

VINO EN LA RED · COLORES DEL VINO · CAVA · CIGALES · BURDEOS · RIESLING · BRUNELLO ESPAÑA Nº 25

VINUM
LA REVISTA
INTERNACIONAL DEL VINO

Septiembre 2001

800 ptas. (4,8 €)

Vinum

Catas:

- Cigales
- Cava
- Burdeos
- Riesling
- Brunello

El vino virtual
Internet:
entre viñas y bytes

Enólogos: los colores del vino
Argentina: el mejor país...



VINUM Internacional
Intervinum AG
 Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich
 Tel. +411/268 52 10 Fax +411/268 52 05
 http://www.ivinum.com
 Editor: Hanspeter Detsch
 Coordinación: Asa Sjöberg
 Director Internacional: Rolf Bichsel

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

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

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

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

Redacción Alemania
 Jürgen Mathäus, JMathaess@online.de
 Tel. +49/6341/939863 Fax +49/63 41/30148

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

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

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

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

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

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

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

Diseño original
 Jaray-Visual Concepts, 8030 Zürich

Depósito Legal M-18076-1997
 Vinum no se hace responsable de los originales, fotos, gráficos o ilustraciones no solicitados, ni se identifica necesariamente con la opinión de sus colaboradores.



Un globo, dos globos...

La globalización, un coco que ya tiene mártir, no es más que el manido eufemismo con el que se trata de ocultar un proceso, al parecer imparable, de dominio comercial por las grandes corporaciones norteamericanas, japonesas y alemanas; o sea, norteamericanas. La protesta en el primer mundo es una simpática algarabía que sólo la brutalidad consustancial de las fuerzas policiales convierte en tragedia. Pero la contestación real está por venir, y llegará cuando los «bárbaros» de los otros mundos acampen a las puertas de la nueva Roma. Mientras tanto, Bush sueña con escudos espaciales.

En lo que a nosotros importa, la globalización está significando el paulatino dominio del nuevo mundo en los mercados tradicionalmente europeos y, en particular, franceses. Así, en Inglaterra ya son los vinos australianos los que acaparan mayor cota de mercado, desbancando a los orgullosos franceses que se ven relegados a una segunda posición. Ni

Vino malo, en cantidades cada vez mayores, sometido a las rigideces de las DO tradicionales

que decir tiene que la alarma ha sonado en las conservadoras sedes de las bodegas más prestigiosas. Porque la ecuación es insostenible: se consume y vende cada vez menos vino de las zonas vitivinícolas históricas, mientras crece la participación en la tarta enológica de zonas emergentes como la mentada Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, EE.UU, o la nueva China. La causa de tal desaguisado la tienen muy clara en nuestras antípodas: «El problema es, sencillamente, que se elabora demasiado vino malo» (Chris Hancock, Director General de Southcorp, Australia).

Vino malo, en cantidades cada vez mayores, sometido a las rigideces de las DO tradicionales que, por otra parte, hacen la vista gorda ante las bazofias amparadas por sus contraetiquetas. Y así no hay quien compita. Parece cada vez más claro que es necesaria una reforma en profundidad de nuestras DO. En dos sentidos: por un lado, extremar el rigor a la hora de calificar los vinos amparados, teniendo como criterio fundamental la calidad; por otro, liberalizar los prolijos reglamentos para que las bodegas europeas puedan competir en igualdad de condiciones con las del nuevo mundo vitivinícola. Y poner el acento en las marcas por encima de las denominaciones. Algo tan elemental que hasta un «guardián de las esencias», como es René Renou, Presidente del INAO (Institut National des Appellations d'Origine) ha terminado por admitirlo. Doctores tiene la iglesia.

Carlos Delgado

En este número

- 3 Editorial
- 5 Sumario
- 6 Actualidad internacional
- 8 Actualidad internacional
- 10 Actualidad nacional
- 12 Actualidad nacional
- 14 Iberoamérica
- 16 Conocer
- 18 Bodegas
- 19 Ribeira do Ulla
- 20 Entrevista
- 22 Inversiones
- 24 Los colores del vino
- 30 Monovarietales tintos
- 36 El vino en Internet
- 52 Alemania del Este
- 56 Argentina
- 60 Gastronomía
- 63 Guía de cata
- 64 Cata de cavas
- 66 Cata de Cigales
- 68 Burdeos 2000 en primeur
- 80 Cata de Riesling
- 84 Cata de Brunello
- 86 Novedades
- 87 Vino entrañable
- 89 Guía de compra
- 96 Ciudades del vino
- 98 Marketing

actualidad

6

Los Barolo andan en líos

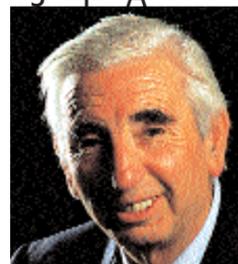
Escándalo en La Morra, la capital del Barolo: al parecer, el prestigioso vinicultor Elio Altare ha utilizado corchos portugueses en mal estado. Para no poner en peligro su fama, ha decidido no entregar 30.000 botellas, ya vendidas, de las añadas 1997 y 1998. Para colmo, este año sale al mercado el Barolo del 97, y los precios se disparan por tercera vez consecutiva.

E N T R E V I S T A

20

Julio Faustino Martínez

Con él llegó la fama y la gloria. Lanzó la marca Faustino, que ha hecho famosas a las bodegas del grupo dentro y fuera de nuestras fronteras. Su apuesta más fuerte es el viñedo, la única garantía para obtener vinos de la más alta calidad.



E N Ó L O G O S



24

Los colores del vino

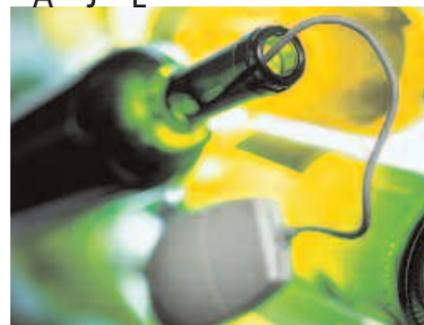
Al color del vino casi siempre se le ha dado un papel secundario. Para muchos, su amplia gama cromática pasa inadvertida ante sus ojos. Pero para los enólogos, el color define la calidad de la materia prima.

R E P O R T A J E

36

Entre viñas y bytes

El sosegado vino a la velocidad de Internet. Ahora es posible hundirse profundamente en el mundo sensual del zumo de la vid a través de la red. Hemos analizado los sitios más importantes del mundo.



Para catar

63

Cava, Cigales, Burdeos, Riesling y Brunello

Nuevos y excelentes cavas rosados en el mercado. Los Cigales se ponen al día. Hemos catado los (magníficos) Burdeos del 2000 en una macro-cata agotadora. Con los Riesling hemos jugado al juego de las adivinanzas. Y confirmamos que el Brunello es un vino grandioso.

guía

sumario

actualidad

fax:

UN FRONSAC EXCLUSIVO. «Nouvelle Ère» es el nombre de una cuvée única elaborada en el año 2000 con las uvas de 60 viticultores de la denominación bordelesa Fronsac. A partir del 15 de junio podrán adquirirse 7.000 botellas por suscripción.

EXIGENCIAS ELEVADAS. Según una encuesta, el 59% de los franceses considera que la calidad de los alimentos ha disminuido claramente en los últimos años. Y los consumidores del país de los gourmets han extraído consecuencias: el 57% ha pasado a comprar más a los pequeños productores.

GUERRA DE NOMBRES. El Premier cru classé Château Latour ha ganado una nueva batalla en defensa de su nombre ante el tribunal de apelación de Burdeos. El château menos conocido La Tour Gayet, de las Côtes de Blayes, deberá cambiar su nombre a pesar de que lo lleva utilizando desde 1908.

SUMILLER PARA CAFÉ. En el «Centro de Cafeología» de Burdeos, los expertos investigan la calidad óptima del café. Para ello cuentan con el apoyo de Franck Thomas, el campeón de los sumilleres europeos del 2000. Thomas considera que por su historia, tradición y cultura, el café merece la misma atención que el vino.

PODER FEMENINO. En un Vinum anterior informábamos sobre el «poder femenino en Borgoña». Ahora, seis vinicultoras, directoras de bodega y enólogas de la región, dirigidas por Anne Gros, se han agrupado en la asociación «Femmes et Vins de Bourgogne» (Mujeres y Vinos de Borgoña). Su objetivo es fomentar el intercambio profesional entre las mujeres que trabajan en el sector vinícola y aumentar su influencia.

AUTOSERVICIO. Como si no fueran suficientes tres años de libertad condicional por malversación, Xavier Dugoin, ex senador francés, comparecerá ante los tribunales por robo y tráfico ilegal de bebidas alcohólicas. Según la acusación, durante su mandato como presidente de la representación departamental de Esonne sustrajo en sus bodegas varios miles de botellas de vinos, champanes y espirituosos de elevado precio.

Protestas de los vinicultores franceses:
Reflexiones
y violencia

Los vinicultores de la región del Languedoc-Rosellón están enfurecidos: a finales de 2001, en sus bodegas se habrán acumulado existencias de vino de mesa para un año, mientras que los precios han caído un 30% en los últimos doce meses. Según los afectados, la culpa es de los vinos extranjeros baratos que se están extendiendo en Francia: productos chilenos y argentinos, pero sobre todo mezclas de vinos procedentes de distintos países europeos. Estos «vins de différents pays de la Communauté Européenne» (VDPCE) cuestan entre uno y dos francos por litro en los comercios mayoristas, mientras que los pro-

ductos nacionales no bajan de los tres francos.

Para protestar contra esta evolución, unos 8.000 vinicultores realizaron una marcha a Nîmes el pasado marzo para exigir al ministro de agricultura Jean Glavany la prohibición de los vinos VDPCE, la concesión de ayudas a la comercialización de sus productos y la creación de una mesa redonda con representantes políticos y mayoristas. Algunas docenas de personas recurrieron a métodos radicales: en Nantes y Carcassone vertieron varios millones de hectolitros de vino extranjero en los almacenes de tres comerciantes mayoristas.

Barolo (1), problemas con el corcho



Elio Altare

Escándalo en La Morra, la capital del Barolo: al parecer, el prestigioso vinicultor Elio Altare ha utilizado corchos portugueses en mal estado. En las primeras catas hubo un número de comentarios negativos superior a la media. Para no poner en peligro su fama, el productor ha decidido no entregar 30.000 botellas, ya ven-

didadas, de las añadas 1997 y 1998. Es un golpe muy duro para Altare, puesto que se trata de una parte importante de la producción anual. El vinicultor afirma que los perjuicios pueden estar en torno a los 2.000 millones de liras, y ya se ha planteado proceder judicialmente contra su proveedor.



Barolo (2), cada vez más,
cada vez más caro

Este año sale al mercado el Barolo del 97, y los precios se disparan por tercera vez consecutiva. Apenas es posible conseguir un vino de un productor conocido por debajo de las 5.000 pesetas. Pero en el Barolo no sólo aumenta el precio, sino también el volumen: debido al auge de este vino, los viticultores han realizado grandes plantaciones en los

últimos años, sustituyendo las variedades Dolcetto y Barbera por la Nebbiolo. También se han arrancado innumerables avellanos para plantar Nebbiolo. Si de la cosecha de 1995 se vendieron unos cinco millones de botellas, en el caso del 2000 serán ocho millones. ¿Seguirá el mercado tragando con una cantidad cada vez mayor de Barolo y cada vez más caro?

«Best of Sweet» en Burgenland



La Cámara de Comercio de Burgenland (Austria) ha organizado para el mes de octubre una gran cata-concurso de vinos nobles dulces. Estarán presentes, entre otros, Beerenauslesen, Eisweine, Strohweine, Vin Santo, Tokais, Sauternes y Picolit, además de los «Vin doux naturel» (vinos dulces naturales) y los Oporto, Jerez y Madeira.

Los organizadores esperan contar con una buena participación de bodegas procedentes de todo el mundo vitivinícola. La cata-concurso será dirigida por un jurado internacional.

Para inscripciones e información general dirigirse a Wirtschaftskammer-Eisenstadt. Tel. +43 2682 69 55 70. Se admiten inscripciones hasta el 10 de septiembre de 2001.

Freixenet Australia Un pie en las antípodas

Freixenet ha adquirido el 60% de la empresa australiana Wingara Wine Group por 21.64 millones de euros (5.600 millones de pesetas). El restante 40% de Wingara Wine queda en manos de su socio David Yunghanns. Para Josep Ferrer, Consejero Delegado del Grupo Freixenet, la adquisición representa un salto que les permitirá introducirse en el mercado australiano y asiático de vinos.

La adquisición forma parte de la política de expansión de Freixenet, que potenciará la exportación de los vinos tintos australianos en Europa y Estados Unidos. Asimismo, la compañía australiana servirá como «punta de lanza» para la entrada de Freixenet en Australia y Asia. La firma catalana ocupa el puesto número 15 entre los grupos vitivinícolas en todo el mundo. Wingara Wine Group explota 1.000 hectáreas de terreno en la citadas zonas australianas, de las que 200 son en propiedad, y el resto se rige por acuerdos de suministro de hasta 99 años. La empresa posee las marcas «Katnook», «Estate», «Riddoch» y «Deakin Estate» y vende en Australia la mitad de su producción, mientras que el resto se exporta principalmente a Gran Bretaña, Estados Unidos y Canadá.

fax:

LA MANCHA, POR GOLEADA. La XII edición del concurso de productos alimentarios regionales que convoca la Junta de Castilla la Mancha, se cerró, en el apartado de vinos, con una lluvia de premios para la D.O. Mancha. Entre 225 muestras de las siete D.O. de la región y más de 200 adscritas a la nomenclatura «Vinos de la Tierra», La Mancha se hizo con 11 de las 18 medallas y, superando su tónica condición de tierra de blancos, obtuvo el primer puesto en tres de las cuatro categorías de vinos tintos. Canforales, Calderico, Cinco Almudes, Artero, Allozo, Varones, Torre de Gazate, Gran Oristán y Señorío de Guadianeja, son los ganadores.

TORRES EN LA OLIMPIADA. El macro concurso que cerró Vinexpo presentaba a cata cerca de cinco mil vinos de 32 países. Entre esa dura competencia, el Reserva Real 97 se hizo con la codiciada medalla de Oro de la Olimpiada. El tinto venía avalado por su triunfo en el Challenge Internacional donde recibieron medalla de oro otros dos vinos de la casa, el californiano Marimar Torres Chardonnay 99 y el chileno Manso de Velasco 98.

BANDERA, OTROS VINOS. Vinoforum 2001 dio una satisfacción al Pedro Jiménez de Bandera que se hizo con la medalla de oro en su categoría, en ese rótulo de «Otros Vinos» que acoge las producciones más nobles, prestigiosas e históricas del panorama internacional.

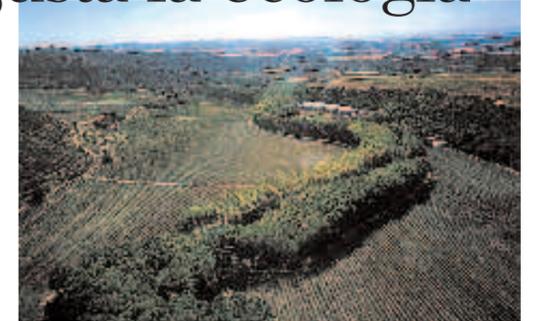
RENÉ BARBIER ORO. Vinexpo no solo ha revalidado la medalla de plata que había obtenido el Chardonnay Rene Barbier en el International Wine & spirit sino que, con habilidad alquimista, la ha transmutado en Oro.

CAN RAFOLS, MAS QUE VINO. La Fundación Pro Europa, que encabezan los presidentes del Consejo de Europa, del Parlamento y La Comisión europeos, otorgan anualmente premios que reconocen la labor de artistas y representantes de la cultura en todos los campos y donde, por supuesto, tienen cabida la gastronomía y el vino. El Prix Grands Vins des Regions Européenes ha sido esta vez el reconocimiento a la masía del Penedés Can Rafols dels Caus, a veinte años de defensa de los valores patrimoniales, a su labor pionera en la incorporación de tintos de alta calidad.

Julián Chivite Me gusta la ecología

En ese espacio mágico que es el invernadero de Palacio de la Arganzuela, la Bodega Julián Chivite y la delegación española del Fondo Mundial para la naturaleza, WWF Adena, presentaron en Madrid el Proyecto de Conservación de la Naturaleza que la bodega está desarrollando en la Finca Señorío de Arínzano. Fernando Chivite, enólogo de la bodega, y Juan Carlos del Olmo, director de WWF Adena, hicieron públicos los detalles del plan respaldados por personalidades del Gobierno de Navarra y los Ministerios de Agricultura y Medio Ambiente.

La relación entre la empresa y la organización ecologista se remonta a 1997 cuando se gestó Señorío de Arínzano con un proyecto de calidad total y un cuidado exquisito en cada detalle, desde la gestión agrícola a los materiales de construcción, a los vertidos, la estética y el respeto al paisaje de la bodega diseñada por Moneo. La asociación de Adena con empresas privadas sensibles a los problemas medioambientales consiste en colaborar en proyectos que demuestren que son compatibles la viabi-



Viñedos en torno a Señorío de Arínzano (Estella).

lidad de una producción y una empresa con el cuidado del entorno en que desarrolla su actividad. En este caso parten de unas condiciones privilegiadas. La finca de 350 has. se extiende a las orillas del Ega, y reúne una admirable diversidad de flora y fauna, bosque, monte bajo, apeadero de aves migratorias... Un espacio ejemplar para esta experiencia piloto que, tal como glosó su coordinadora científica, se basa en tres líneas: conservación y mejora del entorno, viticultura ecológica para evitar el exceso de tratamientos químicos y la depuración de aguas residuales mediante un humedal naturalizado. Todo está a punto.

De Aristóteles a José Posada

Político, gastrónomo, didacta, José Posada ha escrito una personalísima reflexión sobre todo lo que envuelve al vino, desde la historia y la leyenda hasta la boca y la sensualidad que lo beben. Es un cofre de cultura, la exposición de un saber digerido, interiorizado con placer, sin prejuicios, sin afán coleccionista. Un libro

imprescindible para quienes, en el vino, buscan más allá del fondo de la copa.



Olarra Aires manchegos



Por medio de su sociedad Bodegas y Viñedos de Casa del Valle, la bodega riojana Olarra se expande hacia La Mancha. En la provincia de Toledo, en Yepes, está dando los últimos toques al proyecto de remodelación de la Finca Valdelagua y de la bodega enclavada en el centro de la viña, cifrado en mil millones de pesetas, donde la arquitectura tradicional castellano-manchega se acomoda a la funcionalidad que requiere la enología más vanguardista. La finca se extiende a lo largo y ancho de 250 has. de las que una parte se reserva a olivar y 100 has. a viñedo, que cuentan con un moderno sistema de riego. El grupo cuenta con una página web que en el primer año de funcionamiento ha recibido más de 170.000 visitas, dirigidas sobre todo al primer curso interactivo de vino en la red: «El vino, conocerlo es amarlo», y al consultorio personalizado «Nuestro enólogo responde». Se accede a través de <http://www.bodegasolarra.es>

fax:

LA GUITA Y TINTOS DE JEREZ. En pos de una diversificación de la producción, la Bodega Hijos de Rainera Pérez ha sentado las bases para una investigación de «sobreinjerto» de variedades tintas en el pie de las cepas de Palomino, la reina casi exclusiva de la zona. El acuerdo con la agrupación de cooperativas AECO-VI se ha puesto en manos de una prestigiosa enóloga, Julia del Castillo, quien se encarga de experimentar con las variedades más adecuadas para conseguir, a medio plazo, tintos de calidad con personalidad propia.

RETRATO DE LA MANCHA. El Consejo Regulador de vinos de la D.O. La Mancha ha convocado los concursos anuales de pintura, fotografía, literatura y promoción del vino en la hostelería y restauración. Las obras y, en su caso, las cartas y documentación, han de presentarse entre el 16 de octubre y el 9 de noviembre en el museo Municipal de Alcázar de San Juan. Información y bases al Tel. 926 54 15 23.

RUEDA, A TODA VELOCIDAD. En el ejercicio del primer semestre de este año, el Consejo Regulador de Rueda ha entregado a sus bodegas más de trece millones de contraetiquetas. La cifra exacta supone un incremento de venta de botellas de 32% sobre el mismo periodo del año pasado.

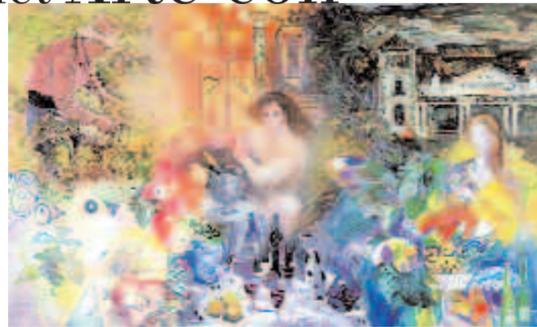
CODORNÍU POR LA VARIEDAD. Jordi Raventós, Director General de Codorníu, y el responsable de Producción Agraria de la Generalitat, Xavier Coll, han firmado un acuerdo de colaboración por el que el grupo bodeguero cede gratuitamente el uso de variedades, clones y portainjertos de sus bodegas Bach y Raimat al Departamento de Agricultura, con el fin de una catalogación exhaustiva y reproducción a través de diversos viveros de la región. Esta colección de más de 200 variedades locales y foráneas constituye un patrimonio histórico-cultural.

VENDIMIA PRECOZ. En la zona de La Guancha se ha inaugurado la vendimia del hemisferio norte. Los inesperados calores de mayo han puesto a punto las uvas de la D.O. y ya el día 1 de junio se recogieron, perfectamente maduros y sanos, 500 kg. de Gual y Malvasía blanca. Esta es la bajada de bandera para una larga carrera que, dadas las diferencias geográficas de la región, se prolongará durante unos cuatro meses, hasta octubre.

Freixenet Arte con y para el vino

El arte, desde la pintura a la cocina, suelen ser experiencias individuales. Pero completar con acierto un cuadro colectivo exige la coordinación ingeniosa y sutil de un menú. Y ese es el invento. Freixenet ha promovido una obra colectiva, compendio del Arte del Vino, en la que Giorgio Serafini coordina la obra pictórica de seis reconocidos artistas: Rafael Bartolozzi, José Luis Fuentetaja, Rafael Griera, Félix Mas, Jordi Rollán y Antonio Vives. El resultado se presentó en Vinexpo en el espacio que Freixenet ocupa en el Club des Marques, donde se instalan las firmas y grupos más relevantes. Estilos y técnicas bien diversas se amalgaman en una tela de enormes dimensiones donde cada uno de los pintores ha plasmado, con realismo o fantasía, en retratos, bodegones o sutiles símbolos su visión del mundo del vino, desde las labores del campo hasta los placeres de la mesa.

La obra es, de alguna manera, continuadora de la iconografía que Freixenet y muchas de las bodegas que ahora constituyen su grupo vienen reuniendo a lo largo de su larga historia; esas imágenes acertadas, imborrables, en las que la



publicidad es una excusa para la imaginación, para el arte, en esa tendencia tan catalana que, a lo largo del tiempo viene siendo el patronazgo de los artistas por parte de las empresas y que tantas muestras ha dejado para la posteridad. El cuadro surgió a impulsos, sin boceto previo, con un absoluto respeto para cada personalidad, que desembocó en un milagroso ensamblaje, como el que define a los grandes vinos.

La visita a Vinexpo ha tenido además otras satisfacciones para Freixenet ya que, en la Olimpiada del Vino, el Chardonnay 99 de René Barbier obtuvo el Trofeo de Oro, que viene a sumarse a la reciente medalla de plata en Londres en el último Wine and Spirit Competition, donde el Morlanda tinto 98 y el blanco 99 recibieron, respectivamente, medalla de oro y bronce.

Rioja Alavesa Frente a la globalización

En septiembre, los días 27 y 28, se celebra en Labastida el II Congreso Internacional de la Historia y la Cultura de la Vid y el Vino. Pero los organizadores, entre los que se cuenta la Diputación Foral de Álava y la Fundación Sancho el Sabio, han querido demostrar que la historia no es cosa del pasado sino que se hace al andar, y para ello las ponencias versarán sobre aspectos relacionados con el vino de la Rioja Alavesa ante el nuevo milenio: «El reto de la globalización».

Una docena de conferenciantes se suceden en el apretado programa para tratar temas económicos y de mercado, viticultura histórica y vanguardista y los intangibles culturales y sociológicos que en estos tiempos de cambio, de transformación, afectan a la relación del vino y quien lo bebe. Las jornadas, abiertas a profesionales y aficionados, se completan con catas en bodegas de la región y excursiones enológicas. La inscripción cuesta 15.000 ptas. y se puede formalizar en la Secretaría Técnica. Tel. 945 270 155 ó por correo electrónico: sc@euskalnet.net.



fax:

IMAGEN INSTITUCIONAL. La firma Bodegas y Viñedos López eligió a la Consultora Porter Novelli Argentina para fortalecer su imagen institucional. Ambas empresas trabajarán sobre un plan de posicionamiento corporativo específico. La consultora avanzará con un programa de actividades que incluye relaciones con la prensa y externas. Así, la bodega publicitará sus productos, como Montechenot, Château Vieux, Rincón Famoso, López y Vasco Viejo.

BIANCHI EN SOUTHERN WINDS Bodegas Valentín Bianchi y Southern Winds han suscrito un acuerdo a través del cual los vinos de la bodega serán servidos en los vuelos con destino a los centros invernales. Los pasajeros podrán degustar durante el vuelo los vinos de la bodega sanrafaelina, y beneficiarse con descuentos al momento de tomar clases de ski, alquilar un auto, abonar la cuenta del hotel, comprar indumentaria o chocolates, entre otros beneficios de este programa.

COMPRA DE BEBIENDO. Siguiendo su plan de expansión, el Grupo Industria Latina ha adquirido la Revista BEBIENDO. La publicación, que tiene 20 años de trayectoria en el mercado, es líder en el sector de las bebidas. La revista será relanzada con nuevo formato e información estratégica, tecnológica y de servicios. Con una tirada de 5.000 ejemplares, y de aparición bimestral, esta revista para la industria de las bebidas llegará a todo el territorio argentino por distribución dirigida, controlada y gratuita.

NUEVO GERENTE EN VINITERRA. Casa Vinícola Viniterra ha incorporado a Fernando Pujals, como Gerente de Comercio Exterior, adjunto al Directorio. Fernando Pujals es ingeniero, está casado y tiene tres hijos; posee una amplia trayectoria en empresas de primer nivel como Acindar donde estuvo durante más de 20 años. Recientemente ocupó la función de Director de Producción de Trapiche, Santa Ana y Michel Torino, durante casi dos años, habiéndose desvinculado hace aproximadamente seis meses. Esperamos que esta valiosa incorporación se refleje en resultados favorables para las exportaciones de la bodega.

Evisan 2001 en San Juan



Evisan 2001, la evaluación de los vinos de cosecha tuvo lugar este año en San Juan el día 20 de Julio. Estuvo organizada por la Secretaría de Extensión del Departamento de Enología de la Facultad de Ciencias de la Alimentación de la U. C. de Cuyo, en la cual se dicta la Licenciatura en Enología, y Codevin de San Juan.

