella Siza Vieira ha colocado audazmente sobre el acantilado. O el «Chefari-

Del mismo modo que los vinos, también el propio país seduce una y otra vez por su independencia, a menudo teñida de cierta nostalgia: antiguamente, los barcos de pescadores «Meia-Lua» (foto arriba izquierda), tradicionales en la costa atlántica, eran tirados por bueyes para sacarlos a tierra. El castillo-hotel Bussaco (fotos derecha), a dos horas de coche al norte de Lisboa, se nos antoja un mundo lejano, de ensañación. También los vinos que se hacen aquí convencer con calidades alejadas de las tendencias y modas actuales.

El campesino del Dão que se lleva el vino a casa en un carro tirado por un burro, el bacalao colgado sobre palos de madera, secándose en la costa: escenas del Portugal de hoy.



La receta literaria

«El Sarrabulho auténtico se prepara en mi pueblo acompañado con polenta, pero no me quedaba harina de maíz, por eso he hecho patatas, pero ahora le voy a nombrar los ingredientes para un Sarrabulho tal y como está en el libro, yo nunca peso nada, tengo buen ojo, así que escúcheme, necesitaré solomillo de cerdo, grasa de cerdo, manteca, hígado de cerdo, callos, una taza de sangre hervida, una cabeza de ajo, un vaso de vino blanco, una cebolla, aceite, sal, pimienta y comino. Pero, Casimira, siéntese, dijo Tadeus, y tómese una copa de Reguengos de Monsaraz, le soltará la lengua. La mujer del señor Casimiro se sentó pidiendo permiso, y aceptó la copa de vino que le ofrecía Tadeus. Muy bien, dijo la señora del señor Casimiro, si el señor quiere preparar un buen Sarrabulho, deberá preparar la carne la noche antes, cortar el solomillo de cerdo en trocitos pequeños y regulares y marinarlos en el ajo picado, el vino, la sal, la pimienta y el comino, y

al día siguiente tendrá una carne tierna y perfumada; en otra olla de barro, corte de los callos el libro y la grasa que sujeta las tripas y póngalo a fuego lento; mientras, dore la carne troceada en la manteca a fuego fuerte y luego déjelo hacerse lentamente. En cuanto la carne casi esté hecha, añádale la marinada de la noche anterior y redúzcalo. Mientras, corte en pedacitos los callos y el hígado, y áselos en la manteca hasta que se pongan dorados. En otra sartén, fría en aceite la cebolla picada y añádale la taza de sangre hervida. Después, mézclelo todo en una olla, y ya está listo el Sarrabulho; si quiere, puede añadirle otra pizca de comino, y para acompañar, sirva patatas, polenta o arroz, pero yo prefiero la polenta, porque así se hace en mi pueblo, aunque no es obligatorio...»

De «Réquiem de Lisboa» de Antonio Tabucchi.

Vinho» en Lisboa. Este subterráneo templo del vino fue en su día nodo del reparto de agua de los acueductos. El castillo junto al agua fue transformado hace algunos años en una singular mezcla de vinoteca y discoteca. Aquí se puede encontrar al mismo tipo de fanático del vino moderno que en Nueva York, Londres o París. A tres horas de coche en dirección norte, en el Palace Hotel Bussaco, tan apartado como el de la Bella Durmiente y en medio de un parque singularmente asilvestrado, nos sentimos transportados un siglo atrás. Un mundo extrañamente olvidado que, en cualquier caso, tiene en común con el bar de moda de Lisboa una cierta tendencia a lo surreal. Bussaco podría ser el escenario de una de las novelas de António Lobo Antunes, en las que el pasado y el presente se funden sin costuras y se describen lugares que se perciben flotando de manera similarmente difusa: «La luz penetraba plateada e irreal a través de las buganvillas y las rosas silvestres del jardín, y sus cuerpos, los muebles, los cuadros de las paredes, los pequeños objetos que se habían internado en la casa parecían flotar ingravidos en la brillante claridad, como si sus venas estuvieran infladas con gas helio», así describe uno de los escenarios en «Los pájaros vuelven». Pero volvamos a Bussaco: se dice que ya en el siglo VI los monjes se retiraban a meditar a este bosque mágico. En las galerías de

columnas de este antiguo pabellón real de caza, con suntuosos ornamentos neomanuelinos simbolizando la partida de aquellos antiguos marinos que cruzaron el mar en pos de nuevos mundos, crece el musgo verde, y en los interiores sobrecargados se percibe un olor al que aportan lo suyo las salsas de la cocina del hotel y la cera de los viejos muebles. La carta de vinos contiene blancos y tintos de la bodega del pabellón, que se remontan hasta el año 1944. Ésta se lee con desconcierto, qué podía esperarse de una Casa así, inclasificable por su curiosidad, y se elige finalmente una añada cualquiera. Y entonces: frutos pasificados, regaliz, humo, un intenso y maduro bouquet, y en el paladar, una fuerza domada por los años y convertida ahora en suave y delicada. Portugal siempre nos ofrece algún milagro.

De igual modo que en Portugal apenas hay vinos de moda que sigan el patrón internacional, tampoco hay apenas una alta cocina de tinte internacional. Las cosas tienen en este país una lógica sorprendente. Como contrapartida, se pueden descubrir otros maridajes perfectos: por ejemplo los percebes, esos extraños moluscos de carne sabrosa que parecen las patas negras de una tortuga, combinan magníficamente con un Alvarinho fresco del Minho. O bien el Leitão, cochinito lechal asado de la Bairrada, de no más de mes y medio de edad y amamantado exclusivamente por una madre alimentada de manera natural, acompañada de un Bago maduro, jugoso y elegante.

Este país nos enseña que si los productos básicos son buenos, no se echa de menos la elaborada cocina de otros lugares. Uno de los puntos culminantes es también el «Serra de Estrela», el queso de oveja de la Sierra de Estrela, la cordillera más alta del Portugal continental, excelente con un tinto maduro y lleno, o incluso con un oporto más viejo. El repertorio de platos locales parece inacabable y cada uno tiene su historia. Así, por ejemplo, la Alheira, un embutido hecho de pan y carne de perdiz, conejo de monte y pato salvaje, ya la preparaban los judíos en la Edad Media. Así, en tiempos de la persecución, podían estar seguros de que no les traicionaría su cultura culinaria, que prohibía comer los embutidos habituales. Otro embutido excelente es la Moira, hecha con sangre. Las recetas caseiras con bacalhau son innumerables. Se puede tomar en pastel (bola de bacalhau) con cebolla. Un

excelente plato principal es un estofado de bacalao trocitos de patata frita, huevos y cebolla.

La diferencia de Portugal, naturalmente, no reside exclusivamente en el vino y la cocina. «Cada uno busca su propio alcohol. Yo encuentro suficiente alcohol en el existir. Ebrio de sentirme a mí mismo, vagabundo y camino recto. Cuando es hora, acudo a la oficina como cualquier otro. Cuando no es hora, voy al río y contemplo el río como cualquier otro. Sigo siendo el mismo. Y sobre todo ello, mi propio cielo, y en secreto me lleno de estrellas y tengo mi infinito», pone Fernando Pessoa en boca del ayudante de contable Bernardo Soares en su «Libro de la inquietud».

Del Vinho verde al Alvarinho

Aunque el vino blanco no tenga en Portugal el nivel del tinto, las excepciones confirman la regla. Dirk van der Niepoort, con su Redoma blanco (sobre todo, el extraordinario del 99) hecho con las variedades Rabigato, Codaga y Visinho, ha demostrado claramente lo que también se podría hacer en el valle del Douro. También se percibe mucho movimiento en la patria del vinho verde, en la región del Minho, al norte de Portugal. Se acabaron los tiempos en los que allí sólo se producía vino espumoso con ácidos mordientes, que recordaba al mosto y las manzanas. Con los varietales de Alvarinho y Loureiro, los productores más importantes están poniéndose a la altura de sus colegas de las Rías Baixas en Galicia, donde el Albariño hace tiempo que se ha convertido en vino de culto (con gran demanda internacional). Hace poco, la revista de vinos «Portuguese Wines» ha elegido en una cata comparativa a gran escala los mejores Alvarinhos portugueses. Los diez vinos que obtuvieron las mejores clasificaciones fueron:

MUROS DE MELGAÇO
Anselmo Mendes
ENCOSTA DOS CASTELOS
Manuel Rodrigues de Oliveira
DONA PATERNA
Carlos Codesto
SOALHEIRO
António Esteves Ferreira
PORTAL DO FIDALGO
Provam
MORGADIO DA TORRE
Sogrape
DOM SALVADOR
Manoel Salvador Pereira
DEU-LA-DEU
Adega Coop. Regional de Monção
QUINTA DE ALDERIZ
Soc. Agr. Casa Pinheiro
Q.M.
Quintas de Melgaço

Información adicional:

Portuguese Wines, Luís Ramos Lopes,
P-3782 Sangalhos, Tel. +351 23 47 41 095,
E-Mail: luisramoslopes@mail.telepac.pt

El nuevo vino de culto de la
región del Miño es un Vinho
Verde 100% Alvarinho



Las mejores direcciones



Viajar por Portugal a veces aún supone una pizca de aventura. Turística y culinariamente, este país aún está a medio descubrir. Precisamente en las regiones vinícolas alejadas de las grandes ciudades no se debe confiar en el azar para encontrar un buen restaurante o un alojamiento adecuado. A cambio, el viajero puede estar seguro de conocer la auténtica cocina regional. Ésta cultiva casi exclusivamente un estilo tradicional y autóctono, pero muy sabroso, que siempre se basa en recetas regionales. Las sopas, espesas y extraordinariamente sabrosas, prácticamente siempre son recomendables, y para postre, el excelente Serra de Estrela y la crema de yema de huevo dulce «Ovos moles». Por todas partes se preparan los platos clásicos de lechal (leitão) y bacalao (bacalhau). A lo largo de

MINHO

En la patria del Vinho verde, los vinos más interesantes son los varietales de Alvarinho y Loureiro.

Pousada de Nossa Senhora da Oliveira

P-4801 Guimarães
Tel. +351 253 514157
Fax +351 253 514204

Una antigua casa señorial en el centro histórico de Guimarães, considerada popularmente como el «Lugar de nacimiento de la nación portuguesa».

NUUESTRO CONSEJO:

Quinta da Avelada

P-4560 Penafiel
Tel. +351 55 718200
Fax +351 55 711139

Edificio que recuerda a un palacio, rodeado por un magnífico parque. Posibilidad de degustación y visita de las viejas bodegas.

DOURO

Un magnífico paisaje de viñas en terrazas, en el impresionante valle fluvial. Lamentablemente, muy pocas quintas reciben visitantes. Los siguientes hoteles pueden, no obstante, organizar visitas.



Hotel Pousada do Solar da Rede Santa Cristina

P-5040 Mesão Frio

Tel. +351 254 890130
Fax +351 254 890139
Quinta señorial situada en un viñedo de 27 hectáreas. La vista sobre el valle del Douro es fantástica. Obligatorio para todos los enamorados del vino.

Hotel Vintage House

Lugar de Ponte P-5085 Pinhão

Tel. +351 254 730230
Fax +351 254 730238

Situado junto al Douro en una antigua quinta completamente remodelada, con depósitos de vino del siglo XVIII. Decorada lujosamente. Su situación es céntrica para hacer excursiones a las quintas de vino de Oporto de la región. En la propia Casa también se ofrecen cursos de introducción al vino de Oporto. El bar y el restaurante tienen un interior muy ambientado.



toda la costa hay pescados y mariscos excelentes. Quien busque la alta cocina con estrellas lo tendrá mucho más difícil. La guía Michelin, tan poco dada a la aventura, no incluye más que un puñado de restaurantes con estrella en todo Portugal, todos situados en la costa, además. Lo interesante es que precisamente esa falta de restaurantes para gourmets favorece el encuentro apasionante con los platos clásicos portugueses.