Evisan 2001 permitió conocer las cualidades máximas y promedio de los vinos sanjuaninos, mostrando al grupo de productores, elaboradores y técnicos de la vid y el vino una actitud crítica en busca de una calidad superior. Los vinos, seleccionados en forma anónima por el comité, participaron en la degustación realizada el día 20 de julio en el Centro de Exposiciones, donde, a manera de cierre, se ofreció una cena. El equipo de ArgentineWines.com <<http://www.argentinewines.com/>> acompañó el evento. A nuestra vuelta les brindaremos una completa cobertura sobre el acontecer vitivinícola en la provincia de San Juan.

Congreso de Viticultura y Enología

Entre los días 12 y 16 de noviembre de 2001 se realizará en el Palacio Municipal de Montevideo, Uruguay, el VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, organizado por la Asociación de Enólogos del Uruguay, contando con la colaboración del Instituto Nacional de Vitivinicultura. Dicho evento, que disfruta del patrocinio de la O.I.V., fue declarado de interés vitivinícola por el Consejo de Administración de I.N.A.V.I., y de interés nacional por parte del Gobierno Uruguayo.

El Congreso abarcará tres grandes áreas: viticultura, enología y marketing y empresa vitivinícola, y se espera la presencia de especialistas en cada tema.



Finca Flichman Crecer exportando

A pesar de que la situación crítica que vive hoy la Argentina ha repercutido negativamente en la vitivinicultura, que se caracteriza por su dinamismo, las empresas del sector siguen pensando en el crecimiento. Así, Finca Flichman ha decidido ampliar una de sus bodegas y plantar más viñedos con el objetivo de aumentar su participación de mercado, tanto local como exterior. Incrementará un 20% la capacidad de barricas en la planta mendocina de Barrancas y aumentará, además, en 50 hectáreas la superficie sembrada, donde se producirán las variedades Malbec y Syrah. La inversión será de cerca de un millón de dólares.

Azúcar

El enriquecimiento del mosto con azúcar o concentrado de mosto constituye siempre una intervención externa en el proceso natural. Los países productores del sur de Europa, y la mayoría de los del Nuevo Mundo, no lo necesitan porque el sol garantiza un nivel suficiente de azúcar natural. En el Norte, en cambio, en los años malos resulta necesario.

Los defensores de los nuevos métodos de concentración (ósmosis inversa y evaporación al vacío) se defienden con el siguiente argumento: «Sólo quitamos agua al vino. En cambio, los conservadores añaden azúcar no procedente de la uva». Efectivamente, en muchas de estas regiones se añade azúcar, sobre todo en los años con menor insolación. Sin embargo, la sacarosa no se añade al vino final, sino al mosto. Después, el azúcar añadido fermenta junto con el azúcar natural de la uva y proporciona la estructura alcohólica que el productor desea para su vino. Este método se emplea, entre otros lugares, en



Cuando las uvas no proporcionan suficiente azúcar, hay que ayudar a la Madre Naturaleza.

Francia (incluidos Burdeos y Borgoña), Suiza, Luxemburgo, Alemania y Austria. En estos dos últimos países existe la limitación de que los vinos con Prädikat no deben llevar azúcar adicional; en el pasado se utilizaba el término *naturrein* («natural»).

El azúcar no puede añadirse arbitrariamente. En cada zona vinícola europea existen normas exactas que dependen de las condiciones climáticas. Los límites superiores es-

tán entre 20 ó 28 g/l. como máximo (en ocasiones son posibles excepciones en añadas problemáticas). Esto permite aumentar el contenido alcohólico de los vinos finales entre 2,5 y 3,5 grados.

En las zonas meridionales (o en el caso de vinos de mesa norteños) existen otras variantes. Allí puede emplearse mosto o concentrado de mosto. Ya en 1986, la Comisión de la UE declaró que el objetivo de la política vinícola futura era la prohibición del uso de sacarosa. Utilizar concentrado de mosto como alternativa ayudaría a reducir los excedentes de vino; sin embargo, los productores del Norte rechazan el uso de mosto concentrado procedente del Sur, porque temen efectos sobre el sabor, así como una pérdida de imagen y el riesgo de falsificaciones. La adición de azúcar al mosto tiene distintos nombres: enriquecimiento, mejora o chaptalización (este último nombre viene del ministro francés Jean Antoine Chaptal, que alrededor de 1800 autorizó a añadir azúcar en seco para aumentar el peso del mosto).

Castillo de Cuzcurrita La resurrección

Cuando ya casi empezaba a formar parte del recuerdo, vuelve al panorama vinícola español una de las bodegas más bellas y arraigadas de La Rioja, Castillo de Cuzcurrita, ubicada en el término de Cuzcurrita del río Tirón.

Han tenido que pasar más de diez años para que el destino y las ganas de hacer buenos vinos hayan unido a una empresa de artículos de lujo como Bergé (automóviles, barcos...) con una de las enólogas más reputadas de nuestra privilegiada cantera de técnicos viajeros, Ana Martín, y juntos retomar la actividad vitivinícola de esta casa riojana.

Desde finales de los años ochenta, Castillo de Cuzcurrita estaba prácticamente abandonada, se había dejado de elaborar vino y tan sólo quedaban como testigo de su actividad unas viñas viejas, un hermoso castillo y una bodega en desuso. El grupo Bergé, siempre ávido en buscar enclaves con encanto para realizar presentaciones, viajes o cualquier promoción de empresa, vio en este paraje el lugar ideal para agasajar a sus invitados. En un principio se centraron los esfuerzos y las inversiones en el castillo, cuyo estado de conservación no era malo pero necesitaba una reforma en su conjunto, para seguidamente poner en marcha un proyecto con más enjundia y a la par ilusionante: elaborar vinos, «vinos de prestigio». Los responsables de Bergé querían plasmar en este proyecto la filosofía de los Châteaux franceses, y Castillo de Cuzcurrita contaba con los atributos básicos para lograrlo, sólo faltaba encontrar la persona que lo llevara a la práctica y marcara las pautas para trabajar las viñas y elaborar los vinos. Ana Martín entró a formar parte de esta aventura vinícola en mayo de 2000 y afirma que ha sido uno de los retos que más le han entusiasmado porque, aunque se contara con pocos medios técnicos, existía y existe un potencial magnífico en el viñedo



La bodega se encuentra en uno de los más bellos castillos riojanos, con excelentes condiciones para la crianza de grandes reservas.

para sacar vinos originales y de gran calidad. En total la bodega cuenta con 8 hectáreas de viñas viejas de la variedad Tempranillo, con ellas Ana ha elaborado la cosecha del 2000, en la que ha vigilado la viña para lograr unos rendimientos óptimos y ha seleccionado la uva al pie de la cepa. Los resultados para Ana son excelentes en cuanto a calidad y cantidad, se han elaborado 20.000 litros que ahora mismo están envejeciendo en barrica. Su destino todavía está por determinar aunque seguramente salga como Reserva Especial, pero todavía es pronto para decidir.

Uno de los requisitos que se han marcado en este nuevo proyecto de Cuzcurrita es no tener prisa, la prioridad es la viña y contar con uva de primera calidad. Ella es la que manda, y si no se dan los parámetros necesarios para el «top» de calidad que se busca, el vino no sale. Por el momento ahí están los primeros 20.000 litros, pero en un futuro se espera alcanzar los 70.000 y 50.000 botellas. En cuanto al viñedo se está trabajando concienzudamente para sanearlo al cien por



cien, aunque también se intentará llegar a acuerdos con los viticultores de la zona para adquirir uva, una uva de viña vieja que cuente con la garantía y el cuidado propio de la bodega. En cuanto al nombre de los vinos se barajan dos marcas del pasado de la firma riojana, que el grupo tiene registradas, Castillo de Cuzcurrita y Señorío de Cuzcurrita, pero todavía es pronto para saber cuál de ellas dará nombre al futuro reserva o si saldrán dos tipos de vinos. La rehabilitación de la bodega, que correrá a cargo del prestigioso arquitecto Jaime Gaztelu, también está por hacer, aunque, no tardando mucho, Castillo de Cuzcurrita recuperará su esplendor y, con él, todo el tiempo perdido.

Ribeira do Ulla Una ampliación de escándalo

La incorporación de la subzona de Ribeira do Ulla a la D O Rías Baixas fue la principal novedad de la campaña del 2000 de esta zona vinícola gallega. Una entrada meteórica no exenta de escándalo.

Esta subzona, marcada por la cuenca del río que le da nombre, abarca el término de Vedra y parte de los de Padrón, Deo, Boquixon, Touro, Estrada, Silleda y Vila de Cruce. De los 95.000 kilos de uva que se recogieron en la Ribeira la pasada campaña, según el Consejo Regulador, unos 14.500 fueron a otras subzonas, en concreto a la vecina de O Salnés, siendo la mayor parte de esta uva (unas 62 toneladas) de la variedad Albariño. Ante la estadística no se suele rebatir pero ante el planteamiento se puede decir mucho para intentar buscar explicaciones convincentes de por qué esta subzona ha entrado a formar parte en tiempo récord de esta afamada D.O. La D.O. Rías Baixas es una de las

zonas vinícolas que más ha trabajado por la calidad y por el prestigio de sus vinos, teniendo a la uva Albariño como punta de lanza de su imagen. Ha sido un esfuerzo muy grande el que realizaron en su momento técnicos y bodegueros para aquilatar el reconocimiento de la zona y lograr unos parámetros de calidad para sus vinos. Recordemos el tiempo y esfuerzo que supuso la entrada de las subzonas de Soutomaior o Condado do Tea. Parece obvio que la inclusión de la Ribeira do Ulla responde a otros intereses diferentes de los meramente productivos. La opinión generalizada entre los bodegueros es que se trata de planteamientos más políticos que vitícolas.

Son más de 1.000 has. las que se han incorporado a la D.O. con la entrada de la Ribeira, pero lo curioso es que tan sólo unas 40 de ellas son de Albariño: el resto están plantadas de variedades híbridas. Para José M^a Fonseca, de Terras Gauda, es

algo difícil de entender. «Yo no me opongo, pero creo que primero se debería haber reconvertido el viñedo, realizar las primeras elaboraciones y contrastar calidades». Pepe Rodríguez, de Adegas Galegas, también se muestra tajante en su postura: «Crecer es bueno, y yo no voy en contra de incluir otras subzonas, pero si hay que ampliar la D.O. tiene que ser por calidad y necesidad».

Lo que nadie duda es que La Ribeira do Ulla es una extensión de terreno con unas características óptimas para la viña. Así piensa Marisol Bueno, presidenta del Consejo Regulador: «Esta subzona tenía todos los visos de lograr en poco tiempo la DO, y no es lógico dejar que esas 40 hectáreas de Albariño estén fuera del control y la garantía del Consejo Regulador de Rías Baixas».

Con él llegó la fama y la gloria, pero detrás estaba el sueño de su abuelo por poseer viñas, bodega y vinos propios. Julio Faustino Martínez hizo realidad ese sueño y lanzó la marca Faustino, que ha hecho famosas a las bodegas del grupo dentro y fuera de nuestras fronteras. Su apuesta más fuerte es el viñedo, la única garantía para obtener vinos de la más alta calidad.

Vinum: La familia Martínez es una de las casas centenarias de la Rioja Alavesa. Una saga que ha marcado un estilo muy personal en los vinos y en su forma de entender un proyecto empresarial. ¿Podríamos decir que es un imperio vitivinícola?

Julio Faustino Martínez: Nada más lejos de la realidad. Somos una familia enamorada de la viña y de la bodega, que ha logrado llegar hasta la cuarta generación a base de

Pero siempre ha defendido los vinos «finos y señoritos», más tradicionales. ¿Cómo se adapta uno a los nuevos gustos y tendencias sin traicionar sus principios?

A mí siempre me ha gustado elaborar los vinos que yo llamo señoritos, aquellos que se dejan beber, que tienen su aroma y una gran finura al paladar, distinguiéndolos de los vinos para catar, destinados a la crítica

en los momentos más difíciles de la bodega, cuando a la hora de tomar decisiones importantes era más impulsivo y arriesgaba mucho. Creo que ya se impone un relevo y la cuarta generación de los Martínez está más que capacitada para ello. Yo voy a empezar a ejercer de «hombre pensador» de la bodega. Con lo que he vivido puedo ayudarles a analizar con más seguridad

Julio Faustino Martínez, el valor

ideas claras, asumir riesgos importantes y reinvertirlo todo. Hoy el dinero está barato, pero nosotros hemos tenido que financiar gran parte de nuestro desarrollo con dinero carísimo porque los años 50 y 60 fueron muy difíciles.

Entre esas ideas claras está su obsesión por la propiedad de la tierra.

Yo creo que una bodega debe tener viñedo propio porque sólo la propiedad de la tierra garantiza la calidad de los vinos en un proyecto de futuro. Por eso en nuestras inversiones la tierra va por delante, es lo primero. La combinación sabia de uva y tierra es esencial. Hay que volver a los rendimientos de hace diez años para obtener vinos de alta calidad, y después saber comercializarlos. La oferta de vinos no se parece en nada a la de hace una década, y los nuevos consumidores tampoco. En este entorno de cambio el futuro de nuestros vinos tiene una base sólida, nuestras viñas, pero debemos trabajar cada día más para anticiparnos a las necesidades y gustos de los nuevos consumidores.

especializada y a los periodistas, que son los que van cambiando en definitiva las tendencias en el consumo. Pero era necesario prestar atención al gusto de esos consumidores que buscan vinos de nuevo estilo, más innovadores, con más estructura, color y taninos... y ahí es donde mis hijos han hecho su apuesta con vinos como el Faustino Reserva o el Faustino de Autor. En definitiva lo que importa es la calidad y en nuestra casa está siempre presente. Yo mantengo mi filosofía y mis gustos, pero no cierro los ojos a las nuevas corrientes. Como consumidor espero que poco a poco todos sepamos más de vinos y con ello podamos diferenciar la calidad de los mismos, no las marcas.

Parece que la cuarta generación está plenamente involucrada con el mundo del vino y que la continuidad del grupo y de los vinos está garantizada.

Sí, de mis cinco hijos -tres chicas y dos chicos- cuatro se han integrado en el grupo. Es una suerte y un orgullo para mí porque yo empecé a los quince años a elaborar vino y he estado prácticamente solo

nuevos proyectos, nuevos vinos, nuevas inquietudes.

Están ustedes en plena expansión, no sólo en La Rioja sino en otras zonas vinícolas españolas como Navarra, La Mancha o Ribera del Duero. ¿Por qué estas zonas?

Siempre hemos invertido en zonas que conocíamos bien y en las que estábamos seguros de obtener vinos de alta calidad. En Campillo quería hacer una bodega en base a un proyecto, no sucesivas ampliaciones como hasta ese momento hacíamos. Encontré un arquitecto dispuesto a hacer algo totalmente distinto y creo que lo conseguimos. Las Bodegas Borgia de Navarra son el resultado de una mezcla entre lo sentimental y lo comercial. Mis abuelos y mi madre eran navarros, y yo había trabajado elaborando vinos por esta zona. Todo ello unido a que el consumidor demandaba probar vinos de otras regiones, además de la proximidad de la Rioja Alavesa, dio como resultado el nacimiento de Bodegas Borgia, donde elaboramos vinos varietales de Cabernet Sauvignon y Merlot. El proyecto manchego de Bodegas Leganza sur-

lo tienen la viña y la tierra

gió de una oportunidad inesperada. Apareció una finca con su bodega, y la verdad es que el viñedo nos enamoró en cuanto lo vimos. Son los vinos que más nos han sorprendido. En cuanto a Ribera del Duero escogimos el camino más largo: lo primero, la tierra. Conozco los vinos de Gumiel de Izán desde hace 40 años y decidí apostar por esta zona. Inicialmente tuvimos que sortear bastantes dificultades, en una zona sin concentración parcelaria, para conseguir agrupar parcelas de 4/5 hectáreas. Aquí vamos más tranquilos y todavía queda mucho por hacer. Pero lo más importante es que cada bodega tiene su propia personalidad e independencia. Hay unos servicios comunes para todas ellas, pero procuro que cada una y su equipo desarrollen vinos en consonancia con las características del terroir y la impronta del enólogo de cada bodega.

¿Hay más proyectos en mente? ¿Con cuál de los ya realizados se siente más unido? Las inversiones son siempre a muy largo plazo. Empiezas hoy, y el primer vino sale al mercado al cabo de cinco años. Se asu-

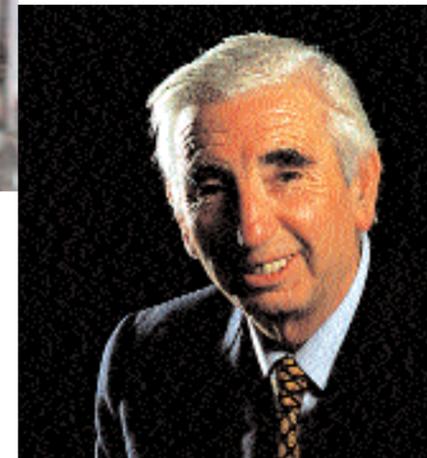
men riesgos muy importantes. En este momento tenemos que hacer que los nuevos proyectos que hemos iniciado vayan cogiendo su velocidad de crucero, es decir, que vaya empezando la comercialización de los nuevos vinos y consolidándose en los mercados. Quizás el que más me ilusionó fue Campillo. Es la bodega que yo tenía en mi cabeza, y allí puse muchas horas, viajes, ilusión y vida, pero de alguna manera los proyectos son como hijos de distintas edades, y posiblemente preste un poco más de atención a los recién nacidos.

¿Cómo ve el devenir actual del vino, no sólo como bodeguero, sino como consumidor?

Las calidades de los vinos han aumentado considerablemente en todas las regiones españolas. A la globalización de las variedades y los gustos le está sucediendo una búsqueda de vinos varietales elaborados a partir de cepas que estaban casi olvidadas, lo cual está compensando los efectos de la globalización. En este momento el gran beneficiado es el consumidor porque tiene una oferta de vinos impresionante, junto con el valor añadido de que el vino es un

producto saludable.

Texto: Ana Ramírez



Un sueño romántico

Todo empezó en tiempos de la revolución intelectual. Corría el año 1861, y el ideal romántico impregnaba Europa. Por aquel entonces, Eleuterio Martínez Arzok sale de su pueblo natal en busca de un sueño que encuentra en Oyón, Álava, donde, comprando casa y viñas, comienza a elaborar sus propios vinos. Pero con el comienzo del nuevo siglo llegó la fatal filoxera y hubo que empezar de nuevo. Su hijo Faustino Martínez Pérez de Albeniz recoge el testigo en 1930 y pasa del granel a la botella, creando las primeras marcas. Es el nieto del fundador, Julio Faustino Martínez, quien culmina la hazaña, en 1957, y consolida la imagen de los vinos y de la bodega. Un hombre que se ha hecho a sí mismo, pero siendo fiel a sus orígenes, con una clara visión empresarial y una gran pasión: la tierra, el único aval de calidad para sus vinos.



Bodegas catalanas en California



El sueño americano

Tres de las más emblemáticas empresas viticultoras catalanas, Torres, Codorníu y Freixenet, son la avanzadilla española en los viñedos californianos y, por ende, en el complejo mercado estadounidense, con tres bodegas de carácter bien diferenciado: Marimar Torres, Artesa y Gloria Ferrer.

Si bien es cierto que los inicios de la viticultura en California guardan relación con la llegada de los primeros misioneros españoles -probablemente, el primero en traer viñas a la región fue Fray Junípero Serra, en 1769- y con la difusión que los franciscanos hicieron del viñedo, lo cierto es que el comienzo de la historia moderna del vino en esa zona de América está marcado por la decadencia de esas misiones, con la consiguiente desaparición de prensas y viñedos. A partir de ese momento, el testigo vinífero fue recogido por los descendientes de los primeros colonos, de los orígenes más diversos, que se ocuparon de importar a los valles californianos cepas de distintas variedades, principalmente francesas.

La invasión espumosa

Pero el boom de los vinos de California no se produjo hasta dos siglos más tarde, cuando los caldos estadounidenses comenzaron a ganar merecida fama y llegaron las empresas europeas para invertir, sobre todo en los valles de Sonoma y Napa. Los productores de Champagne se cuentan entre los primeros: Chandon tuvo su primera cosecha californiana en 1975, y diez años después florecieron las de Louis Roederer y Mumm. Parecía que el futuro enológico de California pasaba principalmente por los espumosos. Y sin duda por esa razón allí se presentaron las dos casas españolas que más experiencia tienen en este tipo de vinos: Freixenet y Codorníu.

El Grupo Freixenet desembarcó en Sonoma Valley en 1986, en el distrito de Carneros, fundando la bodega Gloria Ferrer y plantando cincuenta hectáreas de viñedo con cepas Chardonnay y Pinot Noir, con clones importados de Champagne. Dos años después, la crítica saludaba favorablemente el primer espumoso americano

de la casa, elaborado según el método champenoise.

Desde entonces, los espumosos de Gloria Ferrer han recibido numerosos premios en concursos internacionales, con una gama en la que destacan el Sonoma Brut -elaborado con un 82% de Pinot Noir y un 18% de Chardonnay, con dos años de crianza-, el Blanc de Noirs -que contiene una selección de hasta veinte clones distintos de Pinot Noir- y el Royal Cuvée de añada, una cuvée especial que se lanzó coincidiendo con la visita de los reyes a la bodega, en 1987. Desde 1991, Gloria Ferrer, que está dirigida por el español Diego Jiménez, también ha iniciado la elaboración de vinos tranquilos, con la plantación de cepas de Merlot y Syrah.

Parecía que el futuro enológico de California pasaba principalmente por los espumosos. Y por esa razón allí se presentaron Freixenet y Codorníu.

Artesa, cambio de rumbo

Cerca del estandarte de Freixenet en California, también en el distrito de Carneros (aunque ya en la zona de Napa Valley), se plantaron en 1985 las primeras ciento cincuenta hectáreas de Chardonnay y Pinot Noir de propiedad del Grupo Codorníu. Los primeros espumosos californianos de la antigua casa catalana -un Brut y un Brut Rosé- vieron la luz en 1990, pero pronto la familia Raventós, propietaria de Codorníu, comprobó que el negocio no era viable, a pesar de la gran inversión destinada a producir 180.000 cajas de espumosos de gama media y del fastuoso edificio de la bodega, diseñado por Domingo Triay (el mismo que proyectó la bodega Raimat).

El problema residía en que el mercado americano no llegaba a diferenciar los cavas de la casa Codorníu elaborados en Sant Sadurní d'Noya -de precio más asequible- con los espumosos de Codorníu Napa. Así fue como en 1997, con un nuevo director, el estadounidense Michael Keaton, el grupo decide cambiar los métodos y la denominación de la bodega. A partir de entonces se llama Artesa (de «artesano», en catalán) y se dedica especialmente a la elaboración de vinos no espumosos. Con nueva imagen y nuevo nombre, la bodega ha adquirido nuevos viñedos y replantado otros, para producir desde entonces monovarietales. En este momento, Artesa tiene en el mercado cuatro

vinos blancos -un Sauvignon Blanc y tres Chardonnay: uno de Napa, otro de Carnero y otro Reserva- y seis tintos -dos Pinot Noir, un Reserva y otro de Carnero; dos Merlot, uno de Napa y otro de Sonoma; y dos Cabernet Sauvignon, uno de Napa y otro de Alexander Valley-, y prevé lanzar en breve al mercado un Tempranillo y un espumoso de lujo, que según fuentes de la bodega se llamará Joya.

Un château catalán en Sonoma

Marimar Torres, la viticultora catalana hija del gran patriarca Miguel Torres y hermana del bodeguero que dirige actualmente la empresa familiar en Vilafranca del Penedés, comenzó a plantar vides en 1983, con un propósito bien distinto que sus coterráneos, Freixenet y Codorníu. Desde el comienzo, diseñó su bodega al estilo de un château francés, plantando las cepas muy cerca del suelo y siguiendo con primor la evolución de cada planta. Además, las viñas que conforman el Don Miguel Vineyard -en homenaje a su padre- en el Russian River Valley de Sonoma se componen tan sólo de doce hectáreas de Chardonnay y once de Pinot Noir, que merecen todo tipo de cuidados: desde búhos que protegen a las vides de los roedores hasta cultivos de cobertura que atraen insectos beneficiosos, en la mejor filosofía de los cultivos orgánicos. Además, Marimar jamás se planteó la elaboración de espumosos, sino que centró sus esfuerzos en presentar dos monovarietales de calidad, un Chardonnay largo y cremoso que delata la crianza en roble y un Pinot Noir que mejora paulatinamente conforme pasan las cosechas. Recientemente ha sacado al mercado un Chardonnay 98 Dobles Lías, en producción limitada de 250 cajas. Se trata de una técnica poco habitual, de origen borgoñés, según la cual, después de la fermentación, se mantiene el vino en contacto con las lías doce meses más de lo habitual, añadiéndose lías del Chardonnay básico de la casa. El resultado es un vino de aromas intensos y complejos, que según algu-

adores «recuerda a ciertos Mersault de culto por encia y untuosidad».

Marimar Torres, que ahora cambia su marca a Marimar con el añadido Torres Estate en letra pequeña), en plena expansión. Acaba de adquirir una propiedad de 75 hectáreas en la Denominación de Origen Santa Rita deñas, según la bodeguera, «probablemente la mejor zona de California para la producción de Pinot Noir, una variedad difícil y esquivo que sólo prospera en el mejor terroir». Allí Marimar prevé plantar unas 24 hectáreas de esta cepa, «lo cual puede parecer una proporción pequeña con respecto al tamaño de la propiedad, pero lo cierto es que para ser el condado de Sonoma no está nada mal». Los nuevos viñedos llevarán el nombre de su madre, Doña Margarita, denominación que continúa poniendo acento español a la realidad de los vinos californianos, escenario diverso y complejo pero que ya no resulta ajeno a nuestros empresarios vinícolas.

Federico Oldenburg



GRAN COLEGIATA CRIANZA 98, un vino entre dos mundos



Un elegante guiño

hacia las nuevas

elaboraciones con

todo el sentir de la

tradición Fariña.



49800 TORO (Zamora) ESPAÑA
Tlf.: 980 57 76 73 - Fax: 980 57 77 20
e-mail: comercial@bodegasfariña.com - www.bodegasfariña.com

AL COLOR DEL VINO CASI SIEMPRE SE LE HA DADO UN PAPEL SECUNDARIO. PARA MUCHOS AFICIONADOS SU AMPLIA GAMA CROMÁTICA PASABA INADVERTIDA ANTE SUS OJOS, E INCLUSO EN LAS FICHAS DE CATA DE LOS CONCURSOS PROFESIONALES CUENTA CON UNA VALORACIÓN MUY SOMERA Y ALGO ANECDÓTICA.