Hotel Pousada do Barão de Forrester

P-5070 Alijó
Tel. +351 259 959215
Fax +351 259 959304

Situado en un valle lateral del Douro, en medio de un impresionante paisaje de viñedos. Muy buena cocina con especialidades regionales.

NUUESTRO CONSEJO:

Quinta da Bacheca

Cambres P-5100 Lamego
Tel. +351 254 313228
Fax +351 254 321359

Una quinta de libro de cuentos, propiedad de la familia Pimentel desde hace siglos. Unos maravillosos lagares de piedra y una bodega de barricas impresionante. Con cita previa, también se puede comer en la quinta (excelente cocina regional). Una de las pocas empresas vinícolas del valle del Douro abiertas a los visitantes.

DÃO

Región campesina, en la que los viñedos están ocultos entre bosques y plantaciones de frutales. El centro de la región es la ciudad histórica de Viseu.

Restaurant Os Antónios

Largo Vasco da Gama 1 P-3520 Nelas

Tel. +351 232 949515
Fax +351 232 949491
Cocina tradicional: por ejemplo, cabra al horno y platos de jabalí o morcilla.

Restaurant Muralha da Sé

Adro da Sé P-3500 Viseu

Tel. +351 232 437777
Esmerado restaurante con cocina regional en la parte más antigua de la ciudad, justo enfrente de la catedral.

Hotel Quinta de São Caetano

Rua Poca das Feiticeiras 38 P-3500 Viseu

Tel. +351 232 423984
Fax +351 232 437287
Noble edificio antiguo del siglo XVII con un gran jardín y piscina.

NUUESTRO CONSEJO:

Casa de Santar

P-3520 Santar
Tel. +351 232 941000
Fax +351 232 941001

Impresionante casa señorial del siglo XVIII, rodeada por 100 hectáreas de viñedos y un soberbio parque. Hermosa bodega y sala de cata. Los vinos de este château del Dão cada año son mejores. Se puede visitar con cita previa.

BAIRRADA

La Bairrada es inseparable de su variedad principal Baga y de su maestro Luis Pato. Recomendamos una visita al singular hotel Bussaco Palace.

Palace Hotel Bussaco

Floresta do Buçaco P-3050 Mealhada

Tel. +351 231 937970
Fax +351 231 930509

Este antiguo pabellón de caza de los últimos reyes de Portugal parece dormir el sueño de la Bella Durmiente en el impresionante parque. A quien le gusten los grandes hoteles del viejo estilo, habrá encontrado aquí el lugar adecuado. Posee una fantástica selección de sus propios vinos que se remonta hasta el año 1944.



Restaurant A Praia do Tubarão

Av. Marginal José Estevão 136 Costa Nova do Prado P-3830 Gafanha da Encarnação
Tel. +351 234 369602
Pequeño y excelente restaurante de pescados en un animado lugar de la costa con casitas de pescadores pintadas a rayas, y multicolores botes de remos. La especialidad de la casa es el caldero de rodaballo, patatas, cebollas y col verde («Ensorado de pregadox»).

NUUESTRO CONSEJO:

Restaurant Ramalhão

Rua Tenente Valadim 24 P-3140 Montemor-O-Velho
Tel. +351 239 689435

Al sur de la región de Bairrada se halla el único restaurante con una estrella Michelin del norte de Portugal. Esmerada decoración interior rústica. Cocina portuguesa ennoblecida, como demuestran los platos de bacalhau (bacalao). Acercarse a Montemor-O-Velho puede combinarse de manera ideal con una visita a la histórica ciudad universitaria de Coimbra, el centro cultural del país.

PALAMELA/SETÚBAL

En la patria de la obstinada variedad Periquita y del mundialmente famoso vino de postre Moscatel de Setúbal, las dos grandes bodegas mayoritarias José Maria da Fonseca y J.P. Vinos han logrado cosas sorprendentes.

Restaurant Azeitão

Praça da República No 8 P-2925 Vila Nogueira de Azeitão
Tel. +351 21 2188310

Un pequeño y confortable restaurante en el centro de la localidad con cocina luso-brasileña.

Hotel Pousada do Castelo

de Palmela

P-2950 Palmela
Tel. +351 21 2351226
Fax +351 21 2330440

El castillo y su convento anejo dominan la llanura desde la colina. Amplia vista sobre los viñedos de Palmela.

Hotel Pousada de São Filipe

P-2900 Setúbal

Tel. +351 265 523844
Fax +351 265 532538
Desde el edificio se domina el Atlántico como desde un fuerte. La legendaria Moscatel de Setúbal madura muy cerca de allí.

NUUESTRO CONSEJO:

José Maria da Fonseca

Vila Nogueira de Azeitão P-2925 Azeitão
Tel. +351 21 2197500
Fax +351 21 2197505

El edificio señorial de la antigua bodega domina el centro de Vila Nogueira de Azeitão. En las barricas aún duerme un Moscatel de Setúbal del siglo pasado.

ALENTEJO

El vino tinto portugués está experimentando una prosperidad repentina en la región del Alentejo. Mientras que la finca de João Portugal Ramos, en el idílico pueblo de Estremoz, sólo se puede visitar con cita previa, la enorme Herdade do Esporão está preparada para recibir visitantes.

Restaurant São Rosas

Largo D. Diniz 11 P-7100 Estremoz

Tel. +351 268 333345
Restaurante de decoración típica en el barrio del Castillo, en la parte alta de la ciudad, directamente enfrente de la Pousada.

Restaurant Herdade do Esporão

P-7200 Reguengos de Monsaraz

Tel. +351 266 509280
Fax +351 266 519753
Esta inmensa finca vinícola dispone desde hace poco de un excelente restaurante al estilo de una casa señorial. Amplias vistas sobre los viñedos.

Restaurant Fialho

Travessa das Mascarenhas 14 P-7000 Evora

Tel. +351 266 703079
Fax +351 266 744873
Restaurante de buena cocina con ambiente típico del Alentejo.

Hotel Pousada da Rainha

Santa Isabel

Largo D. Diniz Castelo de Estremoz

P-7100 Estremoz
Tel. +351 268 332075
Fax +351 268 332079

El castillo medieval domina desde muy alto la pequeña ciudad pintoresca. Allí murió en 1336 la infanta Doña Isabel, que más tarde fue venerada como santa y reina, y Vasco de Gama recibió allí en 1497 el mando de la flota con la que finalmente llegó a la India.



Hotel Pousada dos Lóios

P-7000 Evora

Tel. +351 266 704051
Fax +351 266 707248

Situada en el centro histórico de Évora, se trata de un antiguo convento cuya decoración incluye exquisitas antigüedades de la región. Las habitaciones están situadas en las antiguas celdas de los monjes.

NUUESTRO CONSEJO:

Casa Agrícola José de Sousa

Rosado Fernandes

Rua de Mourão 1

P-7200 Reguengos de Monsaraz

Tel. +351 266 502729

Una antiquísima bodega tradicional del Alentejo, como de cuento de hadas. En las ánforas de barro, que pueden llegar a tener más de cien años, José Maria da Fonseca vuelve a fermentar vino desde hace algunos años. Visitas sólo con cita previa.

Solomillos con espárragos y colmenillas

Para cuatro personas

12 espárragos trigueros.
12 colmenillas (un tipo de setas) frescas.
600 gr. de solomillo de cerdo en 12 filetes.
1 cucharada de azúcar, 1 cucharada de mantequilla, 1 cucharada de harina.
2 cucharadas de mantequilla o aceite.
4 cucharadas de nata líquida.
5 cl. de vino blanco suave.
Sal de flor y pimienta de molinillo.

En una cacerola esmaltada, ponga a cocer agua con una pizca de sal y de azúcar. Escalde rápidamente (40 segundos) las colmenillas bien limpias, sáquelas del agua, déjelas escurrir y apártelas. Lave los espárragos, átelos con hilo de cocina, quíteles el tercio inferior y cuézalos en el mismo agua con la tapa puesta (unos 15 minutos). Las puntas sólo deben hacerse al vapor. Corte las puntas, colóquelas junto a las colmenillas y apártelas tapadas con un paño. Deje enfriar un poco el caldo de los espárragos. En una cazuela, ponga a fundir mantequilla, añada harina como para hacer una besamel y agregue el vino blanco y una cierta cantidad de caldo de espárragos colado hasta lograr una salsa fluida pero espesa. Déjela cocer a fuego lento durante 20 minutos. Triture los espárragos restantes con la batidora (puede añadir otro poco de caldo de espárragos), tamícelos e incorpórelos a la salsa. Veinte minutos antes de servir, fría los filetes en mantequilla o en una mezcla a partes iguales de mantequilla y aceite de oliva, déles la vuelta, sazónelos con sal de flor y pimienta de molinillo y mételos en el horno caliente durante 5 minutos (deben quedar rosados por dentro). Rehogue rápidamente las colmenillas y los espárragos en algo de mantequilla. Caliente la salsa, incorpore la nata, compruebe el punto de sal y sirva todos los ingredientes en platos previamente calentados.

Guarnición: arroz.

Tiempo de preparación: 30 min.

Precio: algo caro.

Vinos recomendados:

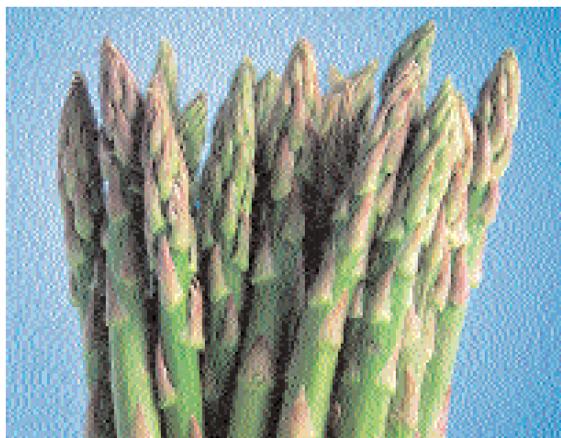
Dadas las dificultades ocasionadas por los espárragos, la elección puede ser alguno de los buenos cavas rosados españoles, como Marqués de Monistrol, Llopart, etc.

Receta y fotografía: Archivo Vinum.



Un capricho con cerdo

Un plato lleno de trampas y sorpresas gustativas



Espárragos, colmenillas, cerdo: este plato es típico de los experimentos de sabor de la Nouvelle Cuisine, que circularon especialmente por platos y libros de cocina a finales de los años setenta y comienzos de los ochenta (del siglo pasado). Desde el punto de vista actual, la combinación de espárragos y colmenillas –dos mensajeros de la primavera– ya no resulta especialmente revolucionaria, pero sigue planteando especiales exigencias para la capacidad del anfitrión o anfitriona de escoger el vino adecuado. Por tanto, nos sirve como ejemplo didáctico para el arte del sumiller. Efectivamente, los contrastes de sabor pueden llevar fácilmente a un callejón culinario sin salida.

Por ello, ya durante la preparación hay que prestar atención a que los componentes gustativos de los espárragos, las colmenillas y el cerdo no se vean resaltados adicionalmente.

La primera condición es la selección de los mejores ingredientes. El solomillo debe escogerse cuidadosamente: presentará un intenso color rosado brillante, no estará flácido sino terso, y presentará vetas de grasa deslumbrantemente blancas. La carne más sabrosa procede de esos cerdos felices que han pasado la vida al aire libre y no han sido cebados contra reloj con

piensos artificiales. Esta carne se reconoce por su discreto perfume, que recuerda de lejos a ajo y hierbas frescas.

La colmenilla es una seta especialmente apreciada. Sólo puede conseguirse fresca desde finales de marzo hasta finales de mayo. También se conoce como cagarria o morilla. La mejor forma de limpiar las colmenillas frescas es cepillarlas y lavarlas brevemente. Crudas resultan tóxicas, y antes de su consumo siempre deben escaldarse rápidamente. Sólo deben emplearse colmenillas desecadas en caso de extrema necesidad: su perfume está demasiado desarrollado y dominaría el plato (y el vino).

Los mejores meses para los espárragos trigueros son abril y mayo. No soportan bien el almacenamiento, y nunca deben permanecer más de uno o dos días en el cajón para verduras de la nevera, idealmente envueltos en un paño húmedo. Para que su sabor armonice mejor con el de los demás ingredientes, se añade un poco de azúcar al agua de cocción para amortiguar el componente vegetal. En ningún caso deben cocerse durante un tiempo excesivo, ya que ello degrada sus aromas: de pronto, en vez de a campos y prados la cocina huele a col hervida, y el vino escogido a huevos podridos.

Para elegir el vino

Esta vez, el camino para la elección del vino adecuado está lleno de trampas gustativas. «Mi



Sauvignon es así de herbáceo para que vaya bien con los espárragos», pretendía explicarnos hace años un vinicultor. Evidentemente, no había entendido demasiado el arte de las combinaciones. «Cada oveja con su pareja» no es una sabiduría enológica, sino una trivialidad. La mineralidad de un Sauvignon clásico no haría sino resaltar el ligero componente azufrado del espárrago y cubrir todos los demás aromas. Los vinos afrutados sencillos, como ruedas blancos o navarros rosados, no plantean problemas, pero tampoco resultan especialmente originales ni interesantes. Los tintos armonizan con las colmenillas y el cerdo, pero no con los espárragos. No: el acompañante de este plato lleno de complicaciones puede ser, aparte del cava ya señalado, un tinto maduro de Monastrell, tal vez «Partal» de Bullas, o el «Hécula» que elabora Castaño en Yecla. Su estructura olfativa incluye reflejos del aroma de la seta, su plenitud gustativa liga los opuestos, y su vigor lo convierten en un excelente acompañante.

GUÍA

Nuestra selección del mes

VINUM JUNIO 2001

ÍNDICE

- 62 Cata de vinos de Ribeira Sacra: difíciles de encontrar fuera de Galicia, son vinos para el descubrimiento, frutosos, aromáticos, personales y diferentes.
- 66 Cata de tintos de Portugal: refrescantes y nuevos resultan los tintos portugueses, y sorprenden por su nivel de calidad.
- 70 Cata de Syrah de Suiza: los suizos por una vez ocupan los primeros puestos en un terreno en que normalmente se tiende a pensar que juegan en segunda división.

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	••••

Ribeira Sacra, tintos de Portugal y Syrah de Suiza

La cosecha del 2000 ofrece un adelanto de lo que dará de sí la Mencía de la Ribeira Sacra. Originales los vinos que se elaboran en estas comarcas que forman la Denominación de Origen de exuberante belleza, que moldean las orillas de los ríos Sil y Miño, en las provincias de Lugo y Ourense. Para el conocedor que desea ampliar su radio de acción más allá de las cuatro o cinco variedades de siempre, resulta muy sugestivo el notable cambio que han experimentado la generalidad de estos vivaces tintos. Hace apenas cinco años estos vinos se ubicaban entre el color fronterizo del clarete y el rosado, con la lógica excepción de alguna bodega adelantada. Hoy, en la cata llevada a cabo por nuestro equipo, se aprecia claramente el cambio de mentalidad, el gusto de los elaboradores por vinos más cubiertos y brillantes colores picota o granate, la extracción de un tanino carnoso y, sobre todo, por la limpia frutalidad que preside su impronta aromática.

Hacia tiempo que no disfrutábamos tanto con una cata. No sólo por lo refrescantes y nuevos que resultan los tintos portugueses, sino también por su sorprendente nivel de calidad. Gracias a su frutalidad plena, a unos taninos maduros nunca amargos, a la acidez perceptible y a una cierta dosis de alcohol, siempre resultan agradables de beber, con un equilibrio óptimo entre plenitud y frescor. Los tintos de Portugal son una categoría distinta de los tipos «borgoña» y «burdeos»: constituyen una clase aparte, en la que en todo caso podrían incluirse los jugosos Barbera o Zinfandel.

Con la Syrah, los suizos disponen de una variedad que está de moda internacionalmente, y por una vez ocupan los primeros puestos en un terreno en que normalmente se tiende a pensar que juegan en segunda división. El Syrah también ha mejorado desde el punto de vista del estilo. La mayor antigüedad de las cepas, una fermentación optimizada y prolongada de las uvas en combinación con el pigeage (inmersión periódica de la capa de orujo) y la experiencia acumulada sobre la crianza en madera hacen hoy posibles unos vinos que presentan la concentración e intensidad aromática de un Cornas o un Côte Rôtie.

Del mito a la realidad

La cosecha del 2000 ofrece un adelanto de lo que dará de sí la Mencía de la Ribeira Sacra. Originales los vinos que se elaboran en estas comarcas que forman la Denominación de Origen de exuberante belleza, que moldean las orillas de los ríos Sil y Miño, en las provincias de Lugo y Ourense. Para el conocedor que desea ampliar su radio de acción más allá de las cuatro o cinco variedades de siempre, resulta muy sugestivo el notable cambio que han experimentado la generalidad de estos vivaces tintos. Hace apenas cinco años estos vinos se ubicaban entre el color fronterizo del clarete y el rosado, con la lógica excepción de alguna bodega adelantada. Hoy, en la cata llevada a cabo por nuestro equipo, se aprecia claramente el cambio de mentalidad, el gusto de los elaboradores por vinos más cubiertos y brillantes colores picota o granate, la extracción de un tanino carnoso y, sobre todo, por la limpia frutuosidad que preside su impronta aromática. Aunque, fruto de una técnica todavía poco asimilada en la zona, también se han detectado vinos cuyas aptitudes en boca resultan un tanto agresivas, de unas características tales que difícilmente su astringencia aminorará con el tiempo de crianza en botella. ¡Cuidado!, pues la extracción de materia colorante y/o saturación de taninos debe hacerse con la precisión de una obra de arte, sobre todo teniendo en cuenta la notable acidez que poseen estos vinos. Una combinación incorrecta de ambos elementos puede arruinar el equilibrio de lo que sería un gran tinto joven.

La vendimia del 2000 ha sido óptima para los tintos, en general mejor que para los blancos. Las condiciones climáticas fueron ideales: una prolongada bonanza del tiempo, con lluvias comedidas, recolección suficiente, algo escasa, y una uva muy sana. Sobre todo en los bancales situados en las alturas, donde no hubo enfermedades y las uvas pudieron madurar completamente en casi todas las comarcas -aunque ya se sabe que, por lo difícil del terreno, cada uno de estos pagos posee su propio microclima y es un verdadero «cru». Por fin, desde la constitución de la Denominación de Origen se alcanza una cosecha calificada de excelente. Aunque todavía les queda la asignatura pendiente de una comercialización eficaz, no es fácil encontrar estos originales vinos fuera de su entorno. El consumidor tiene verdaderas dificultades, incluso el buen aficionado, para encontrar un surtido de estos vinos más allá de Galicia. Ello es debido principalmente a la proliferación de pequeñas bodegas -más de 70 inscritas en el Consejo Regulador-, algunas de las cuales no elaboran más de las 3.000 botellas. Entre todas se reparten las 1000 has. de viñedos que a asoman, sin vértigo, a los bellísimos barrancos que mueren inevitablemente en el agua.



Un momento de las labores de mantenimiento en los viñedos de la Ribeira Sacra, sobre el cañón del río Sil.

Don Ramón Don Ramón

- 14 Del viejo estilo en el color, un poco abierto. Al principio sus aromas son confusos, algo metálicos, pero inmediatamente se impone la frutuosidad y un toque vegetal. Un vino ligero y fresco en boca, bien equilibrado con un agradable tono amargoso que prolonga su sabor. 2001 a 2002.

Eladio Martínez Fernández Ancio

- 14 De un bonito color cereza y capa media; prometedor, pero sus aromas son un algo confusos, con la frutuosidad poco clara. Resulta vivo y fresco por su acidez y tiene un paso de boca agradable y fácil de beber. 2001 a 2002.

Javier Fernández González Sañas

- 14 Es un vino que enseña la ligereza que tenía antaño la zona, con sus aromas algo confusos de lácteos, de fresas y un toque tostado final. En boca es ligero, fresco y agradable. 2001 a 2002.

J. Manuel Vidal López A Mezquita

- 14,5 Se observa un cambio de concepto en este vino, sobre todo en los aromas que apuntan a resaltar su tono vegetal y un recuerdo de chocolate, lo que le resta algo de su proverbial frescura. Es sabroso y resulta algo astringente todavía por la proliferación del tanino. Paciencia, hay que esperar a que se pula en botella. 2001 a 2002.

Maximino López Vázquez Terras Mouras

- 14,5 En estos momentos está todavía muy cerrado en nariz, por lo que necesita cierta aireación para captar plenamente su parte frutosa. Es ligero en boca, con un principio goloso, de agradable paso y un tanino discreto, limpio y perfumado. 2001 a 2002.

R. Marcos Fernández Cruceiro

- 14,5 Se aprecian bordes violáceos, capa media, con limpios aromas frutuosos y un ligero toque de regaliz. En boca resulta algo crudo todavía, pero su carnosidad y su maduro tanino le auguran un buen desarrollo en botella. 2001 a 2003.

Val de Quiroga, S. L. Viña de Neira

- 14,5 Estupendo el estilo de este vino, muy aromático, con los recuerdos de frutillos de bosque (casis) en primer plano; también se aprecia un ligero verdor. Es goloso, tiene un buen paso de boca, alegre por el «picorcillo» que proporciona el resto de carbónico. Lástima de su final, que se queda un poco corto. 2001 a 2002.

Isabel López López Capilla

- 15 Es bastante complejo y resulta algo cerrado de aromas, nada importante, pero debe airearse antes de consumir. Después le quedarán notas de frutillos y un magnífico tono mineral. Se aprecia un toque goloso, corpulento, y tiene un final agradable y aromático. 2001 a 2004.

Mario Vázquez Regal Marqués de Garoña

- 15 Hay en este vino un punto de cerrado, algo de reducción que necesita una aireación vigorosa para que se puedan apreciar sus aromas en profundidad. De esta manera le captaremos su firme frutuosidad, los finos tonos especiados y el recuerdo floral, lo que con su estructura y persistencia aromática lo hace muy expresivo. 2001 a 2003.

Moure Abadía da Cova

- 15 Resalta su precioso color picota violáceo, sus aromas de frutillos algo confusos o poco potentes. Es goloso inicialmente y tiene un paso de boca agradable que lo hace fácil de beber. 2001 a 2002.

Moure Cimbro

- 15 Es de los ribeiros con el color más amorado, realmente cubierto, con potentes aromas de frutillos de bosque, hierbas aromáticas y algo de café. Aunque le sobra una punta de carbónico, resulta vivo, se aprecian sus nobles taninos y un excelente equilibrio de sabores. 2001 a 2004.



El río Sil, a su paso por Parada do Sil, con su cañón impresionante, por cuyas laderas trepan las viñas en un equilibrio inverosímil.

Rectoral de Amandí, S. A. Rectoral

- 15 Junto a su excelente color, resaltan en la copa sus fragantes aromas frutuosos, de casis y frambuesa, nítidos y radiantes. Es equilibrado y suavemente carnoso, largo, aunque no le vendría mal un poco más de cuerpo. 2001 a 2003.

Xosé Rodríguez Gómez Val de Lenda

- 15 Es un vino que está ya muy maduro, con su mermalada de mora, sus limpios aromas florales y el toque original de tomillo. Tiene cuerpo y concentración, con un tanino sabroso que se apodera del paladar y alarga el paso de boca. 2001 a 2003.

Adega Algueira Algueira

- 15,5 Los aromas frutuosos adquieren brillantez en este vino, se aprecia también un toque vegetal. Resulta astringente, duro, seguramente por la notable extracción de la materia colorante, pero es sabroso y llena la boca. 2001 a 2004.