Los colores de mi vino

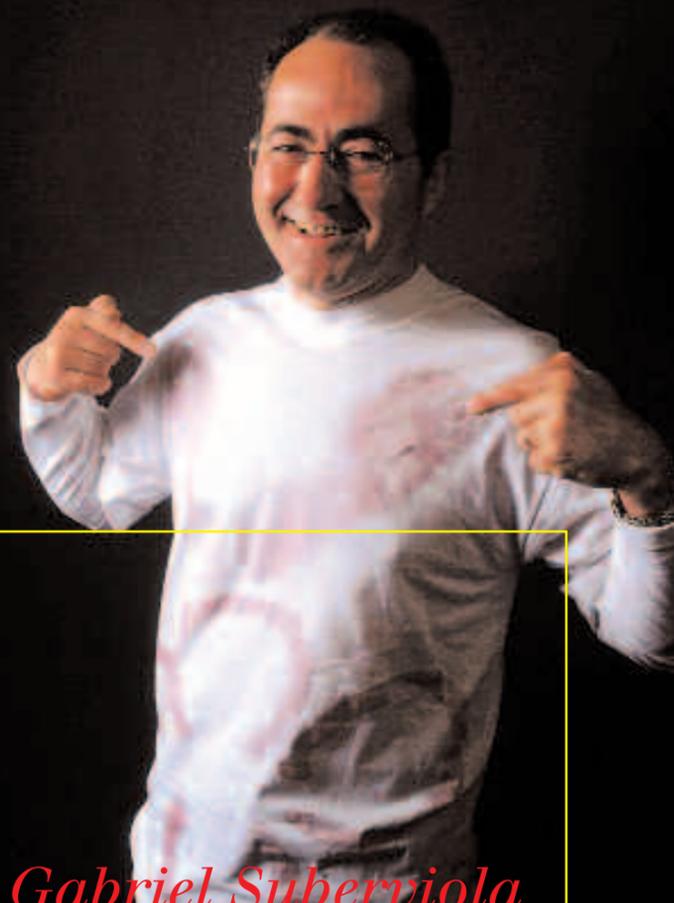
Salvo cuando la cosa es evidente y los defectos sobresalen -un vino abierto de color, desvaído, con turbiedad o con claros atisbos de oxidación...- apenas le dedicamos unos segundos a la fase visual de un vino. Pero las modas no perdonan y las últimas tendencias sujetas a los gustos de los nuevos consumidores piden, sobre todo en tintos, vinos más estructurados, con más maceración, más color y taninos, con menos tiempo en barrica y más afrutados. Ahora se está prestando más atención al aspecto y tonalidad de los vinos tintos. El color está mejor considerado y empieza a contar como un indicador de la calidad. Para ahondar más en este renovado valor cromático y en saber por qué se debe tener como un parámetro de calidad hemos solicitado la opinión de siete enólogos españoles: Pedro Aibar, Isaac Fernández, Buenaventura Lasanta, Juan Fuente, Francesc Grimalt, Ana Martín y Gabriel Suberviola. Un grupo de técnicos de distintas zonas vinícolas y con sistemas de elaboración y planteamientos diferentes que se muestran unánimes en una cosa: el potencial de color de un vino de calidad surge en el viñedo y depende del estado de sanidad y maduración de la uva.

*Texto: Ana Ramírez
Fotos: Heinz Hebeisen*



Juan Fuente
Parte de todo

Juan Fuente es un enólogo todoterreno, al que le gusta estar tanto en la viña como en el laboratorio, en constante movimiento, disfrutando con los retos que plantean las nuevas creaciones, y aplicando sus conocimientos en todas las fases de la elaboración de los vinos de Bodegas Fontana. Su andadura profesional se ha desarrollado entre el Penedès y La Mancha, con alguna escapada muy enriquecedora en Tenerife donde colaboró en el Plan Insular Vitivinícola y en la puesta en marcha de cinco bodegas. Es un apasionado de la viña y es allí donde él busca el color. «Es en el campo donde está el color definitivo, se encuentra en el propio color de la uva. Si fallas en la maduración ya no conseguirás la tonalidad que buscas. En nuestra bodega sólo se elaboran tintos y aquí el color tiene un papel relevante. Pero hay que ir más allá, considero que este parámetro forma parte de un todo. Existen otros componentes que, unidos al color, te incitan a beber un vino, y son igual de importantes para analizar su calidad».



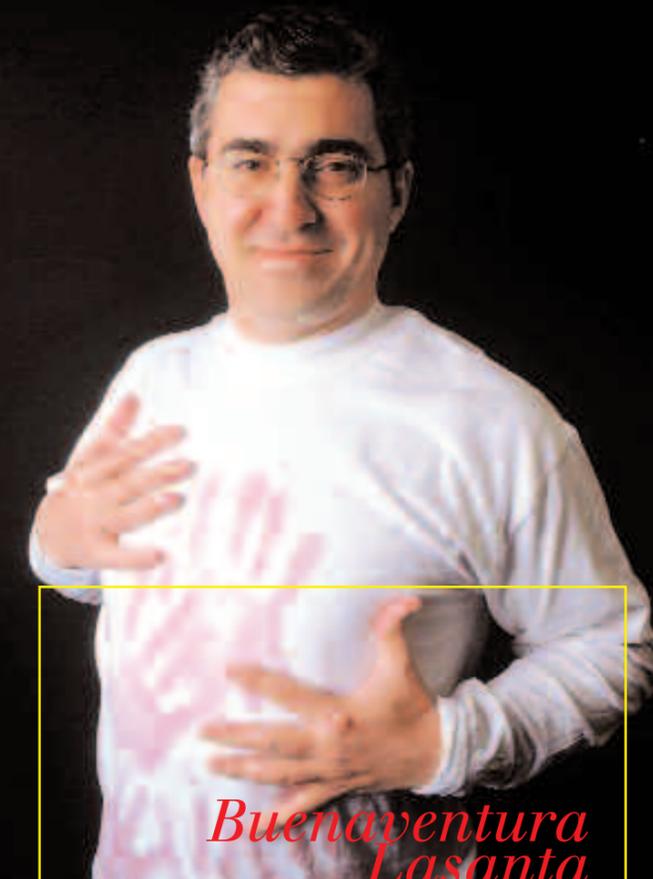
Gabriel Suberviola
Manda la uva

La vida de Gabriel Suberviola está íntimamente ligada al vino y a su gente. Nació en un pequeño pueblo agrícola de la Ribera de Navarra, en Mendavia. Allí su padre era y es, como dice Gabriel, «labrador» de los de antes, y siempre ha cultivado sus viñas y elaborado su propio vino. Este entorno le empuja inevitablemente a estudiar Químicas y especializarse en Enología. Tras un amplio periplo de formación llega a Cataluña, a Segura Viudas, donde se dedica con entusiasmo no sólo a elaborar cavas, sino a experimentar con vinos tranquilos, una experiencia que tiene su recompensa con el Mas d'Aranyo. Para Gabriel, en el color de un tinto puede estar lo mejor del vino y también lo peor «si este color no proviene de uvas sanas y perfecta maduración. Sólo una uva en plenas condiciones puede macerar mucho tiempo, porque todo lo que puede ceder al vino es bueno, Hay que conjugar la potencia, la concentración de color con la finura del vino. Creo que la uva es la que manda y no el enólogo. Nuestro trabajo es conocer todo lo bueno que encierra la uva y saber expresar ese potencial».



Francesc Grimalt
Valor añadido

En Felanitx (Balears) tiene hoy Francesc Grimalt su reducto vinícola privilegiado, tras su paso por Madrid para estudiar Agricultura, y continuar su formación en Sant Sadurní y en el Priorato. A su regreso a la tierra que le vio nacer trabaja en la bodega Santa Catalina, pero le quedaba una asignatura pendiente: hacer su propio vino. Junto con dos amigos crea la bodega Ànima Negra, uno de los proyectos más sólidos de la vitivinicultura balear con su soberbio vino AN Viña Son Negre como paladín. Francesc no cesa en su empeño de perfeccionar sus vinos, extraer más color, más estructura y sacar más fruta de esa uva tan original con la que elabora sus vinos, la Callet, criada en los suelos más pobres, en las viñas más viejas. Sobre el color considera que es esencial en la fase de la elaboración. «La extracción polifenólica la vas buscando en el proceso de vinificación, y es un valor añadido que necesitas para elaborar el vino que deseas. El color, a un tinto se le supone, y más vale tener color que no tenerlo porque reflejará si has trabajado bien sobre la viña y si has sacado partido de la uva al cien por cien».



Buenaventura Lasanta
Respuesta del terruño

En los doce años de vida profesional, Buenaventura Lasanta ha recorrido las zonas vitivinícolas nacionales e internacionales más importantes, y ha vinificado y dirigido bodegas en enclaves tan dispares como Melbourne, La Mancha, Ribeiro, Rías Baixas, Jumilla, Valdepeñas, Navarra, Ribera del Duero y Rioja. Desde el 98 es director técnico del Grupo Lan donde también dirige la viticultura y el Departamento de Investigación y Desarrollo. Es precisamente en este departamento donde Buenaventura trabaja, y donde reconoce prestar una especial atención al color. «Para mí supone un parámetro clave, es una seña de identidad del vino y de las uvas. Para obtener un color profundo, intenso, hay que trabajar concienzudamente en la viña, estudiar la formación de ese color en la uva y conseguir que esa concentración y esa riqueza cromática se reflejen en el vino. En las fichas de cata tradicionales el color tiene una valoración escasa, algo que considero injusto porque es un indicador básico para conocer la respuesta del terruño».



Ana Martín
Tiempo de vida

Es una de nuestras enólogas viajeras más intrépidas y curiosas de la hornada de técnicos trotamundos. Ana Martín, tras licenciarse en Químicas y especializarse en Viticultura y Enología, comenzó un intenso recorrido profesional colaborando a menudo con José Hidalgo y trabajando por toda España (Cigales, Rueda, Valdepeñas, Ribera del Duero, Rías Baixas, La Mancha, Valdeorras). No ha parado desde entonces porque continúa asesorando a una larga lista de bodegas, además de impartir cursos de cata y especialización, y no cesar de investigar. Ana considera que esta moda de vinos con más color, además de otras cualidades, es buena. «Beneficia al vino porque indica que se está cuidando la uva, vigilando su óptima maduración, y que se trabaja intensamente en todo el proceso de elaboración no sólo para obtener color, sino aromas, estructura, taninos... Indica la vida futura de un vino. Pero tampoco creo que tengamos que obsesionarnos. Al público en general le gusta un vino intenso, cubierto, con cuerpo, pero no va más allá».



Pedro Aibar
Señas de identidad

Es un renovador nato. Pedro Aibar ha trabajado con tesón para innovar y lanzar al estrellato los vinos del Somontano. Desde Viñas del Vero, este enólogo, de sólida formación técnica, ha elaborado excelentes vinos como el Clarión o el Gran Vos, y ha ayudado a descubrir las posibilidades de la esta zona aragonesa introduciendo variedades foráneas, cuidando la materia prima y realizando elaboraciones innovadoras. Para Pedro esa nueva demanda de vinos con más estructura y visualmente intensos es sencillamente la adaptación a la evolución de los gustos. Pero con esta tendencia se tiene que asumir ciertos contratiempos porque a mayor cantidad de color mayor riesgo. «El color es inestable en el tiempo. Por eso hay que partir del viñedo para elaborar vinos con más color y más estabilidad. La uva ha de ser de máxima calidad y en perfecto estado de maduración, pero para lograr la extracción de color que buscamos hay que centrarse fundamentalmente en la gestión de la vinificación. Yo creo que, hoy por hoy, el color tiene un peso específico en la valoración global de un vino».



Isaac Fernández
Cuestión de potencia

Isaac Fernández ha dejado de ser una joven promesa y ha pasado a formar parte de un grupo de técnicos que practican una enología creativa y de calidad. Antes de los treinta años podía presumir de su primera elaboración en Bodegas Mauro, la joya de Mariano García en Tudela de Duero, y desde el 91 llevan su firma los Mauro, los Vendimia Seleccionada y las nuevas creaciones, Terreus y San Román, y ha participado activamente en el proyecto que la bodega ha realizado en la D.O. Toro, además de sacar algo de tiempo para asesorar a varias bodegas de Ribera del Duero y Cigales. Isaac no quiere plegarse a las modas, «lo importante es contar con la mejor materia prima para conseguir lo que buscas a la hora de elaborar un vino. Para mí el color es síntoma de una uva sana, bien madura, que se distingue por su intensidad y su estabilidad. Cuando la uva es mala, el color se degrada. Seas un técnico o un profano, un vino te predispone más beberlo si su color es profundo, vivo, concentrado porque denota estructura, cuerpo, fruta..., en definitiva, de buena uva».



ENATE

Tempranillo



Se trata de la variedad de uva tinta española de mayor fama y calidad, originaria de la zona alta del río Ebro, y actualmente cultivada en casi todo el territorio peninsular, bajo diferentes nombres o sinónimos: Tempranillo, Tinto del País, Tinto Fino, Cencibel, Ull de Llebre, Escobera, Tinta Róriz, etc. Los diferentes clones, formas de cultivo y el clima hacen que esta variedad pueda desarrollar prestaciones diversas; con una tendencia a formar granos de uva grandes de menor calidad, o, por el contrario, racimos de pequeño tamaño de excelentes cualidades. En las mejores condiciones produce vinos de gran intensidad de color, con tonalidades rojo picota, que evolucionan con la edad hacia matices rojo teja o ladrillo. Su desarrollo de hollejos oscila entre 30 a 40 m² por hectolitro de vendimia, con una riqueza tánica suficiente, pero, a veces, algo escasa, que requiere una precisa tecnología de elaboración para obtener lo mejor de ella.

La roja insignia

Es sorprendente la influencia que la vista puede ejercer sobre la cata, haciéndola muy difícil cuando se oculta el aspecto del vino, o bien se analiza en primer lugar las sensaciones olfativas y gustativas, utilizando para ello un catavinos impenetrable para la vista. En una cata verdaderamente ciega, es decir, con los ojos tapados o la copa negra, se pueden confundir fácilmente, blancos, tintos y rosados. Y es que el color no tiene sólo un valor estético, sino que representa un dato importantísimo a la hora de juzgar y gozar de un vino.

La coloración de los vinos se debe fundamentalmente a la presencia de unas sustancias que contiene la uva conocidas como «polifenoles», localizadas en el hollejo en la mayor parte de las variedades. Un grupo de estas sustancias llamadas «antocianos», cuyo nombre proviene del griego «anthos» (flor) y «kyanos» (azul), se encuentran dentro de las células que forman los tejidos del hollejo y dentro de las vacuolas en «forma libre»; por lo que pueden ser fácilmente extraídos durante el proceso de elaboración de los vinos tintos. Los antocianos en el vino ofrecen diferentes coloraciones, desde tonos azulados a rojizos, y evolucionan hacia los anaranjados, siendo la «malvidina» el antociano que más abunda en las viníferas tintas.

Por otra parte, los «taninos» de la uva, del tipo «condensado» para diferenciarlos de los de una eventual crianza en madera de roble, también participan en el color de los vinos. Estos también se encuentran localizados en los hollejos de las uvas, dentro de estructuras especializadas llamadas «células tánicas»; bien en «forma libre» dentro de las vacuolas celulares, o bien en «forma combinada» con polisacáridos de las paredes vacuolares y



de los vinos tintos

celulares; ejerciendo éstos últimos una importante función cualitativa en los caracteres del gusto de los vinos tintos. También se encuentran en las pepitas, menos polimerizados y, por lo tanto, con sensaciones gustativas de mayor

astringencia, verdor y amargor que los del hollejo.

Otros polifenoles son los «flavonoides» como pigmentos de color amarillo, propios de variedades blancas, aunque también existen en las

Los vinos presentan coloraciones muy variadas, con gran riqueza de matices. El color puede sugestionarnos, de forma que luego atribuimos al vino cualidades que quizás no posea.



Garnacha



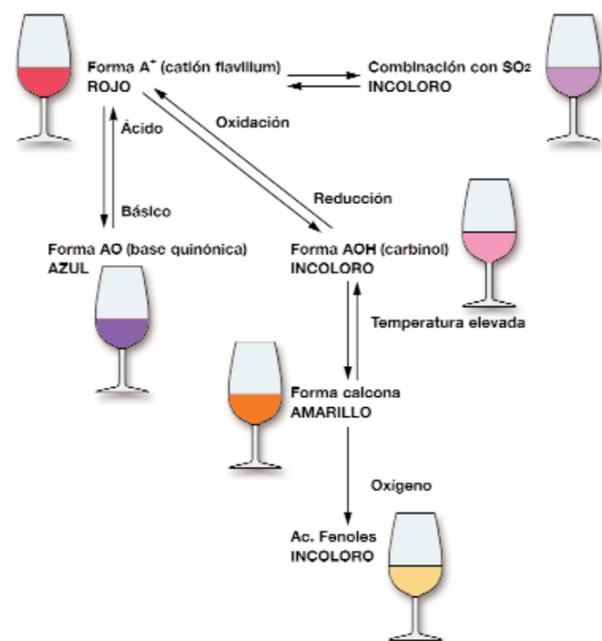
Es una variedad tinta originaria de la zona media de la cuenca del Ebro, donde toma su nombre originario: «Aragonés». Su cultivo se extiende prácticamente por toda la geografía vitícola española, especialmente hacia el Mediterráneo, llegando incluso al sur de Francia y a países tan lejanos como Australia. Produce racimos de gran tamaño, con granos de uva también grandes y de mediana concentración polifenólica. Salvo en viñedos de elevada edad, donde las producciones son reducidas y de mayor calidad, produce vinos con poca intensidad de color, con matices granate y rubí cuando son jóvenes, que evolucionan muy rápidamente hacia tonos pardos de oxidación. Se trata de una variedad poco apta para vinos de crianza, con una estructura fenólica algo desequilibrada y especialmente pobre en taninos.

cantidades elevadas de anhídrido sulfuroso.
 -Evolución del rojo hacia anaranjado durante la conservación o crianza a temperaturas elevadas.
 -Pérdida irreversible del color en presencia prolongada de oxígeno, aunque si existen taninos suficientes en el vino, los antocianos pueden polimerizarse en estas condiciones formando compuestos muy estables de color rojo.
 -Pérdida de color durante la conservación y crianza de los vinos, por insolubilización de la materia colorante en estado coloidal.
 En la crianza de los vinos tintos en barrica se



produce una lenta penetración de oxígeno a través de la madera, que estabiliza el color por polimerización de los antocianos con los taninos, manteniendo su color rojo característico, y suavizando la sensación de astringencia, a la vez que aumenta la sensación de volumen o cuerpo en la boca. Por este motivo, para la crianza es importante disponer de barricas nuevas o seminuevas, con objeto de asegurar una pequeña y exacta entrada de aire en el vino.
 Para efectuar una correcta apreciación visual de los vinos, es importante contar con unos

Formas coloreadas de los antocianos



Cabernet Sauvig.



Posiblemente se trata de la variedad de uva que produce vinos tintos con mayor intensidad de color. Los racimos, de pequeño tamaño, contienen granos de uva también reducidos (7 a 11 mm de diámetro), con una relación superficie/volumen de vendimia muy alta, del orden de 50 m² por hectolitro, lo que asegura una importante maceración durante la fermentación y, por lo tanto, una elevada extracción de color. Además, su hollejo, duro y espeso, posee una importante concentración de polifenoles que la hacen ser una variedad especialmente apta para producir vinos de guarda. La gran cantidad de taninos que contiene logra estabilizar eficazmente por polimerización los antocianos, lográndose tonos de color bastante vivos en el tiempo e intensos, de la serie rojo púrpura a violáceo, con una evolución en el tiempo hacia rojo ladrillo de gran profundidad e intensidad. Incluso en cultivos de elevado rendimiento, esta variedad conserva bastante bien el reducido tamaño de sus bayas, lo que supone la obtención de un buen nivel de color en los vinos elaborados.

pesores. Los vinos blancos se miden en espesores más profundos, mientras que para los tintos y más los de color intenso, la vista se debe situar en la zona más somera. La medición exacta del color de los vinos está resuelta mediante el empleo de instrumental analítico adecuado (espectrofotómetros o colorímetros), los cuales pueden cuantificar el color de un vino mediante unas simples cifras.
 La medición del color comprende primero la apreciación de la intensidad o cantidad de color y seguidamente se mide la tonalidad o el matiz que presenta. Referente a la intensidad, con un poco de práctica es sencillo evaluar este parámetro, pues un determinado color puede ser más o menos intenso y así variar desde pálido a muy intenso. Sin embargo, definir la tonalidad de un determinado color es algo más complicado, por lo que se suele recurrir a la comparación con los colores de objetos cotidianos.
 Tradicionalmente en nuestro país la intensidad de color de los vinos tintos se medía por «capas», donde, comparando como patrón o valor unidad de color el de un vino tinto de Garnacha, se procedía a diluir una muestra del vino a analizar tantas veces como fuera



necesario hasta igualarlo con el color del vino patrón.
 Los vinos presentan coloraciones muy variadas, de una extraordinaria riqueza de matices. A menudo el color puede ser tan atractivo que llega incluso a sugerir al catador, de forma que luego se atribuya al vino catado cualidades que quizás no posee. Así, un color rojo teja puede predisponer a buscar caracteres de crianza en madera, que es posible no existan realmente. O, del mismo modo, en vinos blancos se asocian las coloraciones pálidas con los vinos de carácter joven. Se puede caer en un grave error al juzgar un tono algo subido de color, con un vino ya de cierta antigüedad, cuando quizás se trata de un vino de criomaceración o, por ejemplo, de las variedades Albariño o Chardonnay.

Nunca se pueden expresar unas normas fijas

Color	Intensidad	Vivacidad	
Rojo claro	Granate	Pálido	
Rojizo	Bermejo	Ligero	
Rojo franco	Bermellón	Claro	
Rojo peonia	Púrpura	Débil	
Rojo cereza	Violáceo	Medio	
Rojo grosella	Azulado	Fuerte	
Rojo sangre	Negruczo	Oscuro	
Rojo fuego	Marrón	Intenso	
Rojo ladrillo	Ocre		
Rojo teja	Café		
Rojo anaranjado		Empañado	Brillante
Rojo amarillento		Vivo	Mate
Rojo marrón		Neto	Dudoso
Carmín		Franco	Muerto
Rubí		Luminoso	Pasado
Rubí tostado			

Entre viñas y Bytes

Por un lado Internet, donde la información da la vuelta al mundo a velocidad vertiginosa, y por el otro, el sosegado vino que, como todo el mundo sabe, requiere un acercamiento muy paciente —¿habrá dos cosas más radicalmente opuestas? Quizá no. Sin embargo, hoy por hoy también es posible hundirse profundamente en el mundo sensual del zumo de la vid a través del www.

Thomas Vaterlaus nos habla de su amor/odio al vino en la red.

«E

n busca del tiempo perdido» Siempre que reflexiono acerca del vino, recuerdo el célebre ciclo de novelas de Marcel Proust. En esta obra desempeñan un papel principal las asociaciones espontáneas de recuerdos. Alguien se toma una taza de té por la tarde: al mojar una pastita en el cuenco, recupera una situación de su infancia, olvidada hace mucho. En el vino también se oculta toda esa fuerza de la percepción sensorial. La cultura del vino no es imaginable sin el recuerdo. Sólo gracias a él siguen vivos en Burdeos grandes vinos como el de 1928, 1945 ó 1961. Por ello, el vino es enteramente parte de ese viejo mundo, tal y como aparece en Marcel Proust, entre otros, que hoy nos parece infinitamente lento. El vino no se deja acelerar en su ser primigenio, ni sistematizar y mucho menos globalizar (sólo su comercio se deja globalizar). Mientras que en nuestra vida cotidiana la aguja del tacómetro cada vez indica más velocidad (e-mails), el vino, terco y obstinado, ha mantenido su ritmo y todavía se permite madurar una vez al año solamente. No es el omnipresente mercado el que dicta las cantidades disponibles, sino la naturaleza, o mejor dicho, el tiempo con su creciente imprevisibilidad. Con ello, el vino se convierte cada vez más en un caso excepcional y, así, nos enseña lo que podría describirse con otra perífrasis, también tomada del título de un libro: «El descubrimiento de la lentitud».

Hace poco, sentado en la cocina con unos amigos ante una botella de Château Rayas del 92, charlando sobre el vino en Internet, mis pensamientos vagaban para aterrizar en aquel cálido atardecer de Provenza, en el que yo estaba sentado frente al ya difunto Jacques Reynaud, el propietario de Château Rayas, y no podía apartar la vista de esa ventana que parecía flotar en la niebla tras mil telarañas ennegrecidas. Tuve la sensación de que aquel lugar pertenecía a un mundo propio y poseía un tiempo propio. Y me preguntaba qué opinaría de Internet Jacques Reynaud, para quien un equipo de embotellado ya era una máquina infernal. Mis pensamientos siguieron vagando hasta Artur Barros, de



A años luz de internet: un vistazo al mundo de la bodega del lamentablemente desaparecido mago del vino Jacques Reynaud



En el cosmos del vino hay sitio para muchos mundos, viejos y nuevos.

Más que la cantidad de información, en la red sorprende la multiplicidad de opiniones. Mientras que en el campo de la letra impresa algunos papas del vino intentan defender su posición con uñas y dientes, en la red cualquiera puede divulgar su opinión. Muchos aficionados al vino lo hacen de forma campechana, refrescante, incluso francamente original y burlesca. Es increíble lo que se les pasa por la cabeza a algunas personas cuando beben vino. En la www cada vez más fincas vinícolas se anuncian a sí mismas con un nivel de emoción al que los declarados puristas del vino tampoco pueden mantenerse ajenos.

Seleccionamos www.bpdr.com y nos recibe la baronesa Philippine de Rothschild en persona, nos

toma virtualmente de la mano y, con voz sonora, nos conduce por la legendaria finca de su padre. Cuando caminamos virtualmente por esta finca, apenas podemos creer que hace 70 años allí no había ni luz ni canalización y que el legendario barón vivía como en la Edad Media. Admiramos la viva fuerza sugestiva que es capaz de desarrollar un sitio web cuando está hecho con sonido e imagen en movimiento y nos habla personalmente la propietaria de la finca. En www.chateau-hautbailly.com da la bienvenida a los visitantes una tranquilizadora música de piano que se funde po-

co a poco con el piar de los pájaros (posiblemente los del parque del château). Y después, nos hundimos profundamente en el cosmos individual de esta finca vinícola. Partimos desde la perspectiva de pájaro, muy alta sobre Francia, y con un clic nos acercamos a Burdeos; después nos internamos en la zona de viñedos de Pessac-Léognan y así sucesivamente, hasta que finalmente aterrizamos en medio del viñedo y descubrimos dónde están exactamente las viejas cepas, dónde madura el Cabernet Sauvignon y dónde el Cabernet franc. La puesta en escena virtual del inglés Sir Peter Michael (www.petermichaelwinery.com), que hace su vino en el Knight's Valley (Sonoma), en el norte de California, es tan elegante y excepcional como sus

Guía Vinum Vinos en la Red

Ningún otro producto estimulante está tan omnipresente en la red como el vino. Cientos de miles de páginas de internet están dedicadas a este zumo de la vida. Frente a la avalancha de información virtual, resulta imposible llevar a cabo una selección objetiva y representativa.

Por ello, para realizar la selección que presentamos a continuación, la redacción de Vinum se ha centrado en el talante informativo de los sitios web de asociaciones, agrupaciones de vinicultores, medios de comunicación y, sobre todo, de vinicultores y bodegas concretos. Estos son los que tienen mayor probabilidad de garantizar una información de primera mano. Aun así, nuestra selección es subjetiva. El equipo de Vinum no se ha limitado a visitar y valorar los sitios de las fincas más conocidas, pues lo que hemos considerado más importante es presentarles sitios que nos han parecido logrados en cuanto a su valor informativo y su realización.

Los sitios están ordenados por regiones vitícolas. En cada apartado encontrarán también una o más direcciones genéricas con informaciones generales y muchos enlaces (links) directos a fincas vinícolas que no hemos enumerado aquí. A través de estas direcciones genéricas, nuestra guía web de vinos los conducirá por miles de viñedos. ¡Que se diviertan!

EL CRITERIO DE PuntuACIÓN:

Como se desprende de nuestro sistema de calificación, en Vinum valoramos fundamentalmente el contenido y la actualidad, siguiendo fielmente el siguiente lema: mejor un buen paquete de información que mucho efecto visual y acústico, aburrido al cabo de poco tiempo, y que requiere demasiado espacio en el ordenador. Indicamos en cursiva los idiomas en los que están disponibles las páginas.

Actualidad y contenido informativo:	1 a 4 puntos máximo
Facilidad de uso y manejo:	1 a 2 puntos máximo
Atractivo, diseño web:	1 a 2 puntos máximo

QUÉ SIGNIFICAN LAS CALIFICACIONES

- hasta 3 puntos** no merece la visita.
- 4 a 5 puntos** ofrece lo que en la actualidad se espera de un sitio web profesional.
- 6 a 7 puntos** sitios bien realizados con un contenido superior a la media.
- 8 puntos** de lo mejor que actualmente se puede encontrar sobre el vino en la red.

www.winespectator.com

The Wine Spectator *Inglés*

Noticias diarias del mundo del vino, un archivo de fichas de cata realmente único, biblioteca, etcétera.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

www.winepros.com

Winepros *Inglés*

Plataforma australiana con el célebre escritor de vinos James Halliday. Increíble contingente de información con diversos buscadores para todo lo referente al vino. En primer plano se sitúan los vinos del Nuevo Mundo.

Información	4	Atractivo	1
Manejo	2	Total	7



www.ivinum.com

Vinum, La Revista Internacional del Vino *Alemán/Francés/Español*

Amplio archivo de cata, ordenado por temas. Entrevistas, noticias, consejos y más. Los reportajes completos se pueden encontrar en la propia revista. Sin valoración (producto propio).

www.elvino.com

Español

Centro de información de vino español. Incluye la guía Peñín de los vinos, y la de Andrés Proensa. Muy nutrida de casi todo: información, foros, concursos, pasatiempos, gastronomía y una tienda virtual.

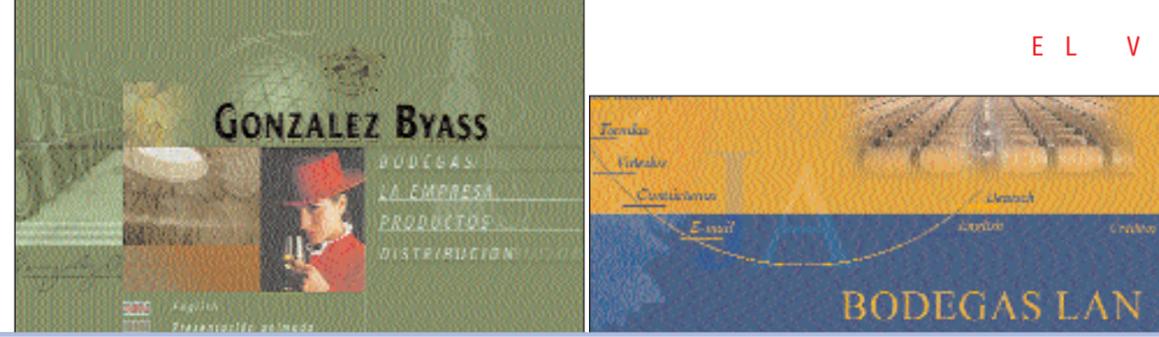
Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

www.vinoble.com

Español

Sitio del salón Internacional de los vinos nobles, generosos, licorosos y dulces especiales. Ver pág. 50-51. Sin valoración (producto propio).

Informaciones generales



España

ESPAÑA

Fincas vinícolas

BULLAS

www.bullas.net/cnsrosario

Coop. Ntra. Sra. del Rosario

Español/Inglés

Web de elegante y atractivo concepto visual e informativo. Muy dinámica y entretenida. Información y diseño bien hermanados.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 2 / 2, 8, 8

CIGALES

www.bodegaslezcano.com

Bodegas Lezcano Español/Inglés

Diseño original y atrayente en buena conjunción con el contenido informativo. Diversidad temática.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 2, 2 / 2, 7, 7

JEREZ

www.grupogarvey.com

Garvey Español/Inglés

Concepto muy visual de la bodega, mucha imagen y elegante diseño. Nutrida información y servicios.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 1 / 2, 7, 7

www.barbadillo.com

Antonio Barbadillo

Muy peculiar en cuanto a su estructura. Enfoque muy familiar y entrañable aunque con originalidad. Rápida e informativa.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 2, 2 / 7, 7, 7

www.domecq.es

Domecq. Español/Inglés

Web amena y fácil para navegar. Excelente diseño, atractiva e informativa. Venta on-line.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 2 / 8, 8, 8

www.romate.com

Sánchez Romate

Español/Inglés/Alemán

Original en su diseño. Derroche de información de la bodega, vinos y listado de distribuidores.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 1 / 2, 7, 7

www.gonzalezbyass.com

González Byass Español/Inglés

Excelente diseño y elaborada información. Completa documentación sobre todo el grupo y sus marcas.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 1, 2 / 2, 7, 7

www.vinicola-hidalgo.es

Vinicola Hidalgo Español/Inglés

Página de empresa dotada de muchas entradas. Rápida navegación e información y servicios de interés.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 1, 2 / 2, 7, 7

JUMILLA

www.corpbsi.com

San Isidro

Aunque la bodega está dentro de otra web tiene autonomía propia. Imagen cuidada e información detallada sobre la actualidad de la bodega.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 1, 2 / 6, 6, 6

LA MANCHA

www.vino.eunet.es/casa_gualda

Ntra. Sra. de la Cabeza

Portal donde se da mucha prioridad al texto, quizá en exceso. Navegación lenta. Mucha información para el navegante.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 1, 2 / 6, 6, 6

www.vinicoladecastilla.com

Vinicola de Castilla

Amplio despliegue visual de la bodega. Elegante diseño y nutrida información. Peca de ser lenta en cargar las páginas de contenidos.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 1, 2 / 6, 6, 6

www.vinicolatomelloso.com

Vinicola de Tomelloso

Web de diseño sencillo y práctico. Información concisa y servicios los justos que interesan.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 1, 2 / 6, 6, 6

MÁLAGA

www.lopezhermanossa.es

López Hermanos Español/Inglés

Web sencilla pero con interés. Atención destacada a sus vinos. Algo lenta en su navegación.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 2, 1 / 6, 6, 6

MONTILLA-MORILES

www.talbala.com

Bodegas Toro Albalá

Español/Inglés

Web donde destaca la imagen sobre el resto. Información y datos concisos. Navegación lenta.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 2, 1 / 6, 6, 6

www.fiab.es/perezbarquero/

Pérez Barquero Español/Inglés

Portal de amplio contenido informativo sobre la bodega y la diversidad de servicios que ofrece de cara al visitante.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 1, 1 / 6, 6, 6

NAVARRA

www.principedeviana.com

Príncipe de Viana

Español/Inglés

Mucha información y bien estructurada, con envidiable movilidad. Interactiva y muy didáctica.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 2 / 8, 8, 8

PRIORATO

www.costersdelsiurana.com

Costers del Siurana

Español/Catalán/Inglés

Web concisa y práctica en información y diversidad de contenidos. Rápida y dinámica.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 2, 1 / 6, 6, 6

RIBEIRA SACRA

www.adequasmoure.com

Adegas Moure

Elegante y atractiva. Da surtida información mientras ameniza la vista. Ágil y dinámica.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 2, 2 / 6, 6, 6

RIBERA DEL DUERO

www.avelinovegas.com

Avelino Vegas

Destaca su excelente estructura informativa, unida a un diseño práctico y elegante. Amplios contenidos y dinámicos.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 2 / 8, 8, 8

www.pesqueraafernandez.com

Alejandro Fernández Tinto Pesquera

Página muy personal, donde destaca su enfoque visual y la elegancia. Con contenidos informativos de interés.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 2, 1 / 6, 6, 6

www.senoriodenava.es

Bodegas Señorío de Nava

Español/Inglés

Prioridad visual en esta página, de gran atractivo y elegante concepto comercial. Información, amplia en contenidos y propuestas.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 1 / 6, 6, 6

www.habarcelo.es

Hijos de Antonio Barceló

Español/Inglés

Portal que da cumplida información sobre la bodega. Rápida y práctica.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 2, 1 / 6, 6, 6

www.pradorey.com

Real Sitio de Ventosilla

Español/Inglés

Una vez que se logra entrar, resulta una web atractiva y dinámica. Información precisa sin derroches.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 2, 1 / 6, 6, 6

RIOJA

www.marquesderiscal.com

Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal

Español/Inglés. Un auténtico viaje virtual. Concepto moderno en cuanto al diseño: es muy visual. Con un acceso a la información complejo.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 2, 2, 2 / 6, 6, 6

www.byb.es

Bodegas y Bebidas

Un placer para el internauta. Todo a la mano y muy atractivo. Contenidos amplios, interesantes y amenos.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 2 / 8, 8, 8

www.berberana.com

Berberana

Español/Inglés

Otra web de sesgo corporativo. Bien dotada de información y de navegación rápida.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 1, 2 / 6, 6, 6

www.marquesdegrinon.com

Marqués de Griñón Español/Inglés

Concepto gráfico uniforme, muy empresarial y práctico. Página de contenidos informativos interesantes y navegación rápida.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 2, 1 / 6, 6, 6

www.cune.com

Cune

Un completo despliegue de imagen y buen gusto. Original y refrescante en su concepto y muy completa en su temática.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 2 / 8, 8, 8

www.bodegaslan.com

Bodegas Lan Español/Inglés/Francés

Excelente presentación y cuidado diseño. Algo lenta para navegar, pero con derroche de información.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 1 / 6, 6, 6

www.bodegasfaustino.es

Faustino Martínez

Español/Inglés

Original diseño en todas sus páginas, muy impactante. Interactiva y con un amplio abanico de propuestas.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 2 / 8, 8, 8

www.barondeley.com

Barón de Ley

Español/Inglés/Francés/Alemán

Sencilla en su estructura y en su imagen. Rápida, ágil y contenidos precisos.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 1, 2 / 6, 6, 6

www.paternina.com

Federico Paternina

Destaca por su reclamo visual y amplitud de contenidos y propuestas para navegar. Aunque es algo lenta.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 1 / 6, 6, 6

www.martinezbujanda.com

Bodegas Martínez Bujanda

Español/Inglés

Página de excelente concepto visual e informativo. Entretenida, dinámica y completa de información.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 2 / 8, 8, 8

www.bodegasmuga.com

Bodegas Muga Español/Inglés

Elegante en toda su estructura.

Enfoque familiar, entrañable y con amplia información. Rápida navegación.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 2, 1 / 6, 6, 6

www.bodegasolarra.es

Bodegas Olarra

Activa y dinámica. Derroche de diseño tanto visual como temático. Atractiva y rápida.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 2 / 8, 8, 8

www.bodegasriojanas.com

Bodegas Riojanas Español/Inglés

Página didáctica e informativa. Diseño algo duro pero con apoyos originales. Nutrida de contenidos.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 1, 2 / 6, 6, 6

RÍAS BAIXAS

www.martincodax.com

Martín Codax Español/Inglés/Gallego

Imagen y elegancia caracterizan a esta web, pero además es amplia en contenidos y sugerencias.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 2 / 8, 8, 8

www.salnesur.es

Bodegas Salnesur Español/Inglés

Concisa y muy práctica para adentrarse en el devenir de la empresa y su entorno.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 1, 2 / 6, 6, 6

www.terragauda.com

Terras Gauda Español/Inglés/Gallego

Web de relevante contenido visual. Sencilla de contenidos y algo complicada en su navegación.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 1, 2 / 6, 6, 6

www.fillabo.com

Granja Fillabo

Página de complejo diseño, algo recargado. Contenidos e información concisos. Navegación lenta.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 1, 2 / 5, 5, 5

RUEDA

www.web.jet.es/bodegamartivilli

Bodegas Ángel Lorenzo Cachazo

Español/Inglés

Página sencilla y concisa en información. Falta de agilidad en su navegación.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 1, 2 / 5, 5, 5

SOMONTANO

www.bodega-pirineos.com

Bodegas Pirineos

Web muy elegante en su estructura, práctica, dinámica. Bien realizada y diseñada, aunque algo lenta en su navegación.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 2, 1 / 6, 6, 6

Páginas informativas

ESPAÑA

www.riojawine.com

Consejo Regulador de la DO

Español/Alemán/Inglés

Mucha información sobre la historia, el clima, los suelos y la vinificación. Índice de todas las bodegas, con teléfonos y correo electrónico.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 1, 2 / 7, 7, 7

www.sherry.org

Consejo Regulador de la DO

Español/Inglés/Francés

Historia, viñedos y vinificación; incluye consejos gastronómicos. Índice de todas las bodegas, con sus direcciones de internet y correo electrónico.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 1, 2 / 7, 7, 7

www.crcava.es

Consejo Regulador del Cava

Español/Inglés

Información sobre el cultivo, variedades y elaboración del Cava.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 2, 1, 2 / 5, 5, 5

www.enovins.com

Enovins

Español/Catalán/Alemán/Inglés

Nuevo portal para los vinos de Baleares. Buen servicio para la venta electrónica y mucha información.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 3, 1, 2 / 6, 6, 6

PORTUGAL

www.vinhoverde.pt

CVRVV Portugués/Inglés

Compacto paquete de información sobre el vino blanco del norte de Portugal. Retratos de más de 30 variedades de uva. Enlaces útiles.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 1, 2 / 6, 6, 6

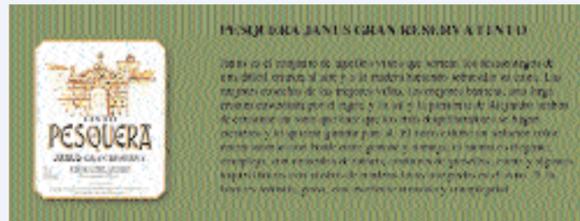
www.ivp.pt

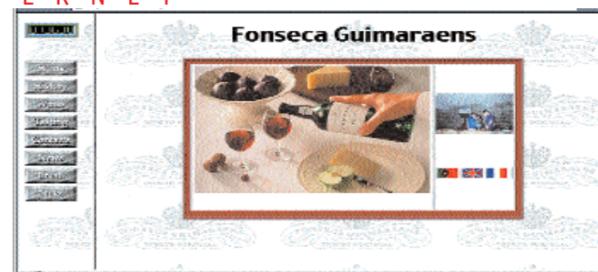
Instituto do Vinho do Porto

Portugués/Inglés

La historia del vino de Oporto con riqueza de detalles. Buena información sobre suelos y vinificación. Índice de direcciones (incluyendo enlaces) de los productores de Porto.

Table with 3 columns: Información, Atractivo, Manejo. Values: 4, 1, 2 / 6, 6, 6





España/Portugal

www.vinasdelvero.es

Viñas del Vero

Es muy atractiva para navegar, cuando consigues entrar. Amplia en contenidos e información de la bodega y la zona.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

www.enate.es

Enate Español/Inglés

Aunque en concepto se muestra seria, ofrece mucha información. Diseño elegante, muy cuidado.

Información 4 Atractivo 1
Manejo 2 Total 7

TACORONTE-ACENTEJO

www.cistia.es/bod.ins.tfe

Bodegas Insulares de Tenerife

Ágil y relajada para navegar. Sencillez de contenidos pero interesantes. Visual y práctica.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

www.bodegasmonje.com

Bodegas Monje Español/Inglés

Impactante nada más entrar. Muy colorida y atractiva. Contenido y concepto entrañable, familiar.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

TORO

www.bodegasfarina.com

Bodegas Fariña

Web muy personal, página de autor. Entrañable en el concepto visual, muy familiar. En exceso concisa.

Información 2 Atractivo 1
Manejo 1 Total 4

VALDEPEÑAS

www.cosecherosabastecedoressa.es

Cosecheros Abastecedores

Español/Inglés

Página de sencilla estructura tanto en imagen como en información.

Necesita viveza y reclamo.
Información 2 Atractivo 1
Manejo 2 Total 5

www.corcovo.com

J.A. Megía e Hijos (Corcovo)

Español/Inglés

Espectacular web en su primera visualización. Nutrida en datos sobre la bodega y sus productos.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 2 Total 6

VALENCIA/UTIEL-REQUENA

www.gandiawines.com

Bodegas Gandía Español/Inglés

Bien estructurada en contenidos y de fácil navegación. Apartados técnicos de interés para el profesional.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 2 Total 6

YCODEN-DAUTE-ISORA

www.nivarnet.com/vinatigo

Bodegas Viñático Español/Inglés

Página con buen reclamo visual. Ágil en su navegación. Sencilla en contenidos y práctica.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 2 Total 7

YECLA

www.bodegascastano.com

Bodegas Castaño

Muy original en su estructura y gran agilidad de navegación. Atractiva en contenidos e imagen. Muy práctica.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 2 Total 7

CAVA - PENEDÉS

www.gramona.com

Gramona Español/Inglés/Catalán

Atractiva y elegante en su concepto virtual. Ágil y práctica en todos sus contenidos.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 2 Total 7

www.torres.es

Miguel Torres Español/Inglés/Catalán

Derroche de diseño e información. Completa, rápida y amplia en suministro de datos. Contenidos interesantes.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.nadal.com

Nadal Español/Inglés/Catalán

Atractiva cien por cien, tanto en diseño como en contenidos. Llena de información y temas de interés.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.codorniu.com

Codorniu

Español/Inglés/Catalán
Un derroche de imágenes de excelente factura. Sería, quizá demasiado. Su navegación es algo lenta. Trilingüe.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 1 Total 5

www.troc.es/rovellats

Rovellats Español/Inglés/Catalán

Web nutrida de texto, de sencillo reclamo visual pero nutrida de información.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 2 Total 6

www.torello.es

Cavas Torelló Español/Inglés/Catalán

Atractiva en su concepto visual, muy amena para navegar y con información de interés.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

www.vallformosa.es

Masía Vallformosa

Recorrido pictórico por la bodega y con contenidos muy atractivos para el navegante. Enfoque familiar.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

www.perelada.com

Cavas del Castillo de Perelada

Español/Inglés/Catalán

Muy elegante y cuidada en cuanto a imagen visual. Nutrida información y ágil de navegación.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.freixenet.es

Freixenet Español/Inglés

Otro peso específico en originalidad y predominio visual. Entretenida y llena de contenidos atractivos. Ágil y elegante.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

PORTUGAL

Fincas vinícolas

www.fonseca.pt

Fonseca Guimaraens

Francés/Inglés/Portugués

Bien estructurada, pero le vendría bien algo más de información. Un punto positivo son las notas de cata de cada uno de los productos. Para saber más sobre los vinos de Oporto: www.ivp.pt

Información 2 Atractivo 1
Manejo 2 Total 5

www.grahams-port.com

W. & J. Graham's Español

Presentación bien diseñada con mucha información interesante sobre esta Casa tradicional y sus productos.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

www.todovino.com

Todovino

Selección de vinos exclusivamente españoles. Asesoramiento personalizado (José Luis Casado, Custodio L. Zamarra y Fernando Gurucharri). Sin cuotas ni abonos, los socios no tienen compromiso de compra.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.gourmet.elcorteingles.es

El Club del Gourmet de El Corte Inglés

Tienda virtual plena en propuestas, y vinos de calidad. Sería, muy acorde con el establecimiento.

Información 4 Atractivo 1
Manejo 2 Total 7

www.casabernal.com

Casa Bernal

Tienda virtual muy completa y dinámica. Consejos, enoteca, compra online, novedades.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 2 Total 7

www.esla.com/emp/latahona

La Tahona Delicatessen

Selección de vinos y demás alimentos para gourmets. Información concisa.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 2 Total 6

www.solitel.es/bodegalcalde

La Bodega del Alcalde

Amplia gama de vinos de todas las regiones españolas y de algunas francesas y del Nuevo Mundo.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 2 Total 6

www.legadobaco.com

El Legado de Baco

Original diseño aunque con gran prioridad al texto. Comercio online.

Información 4 Atractivo 1
Manejo 1 Total 6

www.lafuente.es

Lafuente Lorenzo

Tienda virtual muy elegante y con gran surtido de propuestas. Navegación algo lenta.

Información 4 Atractivo 1
Manejo 2 Total 7

Tiendas, clubs y webs para gourmets

www.reservaycata.com

Reserva y Cata

Web especializado en la venta de vinos de alta gama españoles y portugueses.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.garnatxa.com

Vinoteca Garnatxa

Tienda virtual llena de vinos de calidad de todas las zonas vinícolas españolas y del mundo.

Información 4 Atractivo 1
Manejo 2 Total 7

www.santacecilia.es

Bodegas Santa Cecilia

Prolongación de los establecimientos Santa Cecilia y con el mismo cuidado al cliente virtual. Amplio catálogo de vinos.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.vivirelvino.com

Vivir el Vino

Tienda cultural y virtual del mundo del vino. Asesoramiento profesional de la mano de Jesús Flores y Ana Sandoval.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 2 Total 7

www.divinum.net

Divinum

Amplia selección en referencias vinícolas de reconocido prestigio. Calidad comercial.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.portal-somontano.com

El Portal de Somontano

Muy dinámico y lleno de propuestas y contenidos. Relevancia a los vinos aragoneses.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.vinitrade.com

ViniTrade

Es una herramienta de comercialización de vinos con acceso garantizado a compradores y distribuidores.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.accua.com

Accua

Bodega virtual española muy completa. Elaboración y comercialización de un vino de venta exclusiva por la red.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.enovins.com

Enovins

Nuevo portal dedicado a los vinos de las Islas Baleares. Buen servicio de comercio electrónico y nutrida información.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 1 Total 6

www.bacchanalia.com

Bacchanalia

Selección de vinos nacionales y extranjeros, especialmente argentinos.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 2 Total 6

www.delisite.com

Delisite

Artículos de alimentación para el gourmet. Cuenta con un apartado para empresas que quieran exportar sus productos.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.dongourmet.com

Don Gourmet

Afamado comercio madrileño, ofrece una gran gama de vinos. Además, los miembros del Club Don Gourmet pueden participar en subastas de vinos a precios especiales.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 2 Total 7

www.donselecto.com

Don Selecto

Venta de productos de alta calidad, vinos, carnes, quesos, aceites para el deleite de los internautas.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 2 Total 7

www.goyamartin.com

Goya Martín

Todo tipo de alimentos españoles selectos, y accesorios para disfrutar de ellos.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 2 Total 6

www.pradaatope.es

Prada a Tope

Tienda dedicada a los productos típicos de El Bierzo de la franquicia Prada a Tope.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 1 Total 5

www.winesbcn.com

Vinoteca de Barcelona

Tienda de venta exclusiva de vinos catalanes. Coleccionismo, ofertas y artículos de interés.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 1 Total 6

www.vilaviniteca.es

Viniteca Vila

Prolongación de los tres establecimientos de Joaquín Vila. Muy especializada en el mundo del vino con más de tres mil referencias escogidas.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.notodo.com

Notodo.com

Original oferta. Telmo Rodríguez, Paco Berciano y Maribé Revilla llevan el control de los vinos.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 2 Total 7

www.spwines.com

Virtual Winery

Elegante web no sólo dedicada a la venta del vino; incluye artículos, cursos de cata y amplia información de las zonas vinícolas españolas.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 2 Total 7

www.elvino.com

El vino

Centro de información de vino español. Incluye la guía Peñín de los Vinos y Andrés Proensa. Muy nutrida.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.elmundovino.com

El mundo vino

Nutrida información, foro de debate, catas, asesoramiento, propuestas, viajes y la posibilidad de comprar vinos a través del enlace con la web de El Corte Inglés.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8





Páginas informativas

FRANCIA

www.vins-medoc.com
Conseil des Vins du Médoc
Francés/Inglés/Alemán

Para los ávidos de conocimientos que no temen al scroll. Los enlaces a los Châteaux del Médoc son muy útiles. Es divertida la versión alemana: en el submenú de «Noticias», aún en elaboración, ya hay fallos gramaticales...

Información	4	Atractivo	1
Manejo	2	Total	7

www.vins-bordeaux.fr

Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux Francés/Inglés/Japonés
Según el idioma que se seleccione en la página, francés, inglés o japonés, se llega a tres presentaciones en internet totalmente distintas:

¡feliz quien domine las tres lenguas!

Información	4	Atractivo	1
Manejo	1	Total	6

www.bivb.com

Conseil Interprofessionnel des Vins de Bourgogne Francés/Inglés/Japonés
Aquí se puede ver el programa del curso de la «Escuela del Vino». Los datos sobre producción, ventas y exportación alegrarán a los profesionales del vino.

Información	4	Atractivo	1
Manejo	1	Total	6

www.languedoc-wines.com

Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc Francés/Inglés
Un sitio web bastante exhaustivo, aunque lastrado de publicidad, con un diseño atractivo; a la última, con newsticker.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

www.chateauneuf.com

Fédération des Producteurs de Châteauneuf-du-Pape Francés/Inglés

Moderno, muy orientado hacia la prestación de servicios: junto a amplias informaciones sobre los vinos de Châteauneuf-du-Pape, un banco de datos de los productores, lista de enlaces, newsletter por e-mail, tienda online (en preparación) y hasta consejos turísticos que incluyen recomendaciones de hoteles y restaurantes.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

www.interloire.com

Interloire Francés
Estupenda guía de los productos del valle del Loira, lamentablemente sólo en francés. Es útil el submenú «F.A.Q.», en el que se responde a todo tipo de preguntas relacionadas con el vino.

Información	3	Atractivo	2
Manejo	1	Total	6

www.premieres-cotes-blaye.com

Syndicat Viticole de Blaye Francés/Inglés/Alemán/Español
La versión francesa incluye un mapa interactivo: al hacer clic en un lugar geográfico, se obtiene información sobre las fincas vinícolas ubicadas allí. La traducción deja mucho que desear, llegando incluso a hacer incomprensible el texto.

Información	3	Atractivo	1
Manejo	1	Total	5

www.beaujolais.net

Union Viticole du Beaujolais Francés/Inglés/Alemán
Además de suministrar información sobre Beaujolais, contiene consejos útiles para el viaje. Se puede acceder al programa del curso de la Escuela del Vino de Beaujolais en Villefranche. Hay versiones resumidas de la presentación en internet en otros 14 (sí, catorce) idiomas.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8



Francia

FRANCIA

Fincas vinícolas

BURDEOS

www.atinternet.fr/beaugard

Château Beauregard Francés/Inglés
En este sitio se presentan otras dos fincas del mismo propietario. No está muy actualizado: el submenú de cosechas «Vintages» termina en 1997.

Información	2	Atractivo	1
Manejo	2	Total	5

www.chateaudassault.com

Château Dassault Francés/Inglés
Es imposible estar más actualizado: el internauta puede encontrar ya información sobre el estado de las cepas para la cosecha de 2001 en Burdeos.

Información	2	Atractivo	2
Manejo	2	Total	6

www.chateau-de-fargues.com

Château de Fargues Francés/Inglés
Un sitio muy compacto, que contiene toda la información sobre la finca muy bien estructurada. Sin embargo, en el submenú de noticias «News», se comenta el Sauternes ¡cosecha de 1999!

Información	3	Atractivo	1
Manejo	2	Total	6

www.chateau-de-malle.com

Château de Malle Francés/Inglés
El submenú «Malle.net» supuestamente ha de servir al intercambio entre los propios aficionados al vino, y con el chateau. Se trata de una buena idea que, no obstante, no se ha llevado a la práctica de manera convincente.

Información	3	Atractivo	1
Manejo	2	Total	6

www.chateau-issan.com

Château d'Issan Francés/Inglés
Los submenús están indicados por dibujos de cepas que cambian al color verde cuando se hace clic sobre ellas. Una cámara web permite contemplar el parque del chateau, pero, lamentablemente, ni los viñedos ni las bodegas.