Amedo, S. L. Don Darío

- 15,5 Cereza picota y cubierto, con claros recuerdos aromáticos de frambuesa y grosella fresca, armonioso y limpio. Es delicado y vivo por su fresca acidez, muestra sus armas sin artificios. Aunque todavía resalta un toque de astringencia, estará para beber muy pronto. 2001 a 2004.

César Enríquez Diéguez Peza do Rei

- 15,5 Con sus aromas de mora, el recuerdo de cerezas en aguardiente y el fondo de regaliz, estamos ante un vino de gran limpieza aromática. Posee cierta acidez



El Cimbro es el nuevo vino de Adegas Moure, elaborado con uva Mencía, del que solo una parte ha hecho la fermentación maloláctica, lo que le confiere una fresca acidez que mantiene el equilibrio con el tanino maduro.



El Décima se ha convertido en el clásico Ribeira, sin renunciar a su color cereza abierto, aunque este año muestra una gran estructura y un mayor cuerpo.

César Enríquez Diéguez

Peza do Rei

- 15,5 Con sus aromas de mora, el recuerdo de cerezas en aguardiente y el fondo de regaliz, estamos ante un vino de gran limpieza aromática. Posee cierta acidez que le da frescura, un tanino maduro y bien trabajado que le proporciona carnosidad y un final fragante. 2001 a 2003.

Costoya

Alodio

- 15,5 Tiene un derroche de fruta en nariz, moras, frambuesas, cerezas en aguardiente... un toque de especias finas. Es corpulento, sabroso y con un equilibrio excelente. Si se le puede acusar de algo, es de la carencia de tipicidad aromática. 2001 a 2003.

Emilio Rodríguez Díaz

Antergo

- 15,5 Es uno de los más cubiertos de color y también de los más potentes en nariz, con sus frutillos de bosque y sus recuerdos de cacao o bombón inglés que le proporcionan finura. Sabroso, resulta ya redondo en boca, pulido y bastante largo gracias a su final elegante y levemente amargoso. 2001 a 2004.

Emilio Rodríguez Díaz

Don Bernardino

- 15,5 Cubierto y bien presentado. Muy frutoso con un fondo de mora, un recuerdo floral y algo de hierbas de monte que le da originalidad. Con cuerpo y estructura, un tanino bien trabajado, aunque le estorban algo los restos de carbónico que todavía perduran. Nada importante. 2001 a 2003.

Esther Teixeira

Diego de Lemos

- 15,5 Profundamente frutoso, un recuerdo de cacao combina con sus potentes aromas de fruta madura. Muy sabroso en boca, aunque un poco de tiempo en botella debe pulir cierta astringencia surgida de la combinación acidez/tanino. 2001 a 2003.

José Manuel Rodríguez González

Décima

- 15,5 Continúa con su estilo de color, algo abierto, pero con los tonos violáceos más profundos. Tiene una fruta madura exuberante, incluso recuerdos de frutillos compotados, con nervio en el paso de boca, sabroso; es de los mejor estructurados y la sensación final es de elegancia y delicadeza. 2001 a 2003.



Carmen Pérez Pérez

Guimaro

- 16 Es un vino fragante, de potentes aromas a cassis y un limpio toque especiado. Gusta su notable acidez y tanino maduro porque no se estorban; con buena estructura. Mantiene un equilibrio en el paso de boca estupendo y envuelve el paladar con sus elegantes aromas. 2001 a 2004.

Pincelo

Pincelo

- 16 Sus fragantes aromas son todo un tratado de fruta fresca, de grosella y frambuesa, con un fondo de matorral, de monte bajo fascinante. Muy bien estructurado y corpulento, con un final largo y aromático. Un vino seductor. 2001 a 2004.



El Guimaro ha obtenido una de las mayores puntuaciones de la cata. Y con razón. Es un vino con gran color, excelente definición de aromas y una buena estructura.



Categoría internacional

Con la Syrah, los suizos disponen de una variedad que está de moda internacionalmente, y por una vez ocupan los primeros puestos en un terreno en que normalmente se tiende a pensar que juegan en segunda división. El Syrah también ha mejorado desde el punto de vista del estilo. La mayor antigüedad de las cepas, una fermentación optimizada y prolongada de las uvas en combinación con el pigeage (inmersión periódica de la capa de orujo) y la experiencia acumulada sobre la crianza en madera hacen hoy posibles unos vinos que presentan la concentración e intensidad aromática de un Cornas o un Côte Rôtie. Publicamos a continuación los mejores de los más de 80 vinos Syrah de las añadas 1998 y 1999 realizados en una cata ciegas.

LOS MEJORES SYRAH DE LA COSECHA 1999

Por lo que se refiere al Syrah, 1999 ha sido uno de los mejores años en el Valais, gracias a una cosecha sana y madura que dio lugar a vinos de consistencia viva con abundante frutuosidad y color.

Jean Yves Crettenand
Syrah A.O.C. Valais, Saillon

- 16,5 Vino muy expresivo. Aromas intensos de frutos oscuros, concentración licorosa. Buena estructura en el paladar, acidez jugosa, larga duración. 2002 a 2006.

Simon Maye & Fils
Syrah de Chamoson A.O.C. Valais, Vieilles Vignes

- 16,5 Syrah típico muy complejo. En nariz presenta una combinación muy interesante, con aromas de frutos dulces y maduros así como hiedra y sotobosque. También hay notas especiadas. En boca resulta extremadamente suave y opulento, con extracto dulzón y taninos muy suaves y pulidos. 2002 a 2005. ●●●

Les Fils & Bernard Coudray
La Tourmente A.O.C. Valais

- 16,5 Un vino que llama la atención. Aromas expresivos de bayas, especias, y también cacao. En boca tiene una estructura extremadamente densa, con taninos presentes pero agradables. Sabor persistente. 2002 a 2006.

Gaby Delaloye et fils SA
Syrah A.O.C. Valais, Rives du Bisse

- 16,5 Un vino con mucha fuerza y taninos de alta calidad. A pesar de su madurez, aún posee mucho potencial. En nariz hay notas de hiedra y hierbas verdes, también cuero, con un fondo de picota. En boca resulta plenamente maduro, en el sentido más noble. 2002 a 2006.

Cave St-Philippe, Philippe Constantin
Syrah A.O.C. Valais

- 16,5 Aún cerrado en nariz. Aromas de frutos oscuros, especias, notas animales. Este vino de duración media, con inicio carnoso, aún se muestra juvenilmente desbocado. Tiene mucho potencial. 2002 a 2006. ●●

Pierre Maurice Carrazzo et fils
Syrah de Chamoson A.O.C. Valais

- 16,5 Perfecta adaptación a las condiciones del Valais. Aromas de picotas, tabaco, vainilla y madera de cedro. Tiene muchas capas, aunque su estilo es muy del Nuevo Mundo. Gran densidad en el paladar. 2002 a 2005.



Maurice & Xavier Giroud-Pommaz
Syrah de Chamoson A.O.C. Valais, Les Gigalines

- 16,5 Por su carácter recuerda a un Syrah californiano. Aromas de bayas oscuras, tonos especiados nobles, vainilla. Llena la boca, resulta opulento y bien estructurado. Buen extracto, pleno. 2002 a 2006.

Raphaël Vergère-Genoud
Syrah de Vétroz, élevé en fût de chêne

- 16,5 Ricos aromas de frutos oscuros, también hay notas de guindas y especias. Llena la boca, es jugoso y dura mucho. Buenos taninos. La influencia de la madera apenas se percibe en este vino. 2002 a 2006.

Serge Roh
Syrah A.O.C. Valais, élevé en barrique

- 17 Aromas de frutos oscuros y maderas dulces, resulta casi licoroso. En boca es poderosísimo y aun así muy elegante. Acidez jugosa presente y taninos maduros. Final muy largo. Maderas magníficamente ligadas. 2002 a 2005. ●●●

U. Devayes et fils
Syrah de Leytron A.O.C. Valais

- 17 Un vino complejo con abundantes taninos nobles y notable potencial. Es el ejemplo perfecto de un Syrah «tipo Valais». Aromas de frutas maduras. En boca es extremadamente bien estructurado, con cuerpo. Gran duración, un vino magnífico. 2002 a 2006.

Cave Coronelle, Benoît Dorsaz
Syrah A.O.C. Valais

- 17 Un vino con estructura perfecta y todas las calidades de un gran vino del Ródano. En nariz hay aromas intensos de bayas oscuras, con concentración licorosa. También presenta discretos tonos animales y notas de hiedra y sotobosque. En boca es suave y opulento, con final muy largo. 2002 a 2006. ●●

Cave Coronelle, Benoît Dorsaz
Syrah, Quintessence (barrique)

- 17 Su estilo es similar al de un vino clásico del Ródano de alta calidad. Aromas muy complejos, con notas de bayas oscuras pero también hiedra y sotobosque, con un soplo de caldo. En boca es vigoroso. Gran potencial. 2003 a 2007. ●●●

LOS MEJORES SYRAH DE 1998

Después de un verano muy caluroso, el otoño lluvioso y fresco planteó algunos problemas en la vendimia. A pesar de ello, precisamente estos Syrah están muy logrados, con mucha frutuosidad y frescura y aromas interesantes.

Stéphane Reynard & Dany Varone
Syrah A.O.C. Valais, Antica

- 16,5 Los amantes de los vinos australianos grasos también disfrutarán con éste. Seguramente, en una cata a ciegas de distintos Syrah nadie averiguaría el origen de este vino, que resulta un ejemplo perfecto del estilo moderno del Nuevo Mundo. Aromas de bayas oscuras con concentración licorosa, apoyados en un intenso aroma de madera de roble. En boca tiene una estructura muy densa, con final duradero. 2001 a 2004.

Christian Crittin

Syrah A.O.C. Valais, élevé en barrique

- 16,5 Un Syrah clásico al estilo tradicional del Ródano. Predominan los aromas de hierbas frescas, hiedra y sotobosque. Detrás también hay notas de bayas oscuras, cuero y especias. En el paladar es muy concentrado y denso. Final largo y astringente. 2002 a 2005.

Bon Père – Germanier
Syrah du Valais A.O.C., Cayas

- 16,5 Un Syrah lleno de matices, muy equilibrado. A pesar de su presencia, la madera resulta bien ligada. En nariz hay aromas de bayas oscuras, y también notas de humo, vainilla y especias. Muy elegante. En boca es jugoso y bien estructurado. 2001 a 2004. ●●●

Charles Henri Favre
Syrah A.O.C. Valais

- 17 Un Syrah expresivo con mucha sustancia y potencial. Aromas de bayas negras y especias. En boca tiene mucho cuerpo y duración. Taninos redondos y acidez viva. 2002 a 2005.

Raphaël Vergère-Genoud
Syrah de Vétroz A.O.C. Valais, élevé en fût de chêne

- 17 Ya en nariz es muy expresivo, con aromas de bayas oscuras, tabaco, especias y madera de cedro. En boca es opulento y con mucho cuerpo. Resulta denso, casi grasiento. Recuerda a los vinos de los «Rhône-Rangers» entre Los Ángeles y Monterrey. La acidez jugosa proporciona un sólido carácter al vino. 2002 a 2005.

Marc Roh
Syrah A.O.C. Valais, Les Ruinettes

- 17 Un gran vino con abundante madera, que sin embargo resulta bien ligada. Mucha frutuosidad dulce y aromas cálidos de especias. Recuerda a los vinos del Nuevo Mundo, pero se muestra extremadamente complejo ya en nariz. En boca tiene una estructura firme. 2001 a 2004. ●●●

Willy Michellod & Romaine Blaser
Syrah de Leytron, Le Bosset

- 17 Aún se muestra reservado, pero ya insinúa su potencial. Aromas de frutos rojos y oscuros, con guindas y especias. También es muy afrutado en boca. Un vino notable extremadamente concentrado, aunque su carácter resulta algo monolítico. 2002 a 2005. ●●●

Gaby Delaloye et fils SA
Syrah A.O.C. Valais, Rives du Bisse

- 17 En nariz aún es algo reservado, aunque ya se observa esa concentración frutal que después se muestra sobre todo en el paladar. Un auténtico extracto de bayas oscuras. Muy denso, llena la boca, largo. La acidez jugosa proporciona carácter al vino. No hay madera perceptible. Un vino impresionante. 2002 a 2005.