Información	3	Atractivo	2
Manejo	2	Total	7

www.durfort-vivens.com

Château Durfort Vivens Francés/Inglés
Diseño moderno y contenido valiente: en una especie de carta informativa, el propietario expresa sus puntos de vista personales sobre cuestiones referentes al vino.

Información	2	Atractivo	2
Manejo	2	Total	6

www.chateau-ducla.com

Château Ducla Francés/Inglés
El equipo está representado como si fuera una orquesta cuyos músicos, al hacer clic en ellos, dan información sobre su función.

Información	3	Atractivo	2
Manejo	1	Total	6

www.chateau-yquem.com

Château d'Yquem Francés/Inglés
Este sitio contiene instrucciones precisas acerca de cómo hay que visitar el Château de Sauternes y una lista bibliográfica para los que consideren el viaje demasiado largo.

Información	3	Atractivo	1
Manejo	2	Total	6

www.chateau-figeac.com

Château Figeac Francés/Inglés
No sólo está repleta de información, sino también ofrece «gimmicks» como videos, e-cards y salvapantallas que se pueden bajar.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

www.chateau-gazin.com

Château Gazin Francés/Inglés
Sorpriente: es el único chateau de Burdeos que ha puesto en la red sus premios «primeur» a finales de mayo, además de sus fuentes de suministro.

Información	2	Atractivo	1
Manejo	2	Total	5

www.chateau-giscours.fr

Château Giscours Francés/Inglés
En la exhaustiva descripción de los espacios (bodega, salas, restaurante) queda patente que en esta finca los visitantes son bienvenidos.

Información	3	Atractivo	1
Manejo	2	Total	6

www.grand-mayne.com

Château Grand Mayne Francés/Inglés
Rápido, muy informativo y bien estructurado, aunque no original. El submenú de noticias «News», contrariamente a lo que podría esperarse, ni siquiera está mínimamente actualizado.

Información	2	Atractivo	2
Manejo	2	Total	6

www.chateau-haut-bailly.com

Château Haut Bailly Francés/Inglés
Muy elegante y bien estructurada presentación en internet, con una elaborada animación flash. Los textos no profundizan demasiado, pero están excelentemente ilustrados con fotografías, mapas y documentos históricos.

Información	3	Atractivo	2
Manejo	2	Total	7

www.haut-brion.com

Château Haut Brion Francés/Inglés/Alemán/Español/Japonés/Chino
Un sitio web ¡también puede contener demasiada información! Muy mal organizado, pero para fanáticos de Haut Brion es un verdadero cofre del tesoro.

Información	4	Atractivo	1
Manejo	0	Total	5

www.chateau-kirwan.com

Château Kirwan Francés/Inglés
Sitio de diseño romántico en tonos verdes, amarillos y violetas. Lástima que la elaborada animación flash exija tiempos de espera demasiado largos.

Información	3	Atractivo	2
Manejo	1	Total	6

www.lafite-rothschild.com

Château Lafite Rothschild Francés/Inglés
Aunque se centra en Château Lafite Rothschild, también presenta otras fincas de la rama francesa de la familia Rothschild. Muy interesante es una sucesión de diapositivas que muestra como se hacen las barricas para los preciados vinos.

Información	3	Atractivo	1
Manejo	1	Total	5

www.chateau-laroque.com

Château Laroque Francés/Inglés/Alemán/Español
Un sitio web muy bonito, en el modo pantalla completa, pero bastante atrasado con respecto a su tiempo: ¡en el submenú de «primeurs» se habla de la cosecha de 1999!

Información	2	Atractivo	2
Manejo	2	Total	6

www.chateau-larose-trintaudon.fr

Château Larose Trintaudon Francés/Inglés
Grandes fotos en color, en lugar de pequeñas fotografías pálidas del formato de un sello de correos.

Información	2	Atractivo	2
Manejo	2	Total	6

www.chateau-latour.fr

Château Latour Francés/Inglés
Un servicio espléndido: los amantes del vino de todo el mundo pueden transmitirse información sobre sus fuentes de suministro, incluso con el dato de la cosecha. Además, existe la posibilidad de suscribirse a la newsletter por e-mail.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

www.tour-blanche.com

Château La Tour-Blanche Francés/Inglés
Ya en la primera página se informa detalladamente a los amantes de La Tour-Blanche acerca de la marcha de los acontecimientos en esta finca de Sauternes. Quien quiera saber más, puede suscribirse a la newsletter por e-mail.

Información	3	Atractivo	2
Manejo	1	Total	6

Francia

www.lynchbages.com

Château Lynch Bages Francés/Inglés
Es posible consultar el diario del propietario (Jean-Michel Cazes) sobre la cosecha de 2000. Además, se puede visitar la colección de arte del chateau: desde 1989, artistas de renombre han realizado cada año una obra para Lynch Bages.

Información	4	Atractivo	1
Manejo	1	Total	6

www.margaux.com

Château Margaux Francés/Inglés
Para los fanáticos del Margaux existe un detallado diario ilustrado de la cosecha de 2000. Además, este sitio web contiene una lista con bibliografía sobre el famoso chateau.

Información	4	Atractivo	1
Manejo	1	Total	6

www.pichon-lalande.com

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande Francés/Inglés
El diseño algo anticuado no le impide contener gran cantidad de información. Se puede acceder a la newsletter online, o bien suscribiéndose por e-mail; además, hay un foro en el que los fans del Pichon-Lalande pueden intercambiar opiniones. Lástima que el calendario de eventos no esté actualizado.

Información	3	Atractivo	1
Manejo	2	Total	6



www.chateau-saint-georges.com

Château Saint Georges Francés/Inglés/Japonés
Sitio simple, en el que cada submenú lleva una cita de un escritor o filósofo.

Información	1	Atractivo	1
Manejo	2	Total	4

www.chateausiran.com

Château Siran Francés/Inglés
Uno se siente invitado: el horario de apertura del chateau está en el homepage. Esperemos que siga vigente: muchos otros submenús no lo están...

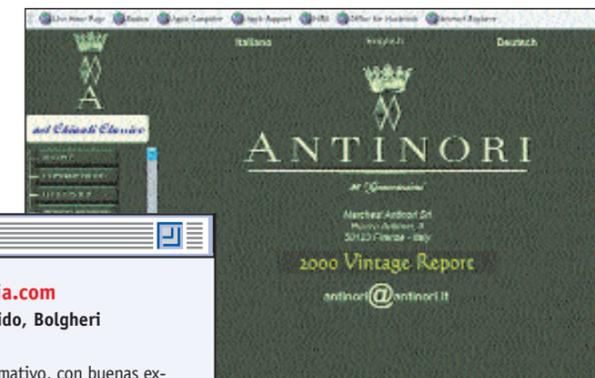
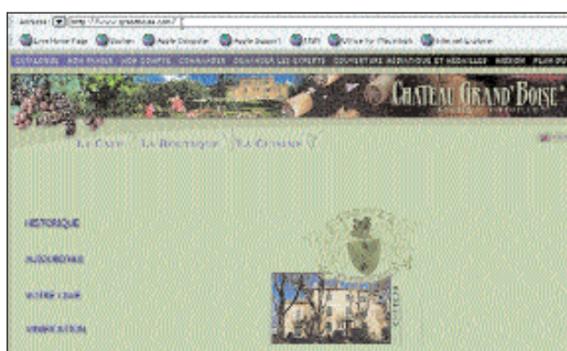
Información	2	Atractivo	1
Manejo	2	Total	5

www.smith-haut-lafitte.com

Château Smith Haut Lafitte Francés/Inglés
Quien tenga alguna pregunta sabrá a quién dirigirse: en lugar de un e-mail con información general, contiene una lista con las direcciones de todos los empleados, desde el propietario, pasando por el enólogo, hasta el tonelero. Por cierto: hay una interesante descripción de la tonelería de la finca.

Información	4	Atractivo	1
Manejo	2	Total	7

Varios châteaux bordeleses también dan fe de su imagen aristocrática en la www. Bodegas como Haut Bailly o Figeac nos transmi-



Francia

BORGOÑA

www.bouchard-pereetfils.com

Bouchard Père & Fils *Francés/Inglés*
Fotógrafos aficionados, ¡atención! El sitio web de esta finca vinícola de la Borgoña ha convocado un concurso sobre el tema «Estaciones del año», cuyo plazo seguirá abierto hasta finales de 2001. El ganador será contratado por Bouchard para una cooperación.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 1 Total 5

www.meursault.com

Domaine du Château de Meursault *Francés/Inglés*

Informa ampliamente sobre horarios de visita y programas. También se pueden celebrar allí fiestas privadas.

Información 2 Atractivo 2
Manejo 1 Total 5

www.domaine-virginie.com

Domaines Virginie *Francés/Inglés*
La información es amplia, pero ordenada de manera algo confusa. Ofrece consejos prácticos para el turismo.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

www.kriter.com

Kriter *Francés/Inglés*

Por medio de un formulario de e-mail se puede inquirir dónde comprar los vinos espumosos de esta finca de Borgoña, con el dato práctico de si el internauta es comerciante, importador, distribuidor o particular. Además, este sitio ofrece 14 recetas de cocina.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 1 Total 5

www.louislatour.com

Louis Latour *Francés/Inglés*

Mucha información, pero presentada con irregular estructuración. Original idea es la «Sound Library», biblioteca sonora en la que Monsieur Latour en persona nos revela la correcta pronunciación de sus vinos de Borgoña.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

www.michellaroche.com

Michel Laroche *Inglés*

Extenso sitio web de última actualidad con gran contenido informativo; también sobre la espléndida región de Chablis.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

CHAMPAGNE

www.champagnebrunopailard.com

Champagne Bruno Paillard

Francés/Inglés

«Les sorprenderán las siguientes imágenes que, muy alejadas del folklore, les muestran que el Champagne es un arte y una ciencia a la vez». Cierto, pues ningún otro productor ilustra tan plásticamente sus bodegas y cavas con fotografías tan descriptivas.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

www.champagne-drappier.com

Champagne Drappier

Francés/Inglés/Alemán/Español

No es una macro-cava, sino una empresa familiar. En su homepage, una foto del album de los propietarios irradian el encanto de otros tiempos.

Información 2 Atractivo 1
Manejo 2 Total 5

www.duval-leroy.com

Champagne Duval Leroy

Francés/Inglés

Colorista aunque algo mal estructurado, es de los pocos que sitúan en primer plano las novedades. Así, a principios de mayo se podían encargar regalos para el día de la madre.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 1 Total 5

www.champagne-gosset.com

Champagne Gosset *Francés*

Tentador. En «jeu», el submenú de juego, se puede ganar una botella Magnum de «Gosset Celebris». Apetitosas recetas con recomendaciones para elegir el Champagne con el que acompañarlas están en el submenú «Recommandations», recomendaciones. Lamentablemente, sólo en francés...

Información 3 Atractivo 2
Manejo 2 Total 7

www.lansonpf.com

Champagne Lanson

Francés/Inglés/Alemán

Uno de los pocos que se pueden ver con o sin Shockwave-Flash-Player. Con el programa podrá tomar parte en una visita virtual por la bodega.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 1 Total 6

www.mumm.com

Champagne Mumm *Francés/Inglés*

Junto a Paillard, la segunda Casa de Champagne que ofrece fotos de la producción de una gran plasticidad. Dispone de unas nostálgicas tarjetas electrónicas para enviar por e-mail.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 1 Total 5

www.feuillette.com

Champagne Nicolas Feuillatte

Francés/Inglés

Sitio muy logrado, moderno y creativo, que no sólo ofrece fantásticas fotos, sino también toda una banda sonora.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.perrier-jouet.fr

Champagne Perrier Jouët

Francés/Inglés

La presentación de internet mantiene el estilo modernista característico de Perrier Jouët. Se puede leer la historia de la botella decorada con anémonas. Como en el caso de Mumm (propietario de Perrier Jouët), gran surtido de tarjetas electrónicas originales.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

www.champagne-roederer.com

Champagne Roederer *Francés/Inglés*

Quien aún considere insuficiente la amplia información contenida en este sitio, puede solicitar mediante un formulario el envío de material adicional en cinco idiomas.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 1 Total 6

www.ruinart.com

Ruinart *Francés/Inglés*

Página muy cargada de texto y no muy bien estructurada, con muchas informaciones generales; pocas de ellas actualizadas, lamentablemente.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 1 Total 5

COGNAC

www.cognac-frapin.com

Cognac Frapin *Francés/Inglés/Español*

Elegante sitio en rojo y negro, en breve con boutique online. Una originalidad: con la ayuda de citas de Rabelais, se puede averiguar qué Cognac se adecua más a la personalidad de cada uno.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 2 Total 7

ALSACIA

www.wolfberger.com

Wolfberger *Francés*

La bien articulada presentación de esta empresa de Alsacia está muy orientada hacia el producto: su corazón es la tienda online, que por desgracia sólo hace envíos dentro de Francia. Se puede visitar virtualmente la bodega.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 2 Total 7

PROVENCE

www.grandboise.com

Château Grand'Boise *Francés/Inglés*

Una espléndida mezcla de sitio informativo y tienda online. Increíble, pero cierto: envían los pedidos gratuitamente, y no sólo a Francia, sino también a Europa e incluso a Estados Unidos!

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

Italia

ITALIA

Fincas vinícolas

PIEMONTE

www.brunogiacosa.it

Bruno Giacosa, Neive *Italiano/Inglés*

Conducidos por iconos muy bien dispuestos, haciendo clic recorremos el mundo del vino de Bruno Giacosa. Son muy bellas las descripciones de las variedades de cepa, con fotografías de espectacular nitidez.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 2 Total 6

www.gancia.it

Gancia, Canelli

Alemán/Italiano/Inglés

Lograda presentación la de este productor de spumante. Es recomendable el submenú «Museo», que invita a un viaje al pasado muy bien ilustrado.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

www.marchesibarolo.com

Marchesi di Barolo, Barolo

Italiano/Inglés

Barolo es el ombligo del mundo del vino: pueden verse sus viñedos a vista de pájaro. Buena organización de los datos.

Información 4 Atractivo 1
Manejo 2 Total 7

SICILIA

www.planeta.it

Planeta, Sambuca di Sicilia

Italiano/Inglés

Muy buena información, complementada por hermosas fotos, que invita a permanecer en este sitio. La lista de distribución es un punto positivo.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

SUR DEL TIROL

www.lageder.com

Alois Lageder, Bozen

Alemán/Inglés/Italiano

Sinóptica maquetación y estructuras claras invitan a seguir leyendo.

Información 4 Atractivo 1
Manejo 2 Total 7

TOSCANA

www.antinori.it

Antinori, Florencia

Alemán/Italiano/Inglés

¡Italianità pura! Hay mapas de las distintas fincas y palacios, y todos los vinos están descritos con detalle. Tampoco faltan las recetas de temporada para cada estación del año.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.avignonesi.it

Avignonesi, Montepulciano

Italiano/Inglés

Cuenta muchas cosas sobre el viñedo experimental de Vigna Tonda. La galería fotográfica contiene impresiones capturadas en el viñedo y la bodega.

Información 4 Atractivo 1
Manejo 2 Total 7

www.banfi.com

Castello Banfi, Montalcino

Italiano/Inglés

Esta modélica finca se presenta de un modo muy profesional. Simpáticos son los consejos prácticos para los viajeros del vino que deseen visitar Montalcino.

Información 4 Atractivo 1
Manejo 2 Total 7

www.fonterutoli.com

Castello di Fonterutoli, Castellina

Alemán/Italiano/Inglés

Un poco de Historia, buenas descripciones del vino, vinagre y aceite, y consejos prácticos para el turismo rural. Buen enlace a La Brancaia.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 2 Total 8

www.frescobaldi.it

Frescobaldi, Florencia *Italiano/Inglés*

Frescobaldi se presenta más bien espartano, pero con la información bien organizada. Es tan interesante la retrospectiva histórica como su mirada visionaria hacia el año 2699.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 2 Total 6

www.sassicaia.com

Tenuta San Guido, Bolgheri

Italiano/Inglés

Elegante e informativo, con buenas explicaciones sobre la historia de Sassicaia y un atlas de los viñedos.

Información 3 Atractivo 2
Manejo 1 Total 6

TRENTINO

www.pojeresandri.it

Pojer & Sandri, Faedo *Italiano/Inglés*

Simpáticos y meticulosos, transmiten muchos conocimientos sobre el vino del Trentino y los aguardientes que producen en su propia destilería.

Información 3 Atractivo 1
Manejo 2 Total 6

VENETO

www.allegriini.it

Allegriini, Fumane *Italiano*

Realizada con esmero y repleta a rebozar de saber acerca de la región y sus vinos. Una página para quedarse.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7

www.masi.it

Masi, Verona *Inglés*

Esta Casa tradicional del Veneto se presenta con maestría y ofrece mucha información de provecho sobre viñedos, variedades de cepa y vinificación.

A través del enlace, se llega también hasta Serègo Alighieri y su Forestera.

Información 4 Atractivo 2
Manejo 1 Total 7



Páginas informativas

ITALIA

www.italianwineguide.com

Italien Trade Centre *Inglés*

Presentación sencilla y textos extensos. Información detallada sobre 22 regiones vinícolas italianas, incluyendo direcciones de contacto. Contiene direcciones de cientos de bodegas.

Información 4 Atractivo 1
Manejo 2 Total 7

Con sólo acceder a direcciones de

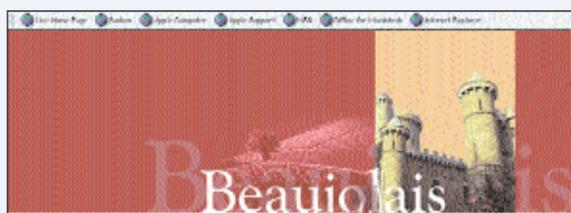
internet como, por ejemplo,

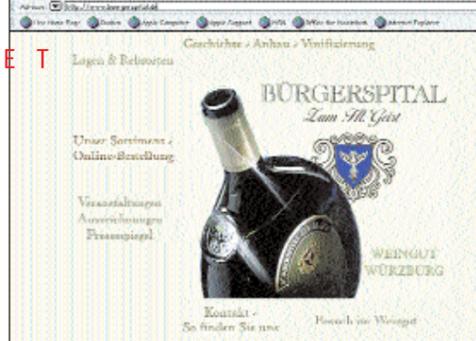
www.fonterutoli.com o bien

www.antinori.com, ya se percibe

ambiente italiano. No obstante, la

presentación de las fincas vinícolas





Páginas informativas

ALEMANIA

www.deutscheweine.de
Deutsches Weininstitut
(Instituto Alemán del Vino),
Maguncia *Alemán*

Desde abril de 2001 está listo el nuevo sitio web del DWI. Una maquetación clara y sencilla, acceso rápido a las informaciones básicas importantes, reseñas de prensa. Enhorabuena por la agenda de eventos con buscador para actos y festejos relacionados con el vino.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

www.weinguide.de

Heyne Verlag, Munich *Alemán*
Lo que el equipo Gault-Millau ofrece en la red merece un elogio. Allí está todo lo que hay que saber sobre regiones vitícolas y vinicultores de vinos superiores. Detallado y muy claro, incluido el banco de datos.

Información	4	Atractivo	1
Manejo	2	Total	7

www.ecovin.de

ECOVIN Bundesverband, Oppenheim *Alemán*
Esta finca vinícola ecológica virtual ofrece la posibilidad de adentrarse en el trabajo de los vinicultores. Lástima que las fotos sean tan pequeñas.

Información	4	Atractivo	1
Manejo	1	Total	6

ALEMANIA

Fincas vinícolas

AHR

www.weingut-deutzerhof.de

Finca Deutzerhof-Cossmann-Hehle, Mayschoss *Alemán*

El volumen de información es el punto fuerte de este elegante sitio web. Los vinos superiores de esta finca se presentan muy detalladamente y, de paso, se aprenden muchas cosas interesantes sobre el salmón del Ahr.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	1	Total	7

FRANCONIA

www.weingut-am-stein.de

Finca am Stein, Würzburg *Alemán*

El sibarita encontrará aquí lo que busca: echando una ojeada al taller del vino y a las cocinas, podrá imaginar altos vuelos culinarios. La falta de contenido informativo está compensada por la presentación de artículos completos de la prensa especializada.

Información	2	Atractivo	2
Manejo	2	Total	6

MOSEL-SAAR-RUWER

www.drloosen.de

Finca Dr. Loosen, Bernkastel *Alemán*

Los vinos de Ernst F. Loosen son finos y elegantes, pero su homepage resulta torpemente casera. Los mapas y descripciones de los viñedos superiores, por el contrario, sí son informativos.

Información	3	Atractivo	1
Manejo	2	Total	6

www.heyman-loewenstein.com

Finca Heymann-Löwenstein, Wittingen *Alemán*

Se trata de la página web del chef Reinhard Löwenstein. Sobre un fondo gris pizarra, rojos y descarados los títulos de sus opiniones y consideraciones. Se escriben con mayúscula compromiso, filosofía y solidaridad con otros creadores de lo deleitable.

Información	3	Atractivo	2
Manejo	3	Total	8

www.weingut-karlsmuehle.de

Finca Karlsmühle, Mertesdorf *Alemán*

Un diseño alegre y sin complicaciones, con buena información sobre la finca. La lista de los vinos es muy detallada con datos sobre el azúcar residual, grado de acidez y contenido de alcohol.

Información	3	Atractivo	2
Manejo	2	Total	7

PALATINADO

www.reichsrat-von-buhl.de

Reichsrat von Buhl, Deidesheim *Alemán*

A través de la etiqueta se accede a informaciones sobre viñedos, variedades de uva y niveles de la calificación Prädikat. La agenda de eventos está bien hecha, al igual que las recomendaciones de vinos de cada temporada, enriquecidas con las recetas más adecuadas.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

www.bassermann-jordan.de

Finca Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim *Alemán/Inglés*

Un sitio cuya lectura cautiva. La detallada representación de su historia y la visita por las cámaras del tesoro de esta venerable bodega son modélicas.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

RHEINGAU

www.georg-breuer.com

Georg Breuer, Rudesheim *Alemán/Inglés*

Un gran volumen de información espera al internauta curioso. Los datos sobre los viñedos son muy detallados, tal y

como corresponde al principal defensor del «Primer Vino». El diario quizá sea excesivamente extenso: los viajes al extranjero y el «jetlag» interesan bastante menos al aficionado al vino.

Información	4	Atractivo	1
Manejo	2	Total	7

www.schloss-johannisberg.de

Schloss Johannisberg, Johannisberg *Alemán*

Schloss Johannisberg se presenta con una estructura clara y mucha información. El renombre internacional pasa a primer plano. Goethe tenía razón: «El Johannisberg es el que reina».

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

RHEINHESSEN

www.hey-zu-herrnsheim.de

Freiherr Heyl zu Herrnsheim, Nierstein *Alemán*

Claro y bien estructurado con cartografía de los viñedos. La agenda de eventos no está del todo actualizada.

Información	3	Atractivo	1
Manejo	2	Total	6

www.st-antony.com

St. Antony, Nierstein *Alemán*

Una representación con estructura clara y multitud de informaciones detalladas acerca del Roter Hang destacan a este sitio. Modélico es el enlace a Nierstein, «Riesling City», y el sitio web del Roter Hang.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

SAJONIA

www.schloss-proschwitz.de

Finca Schloss Proschwitz, Zadel über Meissen *Alemán*

Es un sitio web profesional y bien hecho. La tienda online está presentada de manera sencilla. La bien estructurada especificación vinícola de cada producto es muy buena. Se nota que aquí trabajan vendedores profesionales.

Información	4	Atractivo	1
Manejo	2	Total	7

CALIFORNIA

Fincas vinícolas

CENTRAL VALLEY

www.gallo.com

Ernest & Julio Gallo

Alemán/Francés/Inglés/Japonés/Sueco/Finlandés/Noruego

Magnífico: el sitio web del gigante del vino abarca el mundo entero. Mientras que en Sonoma nos saluda Gina Gallo (Gallo de Sonoma), en todos los demás rincones del globo nos sonríen radiantes desde la pantalla Ernest & Julio. Se ofrecen numerosos puestos de trabajo.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	1	Total	7

NAPA

www.beaulieuvineyard.com

Beaulieu Vineyard *Inglés*

Merece la pena leer la retrospectiva histórica de los últimos 101 años de esta bodega. Estupendos los muchos enlaces a los eventos, como la cata de Hospice du Rhône, con vinos de las variedades del Ródano procedentes de todo el mundo, y una subasta.

Información	3	Atractivo	2
Manejo	2	Total	7

www.robertmondavi.com

Robert Mondavi Winery *Inglés*

Mondavi ha conseguido estructurar de manera clara toda la información sobre sus actividades y la totalidad de sus «jointventures». Muy recomendable el enlace a la rueda de aromas.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

www.jpvwines.com

Joseph Phelps Vineyards *Inglés*

Muy convincente la presentación gráfica. Enólogo y propietario se dirigen a sus visitantes a través de un fundido de video. Mucha información detallada acerca de la historia de la bodega y sus excelentes vinos.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

Nuevo Mundo

SONOMA

www.matanzascreek.com

Matanzas Creek Winery *Inglés*

Para amigos del vino y de los jardines. Bien estructurada con bonitas fotos. Además de las extensas descripciones de los vinos, no se pierdan la visita guiada a través de los seis jardines.

Información	3	Atractivo	2
Manejo	2	Total	7

www.petermichaelwinery.com

Peter Michael Winery *Inglés*

Sir Peter Michael hace unos vinos susceptibles de convertirse en vinos de culto, y su homepage tiene el mismo nivel: un diseño esmerado y airoso, y maravillosas fotos.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

AUSTRALIA

www.penfolds.com

Penfolds *Inglés*

El hogar del famoso «Grange» se presenta un tanto abigarrado. Mucha información histórica.

Información	4	Atractivo	1
Manejo	1	Total	6

NUEVA ZELANDA

www.frommwineries.com

Georg & Ruth Fromm *Alemán/Inglés*

Para moverse a toda velocidad entre dos mundos del vino. Repleta de información sobre los viñedos y técnicas de bodega.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

CHILE

www.casalapostolle.com

Casa Lapostolle *Español/Inglés*

Amplia información bien estructurada de esta moderna finca. Es una página para quedarse a leerla.

Información	4	Atractivo	1
Manejo	2	Total	7

www.conchaytoro.com

Concha y Toro *Español/Inglés*

Quien se divierta con las imágenes animadas, no debería perderse esta homepage.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	1	Total	7

www.errazuriz.com

Vina Errazuriz *Español/Inglés*

Bien organizada y con mucha información: desde la situación de los viñedos hasta un índice de sus fuentes.

Información	3	Atractivo	2
Manejo	1	Total	6

ARGENTINA

www.luigibosca.com.ar

Leoncio Arizu-Luigi Bosca

Atractiva en su estructura y completa información de la bodega y sus productos.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	1	Total	7

www.nietosenetiner.com

Nieto Senetiner *Español/Inglés*

Portal de elegante diseño. Ofrece mucha información y es muy práctica.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

www.ncorreas.com

Navarro Correas *Español/Inglés*

Página cuidada y atractiva. Amplios contenidos y propuestas.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	1	Total	7

URUGUAY

www.castelpujol.com

Castel Pujol *Español/Inglés*

Página de gran atractivo visual e informativo. Amplios contenidos y muy dinámica.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

www.juanico.com.uy

Juanico *Español/Inglés*

Original para una bodega peculiar. Todo tipo de información y propuestas.