Cave St-Philippe, Philippe Constantin
Syrah A.O.C. Valais

- 17,5 Tiene todo para convertirse en un gran Syrah. Aún resulta recatado; una vez aireado muestra aromas de frutos oscuros, pimienta y hierbas. En boca hay muchos taninos y una acidez viva. 2002 a 2006. ●●

Torre Julia 1997

Un Cabernet de altura

En la Sierra de los Lagares, en la parte vinícola de Cáceres, se encuentra una de las bodegas más inquietas de Extremadura. Se trata de «Las Granadas». Sus viñas de Cabernet Sauvignon, plantadas en aquella agreste naturaleza, a 800 metros de altitud y con una edad aproximada de 25 años, son su auténtico tesoro. Por ello José María García y su familia, dueños de la hacienda, han puesto en marcha un precioso proyecto donde se elaborará con todas las comodidades y adelantos que la técnica moderna puede ofrecer. Esta nueva bodega, ya casi una realidad, será un edificio espectacular con capacidad para elaborar cómodamente 800.000 litros de vino tinto, con tinós de roble francés de 800 litros, sótanos para albergar unas 4.000 barricas y, además, nichos para guardar los vinos que compren los amigos. La casa se surtirá únicamente de las uvas cosechadas en sus 136 ha. de viñedos. El Torre Julia es uno de los mejores vinos extremeños. Está basado en Cabernet más viejo de la finca en 80% aproximadamente, dependiendo de las cosechas. El resto lo aporta una excelente Tempranillo vendimiada en el término de Montánchez, con un microclima entre mediterráneo y atlántico.

Las Granadas Coronadas
D. Comercial:
Avda. de Madrid, s/n
10200 Trujillo (Badajoz)
Tel. 927 32 12 50



Elaboración

Selección de los racimos y despalillado. El mosto fermenta a 30/32 grados de temperatura, unos 25 días de maceración; a continuación de la fermentación maloláctica ha pasado a la crianza en barrica de roble americano, donde ha permanecido durante un año, y tras un leve filtrado, otro en botella.

En la copa

Ostenta un bonito color rojo picota, cubierto, con el ribete totalmente violáceo. Densa lágrima teñida.

En la nariz

Se aprecian los limpios aromas de frutos negros confitados, algo de café y pimientas, además de un toque vegetal y algo de resinas.

En la boca

Corpulento y carnoso, envuelve el paladar con un tanino pulido y maduro, de forma que no deja astringencia ni se notan demasiadas aristas. Es de intensidad media y tiene un final muy agradable.

Futuro

Continuará su ascenso en tres años. Después, posiblemente esté en plena forma durante otros tres.

Precio

1.800 Ptas. (10,8 €)

Puntuación

15,5/20

vino entrañable

GUÍA de Compra

Nuestra base de datos

La elección inteligente

EN LAS PÁGINAS SIGUIENTES EL LECTOR PUEDE ACCEDER A NUESTRA BASE DE DATOS CONSULTANDO LA «GUÍA DE COMPRAS». EN ELLA APARECE 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 SE ACTUALIZA 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	●●●

Guía de Compra

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	
Hasta 850 ptas. (menos de 5 euros)							
Ágora Blanco (Arúspide, S. L.)	Blanco	2000	D.O. Valdepeñas	Cencibel	2000-2001	Muy original. Notas de hierbas aromáticas, de heno y un fondo anisado. En boca es muy equilibrado, con cierto cuerpo, sabroso y fresco.	14
Almonazar (Juan Romero)	Tinto	1996	Tierra de Extremadura	Tinto fino	2000-2001	Impecable color cereza. Aromas de frutillos rojos: casis, frambuesa y tonos especiados. Equilibrado y jugoso en boca.	15
Amant (Bodegas Toresanas, S. L.)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2002	Expresividad frutosa. Equilibrio de sabores y carnosidad de tanino maduro.	15
Béquer Primitia (Escudero, S. A.)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001	Fondo de mora y toque tostado. Carnoso y bien equilibrado. Paso de boca pulido, ligero y agradable.	14,5
Camparrón Selección Roble (B. Francisco Casas)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Nariz algo cerrada. Muy expresivo en boca. Tanino bien definido. Algo duro aún, pero con personalidad.	15,5
Casa Castillo (Julia Roch Melgares e Hijos)	Tinto	2000	D.O. Jumilla	Monastrell	2000-2001	Cubierto y amarotado. Potentes aromas de uva madura con notas de tostados. Corpulento y sabroso en el paso de boca, muy expresivo.	15,5
Castaño (Castaño)	Tinto Dulce	1998	Yecla	Monastrell	2000-2005	Muy aromático. Todo equilibrio en boca, con un dulce gustoso y bien repartido.	15,5
Castaño (Castaño)	Tinto	2000	D.O. Yecla	Cencibel	2000-2001	Color muy atractivo. Aromas de fruta madura y un fondo de higos. Sabroso y suave. Deja una agradable sensación de frescor y frutuosidad.	16
Castelar (Industrias Reunidas Castelar)	Tinto	1999	Ribera del Guadiana	Cencibel	2000-2001	Color cereza, capa media. Intenso y limpio de aromas, muy frutoso. Pleno de armonía en boca, fresco.	14,5
Castillo de Alhambra (Vinícola de Castilla)	Tinto	2000	D.O. La Mancha	Cencibel	2000-2001	Frutillos de bosque, mora, regaliz. Es deliciosamente carnosos, suave y pulido. Uno de los más hechos en el momento de la cata.	15,5
Castillo de Balmiro (Bodegas Extremeñas, S.A.)	Tinto	1997	Ribera del Guadiana	Tempranillo, Garnacha	2000-2005	Magnífico crianza. Finos aromas frutuosos. Carnosidad justa. Permanece agradablemente en el paladar.	15,5
Cermeño (Coop. Vino de Toro)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2001	Algo abierto de color. Potentes aromas con sugerentes notas florales. Ligero y jugoso. Con una adecuada acidez. Largo.	14
Condes de Fuensalida (Condes de Fuensalida)	Tinto	2000	D.O. Méntrida	Garnacha	2000-2001	Rojo rubí con tonos violáceos. Aromas de fruta carnosos con fondo vegetal típico. Potente en boca, sabroso, muy agradable.	14
Condesa de Laganza (Nekeas, Bodegas y Viñedos)	Tinto	1998	D.O. Navarra	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	2000-2008	Marcado acento varietal: fruta madura y expresiva. Volumen y concentración. Se nota su astringencia. Hay que dejarlo reposar en botella.	16
Corcovo (J. A. Mejía e Hijos)	Tinto	1999	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2001-2007	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
De Payva Chardonnay (B. Santiago Apóstol)	Blanco	1998	Ribera del Guadiana	Cayetana	2000-2005	Limpia combinación fruta/madera. Recuerdos de frutos exóticos. Bien equilibrado en boca.	14,5
Dominio del Berzal (Hermanos Berzal)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001	Limpio de aromas: toque de cerezas en aguardiente y moras. Sabroso, intenso y con cuerpo. Nada agresivo.	15
El Garboso (Nuestra Señora de la Caridad)	Tinto	2000	D.O. Méntrida	Garnacha	2000-2001	Garnacha poderosa: toques de fruta madura, cacao. Color algo abierto que no refleja su poderío en boca, su consistencia y amplitud.	14,5
Envero (Grandes Vinos)	Tinto	1994	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Sobresale su fruta madura sobre las notas de madera. Fondo frutoso en boca. Carnoso, equilibrado, tanino bien domado.	15,5
Félix Salas Crianza (Hijos de Félix Salas)	Tinto	1998	Cigales	Tinto fino	2000-2009	Buqué de crianza. Bien estructurado, con rastro secante en el paladar. Ganará cuando se pule en boca.	14,5
Guerra Tehida (Unión de Viticultores del Valle de la Orotava, SAT)	Tinto	2000	D.O. Valle de la Orotava	Listán Negro	2000-2001	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
Guerra Maceración (Vinos del Bierzo, S. Coop.)	Tinto	2000	D.O. Bierzo	Mencia	2000-2001	Capa media. Perfumado; aromas entre fresa y frambuesa, tonos vegetales. Ligero en boca, de paso fácil y agradable final.	14
Heredad de Barros (Coop. San Marcos)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Cencibel	2000-2005	Rojo picota, capa media. Complejo buqué de crianza. Sedoso y con cuerpo. Paso de boca bien equilibrado.	14
Hollera Monje (Monje)	Tinto	2000	D.O. Tacoronte-Acentejo	Listán Negro	2000-2001	Típico y potente aroma especiado (nuez moscada), toque floral, mucha fruta. Perfecta evolución de boca, suave, tierno y equilibrado.	15
Lagares (Las Granadas, S. L.)	Tinto	1997	Ribera del Guadiana	Tempranillo	2000-2001	Rojo cereza. Franco de aromas, frutuosidad amplia. Sabroso, pulido y redondo. Muy agradable, de paso fácil.	14
Les Sorts (Sant Bertomeu)	Tinto	2000	D.O. Tarragona	Tempranillo, Garnacha	2000-2001	Tonos rubí. Fruta inhibida, regaliz y notas de tostados. Ligero en boca, agradable.	14
Luis Cañas (Luis Cañas)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001	Cubierto y atractivo. Fondo de mora y notas florales. Muy expresivo y sabroso, de final aromático.	14,5
Mayoral (Bodegas 1890, S. A.)	Tinto	2000	D.O. Jumilla	Monastrell	2000-2001	Rojo violáceo, intenso. Expresivos aromas frutuosos: fruta madura. Muy equilibrado en boca, fresco y vivo, agradable final aromático.	14,5
Monte Toro (Bodegas Ramón Ramos)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2003	Potente, con claros aromas de mora y precioso toque de regaliz. Robusto y sabroso. Bastante largo.	15
Muruve (B. Frutos Villar)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2004	Expresivo. Mucha fruta, acompañada de una madera estupenda. Concentrado y vivo. Taninos un poco ásperos, pero apetitosos.	15,5
Novo (Viñas Zamoranas)	Tinto	2000	Tierra del vino Zamora	Mencia, Garnacha	2000-2001	Aromas de mora, frambuesa o regaliz con intensidad y fragancia. En boca presume de una sutil y plena carnosidad y un delicioso final.	16
Ostatu (Ostatu)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001	Muy aromático, potente. Carnoso, con personalidad. Se le perdona su tendencia agresiva que le hará perdurar todo el año sin perder sus virtudes.	16
Palacio de Menade (Bodegas de Crianza Castilla la Vieja, S.A.)	Blanco	2000	D.O. Rueda	Sauvignon blanc	2000-2001	Sauvignon en estado natural; potente y salvaje vino. Sabroso y muy vivo en boca, armonioso, con los retronasales llenos de aromas.	15
Partal (Balcona)	Tinto	2000	D.O. Toro	Monastrell	2000-2001	Impecable de color. Aromas estupendos de fruta madura y hierbas aromáticas. Sabroso y con una estructura excelente.	15,5
Primer de Fariña (B. Fariña, S. A.)	Tinto	2000	D.O. Toro	Tinta de Toro	2000-2001	Picota y violáceo. Potencia de aromas: frutos negros. Madurez en boca, persistencia y carnosidad.	15
R V Ruiz de Villanueva F. en Barrica (B. Bruno Ruiz)	Tinto	2000	D.O. Tierra de Castilla	Cencibel	2000-2001	Complejidad aromática: fruta unida a tonos tostados de una barrica estupenda. En boca es carnosos y largo.	15
Riocua (Adegas Galegas)	Tinto	2000	D.O. Bierzo	Mencia	2000-2001	Oscuro y violáceo. Aromas originales: fondo de fresa y toque especiado. Goloso en boca. Todavía le queda un resto astringente.	15
San Martín (Coop. Vinícola del Ribeiro)	Tinto	2000	D.O. Ribeiro	Garnacha Tintorera	2000-2001	Color muy intenso. Aromas delicados: fruta carnosos exuberante. Agradable paso de boca, acidez justa, sensación fresca y viva.	14,5
Tapón de Oro (Ricardo Benito)	Tinto	2000	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha y Tempranillo	2000-2001	Cubierto y atractivo color. Original en nariz: aromas de fresa, notas florales y toque de lácteos. Envoltivo y carnosos, gran final de boca.	15
Valdetán Maceración Carbónica (Emeterio Fernández)	Tinto	1999	Cigales	Tinta fina	2000-2001	Colores y aromas de maceración casi intactos. Toque floral en notas frutuosas. Ligero y fresco en boca.	15
Vallobera (San Pedro)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001	Cubierto de color. Muy potente de aromas: fondo de mora. Marca un poco la astringencia; se adivina un vino con un futuro espléndido.	15
Vega Esteban (Ventura de Vega Arroyo)	Tinto	2000	D.O. Ribera del Guadiana	Garnacha	2000-2001	Muy expresivo, bien frutoso en nariz. Carnosidad y bastante cuerpo en boca; ganará si se airea antes de servir.	14
Viña Íñigo (Cavas y Vinos Torre Oña)	Tinto	2000	D.O. Utiel-Requena	Bobal	2000-2001	Potente: aromas frutuosos a flor de piel. Carnoso y con poderío. Dureza momentánea en boca que el tiempo se encargará de pulir.	14,5
Viña Jara (Explotaciones Agro. Indus. Badajoz, S. A.)	Tinto	1999	Sin D.O.	Tempranillo, Cabernet, Merlot	2000-2002	Color muy atractivo. Frutuosidad sobresaliente. Notas de sotobosque y jaras. Cuerpo y concentración en boca.	15
Viña Norte (Insulares de Tenerife)	Tinto	2000	D.O. Tacoronte-Acentejo	Listán Negro	2000-2001	Color muy atractivo. Potentes aromas de fresa y fino recuerdo floral. Goloso y con volumen en boca, fresco y largo en aromas.	14,5
Viña Recreo Milenium (San Isidro Labrador)	Tinto	2000	D.O. La Mancha	Cencibel	2000-2001	Vino muy atractivo: magnífico aspecto y limpios aromas frutuosos. En boca es suave y fresco, bien equilibrado.	14
Viña Romale (B. Antonia Ortiz Ciprián)	Blanco	1999	Ribera del Guadiana	Pardina y Cayetana	2000-2001	Amarillo pálido brillante. Gran limpieza de aromas frutuosos. Fresco y sabroso, amare en el paso de boca.	14
Viña Urbezo (Solar de Urbezo, S.L.)	Tinto	2000	D.O. Cariñena	Tempranillo, Garnacha, Cabernet, Syrah	2000-2001	Color impecable. En nariz rezuma frutuosidad: casis, mora. Con estructura y poder. Mejorará mucho a lo largo del 2001.	16
Viñadrián (Luis Gurpegui Muga)	Tinto	2000	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2001	Complejo en nariz: notas frutuosas, toque de regaliz y recuerdo tostado. Ligero y fresco en boca, agradable final.	14
Viñalange (Alvear)	Tinto	2000	Sin D.O.	Tempranillo	2000-2002	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
Viñas del Vero (Compañía Vitivinícola Aragonesa, S.A.)	Tinto	2000	D.O. Somontano	Tempranillo	2000-2001	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