Información	4	Atractivo	2
Manejo	2	Total	8

Páginas informativas

CHILE

www.winesofchile.com

Jorge Valdés *Inglés*

Muchas informaciones útiles. Listado de los «Top-Scoring-Wines», los vinos que han alcanzado las más altas calificaciones, y de artículos sobre la viticultura chilena. Enlaces a numerosas bodegas chilenas.

Información	3	Atractivo	1
Manejo	2	Total	6

ARGENTINA

www.argentinewines.com

Argentine Wines Com

Español/Inglés
Bien hecho y extraordinariamente informativo sobre la viticultura en Argentina. Con direcciones útiles. Lástima que aún no esté disponible en inglés toda la presentación.

Información	3	Atractivo	2
Manejo	1	Total	6

AUSTRALIA

www.wineaustralia.com.au

National Wine Centre of Australia *Inglés*

Datos y cifras de todas las regiones vinícolas. Información sobre la investigación, exportación, etc., direcciones y enlaces a la mayoría de las bodegas australianas.

Información	3	Atractivo	1
Manejo	2	Total	6

NUEVA ZELANDA

www.nzwine.com

New Zealand Wine *Inglés*

Muy bien presentado con informaciones sobre estilos de vino, variedades de uva y regiones. Incluye muchos datos estadísticos. Tiene un archivo interesante, con artículos y comentarios. Es un poco lento. Un buscador allana el camino a las distintas bodegas (frecuentemente con enlaces a su homepage).

Información	4	Atractivo	2
Manejo	1	Total	7



El viaje más dulce

La tercera edición del Salón Internacional de los Vinos Nobles, Vinoble 2002, ya está a la vuelta de la esquina. Pero mientras llega ese momento, la cita es en Jerez de la Frontera (Cádiz) del 29 de mayo al 1 de junio del año próximo, el posible expositor, el aficionado, el periodista, el navegante y cualquiera que desee saber más sobre Vinoble y todo lo que vendrá está invitado a conocerlo en su página web (www.vinoble.com). Esta página, diseñada por la empresa EMR (Estrategia de Marketing en la Red), pretende ser una herramienta ágil y práctica no sólo para los expositores que estén interesados en registrarse online o conocer todos los participantes que estuvieron presentes en las ediciones anteriores, sino también para aquellos que deseen suscribirse de forma gratuita al boletín informativo donde podrán encontrar las últimas novedades referentes al Salón. Además, la prensa especializada tiene un lugar reservado para acceder con sólo acreditarse a la información y el archivo de imágenes de Vinoble. Podrá disponer también de una detallada y amplia lista de vinos nobles y de una guía de las distintas zonas vinícolas que participan en este certamen internacional. Información actualizada y dinámica a disposición del internauta, por lo que, cualquier propuesta u opinión que quieran manifestar sobre la web y sus contenidos no duden en enviarla por correo electrónico a la dirección: sugerencias@vinoble.com.

The screenshot shows the homepage of the Vinoble 2002 website. The main header features the event title 'VINOBLE 2002' and the dates '29 Mayo a 1 Junio 2002' in Jerez de la Frontera, Cádiz, España. Below this is a navigation menu with links for 'qué es vinoble', 'bienvenida', 'zonas vitivinícolas', 'expositores', 'vinos', 'noticias', and 'prensa'. A central section titled 'Noticias Vinobles' contains a list of news items. At the bottom, there are logos for sponsors like 'Vinum', 'Telefonía Movistar', 'RENFE', and 'IBERIA'. The footer includes 'Copyright Vinoble 2002' and 'Desarrollo y mantenimiento EMR'.

Prensa

Sección dirigida a los profesionales del mundo de la comunicación. Para acceder a esta zona restringida hay que ser usuario registrado. Los periodistas pueden descargar imágenes de alta resolución de las anteriores ediciones de Vinoble. Cada fotografía dispone de una previsualización en baja, para facilitar su elección por parte de los usuarios, además de una breve descripción de las fotos y la edición correspondiente.

Noticias

Relacionadas con el mundo del vino. Se dispone de un buscador para poder revisar noticias anteriores que, aunque no son de actualidad, sí disponen de datos de interés. Las noticias, como las demás secciones de Vinoble, se actualizan dinámicamente, con lo que se permite una rápida publicación de las mismas.

Boletín

Para poder estar constantemente informado de las últimas novedades, Vinoble pone a disposición de sus navegantes el boletín solamente introduciendo su dirección de email. A su vez da la opción de borrarse de la lista de una forma cómoda y automática. También puede acceder a los últimos boletines descargándolos en formato pdf.

Qué es Vinoble y Bienvenida de Pedro Pacheco, alcalde de Jerez de la Frontera. Se anima al lector a asistir al Salón por ser una oportunidad excelente de conocer de primera mano el mundo de los vinos generosos y licorosos, tan apreciados y típicos en esta ciudad andaluza. Lograr reunir vinos generosos de procedencias geográficas tan diversas en un mismo Salón hacen de Vinoble un acontecimiento de nivel internacional.

Zonas Vitivinícolas

Guía de las distintas zonas geográficas de todos los vinos que participan en el Salón de Vinoble. Excelente fuente de información, con mapas de la localización de cada zona y una descripción detallada de las condiciones, clima, terreno, etc. de esa zona, y las características principales de los vinos oriundos.

Expositores

Posibilidad de registrarse online como expositor en la próxima celebración de la feria Vinoble. Además se dispone de un buscador de expositores de todas las ediciones de Vinoble celebradas hasta la fecha, así como de los ya registrados en la edición 2002. Se informa de la edición en la que expusieron sus vinos y la zona de origen, dirección y teléfonos, enlaces a la página web y correo electrónico.

Vinos

Información detallada de los vinos a través de un buscador, por nombre el vino, región de origen, tipo de uva, bodega... También se puede filtrar la búsqueda por el año en el que fueron expuestos los vinos. Aparece con fotografía de la etiqueta, graduación, crianza, origen, tipo de uva, enlace a la bodega y su email.

Guía de navegación

Diez años más tarde En Alemania del Este

la viticultura progresa



«¡Nosotros somos el pueblo!», coreaba la muchedumbre en ebullición que inundaba las calles de Berlín Este un día de otoño de 1989. Poco después caía el muro, y el 3 de octubre de 1990, día de la reunificación, Alemania occidental se encontró con una duodécima y una decimo-tercera región vitícola en su blasón. Rudolf Knoll observa el desarrollo de la viticultura en Alemania del Este desde 1984. Diez años después de estos acontecimientos hace balance de la situación en las regiones de Saale-Unstrut y en las riberas del Elba.



Vista desde arriba, la bebida parecía casi negra, pero escanciada en una garrafa lanzaba reflejos rojos como el rubí y exhalaba un olor dulce-amargo. Sin disimular su curiosidad, miró cómo Julia cogía el vaso y lo olisqueaba. «Esto se llama vino, explicó O'Brien con una ligera sonrisa, seguro que usted ya ha oído hablar de él o ha leído alguna cosa en los libros. Apenas lo divulgaban fuera del partido...»

Estas líneas son un extracto de «1984», el best-seller de George Orwell (1905-1951). En él, el escritor inglés describía un universo de totalitarismo que rige



El brote precoz, frecuentemente alrededor del 10 de abril, y las heladas tardías preocupan grandemente a los viticultores del Elba y de Saale-Unstrut. No es raro que los retoños jóvenes se vuelvan de color marrón tabaco



Las regiones vitícolas del este:

SAJONIA :

Las 340 hectáreas de viñas plantadas más allá del paralelo 51 están particularmente expuestas al riesgo de helada. A largo plazo, es posible plantar otras 80 hectáreas suplementarias. La mayor parte de la región vitícola se extiende a lo largo del Elba, al noroeste de Dresde y hasta Seusslitz. Las variedades mayoritarias son la Müller-Thurgau, la Riesling y la Pinot Blanc. Variedades tintas como la Spätburgunder y la Dormfelder (Schloss Proschwitz) también tienen un buen futuro. Un tercio de la superficie pertenece a la cooperativa de Meissen. Otro productor importante es la finca estatal Schloss Wackerbarth. Más información: Weinbauverband-Weinwerbung, Niederauer Strasse 26-28, 01662 Meissen. Tel. : 00 49 3521 763530.

SAALE-UNSTRUT :

La superficie cultivada de viñedos cubre 625 hectáreas y tiene pocas posibilidades de extensión. La mayor parte de la región vitícola se extiende por el territorio de Sajonia-Anhalt, y escasas 30 hectáreas por el territorio de Turingia. Otras 5 hectáreas se encuentran en Werder, junto al río Havel en Brandemburgo, no muy lejos de Berlín. La viticultura se extiende principalmente por los alrededores de las ciudades de Naumburg, Bad Kösen y Freyburg. La variedad reina allí es la Müller-Thurgau, por delante de la Silvaner, la Pinot Blanc y la Riesling. Los mayores productores son la cooperativa de Friburgo (350 hectáreas) y la finca vitícola de Kloster Pforta en Bad Kösen. Más información: Weinbauverband Saale-Unstrut Querfurter Strasse 10, 06632 Freyburg Tel.: 00 49 34464 26110

cierta forma de patriotismo en los länder de la ex Alemania del Este.

La razón es que, si bien la reunificación ha levantado un verdadero maremoto de productos del oeste, vinos incluidos, a la gente del Este, sin embargo, les han colado cantidades considerables de vinos mediocres. Por ello, ahora se pone el acento en los productos procedentes de regiones del este de Alemania. Lo que explica, por ejemplo, el sensacional renacimiento de la muy tradicional bodega de espumosos Rotkäppchen en Freyburg, que domina claramente el mercado.

Las primeras tentativas de viticultura autónoma a menudo han sido torpes; pero algunas, a veces, han hecho alarde de audacia y espíritu de empresa. Un director, sintiendo que cambiaba el viento, aparcó en el museo su viejo «Wartburg»: ahora acude a sus citas con empresarios occidentales conduciendo un fla-

Una botella de vino de la RDA se podía trocar por un buen pedazo de carne en la carnicería o por ladrillos y cemento...

de Karsdorfer Hohe Gräte o de Seusslitzer Heinrichsburg hay que poner sobre la mesa dinero contante y sonante. Las regiones alrededor de Naumburg y Freyburg, y la zona al oeste de Dresde, sobre el Elba, rápidamente han tomado conciencia de su valor. El número siempre creciente de vinicultores privados se considera exótico y plasma el renacimiento de

mante BMW «... ¡Más adecuado a mi posición!»

Después de la reunificación, y aunque aún queden muchos problemas por resolver, la RDA ha ido mucho más lejos de lo que se podía pensar. Serán necesarias dos generaciones para que las diferencias entre el este y el oeste se difuminen definitivamente.

Quien haya asistido, hacia los años ochenta, a la de-

gradación de ciudades históricas como Naumburg y al desmantelamiento de las empresas vitícolas en un sistema represivo sólo puede aplaudir los inmensos progresos realizados en la actualidad.

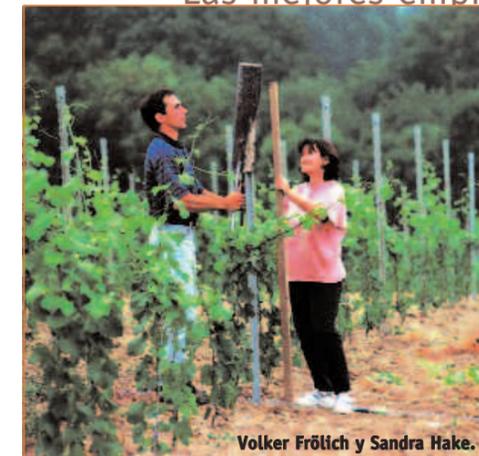
En algunos casos, la iniciativa occidental fue decisiva para este viraje positivo. Si la finca de Bad Kösen (Saale-Unstrut) ha conseguido revivir, sin duda se debe a los esfuerzos del exportador de vinos Michael Jüngling. Habiendo trabajado anteriormente en la región de Baden, fue capaz de imponer desde 1997 las modificaciones necesarias, tanto en viticultura como en el trabajo de bodega. «Tenemos excelentes viñedos que simplemente debemos optimizar», declaró a modo de lema. Sajonia espera conocer un desarrollo tal con su finca de Schloss Wackerbarth en Radebeul, que ha sido sometida a una seria y profunda reestructuración programada por el diplomado de Geisenheim Jan Cux, excolaborador de Koehler-Rupprecht en Kallstadt y de Wegeler en Oestrich.

Cerca de esta finca, otro viticultor ecologista venido de Franconia lucha desde hace varios años contra el vertido de materiales contaminantes en ese entorno. Además de la finca familiar, Gerhard Roth de Wiesenbronn trabaja 7,5 hectáreas de la finca vitícola comunal de Hoflössnitz. En su opinión, hay que eliminar los desechos tirados en los viñedos y los residuos de metales pesados que contaminan el suelo. «Poco a poco recuperamos cierto equilibrio ecológico y, por

fin, podemos considerar una mejora en la reestructuración de las variedades. Los vinos empiezan a tener buena cara...» Además, se beben sobre todo en el localito adyacente.

Un modelo de iniciativa con éxito venida del oeste es,

Las mejores empresas vitícolas:



Volker Frölich y Sandra Hake.



Martin Schwarz y Georg zur Lippe de Schloss Proschwitz.



Uwe y Udo Lützkendorf.

Los vinicultores del este de Alemania están satisfechos con la cosecha de 1999, tanto a nivel de calidad como de cantidad, que por fin pasa de 60 a 80 hectolitros por

SAALE-UNSTRUT

Klaus Böhme.
Kirchscheidungen.
Tel.: 00 49 34462 20395.

Günter Born.
Höhnstedt.
Tel.: 00 49 34601 22930.

Weinbau Frölich-Hake. Rossbach.
Tel.: 00 49 3445 266800.

Landesweingut. Kloster Pforta.
Bad Kösen.
Tel.: 00 49 34463 3000.

Udo und Uwe Lützkendorf.
Bad Kösen.
Tel.: 00 49 34464 61000.

Hartmut Zahn.
Kaatschen-Weichau.
Tel.: 00 49 34466 20356.

SAJONIA

Weingut Hoflössnitz.
Radebeul.
Tel.: 00 49 351 8301 322.

Joachim Lehmann. Seusslitz.
Tel.: 00 49 34267 50236.

Schloss Proschwitz –
Prinz zur Lippe.
Zadel über Meissen.
Tel.: 00 49 3521 452096.

Jan Ulrich. Diesbar-Seusslitz.
Tel.: 00 49 35267 5100.

Staatsweingut.
Schloss Wackerbarth.
Radebeul.
Tel.: 00 49 351 89550.

Klaus Zimmerling.
Dresden-Pillnitz.
Tel.: 00 49 351 2618752.

Una historia de terrenos y viajes

El mejor país...



A menudo, las estampas románticas de gauchos distan mucho de la realidad. Los rebaños solitarios en terrenos polvorientos se encuentran cerca de los Andes, pero la mejor carne procede

Los argentinos aman a su país y a sí mismos en un grado difícil de entender para muchos vecinos y visitantes. Para la mayoría de los habitantes de esta vasta nación a caballo entre los Andes y la Pampa, su patria es por supuesto «el mejor país del mundo».

Aunque no todos estén de acuerdo con este superlativo, lo cierto es que Argentina constituye un destino turístico de ensueño, especialmente para los viajeros amantes del vino, quienes encontrarán paisajes y culturas muy diferentes a lo largo de los más de 1.500 kilómetros que separan los viñedos más septentrionales de los más

sureños.

Lo que decíamos acerca del «mejor país» se aplica muy especialmente a los porteños, esto es, los 15 millones de habitantes de Buenos Aires. En esta metrópolis se concentran la cultura, la economía, la prosperidad y los negocios de la nación, al igual que ocurre con el deseo de ver y hacerse ver o el capricho rápido de una breve parada en el café de la esquina. Es una ciudad con muchos rostros y barrios muy diferentes entre sí. Nadie que visite Argentina puede dejar de ver Buenos Aires. No sólo porque merece la pena, sino porque además es inevitable: todos los vuelos transoceánicos y casi todos los internacionales aterrizan y despegan en la capital. Naturalmente, antes de continuar viaje merece la pena aprovechar la escala para hacer un descanso de uno o dos días, con visitas turísticas y velada de tango.

El culto a la carne de vacuno

Algunos de los puntos fuertes de Argentina son conocidos en todo el mundo. Por una vez no nos referiremos al campo cultural, con el incomparable tango, la tradición de los gauchos y la equitación, la cultura india de los quilmes en el Norte o, para descender a un terreno más popular, los duelos futbolísticos en los famosos estadios argentinos.

En lugar de ello, hablaremos de una de las particularidades de Argentina relacionadas con el propio país

y con su riqueza natural. La famosa carne de las reses argentinas no tiene tanto que ver con la imagen romántica de los gauchos como con la combinación única de humedad regular, clima templado y suelos profundos que existe en las pampas situadas en torno a Buenos Aires. En este terreno de miles de kilómetros cuadrados crecen en todas las estaciones toda clase de hierbas en una cantidad y calidad que permite que el ganado vacuno pueda pastar libremente los 12 meses del año, lo que hace posible una relación óptima entre la firmeza de la carne, su sabor y su grasa finamente veteada. «Los 12 meses del año»: merece la pena repetirlo, porque apenas existe ningún lugar en el mundo donde el ganado bovino pueda crecer al aire libre con una alimentación tan homogénea sin necesidad de piensos artificiales.

Los expertos comprueban exactamente la composición de las hierbas a lo largo del año. Los ganaderos conocen sus mejores tierras, y los campos más selectos, que presentan una relación óptima entre el crecimiento y la composición de la hierba, gozan del máximo prestigio. Está uno tentado de hablar de «First Growth» o «Grand Cru».

No es de extrañar que esta carne se prepare de forma distinta a la tradición europea. En Argentina se desea preservar a toda costa la delicadeza e intensidad de sabor naturales de la carne, por lo que ésta se consume exclusivamente en fresco, a ser posible sin tratar,



El maíz y la carne, los alimentos argentinos más conocidos, tienen distintas raíces. Mientras que el maíz y muchos de los platos elaborados con él tienen origen



Los vinicultores distribuyen el agua procedente del deshielo de los Andes utilizando un complejo sistema que llega a cada fila de los viñedos (fotografía inferior).

descubrimiento en busca de nuevas tierras en regiones más frescas donde pueden plantarse variedades modernas de calidad, como Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay o Malbec (esta última se da extraordinariamente bien en Argentina).

De siempre, la viticultura se ha extendido por numerosas regiones argentinas. Desde los viñedos de Salta –los más norteños– hasta las vides más meridionales del estado de Río Negro hay más de 1.500 kilómetros. Es muy interesante descubrir de primera

mano estas zonas tan diversas. También aquí ocurre lo que en muchas grandes regiones vinícolas del mundo: se entiende mejor el vino si se estudian las condiciones en las que se desarrolla, y naturalmente la mejor forma de hacerlo es sobre el terreno.

Todos estos cambios están teniendo lugar con un ritmo que apenas puede imaginarse en Europa. Quien esté dispuesto a realizar largos recorridos en autobuses de línea o recurrir a los vuelos nacionales podrá descubrir en unos diez días cómo la viticultura ar-

«LOS CONSUMIDORES ARGENTINOS SINTIERON CURIOSIDAD POR LOS BUENOS VINOS DE ELABORACIÓN MODERNA»



gentina se está adaptando en las distintas regiones a las necesidades del siglo XXI, qué terrenos y suelos se están cultivando, cómo se producen los modernos vinos argentinos y cómo saben. Así como los vinicultores tienen que viajar para descubrir nuevas tierras de cultivo, quienes visiten Argentina también pueden emprender una búsqueda de terrenos nuevos e interesantes.

¿Dónde encontrar todavía un clima fresco?

En el extremo septentrional de Argentina, cerca de Salta, una ciudad de clima subtropical y elevada humedad relativa, no es evidente imaginar que puedan existir viñedos. Sin embargo, si se desplaza uno hasta Cafayate –un viaje de unas dos horas paisajísticamente maravilloso– llegará a un mundo totalmente diferente. También aquí, los frecuentes rasgos indios de los habitantes indican que el norte de Argentina sigue marcado por la población autóctona, muy a diferencia del sur y el este. Pero esta tranquila localidad situada a casi 2.000 metros de altitud, que aún con-



serva su estilo colonial, presenta un clima totalmente distinto. Por el día reina un sol ardiente, mientras que por las noches refresca notablemente. Aquí –con el telón de fondo de un magnífico decorado paisajístico y el exótico sabor de la ciudad–, la viticultura tiene tradición, aunque sólo una pequeña parte de las uvas argentinas proceda de Cafayate.

Algunos viñedos de Cafayate se hallan a una altitud superior a los 2.000 metros, y los vinicultores cada vez suben más arriba, porque el microclima fresco sólo se encuentra a grandes altitudes. Algo parecido hacen sus colegas mendocinos, a muchos cientos de kilómetros al sur. Mendoza es sin duda el centro tradicional de la viticultura argentina: aproximadamente el 80% de la producción proviene de los vi-

ñedos situados en torno a Mendoza y San Rafael. Sin

Viaje a las zonas de cultivo argentinas

Cómo llegar: desde Europa, siempre a través de Buenos Aires. Desde allí existen vuelos a las distintas provincias.

Viajes por el interior del país: en algunos casos, y en determinados meses, existen conexiones directas entre las capitales regionales. Sin embargo, a menudo es inevitable volar a través de Buenos Aires. También es posible viajar a destinos alejados en cómodos autocares. En Internet existen interesantes informaciones sobre viajes a Argentina, por ejemplo en www.sectur.gov.ar/e/info.htm. En todas las ciudades existen estaciones de autobuses.

Divisa: el valor del peso argentino está ligado al del dólar en proporción 1:1.

SALTA

Desde Salta se viaja en autobús a la pequeña localidad de Cafayate, donde existen algunos alojamientos y restaurantes sencillos. Es posible visitar un interesante museo indio, una pequeña fábrica con excelentes alfajores y varias bodegas. Se recomienda realizar excursiones por la comarca, de paisajes grandiosos.

MENDOZA

El centro de la viticultura argentina es el punto de partida para excursiones a los Andes y visitas a bodegas (información, entre otros, en Promendoza: www.promza.org.ar). Entre los hoteles recomendables figuran el Aconcagua (****) o el Ibis. Excelente comida en el restaurante «1848» de la antigua Bodega Escorihuela. Una buena tienda de vinos es la «Casa del Vino» (Aristides Villanueva 160).

RÍO NEGRO

Se llega a través de Neuquén (hoteles: Hotel del Caminante, Hotel Royal). Los viñedos se encuentran en el «Alto Valle», y la bodega Humberto Canale (www.bodegahcanale.com) está a unos ocho kilómetros a las afueras de General Roca. El punto de interés turístico más próximo es la pequeña ciudad andina de Bariloche, que tiene un cierto aire suizo, cuenta con abundantes hoteles y está situada en un entorno encantador. Puede consultarse información sobre la Patagonia en numerosas guías de viaje, o también en www.rionegro.com.ar.

Patagonia es la región de cultivo vinícola más austral del mundo:



C O R D E R O · P A T O · C O N E J O



Trío de carnes

Para cuatro personas:

500 gr. cada uno de filetes de cordero, pechuga de pato y filetes de conejo, verdura de temporada (tirabeques y calabacines). Aceite de oliva, sal y pimienta de molinillo.

Para las salsas:

2-3 huesos de ternera, huesos de conejo. Algo de apio o apio-nabo. 1 zanahoria, 1 cebolla, hojas de puerro. 2 dl. de vino blanco seco, 5 cl. de oporto. 2 cucharadas de nata y 2 de mantequilla. 1 punta de cuchillo de tomate triturado. Flor de sal y pimienta de molinillo.

Con los ingredientes arriba citados, prepare un caldo de ternera para las tres salsas (véase receta en página siguiente).

A continuación, prepare la verdura: quite los hilos a los tirabeques, parta los calabacines en cuatro, y córtelos en abanico, cuézalos en agua salada sin que se hagan demasiado, escúrralos y apártelos tapados. Una hora antes de servir, dore la carne. Primero, coloque la pechuga de pato con la grasa hacia abajo en una sartén no demasiado caliente, deje que suelte algo de grasa y tírela. Caliente mucho una sartén pesada de fundición y dore los filetes de cordero y de conejo. Seque la pechuga de pato con papel de cocina, sálela y métele en el horno a 80 grados en un recipiente apto para horno. Rehogue brevemente las verduras en algo de mantequilla, corte la carne en lonchas oblicuas, colóquelas en los platos previamente calentados. Junto con las verduras, eche una cucharada de salsa de oporto sobre el cordero, otra de salsa de nata sobre el conejo y otra de salsa de mantequilla sobre el pato. Sirva inmediatamente.

Tiempo de preparación: 3 horas.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

Dificultad: requiere algo de experiencia.

Precio: no demasiado caro.

Vinos apropiados:

Todos los vinos nobles y elegantes: grandes blancos, tintos maduros o juveniles (riojas de finca, riberas del Duero, mezcla de Cabernet-Merlot de Somontano).

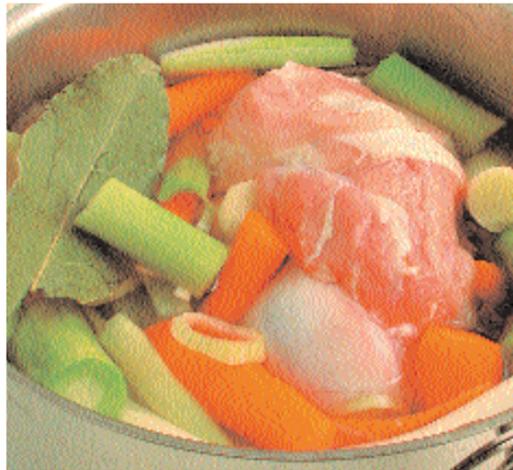
Receta y foto: Archivo Vinum.



vino & plato

Trilogía para un vino

Trilogía para un vino Cabernet



Generalmente se elige el vino apropiado para el plato que se cocina. Y a menudo se encuentra uno con el problema de que una comida sabrosa no encaja con ninguno de los tesoros de la bodega que se querría servir... Por eso, aquí les presentamos una composición culinaria muy adecuada para una gran variedad de grandes vinos tintos (y también blancos). Cocinaremos este plato si queremos organizar una pequeña cata en la mesa con un par de buenos amigos. La pechuga de pato y el filete de cordero (chuleta deshuesada) deben encargarse con antelación. El conejo se compra entero, y se pide que le corten a uno los filetes. Con el resto de la carne se hace un asado, y los huesos se emplean para el caldo. Naturalmente, pueden presentarse las sabrosas piezas de carne sin salsa, sólo acompañadas por algo de verdura rehogada con mantequilla. Sin embargo, también es posible una trilogía de salsas que marca acentos adicionales. En la página anterior figuran los ingredientes para las salsas.

Receta para las tres salsas:

Lave los huesos y pique la verdura, ponga todo en una sartén de paredes altas y dórelo por todas partes bajo el gratinador; añada el vino blanco, agregue un litro de agua, y deje cocer durante dos horas en el horno caliente, removiendo de vez en cuando. Pase el caldo por un colador, reduzca el líquido hasta 2 dl. cociéndolo a fuego vivo y sazónelo con sal. Prepare tres sartenes pequeñas. En la primera, reduzca bastante el oporto y añádale un tercio del caldo. Incorpore el tomate triturado y vuelva a reducir un poco. En la segunda sartén, caliente otro tercio del caldo, déjelo cocer brevemente, incorpore la nata y reduzca la salsa un poco más. En la tercera sartén, caliente el resto del caldo e incorpore la mantequilla. Sazone las tres salsas con flor de sal y pimienta. Atención: es muy importante que las salsas se preparen en el último momento. Empléelas solo a cucharaditas, dosificándolas como si se tratara de una especia.