De 851 a 1660 ptas. (de 5 a 10 euros)							
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
Almonazar Gran Reserva (Juan Romero)	Tinto	1994	Tierra de Extremadura	Tinto fino	2000-2001	Complejo en nariz. Recuerdos de monte bajo y claro buqué de reducción. Notas de fruta confitada. Pulido en boca.	14
Amant Novillo (Tóresanas, 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
Araceli (Aragón y Cia.)	Dulce	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000--	Aromas a pasas, café y pastelería fina. Dulce suavidad y equilibrio, limpieza en los aromas de boca.	15,5
Berberana (Berberana Vinícola)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Tiende a rubí y guinda. Aroma de arándanos con madera usada y limpia. Equilibrado y con retronasal gratamente perfumado.	14,5
Calderona Crianza (Frutos Villar)	Tinto	1997	Cigales	Tinto fino	2001-2009	Excelente color cereza. Fruta madura con notas especiadas. Limpio y potente. Bastante largo.	15
Calderona Reserva (Frutos Villar)	Tinto	1995	Cigales	Tinta fina	2001-2011	Muy bien en boca, carnosos. Cuerpo y estructura. Muy buen futuro.	16
Camparrón Crianza (B. Francisco Casas)	Tinto	1997	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Armónico y expresivo. Fruta madura y un tanino goloso en boca. Apetitoso y envolvente con el poder que le da la carga alcohólica.	18
Camparrón Crianza (B. Francisco Casas)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2000-2002	Cereza, de capa media. Recuerdos de frutas en aguardiente, especias y fruta madura. Muy bien constituido, carnosos y maduro.	14
Campillo (Campillo)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Rojo cereza. Algo inexpresivo en nariz, pero sabroso. Presenta una rica carnosidad en el paladar y muy buen equilibrio.	15
Castillo de Valdestrada (Viña Extremeña)	Tinto	1994	Sin	Tempranillo	2000-2002	Color brillante. Complejo en nariz. Buqué de crianza afable. Equilibrado y con final armónico.	15
Colegiata 4 meses (B. Fariña, S.A.)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2000-2003	Espléndido y frutal. Muy sabroso. Pleno de cuerpo y carnosidad. Vivo y jugoso.	15,5
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
Cruz Conde Pedro Ximénez (Cruz Conde (Promeks Industrial))	Dulce	2000	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
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
De Bandera P.X. (Manuel Gil Luque)	Dulce	2000	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
De Payva (B. Santiago Apóstol)	Tinto	1997	Ribera del Guadiana	Tempranillo, Graciano	2000-2005	Rojo cereza. Muy bien definido en nariz, limpio y complejo. Paso de boca equilibrado y tánico. Buena estructura.	14,5
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
Dehesa Gago Chamerot (Dehesa Gago)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2009	Cereza picota. Limpieza aromática. Con cuerpo y carnosidad. Final potente y aromático.	16,5
El Candado (Manuel de Argüeso S.A.)	Dulce	2000	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	Complejidad aromática: cítricos, especias, frutos pasificados, varitas de canela. Denso en boca, no empalagoso, largo y sabroso.	17
El Maestro Sierra Pedro Ximénez (B. El Maestro Sierra)	Dulce	2000	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	ImpONENTE aspecto, negro, denso. Aromas muy complejos: chocolate, pasas, pan de higo, madera noble. Untuoso, elegante.	17
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. Tánicidad y alcohol le aportan un cuerpo notable. Aún un poco bronco, pero con futuro.	15,5
Emilio Moro (B. Emilio Moro)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2008	Aromas seductores: delicadeza balsámica, fuerza de sotobosque, nota exótica especiada. Equilibrio y estructura en boca.	15
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
Espejo P.X. (Espejo)	Dulce	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000--	Aromas limpios: notas florales con recuerdos a jazmin y almizcle, algo de moscatel. Ligero, dulce, adecuado.	14,5
Estancia Piedra (Estancia Piedra)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2001-2009	Color impresionante. Fruta muy bien conjuntada. Sabroso y bien equilibrado. Tanino ya bien domado.	15,5
Gran Cermeño Crianza (Coop. Vino de Toro)	Tinto	1997	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Aroma frutal dominante. Potente en el paso de boca a pesar de su tanino pulido, potencia en parte proporcionada por su alcohol.	14,5
Gran Colegiata Reserva (B. Fariña, S. A.)	Tinto	1994	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Aromas potentes a frutos rojos con madera fina y dosificada. Untuoso, fino.	16
Gran Orden (Garvey)	Dulce	2000	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
Humboldt (B. Insulares de Tenerife)	Tinto Dulce	1998	Tacoronte-Acentejo	Listán negro	2000--	Cereza picota. Aromas de fruta madura, notas especiadas. Ligero y dulce, paso de boca agradable, equilibrado.	15
Ibernoble Reserva (Winner Wines)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2010	Madera aún algo dominante. Le falta crianza en botella. Alta tánicidad en boca, acidez viva. Un poco duro.	15
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
Josefina Piñol (Celler Vinos Piñol, S.L.)	Tinto Dulce	1998	Tarragona	Garnacha,	2000-2003	Muy «dulce» en nariz. Aromas de cacao claros y rotundos; recuerdos de café. Redondo y pulido en boca, no muy largo.	15
La Legua Crianza (Emeterio Fernández)	Tinto	1997	Cigales	Tinta fina	2000-2007	Aromas balsámicos. Buena armonía en boca, tanino pulido y final limpio.	15,5
Laguñilla (Laguñilla)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2000-2005	Color algo abierto. Buqué de crianza: toque de cedro y tabaco. Paladar muy agradable, pulido, totalmente hecho.	14
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
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.	15,5
Lezcano Crianza (Lezcano)	Tinto	1997	Cigales	Tinto fino	2001-2010	Rojo picota. Dominio de fruta clara. Carnoso en boca. Taninos un poco duros aún.	15,5
Loriñón (B. Bretón)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Graciano	2000-2007	Muy cubierto, violáceo. Muy frutoso: arándanos, fondo con notas especiadas. En boca es concentrado, agradable paso.	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
Luque Pedro Ximénez (Luque, S.A.)	Dulce	2000	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	Algo abierto de color. Notas de madera sobre fruta pasificada. Ligero en el paso de boca, fácil de beber.	17
Manzanilla Saca de Primavera (Antonio Barbado, S.A.)	Generoso	2000	Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000--	Amarillo dorado. Aromas de almendra tostada. Gran intensidad sávida, notas salinas. Untuoso, pleno, potente.	14
Marqués de Griñón Col. Personal (Berberana Vinícola)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Rojo picota. Buqué con notas a tabaco y especias picantes. Muy vivo en boca, bastante tánico. Debe redondearse en botella.	14,5
Marqués de la Villa Reserva (Coop. Vino de Toro)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Buqué de crianza complejo. Equilibrio y estructura en boca. Futuro prometedor.	14,5
Marqués de Riscal Sauvignon (Herederos del Marqués de Riscal)	Blanco	1999	Rueda	Sauvignon	2000-2005	Amarillo pálido. Potente en nariz: flor de acacia, frutas tropicales. Fondo goloso en boca. Envoltivo.	16
Marqués de Vitoria (Faustino Martínez)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2007	Buqué limpio, complotado, recuerdo de cedro. Aún mejor en boca, opulento y redondo, con ciertos matices golosos.	15,5

Vinum

La publicidad en Vinum es información

Artesanía del Vino Bodegas Martínez Janariz SELECCIÓN 2000 BAGO DE PLATA

Guía de Compra

Guía de Compra



La publicidad en Vinum es información

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	
Más de 5.531 (más de 20 euros)							
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
2 Viñedos (B. Palacios Remondo)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Merlot	2001-2010	Estupendo color. Pleno de frutuosidad: recuerdos de arándanos, fina madera ensamblada. Tanino noble, fundido y elegante.	16,5
20 Aniversario (Can Ràfols dels Caus, S.L.)	Tinto	1999	D.O. Penedès	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2000-2012	Complejo. Notas muy finas de especias exóticas, fruta madura, tabaco y cedro. Concentración de sabores, taninos maduros y firmes, final emocionante.	18
Alión (B. y Viñedos Alión, s.a.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto Fino	2000-2010	Muy expresivo, concentrado, muy equilibrado. Final espectacular.	17
Alión Reserva (B. y Viñedos Alión, s.a.)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Maderas, especias exóticas, maderos frutillos de bosque. Opulento, concentrado. Tanino maduro y bien trabajado. Excelente, mejorará aún más con el tiempo.	17,5
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
Arzuaga (B. Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2000-2008	Claros notas frutuosas, una madera de gran calidad y muy concentrado en boca.	16
Arzuaga Gran Reserva (Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto Reserva	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2020	Complejo buqué: fruta compotada, extraordinaria madera y notas minerales. Concentración ejemplar, tanino sublime, cuerpo armonioso, persistencia adecuada.	18
Arzuaga Reserva (Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2001-2010	Fondo a especias exóticas. Aromas de frutillo maduro, tinta china; tonos tostados. Grande, ampuloso, tanino enérgico. Con buen futuro.	17,5
Aurus (Finca Allende)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2000-2010	Cereza picota. Bellos aromas frutuosos. Madera elegante, fina y especiada. Suavemente tánico, estructurado y potente.	17
Briego Fiel Gran Reserva (Briego)	Tinto Reserva	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2014	Toque especiado y fruta plena y jugosa. Tacto acariciante, proporcionado por un tanino goloso y muy maduro. Largo y concentrado.	17
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
Carmelo Rodero Gran Reserva (Rodero)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino y algo de Cabernet sauvignon	2001-2012	Contradictorio: aromas elegantes de café y finas especias y fondo alcohólico que le da calidez. Muy concentrado, taninos potentes. Final explosivo.	16,5
Carmelo Rodero Reserva (Rodero)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino y algo de Cabernet sauvignon	2002-2014	Deberá evolucionar: madera aún algo desligada de la fruta. Tiene estructura, si bien es aún algo duro. Notable tanino. Pleno, carnoso.	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, carnoso.	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, frutuosos, envueltos en buena madera. Bastante tánico en boca, necesita domar los taninos.	14,5
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
Chivite Colección 125 (Julían Chivite)	Blanco	1998	Navarra	Chardonnay	2001-2010	Palido y brillante. Fruta exótica y un toque ahumado. Largo y equilibrado en boca. Voluptuoso.	16,5
Doiç 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
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
Emilio Moro Reserva (Emilio Moro)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Vino lleno de vida. Especies en plena armonía con aromas de frutos de bosque. Suavidad muy elegante en boca. Tanino pulido, final refrescante.	16
Emilio Moro Reserva Especial (Emilio Moro)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Expresivo: fruta compotada, recuerdo mineral, gozosa madera. Viveza muy agradable. Taninos apetitosos y redondos. Listo para beber.	16
Fuente Espina Gran Reserva (Fuente Espina)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Muy expresivo en nariz. Bien equilibrado. con un tacto sedoso que envuelve el paladar gracias a un tanino sofisticado y armonioso. Muy hecho ya.	16,5
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
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
Gran Callejo (Felix Callejo)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2015	Bien cubierto. Excelente buqué de crianza. Notable en boca, con buena estructura y tanino poderoso.	16,5
Hacienda Monasterio Reserva Especial (Hacienda Monasterio)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Elegantes tonos minerales, frutillos negros y un toque misterioso de madera exótica. Envolve, voluptuoso. Sedosos taninos que parecen pura mantequilla.	17,5
López Cristobal (B. López Cristobal)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2007	Original por variedad aromática. Amplio, con un paso de boca elegante y seductor.	15,5
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
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
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
Matarromera Gran Reserva (Matarromera, S. A.)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2012	Buqué seductor y potente: tabaco, cuero, especias raras. Paso de boca armonioso y suave gracias a un tanino goloso y maduro.	16
Matarromera Reserva (Matarromera, S. A.)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2014	Cacao, vainilla y aromas de mora y mermelada en pleno equilibrio con la madera. Aún duro en boca, astringencia que mejorará con el tiempo.	16,5
Millennium (Domecq)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000--	Muy original. Color vivo y brillante. Aromas muy complejos. Muy concentrado en boca, largo y sabroso.	18
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
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
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
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
Pagos Viejos (Cosecheros Alaveses)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Moderno. Picota cubierto. Expresión frutal, notas balsámicas, toque a regaliz. Muy carnoso, tanino maduro, armónico.	16,5
Pedro Ximénez 1927 (Osborne)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	Oscuro, denso, aromático: torrefacto, fruta pasificada (uvas y dátiles). Buen cuerpo y excelente dulzor.	17
Pérez Pascuas (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2018	Potente de aromas especiados y finos toques de café, cedro y tabaco. Concentrado y con tanino maduro. Muy bueno en boca.	17,5
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
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
Roda I (B. Roda)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2010	Exuberante, capa alta. Muy frutoso, notas de tostados, café, mermelada, especias. Sabroso y concentrado. Tanino agradable. Necesita botella.	16
San Vicente (Señorío 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
San Vicente (Señorío de San Vicente)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2010	Finura exquisita, pero potente y agresivo. Monte bajo, tomillo, romero, carga frutal. Sabroso, carnoso, largo paso de boca.	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
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
Solera India (Osborne)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000--	Oloroso histórico. Aromas muy complejos: maderas nobles, orejones, torrefactos, tabaco. Muy equilibrado en boca.	17
Tinto Pesquera Gran Reserva (Alejandro Fernández)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2020	Vino luminoso. Aromas especiados y complejos recuerdos de sotobosque. Muy concentrado, amplio. Con un poderoso tanino, plenitud y cuerpo. Magnífico.	18
Tinto Pesquera Reserva (Alejandro Fernández)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Aromas de monte bajo (tomillo) y fruta roja en equilibrio con la madera. Adecuada acidez. Tanino denso y maduro. Largo. Muy elegante.	16,5
Torre Albéniz (Peñalba López)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Aún muy cerrado, pero de gran potencial aromático: fruta roja y especias. Mejor en boca: tanino maduro con buena carnosidad. Estructura firme.	15,5
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
Valduero Gran Reserva (Explotaciones Valduero)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Buqué muy expresivo marcado por la fruta confitada: especias, recuerdos de tinta china y café. Placentero y jugoso, con taninos maduros y pulidos.	17
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
Valsotillo Gran Reserva (Ismael Arroyo)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Excelente buqué de frutillos confitados, especias y un toque de pedernal y pólvora. Exquisito en boca, dúctil, ceremonioso por su paso lento. Vino impecable.	17,5
Vega Sicilia (B. Vega Sicilia, S. A.)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2003-2012	Splendoroso. Gran abanico de aromas. Muy concentrado. Tanino maduro sin agresividad. Gran futuro.	17,5
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
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
Viña Pedrosa Gran Reserva (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Buqué sofisticado, fondo de cerezas en aguardiente, tinta china y toque mineral. Muy envolvente, bastante concentrado, compacto y largo. Final complejo.	17,5
Viña Pedrosa Reserva (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2012	Complejo. Buqué expresivo: mora confitada bien acompañada de la madera. Envolvente en boca, sabroso, sumamente equilibrado.	17
Viña Sastre Pago de Santa Cruz (Hermanos Sastre)	Tinto G. Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Buqué basado en expresiva fruta madura y perfecta combinación de madera con los tonos minerales. Notable concentración. Con contundencia y volumen.	17,5
Viña Sastre Reserva (Hermanos Sastre)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2015	Perfecto equilibrio fruta/madera en nariz. Especies y tonos minerales. Carnoso. Con tanino aún duro y final de vigorosa estructura.	16,5
Wences (B. Vega Saúco)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2002-2010	Muy buen color. Concentración y espléndida estructura. Equilibrado y carnoso.	17



La publicidad en Vinum es información

VINOS JEROMIN

Félix Martínez

la máxima expresión de vinos Jeromin

C/San José, n° 8.
28590 Villarejo de Salvanes - Madrid, España.

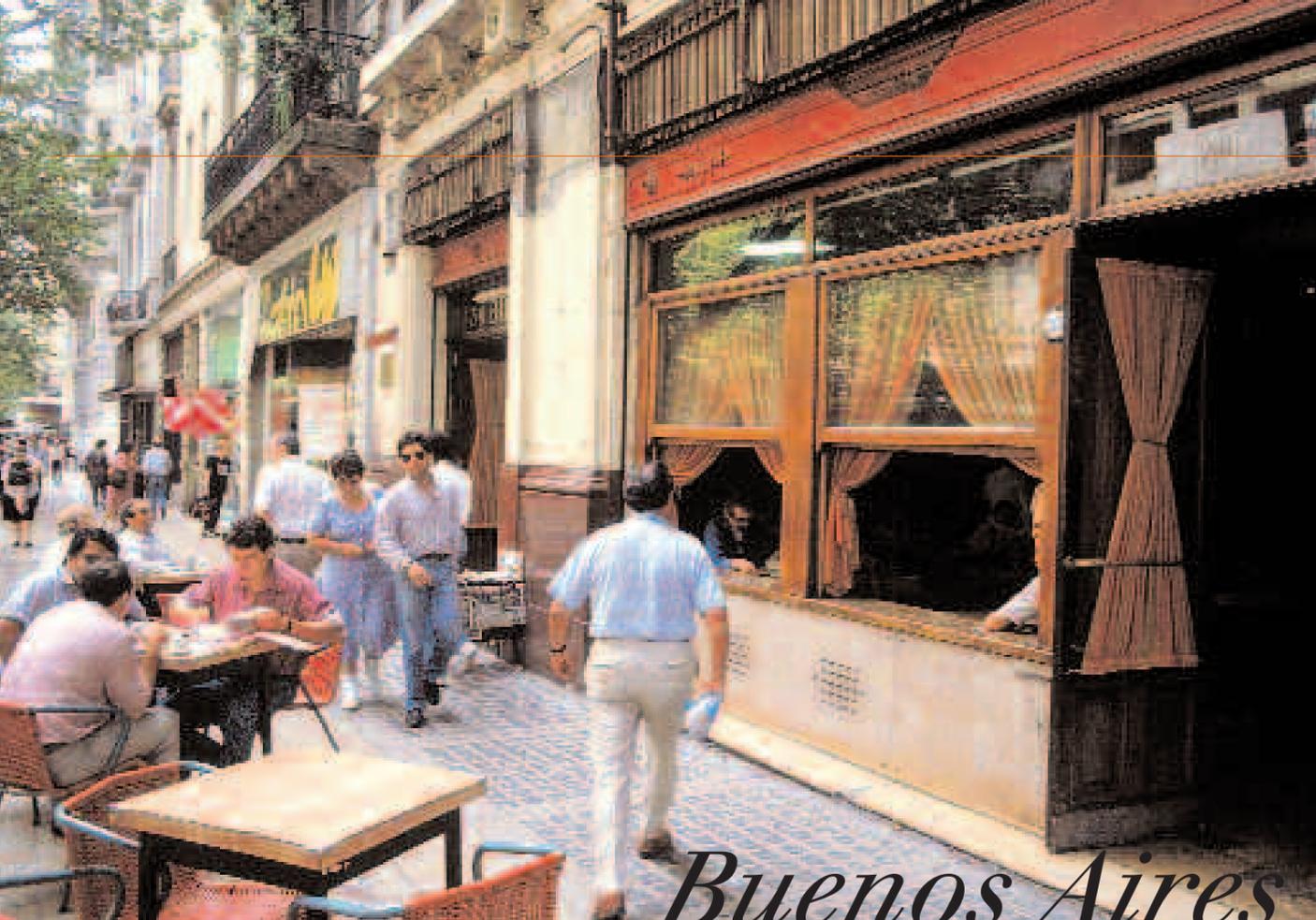


NO LE COSTARÁ NADA

Revista MiVino

45.000 ejemplares mensuales.
Más de 600 catas al año.
Y sin que le cueste un duro.

En los mejores restaurantes y enotecas de España



Buenos Aires Pasión por el vino

METRÓPOLIS TAN FRENÉTICA COMO CAUTIVANTE, BUENOS AIRES VIVE LA CULTURA DEL VINO CON INTENSIDAD, OTORGÁNDOLE EL PROTAGONISMO ALLÍ DONDE SE PRESENTE LA OCASIÓN: EN LAS PARRILLAS DE BARRIO, LOS GRANDES RESTAURANTES O LA ÚLTIMA GENERACIÓN DE WINE-BAR COSMOPOLITAS.