Elegir el vino TORRES

Mas La Plana.

Hay algo que los vinos de Cabernet no soportan, y son los componentes verdes y vegetales en las guarniciones. En cambio, les va bien algo de dulzor (apenas perceptible). Por eso, si se quiere poner en escena satisfactoriamente un buen vino que contenga Cabernet, es aconsejable emplear una pizca de azúcar para glasear las verduras. Esto redondea su sabor y les da un color más brillante. Las carnes de cordero, de pato y de conejo también tienen un dulzor casi imperceptible. Por eso resultan tan apropiadas para todos los vinos de Cabernet (tanto Sauvignon como Franc, y también en mezclas con Merlot). Al tratarse de carnes sabrosas pero con un gusto no excesivamente intenso (naturalmente, siempre que se hayan empleado ingredientes frescos de primerísima calidad, y no carne congelada de animales de producción masiva), pueden servirse con toda tranquilidad los vinos más maduros y nobles de esta categoría. Por ejemplo, vino de terruño como el Finca Valcorba de Raimat, o el soberbio Mas La Plana de Torres. Otra opción más contundente puede ser Finca Santa Rosa de Enrique Mendoza.

GUÍA

Nuestra selección del mes

VINUM
SEPTIEMBRE 2001

ÍNDICE

- 64 Cata de cavas: los cavistas comienzan a sacar al mercado tímidamente excelentes cavas rosados.
- 66 Cata de Cigales: un nuevo Cigales llega avalado por el buen hacer de las más destacadas bodegas de la comarca.
- 68 Cata de Burdeos: hemos hecho una cata agotadora, casi interminable. Los burdeos del 2000 son magníficos y clásicos.
- 80 Cata de Riesling: hemos jugado al juego de las adivinanzas con los Riesling.
- 84 Cata de Brunello: un vino grandioso.

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	••••

De cavas, Cigales, Burdeos, Riesling y Brunello

Resulta al menos curioso que el **cava rosado** sea un absoluto desconocido para el consumidor medio. En un país como este, donde empezamos a descubrir las excelencias del espumoso para regar toda una comida, desde los aperitivos hasta el último plato salado, el rosado, por sus características, representa una opción ideal. Hemos catado prácticamente todos los cavas rosados que se elaboran en España, y hemos descubierto que por fin en el mundo de este espumoso también se producen cambios. El nuevo **Cigales** llega avalado por el buen hacer de las más destacadas bodegas tradicionales en la comarca, empeñadas en poner sus vinos al día. Además, empresas llegadas de otras denominaciones de máximo prestigio -Ribera del Duero o Rioja-, se han afincado en esa tierra, atraídas por su enorme potencial, además del clima o la tierra, proporcionadas por la extraordinaria materia prima. Y donde nunca se habían elaborado vinos tintos en serio, destacan los buenos productos de ese tipo que han conseguido algunas bodegas. Los **burdeos del 2000** son magníficos, y además de corte clásico. «La vuelta al terruño», titulábamos hace sólo un año en estas páginas. Ese titular sigue siendo válido. En esta ocasión hemos podido degustar un número aún mayor de vinos que permanecen fieles a su estilo personal y al de su zona correspondiente. Los châteaux que apuestan por vinos tecnológicos sobreconcentrados y sobremaderizados están perdiendo su hegemonía de forma lenta pero segura. Por supuesto, la naturaleza ha ayudado mucho a este cambio de estilo que ya se había percibido en 1999. Gracias a una meteorología extraordinaria, los niveles de producción fueron menores de lo esperado casi por doquier, de forma puramente natural y puede que en parte ni siquiera deseada. Todos hablan del terruño, pero ¿puede reconocerse por el sabor? Si se eliminan todos los demás factores (variedad de uva, añada, etc.), debería ser posible percibir al menos el tipo de suelo. ¿O acaso hoy en día todo se iguala gracias a los esfuerzos de los enólogos y las posibilidades de la moderna tecnología de vinificación? Un experimento con **Riesling** procedentes de cinco formaciones geológicas típicas arrojó resultados interesantes. Sorprendentemente, en el caso de los **Brunello**, no fueron tanto los Reserva de la excelente añada 1995 como algunos representantes del más modesto 96 los que en la cata ciega confesaron su identidad sin circunloquios y mostraron en la copa esa profundidad frutal y elegancia propia de los mejores vinos toscanos.

Cavas, una oportunidad para el rosado

Resulta al menos curioso que el cava rosado sea un absoluto desconocido para el consumidor medio. En un país como este, donde empezamos a descubrir las excelencias del espumoso para regar toda una comida, desde los aperitivos hasta el último plato salado, el rosado, por sus características, representa una opción ideal. Hemos catado prácticamente todos los cavas rosados que se elaboran en España, y hemos descubierto que por fin en el mundo de este espumoso también se producen cambios. De momento, estos cambios son más notables en las cepas elegidas para la elaboración. Las variedades clásicas empleadas en este tipo de vinos, como son la Monastrell o la Garnacha, algo menos la Tempranillo, han dejado un pequeño resquicio a los vinos elaborados con las uvas nuevas o recuperadas, como es la catalana Trepat. La discutida y cismática Pinot noir, cepa reinante en los vinos de Champagne, comienza a adquirir un irresistible protagonismo entre nuestros espumosos. Hay incluso alguno donde se detectan los aromas de la Merlot y, rozando el ridículo, la Cabernet, con sus fuertes aromas de sotobosque e incluso recuerdos pimentosos. Hay alguno que tiene una pequeña aportación de variedades blancas, en especial de Parellada. A pesar de estos pequeños cambios, todavía se evidencia cierto estancamiento respecto a su compañero el cava blanco, hay en éste mucha más variedad, más tipos y la gama alta dista mucho de cualquier rosado. Lógicamente la falta de demanda del consumidor hace que algunos cavistas tengan el rosado como una opción más para ocupar un puesto en las estanterías, aunque sin la importancia que debería tener.

- Castellblanch, S. A.**
Castellblanch
- 14 Posee un buen color, rosa oscuro, y abundante burbuja de tamaño medio. Un limpio aroma de fruta madura junto a unos curiosos tonos amoscatedados sorprenden en nariz. Aunque el sabor dulce domina sin paliativos no resulta empalagoso, se bebe fácil y tiene un final agradable.
- Codorníu**
Codorníu
- 14 De burbuja mediana y constante, aromas frutuosos, leve tono de crianza, ligero y fresco; es agradable pero algo plano en el paso de boca.
- Francisco Domínguez Cruces**
El Xamfrà
- 14 Bastante cubierto y con burbuja abundante. Sus aromas recuerdan a la mora y fruta muy madura. Es goloso, y su paso de boca, limpio y agradable.
- Heretat Mas Jornet**
Mas Jornet Brut Nature
- 14 De un color rojo cereza y con buena capa. Burbuja explosiva y constante. Los aromas florales dominan; es un tanto monocorde en nariz. En boca resalta su gruesa espuma sin integrar en el líquido algo amargoso.

Josep Masach, S.A.
Masach

- 14 De fina burbuja y aromas florales, no se evidencia mucho la crianza. Es muy vivo en boca gracias a su fresca acidez; suave y agradable de beber.

Rovellats, S. A.
Rovellats Seco

- 14 Bonito color rosa fuerte, con burbuja mediana y constante. Domina su buena crianza, con notas de reducción. Es claramente goloso, pero su notable cuerpo equilibra el resultado final.

Antoni Mestres Sagués
Mestres B. Nature 1996

- 14,5 Rosa pálido con claras notas anaranjadas, fina burbuja en forma de lentos rosarios. Dominan en nariz los aromas de crianza, recuerdan al vino viejo; paso de boca equilibrado y una acidez ajustada.

Castell de Vilarnau, S.A.
Castell de Vilarnau

- 14,5 La burbuja permanece bastante tiempo en forma de corona y los aromas de fruta madura son limpios y persistentes, con recuerdos tostados. Se aprecia un buen tacto cremoso, pero hay un exceso de dulce que desentona un tanto.

Cavas del Castillo de Perelada
Castillo Perelada

- 14,5 Rojo cereza, bastante subido de color y abundantes burbujas finas. Notas de pequeños frutillos con poca incidencia de los aromas de crianza. Ligero y suavemente cremoso, de final armónico, con recuerdos anisados.

Cavas Ferret
Ferret

- 14,5 Excelente color rojo guinda, y una burbuja pequeña y abundante. Su buqué es complejo, y se recrea con aromas de crianza, además de tonos frutuosos y florales. Es un cava con cuerpo, cremoso y agradable, aunque tiene un final amargoso en exceso.

Cavas Hill, S. A.
Hill Reserva Artesanía

- 14,5 Color cereza pálido, una burbuja mediana y expresiva que forma multitud de rosarios. Muy limpio en nariz, recuerdos de fruta madura, aunque algo corto. Sabroso y equilibrado, muy agradable en el paso de boca.

Cavas Llopart
Llopart Reserva Rosé Brut

- 14,5 Color ojo de perdiz, muy abierto, la pequeña burbuja es constante y viva. Los aromas de fruta silvestre y recuerdos florales dominan en un buqué limpio. Es ligero y tiene un toque glososo que se extiende por el paladar, no muy largo.

Freixenet, S. A.
Freixenet

- 14,5 Su color, rosa pálido, es muy delicado, transparente, adornado por una burbuja fina y constante. Sus agradables aromas frutuosos resaltan en nariz, aunque se nota su poca crianza, es ligero y fresco, con un agradable paso de boca; fácil de beber.

Jaume Serra, S. A.
Jaume Serra

- 14,5 Posee un color muy delicado; de burbuja mediana y expresiva. Aromas de frutillos de bosque y hierbas. Es ligero en boca, se agradece el punto seco y la limpieza de sabores; aromático y con un final muy agradable.

Juvé & Camps, S.A.
Juvé & Camps

- 14,5 Es tal vez el más cubierto de color, y su burbuja fina y abundante hace infinidad de rosarios. Los aromas recuerdan el vino tinto, con sus notas de frutillos negros y de crianza. Es corpulento y sabroso, ideal para toda la comida.

Manuel Sancho e Hijas
Mont Marçal

- 14,5 Rosa, con tonos anaranjados, tiene unos aromas de crianza interesantes que al final resultan vinosos. Bien estructurado, con cuerpo, aunque la espuma, algo gruesa, no está lo suficientemente integrada.

Rovellats, S. A.
Rovellats Brut

- 14,5 Subido de color, con la burbuja constante y viva. Su buqué está bien integrado, corteza de pan, hierbas y balsámicos. Es fresco y cremoso en el paso de boca, resalta un toque amargoso; final muy elegante.

Segura Viudas
Segura Viudas

- 14,5 Cubierto de color, cereza con abundantes ribetes cobrizos y burbuja expresiva. Tiene aromas de frutos rojos y de crianza, con notas de panadería. Resulta seco en boca, corpulento y sabroso.

Vinícola del Sarral
Portell Rosé

- 14,5 Rosa fuerte con matices anaranjados, burbuja mediana. Resalta su crianza y gusta el toque anisado; es claramente goloso y se extiende por el paladar con la fina espuma bien integrada.

Albet i Noya, SAT
Albet i Noya

- 15 Color rosa subido y una burbuja constante, muy atractivo en la copa. Bastante complejo, con aromas de frutos rojos y claros recuerdos de pan y tonos lácticos. Un tanto goloso, llena la boca con cremosidad; su final es agradablemente perfumado.

Alsina, S. L.
Alsina Sardá

- 14,5 Da sensación de vejez, con su color piel de cebolla y la fina burbuja formando rosarios. Aromas de fruta, lilas y de corteza de pan muy bien combinados; posee un buen cuerpo en boca, sabroso y largo.

Cava Nadal
Nadal

- 15 Fina burbuja con lentos rosarios, los aromas frutuosos de cerezas son claros y pontetes. Su cremosidad envuelve el paladar con equilibrio; es sabroso y elegante, aunque con un final algo ligero.

Cavas Recaredo

Recaredo Rosado Brut Nature

- 15 Muy cubierto, con la burbuja abundante y fina. Su buqué recuerda claramente a un vino tinto de crianza. Y no le viene mal ese toque de tostados, especias y frutillos de bosque. Seco y con cuerpo, la espuma bien integrada, y largo.

Chandon, S. A.
Chandon

- 15 Excelente color rosáceo con tonos cobrizos, de burbuja fina, formando rosarios. Se aprecia un buen buqué, complejo y potente. Está muy bien ensamblado en boca, cremoso y armónico a pesar de ese tono goloso tan presente.

Gramona, S. A.
Gramona

- 15 Tiene la burbuja un buen desarrollo en forma de rosarios, los aromas de frutillos se combinan bien con las hierbas aromáticas o el toque de piel de cítrico. Sabroso y agradable, la espuma se muestra en boca demasiado contundente.

Jané Ventura, S.A.
Jané Ventura

- 15 Rojo carmín, y burbuja que se desarrolla estupendamente. Hay aromas frutuosos (recuerdos de frutillos rojos) con poca crianza. Es vivo, intenso en el paso de boca, amplio y de una gran limpieza.

Marqués de Monistrol, S.A.
Marqués de Monistrol Rosé

- 15 Es un cava muy elegante, desde su suave color y fina burbuja hasta el complejo buqué de crianza. Es sabroso y desarrolla una rica cremosidad en el paso de boca, con un final de aromas florales.

Parxet, S. A.
Parxet

- 15 Uno de esos cavas dulces que no empalagan. El color es delicado, casi piel de cabolla, y de fina burbuja; la nariz se ve colmada de aromas de frutillos de bosque. Su dulzor está bien integrado, y entre la fina espuma y la fresca acidez consiguen un paladar equilibrado y muy agradable.

Can Ràfols dels Caus, S.L.
Gran Caus

- 15,5 De fina burbuja y brillantes tonos cobrizos. Posee este cava un complejo buqué de crianza, suavizado por los finos aromas de grosella; tiene cuerpo, persistencia, y pasa con elegancia y cremosidad.

Masía Vallformosa, S. A.
Vallformosa

- 15,5 Presenta un precioso color rosa muy vivo y brillante; la burbuja hace muchos rosarios y corona. Destacan los aromas juveniles de frutillos rojos. Bien equilibrado y cremoso, con excelente final.



Un cava atípico por su fortaleza, además de por un aporte extraordinario de otras variedades en su composición, que le confieren un carácter muy personal.



Curiosamente, el único rosado de esta casa es dulce. A las dificultades de consumo de los rosados añade el riesgo de poner en el mercado un producto al que el público todavía no está acostumbrado. Pero merece la pena.

Nuevo Cigales, el resurgir de un clásico

Era de esperar que Cigales, una de las comarcas que más historial vitivinícola encierra, se recuperase de su latente apatía. Lo malo es que esta apatía ha durado demasiado tiempo, dando lugar a vicios y costumbres que no se erradican fácilmente. Todavía quedan pequeñas bodegas, familiares y poco profesionales, elaboradoras de un vino mal llamado «clarete», producto de mezcla de variedades tintas y blancas con tendencia a la oxidación fácil y al conocido «sabor de bodega», con cierto toque de humedad. Un tipo de vinos que ha tenido engañado al consumidor, porque a pesar de sus deficiencias técnicas, a pesar de sus defectos obvios, poseía la personalidad que acredita a las grandes zonas. El nuevo Cigales llega avalado por el buen hacer de las más destacadas bodegas tradicionales en la comarca, empeñadas en poner sus vinos al día. Además, empresas llegadas de otras denominaciones de origen de máximo prestigio, como Ribera del Duero o Rioja, con gran bagaje vinícola en su historial, se han afincado en esa tierra, atraídas por sus enormes posibilidades, además del clima o la tierra, proporcionadas por la extraordinaria materia prima. Y donde nunca se habían elaborado vinos tintos en serio, destacan los buenos productos que han conseguido algunas bodegas. En plena recuperación, y a la búsqueda de su confirmación profesional, dictada por el mercado, a los nuevos vinos de esta tierra vallisoletana solamente les falta la debida publicidad para su total expansión en el siempre difícil mundo del consumo.

ROSADOS

Vinos con un excelente color y una poderosa frutuosidad, capaces de aguantar en la bodega durante más de un año sin que aparezcan cambios de color ni oxidaciones indeseables.



González Lara
Viña Zapata 2000
14 Excelente color rosa fuerte, brillante. Destaca un aroma frutal (pera, fresa) limpio y con sutiles recuerdos vegetales si se sabe esperar a que el vino respire. En boca es ligero, con una acidez bien dosificada y un agradable final. 2001.

Las Nieblas SAT
Clarete de Luna 2000
14 Interesantes aromas de frutillos rojos con especial recuerdo de fresa; es fresco y tiene un paso de boca ligero, agradable, no exento de cierta estructura. 2001.

Rodríguez Sanz
Rosan 2000
14 Un vino un poco hurraño de aromas, se muestra cerrado y conviene airearlo. También le sobra un toque acusado de carbónico, que no distorsiona en exceso, pero que resta armonía al conjunto. 2001.

Frutos Villar
Calderona Élite 2000
14,5 Color frambuesa, potentes aromas frutuosos, con grosellas y fresas en primer término; sabroso, bien equilibrado y de gran finura, con la casta a la que nos tiene acostumbrados. 2001.

Hijos de Rufino Iglesias
Carratraviesa 2000
14,5 Uno de los pocos rosados modernos que presenta un color rosa pálido, algo abierto, que no incide en sus limpios aromas y sobre todo en su expresivo paso de boca; paladar sabroso y largo retronasal. 2001

Hijos de Crescencia Merino C. B.
Viña Catajarros 2000
15 A su precioso color frambuesa se le unen en la copa unos exuberantes aromas frutuosos, de fresa y arándanos, también tiene notas vegetales. Es muy fresco en boca, y resalta un original toque salino; final ligeramente ácido. 2001.

Rosados de Castilla y León
Solar de Laguna 2000
15 Un vino muy bien concebido, tanto por su excelente color frambuesa como por el estallido de aromas primarios que se sucede en la copa. Buen equilibrio en boca, fresco y vivo. 2001.

Lezcano
Doce Tañidos 2000
15,5 Frambuesa, cubierto, y de intensos aromas frutuosos, con un fresco recuerdo de hierbabuena que pone la nota exótica. Sabroso y bien estructurado, con personalidad. Es un rosado con los andares de tinto. 2001.

TINTOS DE CRIANZA

Se aprecia un notable adelanto, tanto en la técnica de elaboración como en la crianza. A pesar de ser esta muestra la vanguardia de los tintos de Cigales, en un plazo no muy largo esta comarca dará muchas buenas sorpresas.

Hijos de Félix Salas
Félix Salas Crianza 1997
14,5 Uno de los vinos más abiertos de color; los aromas de frutillos de bosque se encuentran casi tapados por la madera en estos momentos, a la espera de su evolución; es ligero, tiene un equilibrado paso de boca y un largo final. 2001 2006.

Lezcano
Lezcano Reserva 1996
14,5 Acusa una notable reducción que conviene eliminar aireándolo. Se apreciará un fondo de moras y recuerdos especiados. Muy buena su expresión sávida, aunque quizás le falte un poco de carnosidad. 2001 2004.

Rosados de Castilla y León
Grandón Crianza 1998
14,5 Tiene un limpio buqué, con recuerdos de mermelada de moras, muy bien acompañado por la madera (fina nota especiada). Con esa nariz se espera más en el paladar, que resulta un poco inexpresivo y secante. 2001 2005.

Gómez y Pinacho
Salvueros 1998
15 Original en nariz, pues sus aromas balsámicos no se encuentran fácilmente entre los cigales. También se aprecian notas de mora, especias finas y algo de manteca. Resulta algo bronco en el paso de boca, nada importante si el transcurso del tiempo consigue pulir este pequeño problema. 2001 2007.

Coop. de Cigales
Torondos Crianza 1998
16 Hay un buqué interesante en este vino, aunque de momento dominado por una madera nueva y de bonita expresión (tostados, especias exóticas, humo); también se aprecia mermelada de mora y notas balsámicas. Es carnoso, con cuerpo y un tanino muy expresivo que envuelve el paladar. 2001 2009.

Frutos Villar
Calderona Crianza 1997
16 Una vez aireado, su buqué crece, y salen los nítidos aromas de mora, una elegante madera y la sensación de un trabajo bien hecho. Sabroso y bien estructurado, con un final suave, de persistencia media. 2001 2007.

Valdelosfrailes, S. L.
Valdelosfrailes 1999
16 Excelente color picota y cubierto. Es muy aromático, con recuerdos de frutillos (moras) y finas maderas; se desarrolla con carnosidad y equilibrio; largo y de un final elegante y armónico. 2001 2010.

Traslanzas
Traslanzas 1999
16,5 Mermelada de frutillos que se combina con los recuerdos de mora y frambuesa, además de vainilla, pimienta y un toque mineral. Un vino corpulento, con tanino abundante, tanto que se le podría decir «macizo». Es muy expresivo y en su largo recorrido resalta un toque amargoso. 2001 2012.

TINTOS JÓVENES

La característica principal de estos tintos viene dictada por los aromas inconfundibles de la excelente uva Tinto fino (Tempranillo) que marcará el carácter de los mejores vinos jóvenes.

B. y Viñedos Valeriano
Valeriano 2000
14 Un vino con cuerpo y potencia, de buena expresión tánica y bastante largo. Pero estas cualidades quedan en parte tapadas por unos aromas poco claros y algo descuidados. 2001.

Hijos de Rufino Iglesias
Millatos 2000
14 Muy bien vestido, excelente tono picota; los aromas de cerezas sobresalen, aunque también se captan unos tonos anisados interesantes. Sin embargo en boca bajan las expectativas por su toque dulzón y cierto carbónico que desarmoniza los sabores. 2001.

Vegapísuerga
Malvanegra 1999
14 La notable reducción de botella enmascara un poco la frutuosidad: se impone una enérgica aireación antes de beberlo. Suave y carnoso en boca, de muy buena expresión tánica; un poco corto. 2001 2002.

Coop. de Cigales
Torondos Joven 2000
14 Es rico en aromas primarios, con dominio de la mermelada de mora, recuerdos florales y un toque de regaliz. Muy sabroso, fluye con alegría y carnosidad; un final aromático y limpio. 2001.

González Lara
Fuente del Conde 2000
15 Un vino de media capa y de muy bonito color; en sus aromas frutuosos domina la cereza y la mora, más un recuerdo claro de madera y notas balsámicas. Sabroso, posee un cuerpo ligero, muy agradable, y de un final aromático. 2001.

Rosados de Castilla y León
Grandón 2000
15 Está en la línea de los jóvenes aromáticos y descaradamente frutuosos: los aromas de mora sobresalen y los dulces taninos envuelven con suavidad el paladar; de final limpio y ligeramente amargoso. 2001 2003.

Valdelosfrailes, S. L.
Valdelosfrailes 2000
15 Un vino de excelente expresión aromática, donde domina la fruta roja con ciertos tonos de cerezas en aguardiente. Resulta un poco goloso, lo que hace que su paso de boca sea agradable y que su tanino se comporte de manera suave. 2001 2004.



La familia Moro ha elegido Cubillas de Santa Marta (Valladolid) para prolongar su afición enológica. El primer Valdelosfrailes es solo un ejemplo de su decidido empeño por hacer solo vinos de calidad.



Lezcano es el mejor elaborador de rosados de Cigales. Por ello debe de ser todo un desafío hacer tintos con la calidad a la que ya nos tiene acostumbrados con su estupendo Docetañidos.

Mejor que nunca

Cuando en Burdeos se reducen los controles de alcoholemia y tanto los hoteles de lujo como los locales de moda se ven asaltados por hombres y mujeres ojerosos con la lengua azulada y los dientes negros, que acompañan el ligero menú del día con agua mineral o, aún peor, incluso Coca-Cola, se sabe que un año más ha llegado el momento del *primeur*. Los vinos jóvenes, que aún dormirán otros doce meses en la bodega, son ofrecidos para la cata antes de su embotellado. Más de 4.000 comerciantes de vinos y un largo centenar de periodistas especializados de todos los rincones del mundo valoran a finales de marzo el vino joven de la última añada y sacan sus conclusiones. En las siguientes semanas, los principales châteaux pondrán a la venta por suscripción la mayor parte de su cosecha: en la mayoría de los casos, a través de los comerciantes locales y, sólo en raras ocasiones, de forma directa a los revendedores.

Algo que otros años se parece a un duro examen de selectividad fue esta vez un juego de niños, o casi. Bromas aparte: hacía 10 años que la cata de los vinos jóvenes de Burdeos no resultaba tan agradable. No sólo porque casi todos los vinos presentan un nivel notable, sino porque el año tiene un estilo que

-reconozcámoslo sin ambages- nos gusta especialmente.

Los burdeos del 2000 son magníficos, y además de corte clásico. «La vuelta al terruño», titulábamos hace sólo un año en estas páginas. Ese titular sigue siendo válido. En esta ocasión hemos podido degustar un número aún mayor de vinos que permanecen fieles a su estilo personal y al de su zona correspondiente. Los châteaux que apuestan por vinos tecnológicos sobreconcentrados y sobremaderizados están perdiendo su hegemonía de forma lenta pero segura. Por supuesto, la naturaleza ha ayudado mucho a este cambio de estilo

MÉDOC

Aunque a algunos vinos les falta elegancia y los taninos resultan ocasionalmente algo amazotados, en la poco conocida zona septentrional de la península vinícola son cada vez más las bodegas que producen unos vinos que –aunque no resulte imprescindible suscribirlos– madurarán bien, por lo que dentro de unos años nos proporcionarán grandes placeres sin costar un ojo de la cara.

Château Loudenne

14 Frutosidad delicada, fresco, digestivo, de dimensión media. 2006 a 2012.

Château La Tour de By

14,5 Frutosidad gustosa, taninos ásperos apenas secos; no le falta elegancia. 2006 a 2012.

Château Les Grands Chênes

14,5 Jugoso y gustoso, posee casta y taninos angulosos y ásperos.

Château Ramafort

14,5 Bastante frutosidad, taninos vigorosos, mucha madera nueva. 2008 a 2016.

Château Rollan de By

14,5 A pesar de la nariz de madera nueva que resulta algo exagerada, también posee una frutosidad de bayas muy agradable y unos taninos vigorosos y ásperos. 2006 a 2014.

Château Vieux Robin

15 Compacto, fruta jugosa, taninos ásperos, posee casta. 2008 a 2016.

Château Fontis

15,5 Cada año nos sorprende más: muy concentrado y vivo, frutosidad gustosa y jugosa, taninos redondos apenas amargos de excelente calidad, muy agradable. 2010 a 2015.

Château Potensac

15,5 Marcadamente jugoso y fresco, taninos suaves y gustosos, bastante casta, puede madurar. 2006 a 2014.

HAUT MÉDOC

Por la propia naturaleza de esta región poco homogénea, cuyos viñedos se extienden desde las puertas de la ciudad de Burdeos hasta Saint-Seurin-de-Cadourne 70 kilómetros al norte, es normal que los resultados sean muy variables. Dentro de unos años podrán comprarse muchos Crus burgeois a precios razonables. Por lo tanto, para la compra en primeur conviene ceñirse a los vinos más conocidos. Resultan especialmente conseguidos La Lagune, Cantemerle y el Cru burgeois (nada barato) Sociando Mallet.