Texto: Federico Oldenburg
Fotos: Heinz Hebeisen

Como capital de un país productor y consumidor de vinos, Buenos Aires puede presumir de ser una ciudad «vinera» por excelencia. En la capital argentina se bebe vino a todas horas: con las comidas, por supuesto, pero también como aperitivo, en reuniones informales de amigos e incluso en los bares de copas y discotecas. No es raro entrar en una concurrida discoteca de cualquier barrio porteño y descubrir, con sorpresa, que quienes beben una copa de vino doblan en cantidad a los que consumen cerveza o combinados.

Pero es que, además, en los últimos años, y coincidiendo con un pronunciado cambio en la forma de hacer vinos en la Argentina -cuyos productores apuestan ahora por la calidad, en contra de la cantidad que siempre fue norma-, el panorama del consumo de vinos en Buenos Aires ha

tomado un giro radical: en poco tiempo han surgido innumerables «wine-bar», se han multiplicado y diversificado las tiendas donde seleccionar y comprar vinos nacionales e importados, aparecen nuevas revistas que tratan el vino casi como un fenómeno de moda, los restaurantes mejoran paulatinamente sus cartas... Hoy, para el amante del vino, Buenos Aires es un paraíso, un terreno abonado para la aventura, para el descubrimiento de los grandes Malbec que se elaboran en Mendoza, para el engolosamiento con un Torrontés norteño, para el disfrute con los raros vinos patagónicos -los más meridionales del mundo- o para la conversación apasionada con

una copa de un buen espumoso local, que también se llama champagne para horror y espanto de los puristas de las denominaciones de origen.

Evidentemente, a pie de calle lo que se bebe son los cada vez mejores vinos argentinos. No hay asado -la principal liturgia gastronómica argentina- que se precie, sin un buen tinto mendocino, preferiblemente un Malbec, pero también un Merlot o, más recientemente, incluso un Tempranillo. La producción nacional propone una gran variedad de cepajes -es una de las ventajas de Argentina como país productor, en comparación con el vecino Chile, que siempre ha apostado por la especialización en cuatro o cinco variedades-, pero más recientemente en las tiendas más exclusivas y en los mejores restaurantes de la ciudad es posible encontrar vinos de otros orígenes, especialmente españoles, franceses y chilenos.

Por último, el visitante enoífico descubrirá que, aunque la ciudad es de dimensiones inabarcables, las zonas en las que se encuentran los mejores locales para degustar y comparar vinos son siempre las mismas: el viejo y pintoresco San Telmo, el down town -en torno a la céntrica Plaza San Martín-, Barrio Norte, Recoleta, Palermo y, más recientemente, Las Cañitas, especie de mini Soho porteño plagado de bares y restaurantes de diseño. En Buenos Aires, la oferta incluye cálida compañía, buenas mesas y el omnipresente tango -o rock, si se prefiere- debilidades y virtudes porteñas, siempre a la vuelta de la esquina.



DE BARES

1- **3/4** (Florida y Paraguay). En la calle peatonal más célebre de la ciudad, a unos metros de la Plaza San Martín, un local escondido en una primera planta realiza degustaciones guiadas por sumilleres.

2- **Danzón** (Libertad 1161. Tel.: 4811 1108). El decano de los «wine-bar» de última generación. Local de diseño con gente guapa y mucho ambiente. Se sirven también pequeñas raciones.

3- **Central** (Costa Rica 5644. Tel.: 4776 7374). El lugar de moda en el barrio de moda, Palermo. Incluye un mercado donde se pueden comprar desde patatas hasta flores, un restaurante asesorado por el chef Fernando Trocca, consagrado en Nueva York, y una barra de vinos por copas, conservados con el método del nitrógeno líquido.

4- **900** (Báez 199. Tel.: 4778 1900). «Wine-bar» con exposiciones y actividades culturales diversas.

5- **El Salvador** (El Salvador 5537. Tel.: 4776 1144). Otro de los locales top del barrio de Palermo, con buena selección de vinos.

6- **Chandon Bar** (Av. Alicia Moreau de Justo 152. Tel.: 43153 3535). Todos los espumosos de la *maison* francesa -incluyendo los argentinos y el cava español-, cócteles y vinos por copas en el local más glamuroso del remozado Puerto Madero.

7- **El Club del Vino** (Cabrera 4737. Tel.: 4833 0048). Consagrado gracias a la química entre los vinos y el tango, presenta en su escenario a algunos de los mejores intérpretes del género porteño, como el pianista Horacio Salgán. Funciona también como restaurante.

8- **La Vinería de Montserrat** (Salta y Venezuela). Un local centenario en un barrio típicamente porteño, fuera de los circuitos de moda, ofrece comidas y una amplia selección de vinos a la carta.

DE COMPRAS

9- **La Maison du Vin** (Defensa 901 -4361-2907). En el barrio de San Telmo, dos franceses importan champagnes singulares y ofrecen vinos argentinos inhallables. Para exigentes.

10- **Winery** (Av. Leandro N. Alem 880. Tel.: 4314 2639). Es la tienda que impuso una nueva manera de vender vinos, además de delicatessen y objetos varios. Tiene varias sucursales repartidas por la ciudad.

11- **Brascó & Duane** (Hotel Intercontinental. Moreno 809. Tel. 4340 7108) En la vinoteca del periodista Miguel Brascó -toda una autoridad local en el tema- se pueden catar los vinos antes de comprarlos.

DE RESTAURANTES

12- **Oviedo** (Beruti y Ecuador. Tel.: 4822 5415). En la amplia bodega del mejor restaurante español de la ciudad se puede encontrar la mejor selección de vinos de la península, además de los grandes vinos argentinos.

13- **La Bourgogne** (Alvear Palace Hotel. Ayacucho 2027. Tel.: 4805 3857). Un Relais & Gourmande para representar la cocina y los vinos de Francia, con buena selección de grand crus.

14- **Tomo I** (Hotel Crown Plaza Panamericano. Carlos Pellegrini, 525. Tel.: 4326 6695). Cocina de mercado a cargo de una de las grandes restauradoras de la ciudad, Ada Cóncaro. La carta de vinos está a la altura.

15- **Villa Hípica** (Hipódromo de San Isidro. Diego Carman 222. Tel.: 4763 55 33). En las afueras de la ciudad, en el residencial barrio de San Isidro, el premiado sumiller Andrés Rosenberg ha elaborado una de las mejores cartas de vino de Buenos Aires.

16- **Catalinas** (Reconquista 850. Tel.: 4313 0182). Un clásico indiscutible, también con una nutrida oferta enológica.

explorando el mercado

VINOS DE GENTE LÚCIDA

Traemos hoy interesantes productos nuevos, surgidos de la mente lúcida de las gentes del vino. Príncipe de Viana ya posee un vino de gama alta. Se trata de un reserva especial llamado 1423, año en el que Carlos III el Noble instauró el principado en favor de su nieto. El vino resalta con la garantía que da la experiencia de la bodega y las uvas de tempranillos con más de treinta años. También Cabernet y Merlot adquieren protagonismo en este vino criado en barricas de roble americano y francés. Y de Navarra a Rioja, donde Miguel Ángel de Gregorio ha elaborado un blanco con Viura y Malvasía, casi al 50%, fermentado en barricas de roble Allier y con «battonage» durante tres meses. Hasta ahora todo normal, pero se ha atrevido a dejarlo en barricas durante un año, cosa que le ha dado un buqué muy especial: para amantes de las especias. Como verdaderos entusiastas del vino que son, la pareja formada por Manuel Sanmartín y Carme Ferrer siempre están pergeñando alguna novedad. Esta vez un tinto muy sabroso de Garnacha, Syrah y Cabernet. Ha estado en barrica de roble de Allier durante un año, incluso hizo la fermentación maloláctica en ella. Apenas 10.000 botellas que salen con el buen precio al que nos tiene acostumbrados esta bodega tarraconense. Carlos Moro, el principal accionista de Matarromera y Emina, ambas bodegas de la Ribera del Duero, amplía su campo de acción y llega hasta la D.O Cigales, zona en auge de Valladolid. Allí ha sacado un nuevo tinto que es un vino muy serio, pero preferimos traer a estas páginas este Matarromera Prestigio que se convertirá en poco tiempo en un vino de coleccionista por su calidad y corta tirada (apenas 7.000 botellas). Proliferan las nuevas bodegas en Toro. Una de las últimas es «Rejadorada», una sociedad que contempla la construcción de una bodega en San Román: ha elaborado este tinto joven con unos meses en barrica y con Tinta de Toro. Los ya clásicos bodegueros mallorquines Miquel y Pilar Oliver nos obsequian con un sutil «Muscat» de vendimia tardía, todo un canto a los aromas varietales de la Moscatel. Las Bodegas Huertas de Jumilla han elaborado un magnífico reserva, con la base de una soberbia Monastrell, criado con un punto excelente en madera. Ha sido con toda justicia el primer premio en la cata anual de los vinos jumillanos. Finca La Anita Malbec es el fruto de una familia entusiasta del vino. Sus posesiones -alrededor de las 10.000 ha.- se ubican en los mejores pagos de Agrelo, en Luján de Cuyo, en la Mendoza Argentina. Fortius pertenece al nuevo proyecto, ya convertido en realidad, de Faustino Martínez, en Navarra. Es la gama alta de vinos varietales, ahora Cabernet y Merlot.



- Rejadorada**
Rejadorada 1999
14 Color picota, muy cubierto. Los aromas frutosos resaltan del conjunto aunque se aprecian las notas de cacao, algunos tostados y un ligero toque vegetal. Goloso y suave en el paso de boca, y un recuerdo de regaliz.
- Finca Allende S.L.**
Allende Blanco 1999
14,5 Amarillo pálido con tonos alimonados. Hay un dominio claro de la madera, aunque la malvasía deja notar su excelente nota floral. Untuoso en boca, fresco por la equilibrada acidez, aunque no tiene mucha intensidad.
- Borgia**
Fortius 1998
14,5 Todavía cerrado, con una reducción que podría inducir a engaño si no se tiene la precaución de airear. Además es curioso en boca, pues tiene una suavidad poco propia de los Cabernet, carnosos, con un final muy agradable.
- Vinyes y Bodegues Miquel Oliver**
Gran Muscat
15 Original y atípico, de color dorado, brillante, con delicados aromas de pétalos de rosa, algunos recuerdos de pastelería y claras notas anisadas. Es suave, untuoso y de un final elegantemente amargoso.
- Príncipe de Viana**
Príncipe de Viana 1423 1996
15 Rojo picota, capa media. Afloran los aromas terciarios con finos tonos de tabaco y cuero. La buena combinación de Cabernet y Tempranillo aporta complejidad. Posee buena estructura y equilibrio, y un paso de boca agradable por su tanino ya pulido.
- Finca la Anita**
Finca La Anita Malbec 1998
15 Moderno, subido de color y con buena expresión frutal bien acompañada de un toque mineral. Es bastante goloso, con una suave carnosidad que envuelve el paladar y un final muy agradable. Está ya para beber.
- Huertas**
Aranzo Reserva 1996
15,5 Intensamente aromático, un poco dominado por la madera al principio, pero desarrolla toda su frutuosidad sin estorbos ni artificios. Contundente en boca, sabroso, bien estructurado, largo e intenso.
- Celler Bàrbara Forés**
Bàrbara Forés Negre 1999
15,5 Con un gran color, aromas de fruta carnosos, de una gran madurez y fina madera. Muy sabroso en boca, con cuerpo, un tanino granuloso y muy maduro, pasa por el paladar como un suave terciopelo.
- Matarromera**
Matarromera Prestigio 1998
17 Excelente aspecto, muy complejo en nariz, con notas de torrefactos, gran frutuosidad y el toque maestro de una buena madera. Bien estructurado, con un poso secante todavía, pero largo y con un final potente y aromático.