Château Citran

14 Algo áspero y anguloso de más, con notas de tueste y café que resultan algo artificiosas. 2005 a 2012.

Château La Tour Carnet

14 Aromas de chocolate y café algo gustosos en exceso; taninos compactos y sólidos, con la misma aspereza que ha caracterizado a esta finca en el pasado. 2006 a 2012.

Château Cissac

14,5 Floral y especiado, notas de cedro, taninos ásperos bien ligados todavía algo rugosos, mucha madera. 2008 a 2016.

Château Clément Pichon

14,5 Muestra muy marcada por la madera, tras la que se halla una frutosidad jugosa y gustosa, taninos ásperos y apetitosos, no le falta elegancia. 2006 a 2015.

Château Charmail

14,5 Menos arrogante que otras veces: nariz ahumada agradable, frutal en boca, rico en extractos, taninos frescos y bien ligados. 2006 a 2014.

Château Coufran

14,5 Taninos gustosos y maduros, sin demasiada profundidad pero con plenitud aterciopelada, quiere gustar. 2005 a 2012.

Château Malescasse

14,5 No es un dechado de finura, pero resulta muy fiable, denso, con bastante plenitud. 2006 a 2014.

que ya se había percibido en 1999. Gracias a una meteorología extraordinaria, los niveles de producción fueron menores de lo esperado casi por doquier, de forma puramente natural y puede que en parte ni siquiera deseada. Esto hizo que la concentración necesaria, que en los últimos años tuvo que lograrse a menudo artificialmente –con técnicas como la *saignée*, la ósmosis inversa o el denostado vaporizador de vacío– pudiera conseguirse gratis.

La maduración de la uva se desarrolló de forma tranquila y sin excesos térmicos, si se exceptúan tres semanas calurosas y secas en agosto, que generaron una tal riqueza de taninos que hizo temer que los vinos serían tan duros y angulosos como los del famoso 1975. Aquel año dio lugar a unos vinos tan ricos en taninos que muchos de ellos aún siguen sin estar maduros hoy, y probablemente tampoco lo estarán mañana. Sin embargo, desde 1975 ha cambiado casi todo en Burdeos: desde los viñedos hasta las técnicas de cultivo y vinificación o los propietarios de las fincas...

Por primera vez desde 1990, el tiempo acompañó a los vendimiadores de la Gironda. Por una vez, la alegría de la cosecha no se vio enturbiada por periodos de lluvia: los chubascos otoñales sólo empezaron a partir del 12 de octubre, para no cesar durante meses. Sin embargo, para esa fecha la mayoría de

Château Verdignan

14,5 Bastante compacto, final ligeramente amargo, puede madurar. 2006 a 2014.

Château Belgrave

15 Da la impresión de que los técnicos del grupo CVBG manejan mejor los años difíciles. Al Belgrave del 2000 no le falta concentración, pero sí carácter y elegancia. La madera resulta excesivamente intensa, el final tiene una nota de caramelo y está marcado por la madera, los taninos son toscos y angulosos. ¿Quizás la crianza aportará más profundidad? 2005 a 2012.

Château Bernadotte

15 La primera añada realmente lograda de esta finca, administrada desde hace algunos años por el equipo de Pichon Lalande: llena la boca de bayas maduras, plenas y apetitosas, taninos frescos, gusto final de moras. 2006 a 2014.

Château Camensac

15 Un vino fiable, no es un prodigio de profundidad pero está bien hecho. Jugoso y ahumado, taninos maduros y redondos. 2005 a 2012.

Château Maucamps

15 Frutosidad de bayas plena y fresca, bastante plenitud, taninos ásperos con casta, algo herbáceos pero precisamente por ello frescos. 2006 a 2014.

Château Tour du Haut Moulin

15,5 Como siempre, resulta especialmetne recomendable: seductores aromas especiados, chocolate y café, frutosidad agradable y taninos firmes y con casta. 2008 a 2018.

Château Grandis

15,5 Los amantes de vinos robustos, originales y duraderos apreciarán este vino: es compacto, áspero y fresco, con aromas especiados de Cabernet. ¡Meta un par de Magnum en la bodega para sus nietos! 2010 a 2025.



	10-11 media	11-20 media	Suma de las temperaturas medias de enero a marzo	Suma de las precipitaciones de enero a marzo
1970 – 1979	17. Junio	22. Agosto	690 °C	278 mm
1980 – 1989	13. Junio	17. Agosto	672 °C	285 mm
1990 – 1999	3. Junio	9. Agosto	800 °C	186 mm
2000	3. Junio	6. Agosto	762 °C	186 mm

El tiempo es oro

Ya en los primeros tres meses del año, las temperaturas superaron los valores normales hasta un 10%. La primavera fue en parte suave y seca y en parte fresca y lluviosa. Esto hizo que existieran casos aislados de corrimiento de la flor, lo que tuvo un primer efecto sobre el volumen de producción. Tras un inicio de verano fresco vino un agosto seco que calentó a conciencia las uvas. El resultado fueron valores de azúcar récord, especialmente para la Cabernet, con una acidez relativamente elevada, pero también porcentajes de taninos históricos (que en algún caso se salieron de las escalas). La vendimia en septiembre y principios de octubre transcurrió con tranquilidad, con un tiempo seco pero no excesivamente caluroso.

Château Lamothe Bergeron

15,5 Gustoso, con mucho extracto y jugosidad, taninos perfectamente ligados con la madera, una buena dosis de alcohol al final. 2008 a 2015.

Château Cantemerle

16 A quien no quiera esperar 10 años para disfrutar sin inhibiciones de un burdeos del 2000 le recomendamos este vino muy amable y bien perfilado, que no sólo posee abundantes taninos maduros, elegantes y gustosos, sino que en este estadio temprano también gusta por su extraordinaria frutosidad, con notas de uvas frescas, cerezas y moras. Damos nuestra nota confiando en que evolucione armoniosamente... 2006 a 2012.

Château d'Arche

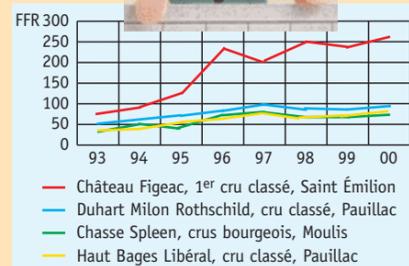
16 Un vino excelente. Aromas sutiles con notas de café, frutosidad gustosa y jugosa, taninos muy equilibrados de textura aterciopelada y suave, sin ninguna dureza, mucho frescor y casta. 2008 a 2016.

Château la Lagune

16 A pesar de las marcadas notas de madera nueva, también es muy gustoso y suave, con un estilo agradable y alegre, floral y mineral: seguro que lo disfrutará. 2006 a 2014.

Château Sociando Mallet

17 Después de una serie de vinos marcadamente elegantes y equilibrados (obligados por las añadas) volvemos a encontrarnos con un Sociando Mallet especialmente robusto, con los firmes taninos Latour que dieron una fama extraordinaria a este vino en la década de 1980, pero ahora más refinados. ¡Imprescindible! 2012 a 2025.



¿Impagables?

La tabla anterior muestra la evolución de los precios netos en francos franceses. En junio de 2001 habían salido al mercado unas dos docenas de productores, a unos precios medios entre un 5% y un 10% superiores a los del año anterior. Esto es una buena noticia si se tiene en cuenta que en los últimos dos años los precios han permanecido relativamente estables. Parece que se ha comprendido que está llegando a su fin la época de la política de precios altos. Los vinos del 2000 no serán baratos –probablemente será una de las añadas de Burdeos más caras–, pero por una vez el precio estará justificado por la calidad, lo que supone un consuelo. Podrán adquirirse vinos buenos por suscripción a partir de unas 2.500 pesetas la botella, mientras que los mejores volverán a aproximarse a las 20.000.

MARGAUX

- Puede que sea la appellation más homogénea del año 2000. Aquí merece la pena la compra incluso en los vinos menos conocidos y muy especialmente en el caso de los mejores Crus bourgeois. La Gurgue y Monbrison desaparecerán como un dulce a la puerta de un colegio. También puede apostarse por pagos como Le Tertre, Brane Cantenac o Cantenac Brown, que aún no son demasiado conocidos pero han producido vinos de altísimo nivel, o por los Marquis d'Alesme o Boyd Cantenac, sencillos y aún asequibles. En Margaux, lo difícil es decidirse.**
- Château Rauzan Gassies**
14 Muy conseguido, con un registro algo tosco no demasiado refinado. 2005 a 2012.
- Château La Tour de Mons**
14,5 Jugoso, gustoso, agradable, podrá disfrutarse muy pronto. 2005 a 2012.
- Château Lascombes**
14,5 La primera muestra se devolvió por presentar tonos fallidos. En la segunda cata realizada en bodega resultó jugoso, con taninos maduros bien ligados, poco profundo pero carnoso y con jugo. 2006 a 2014.
- Château Paveil de Luze**
14,5 Desde hace dos o tres años está causando una impresión positiva. Afrutado, elegante, suave, amable, aunque en este estadio temprano presenta demasiadas maderas nuevas al final. 2006 a 2012.
- Château Pouget**
14,5 Posee una buena dosis de frutuosidad, taninos anchos pero gustosos, un vino agradable que gustará. 2006 a 2012.

das en las primeras pasadas. Por lo tanto, el 2000 es un año de tintos. Aunque los mejores Sauternes y Barsac de dulzor noble tienen una calidad notable, no alcanzan la de 1999 ó 1997. Tampoco están a la altura de los últimos años los blancos secos, que sufrieron mucho los calores de agosto. Sin embargo, la lluvia impidió cualquier exceso de maduración en los tintos. Esto hace que incluso algunos vinos que suelen flirtear con la sobremaduración presenten en el 2000 una gran frescura y casta. Puede incluirse el 2000 entre las añadas clásicas de Burdeos como 1986, 1988 o 1996; sin embargo, la verdad es que es un año que sólo se parece a sí mismo. A pesar de su concentración y de su contenido récord en taninos, los vinos resultan extraordinariamente equilibrados, especialmente los obtenidos a partir de uvas Cabernet. Esa es de hecho una de las principales características (y una de las principales virtudes) de la cosecha del 2000: demuestra a todo el mundo lo que es de verdad un gran Cabernet Sauvignon. En los mejores terrenos, esta variedad alcanzó una madurez y equilibrio que resultan raros incluso en Burdeos. Esto llevó a unos valores récord de azúcar y taninos, con una acidez relativamente marcada pero no agresiva, perfectamente ligada, y unos aromas frutales increíblemente complejos que no tienen nada que envidiar a los de años calurosos como 1989 y 1990. Los mejores

- Château Boyd Cantenac**
15 Ya la nariz es prometedora: en boca es sensacionalmente gustoso, con frambuesas frescas, taninos ásperos y gustosos, sólo algo bastos al final. Muy bueno. 2008 a 2016.
- Château d'Angludet**
15 Las notas de champiñón en nariz resultan algo sorprendentes, pero en boca tiene una frutuosidad gustosa y jugosa, elegancia y taninos que rascan un poco, aunque a cambio resultan muy frescos. 2006 a 2016.
- Château Malescot Saint Exupéry**
15 Muy simpático en su estilo algo tosco, áspero sin llegar a ser rústico. Fruta gustosa, taninos vigorosos que garantizan una excelente maduración. 2007 a 2015.
- Château Prieuré Lichine**
15 Un vino que podría encontrarse en cualquier lugar del mundo, bien hecho pero sin ninguna tipicidad: muestra muy marcada por la madera, agradable frutuosidad de moras, taninos plenos sin aristas ni ángulos. 2006 a 2012.
- Château Dauzac**
15,5 Como siempre muy denso y jugoso, taninos extremadamente firmes, ásperos pero no desecantes. Gustará, puede madurar. 2008 a 2018.
- Château Desmirail**
15,5 Vino agradable, con los particulares aromas de notas frutales y menta exclusivos de esta finca; en boca no es ancho sino largo, con taninos ásperos, gustosos, sólo ligeramente secos al final. Sienta muy bien, idóneo para la comida. 2006 a 2016.
- Château Durfort Vivens**
15,5 Notas frutales interesantes, con los aromas especiados algo animales de la madera; después resulta más neutro y franco; taninos ásperos, apetitosos y jugosos, que recuerdan a moras. 2006 a 2018.

Cabernet tienen un inicio frutal y gustoso como una jalea de moras, llenan la boca hasta el último rincón del paladar y terminan de forma tan jugosa como un Syrah del valle del Ródano. Y su postgusto tiene una persistencia auténticamente asombrosa. Por ello, los vinos del 2000 son aptos para una crianza prolongada, y en su día es posible que rompan récords en ese sentido; sin embargo, también se los podrá disfrutar relativamente pronto. Esto quiere decir que nuestros hijos y nietos todavía gozarán de los mejores burdeos del 2000, pero también podremos hacerlo los padres... En junio sólo habían salido al mercado alrededor de dos docenas de vinos, todos ellos con subidas de precios relativamente razonables situadas entre un 5% y un 10%. A la vista de la excelente calidad, no sólo entre los mejores sino también en la categoría media, por fin volverá a ser posible conseguir vinos de primera que realmente valgan su precio (que sigue siendo muy elevado). Incluso si se producen especulaciones, al menos podremos consolarnos pensando que vuelven a estar en juego los valores reales del interior de la botella, y no los valores virtuales de la etiqueta. ¿Podrían desear algo mejor los amantes del burdeos para este año jubilar?

Rolf Bichsel



¿Qué es un «primeur»?

Un primeur es un vino joven. Lo especial de los primeur bordeleses es que se venden por suscripción a los seis meses de la vendimia, pero todavía permanecen alrededor de 12 meses más en barrica y sólo entonces se embotellan y se entregan. En la mayoría de los casos se venden a comerciantes de Burdeos, a los que los pagos más conocidos asignan cuotas a través de un intermediario o corredor. El comerciante transmite dichas cuotas a sus socios de los países consumidores. A menudo, los vinos en primeur se ofrecen en varios tramos que pueden variar de precio. Generalmente, los tramos de una propiedad conocida se venden pocas horas después de salir al mercado.

- Château Giscours**
15,5 Hacía tiempo que la cata no resultaba realmente positiva. Sigue sin ser un prodigio de profundidad, pero es gustoso y delicado gracias a las notas de café y caramelo de frambuesa. Factura perfecta, buena presentación, abundantes taninos delicados y suaves a pesar de la madera ahumada, cierta ligereza. 2006 a 2014.
- Château La Bégorce Zédé**
15,5 Pleno y jugoso, con frutuosidad gustosa, lleno de frescor y casta y con una refrescante nota herbácea al final. 2008 a 2020.
- Château Marquis d'Alesme Becker**
15,5 Mejora constantemente desde hace tres años: bien estructurado, final áspero, frutal, sólo ligeramente seco. Un vino agradable y gustoso con una dimensión que sienta muy bien. 206 a 2016.
- Château Marquis de Terme**
15,5 Fiable, aunque no demasiado inspirado: frutuosidad agradable y madura, constitución buena no exageradamente densa, taninos maduros y ásperos ligeramente secos. 2006 a 2016.
- Château Kirwan**
16 Por fin un Kirwan elegante que posee más frescura que en los últimos años y no brilla sólo por la sobreextracción y la gran madurez. Jugosa frutuosidad de frambuesas, plenitud agradable, taninos perfectamente maduros pero también frescos, madera nueva presente pero no exagerada: agradable. 2006 a 2016.
- Château La Gurgue**
16 Uno de los muchos vinos muy logrados aptos para presupuestos más modestos: La Gurgue de Claire Villar merece una mención especial. Seductoras notas florales, taninos maduros y jugosos, gustosa frutuosidad de bayas. 2008 a 2016.
- Château Margaux Pavillon rouge**
16 Todo él está hecho de frutuosidad fresca y jugosa, presenta unos taninos ásperos con casta pero suaves, plenitud agradable. Mucho caramelo al final. 2006 a 2012.
- Château Brane Cantenac**
16,5 En los últimos años destacó más por la concentración que por la finura. El 2000 ha cambiado las cosas: frutuosidad gustosa, taninos lisos tan perfectamente ligados que sólo se percibe su casta al final. Aromas de extraordinaria finura. Extraordinario. 2008 a 2020.
- Château Cantenac Brown**
16,5 El de 1999 fue muy bueno, pero el del 2000 es una maravilla: con él, Cantenac ingresa definitivamente en el grupo de cabeza de su categoría. Abundante frutuosidad gustosa, taninos de extraordinaria frescura y casta magníficamente maduros y gustosos, concentración y pleno. 2006 a 2016.
- Château d'Issan**
16,5 También d'Issan presenta una calidad especialmente buena en este año. El vino del 2000 agrada por su casta, sus taninos gustosos, frescos y jugosos y la madera dosificada con precisión. 2008 a 2020.
- Château du Tertre**
16,5 Otra finca cuyos progresos saltan a la vista desde hace tres o cuatro años, y que con el 2000 ha conseguido un particular éxito. Lo primero que llama la atención es la gran clase de los taninos, que se presentan gustosos y delicados, redondos y con casta al mismo tiempo. Los aromas lo confirman: grosellas, moras, con un agradable apoyo de la madera nueva. 2008 a 2018.



Un maratón de cata

Para esta guía, Rolf Bichsel (que sigue desde hace 15 años sobre el terreno los acontecimientos relacionados con el vino en Burdeos) y Barbara Schroeder (responsable de Vinum Francia) cataron durante más de dos semanas vinos jóvenes de unas 500 fincas. Primero en los eventos organizados por las distintas asociaciones, y después en catas en la propia bodega en el caso de los vinos más importantes. Así, nuestros dos especialistas seleccionaron unos 300 vinos recomendables: en la mayoría de ellos merece la pena una compra en primeur por suscripción.

- Château Ferrière**
17 Una delicia: ya no presenta únicamente notas de café y frambuesa y taninos mansos como corderos, sino también frescor y casta, taninos firmes y plenos, magnífica duración y final de bayas maduras. Se le hace a uno la boca agua: ¡hay que comprarlo! 2006 a 2014.

- Château Rausan Ségla**
17 Plenamente conseguido: posee notas seductoras de fruta madura y taninos de moras que recuerdan a los de Palmer. 2008 a 2020.

- Château Monbrison**
17,5 Nariz arrolladora, notas de cereza, un soplo de almizcle, extremadamente fino y delicado; la frutuosidad más gustosa que quepa imaginar, pero totalmente libre de dulzor perceptible, gran densidad, con casta, frescor y jugosidad increíbles: una maravilla. 2008 a 2020.

- Château Palmer**
17,5 Extremadamente gustoso y seductor con su nariz embriagadora de bayas negras, sus taninos redondos y plenos nada estrictos y el largo final con notas de moras. Garantizamos que lo disfrutará, aunque no llega a estar entre los vinos excepcionales del año: le falta para ello algo de casta e inspiración. 2008 a 2020.

- Château Margaux**
18,5 Son pocos los vinos que combinan de forma tan lograda la fuerza y la delicadeza: frutuosidad increíblemente gustosa que recuerda a grosellas rojas frescas, denso, increíblemente pleno pero nada pesado sino todo lo contrario, con taninos de gran persistencia. ¡Una obra maestra! 2015 a 2040.

SAINT JULIEN

Aunque Saint Julien posee el territorio más homogéneo del Médoc, la cata del 2000 presenta aquí resultados muy diversos. Algunos taninos se parecen más bien a los de Pauillac, lo que simplemente significa que podrán madurar mucho tiempo. A cambio hay algunas sorpresas agradables en la segunda fila: Langoa Barton y Saint Pierre han resultado extraordinariamente conseguidos, y Talbot es una de las estrellas del año dentro de su categoría.

- Château Beychevelle**
14,5 Taninos ásperos y angulosos, estructura robusta, madera bien ligada. Tiene casta, con madurez media. 2002 a 2010.

- Château Gloria**
15 El mejor Gloria de los últimos años: suave, equilibrado, frutuosidad gustosa, taninos maduros, final marcado por las maderas nuevas. Bastante alcohol. 2008 a 2016.

- Château Moulin de la Rose**
15 Posee elegancia, taninos suaves, notas frutales gustosas. 2007 a 2014.

- Château Branaire Ducru**
15,5 Las muestras criadas en maderas nuevas resultan algo estridentes y bastas. Mucho mejor el ejemplo catado directamente en la bodega a partir de una barrica usada: gustoso y apetitoso, pleno, sin los taninos de pólvora que nos molestaron algo en la primera cata. 2008 a 2010.

- Château Lagrange**
15,5 La nariz es seductora y el inicio jugoso, pero esto no oculta suficientemente la aspereza y sequedad de los taninos. Puede madurar. 2008 a 2016.

- Château Langoa Barton**
16 Quien no quiera esperar 20 años para disfrutar de un 2000 puede recurrir a este alegre vino: densidad enorme poco frecuente, bastante jugo, taninos gustosos sólo algo desvaídos al final; desde luego, no es un dechado de finura, pero está lleno de casta, chispa y temperamento. 2006 a 2016.

- Château Saint Pierre**
16 Posee casta y fuerza, los taninos tienen el punto exacto de madurez y son gustosos, angulosos y una pizca amargos. Madurará excelentemente. 2008 a 2020.

- Le Clos du Marquis**
16,5 Tiene fuerza y casta, abundantes taninos ásperos y angulosos, aromas apetitosos que recuerdan a moras y grosellas, podrá madurar durante mucho tiempo, tras lo cual podría sumar medio punto más. 2008 a 2016.

- Château Léoville Poyferré**
16,5 Abundante fruta jugosa, gran frescura y casta, taninos ásperos y angulosos que no resultan sobremaduros: gusta por su carácter, y está construido para una maduración larga. No es un vino para deslumbrar. 2010 a 2025.

- Château Talbot**
16,5 Un Talbot de calidad muy especial, con una frutuosidad gustosa que recuerda a moras, taninos maduros, redondos y perfectamente ligados. ¡No lo deje escapar! 2010 a 2020.

- Château Ducru Beaucaillou**
16,5 Su estilo resulta más tradicional que en los últimos años, posee abundantes taninos ásperos, angulosos, tal vez excesivamente. Lo catamos dos veces, y las dos nos vimos un poco decepcionados. Concedemos esta nota confiando en una evolución armoniosa. 2015 a 2030.

- Château Gruaud Larose**
17 Lo que me gusta en este vino es su factura plenamente auténtica, su fidelidad al terreno y al estilo. No es ya un vino tecnológico como ocurrió entre los años 1995 y 1998, sino el Gruaud que conocíamos de antes, sólo que más fresco, mejor hecho, con sus taninos siempre algo duros y ásperos, su gusto típico de Cabernet bordelés, su gran duración, su mineralidad y aromas ahumados. Hecho para una larga vida. 2015 a 2025.

- Château Léoville Barton**
18,5 Sencillamente delicioso: casi nunca había disfrutado en un vino de tanta mermelada de moras finísima. Este vino no se cata sino que se come, lentamente y disfrutando. El acento se ha puesto totalmente en los taninos apetitosos, jugosos, robustos pero no agresivos. Un clásico, hecho para una larga vida. 2010 a 2030.

- Château Léoville Las Cases**
18,5 Un Las Cases de fuerza y nobleza inauditas, con taninos angulosos, robustos pero nada toscos, que garantizan una larga vida: increíblemente firme y sólido y muy, muy largo. Más Latour que Lafite. 2010 a 2030.

PAUILLAC

El 2000 es el año de los clásicos y de los vinos con un toque marcado de Cabernet. Hay muchos vinos muy agradables y duraderos: aquí se compra para los nietos. Es mejor apostar por los Crus classés que por los Crus bourgeois, que de todas formas son muy raros. También merece la pena comprar en primeur algunos vinos menos conocidos como Batailley o Haut Bages Libéral. También están muy conseguidas algunas de las segundas marcas.

- Château Haut Bages Monpelou**
14 Fresa y grosella; frutuosidad y jugo, taninos ásperos de madurez media que rascan un poco. 2005 a 2010.

- Le «Pauillac» de Château Latour**
14 Tiene jugo y bastante fruta fresca y aspereza. 2006 a 2010.

- Château Pédesclaux**
14 Abundante frutuosidad jugosa y muy madura, taninos ásperos muy suaves, aromas especiados algo raros que recuerdan a pan de especias. Agradable, madurará bastante pronto. 2005 a 2012.

- Château Pibran**
14 Se cató dos veces y las dos decepcionó: los taninos parecen aguados, sin casta; el conjunto es demasiado redondo, demasiado soso. 2007 a 2015.

- Château Haut Bages Averous**
14 Notas de licor de cerezas, gran plenitud, bastante frutuosidad; la segunda marca de Lynch Bages obtiene un resultado especialmente bueno este año. 2005 a 2008.

- Château Lynch Moussas**
14,5 Redondo y pleno, muestra muy marcada por las maderas nuevas. 2006 a 2012.

- Château d'Armailhac**
15 Fiable, aunque no demasiado profundo; jugoso, pleno, suave, taninos ásperos. 2006 a 2014.

- Château Grand Puy Ducasse**
15 Taninos durísimos propios de un Pauillac, factura compacta y áspera, hecho para una madurez larga; no necesitaría en absoluto tanta madera, que no hace sino reforzar la aspereza y sequedad. También resulta algo molesto el elevado contenido alcohólico. 2010 a 2018.

- Château Haut Batailley**
15 Jugoso, maduro, pleno, pero como siempre con final algo áspero y ligeramente verde. 2006 a 2016.

- Château Clerc Milon**
15,5 Marcado por los taninos, con casta increíble y taninos vigorosos. Muy al estilo de Pauillac. 2008 a 2018.

- Les Carruades de Lafite Rothschild**
15,5 Esta segunda marca consolará a los que no puedan acceder al grand vin: es el mejor de los segundos vinos de este año. Fresco y gustoso, taninos plenos pero suaves. 2006 a 2016.

- Les Forts de Latour**
15,5 Un Les Forts especialmente agradable, con notas discretas de grosella, mucha casta en boca, abundantes maderas nuevas, áspero y sólido. 2008 a 2018.

- Château Pontet Canet**
15,5 Hecho totalmente de taninos densos, plenos y ásperos, alrededor de los cuales se agrupa la frutuosidad; final áspero alquitranado. Posee sin duda el potencial para una larga vida, aunque siempre será anguloso y masculino. Sin embargo, está cerca de los 16 puntos. 2010 a 2020.

- Château Batailley**
16 Especialmente recomendable, notas de bayas maduras, grosella, pleno y denso en boca, taninos vigorosos, hecho para la madurez, con bastante tipicidad y carácter. 2008 a 2016.

- Château Duhart Milon Rothschild**
16 Natriz maravillosa, compleja, ahumada-floral; taninos magníficamente elegantes, al mismo tiempo pulidos pero compactos. 2008 a 2020.

- Château Grand Puy Lacoste**
16,5 Nariz seductora, compleja, con notas de fruta y madera, taninos de casta increíble, jugoso y largo a pesar de la plenitud que rodea los taninos. 2010 a 2020.

- Château Haut Bages Libéral**
16,5 Nos gustó mucho en todas las catas, y merece una recomendación especial: posee las típicas notas de peonía de las grandes añadas del Médoc; jugoso y fresco en boca, con casta y frescor; excelente, pues no flirtea con una madurez aburrida y artificiosa. 2010 a 2020.

- Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande**
17 Nariz seductora con notas de saúco, tabaco y picotas, en boca presenta unos taninos maravillosamente maduros, frescos y gustosos, frutuosidad delicada, un vino muy agradable. 2010 a 2020.

- Château Lynch Bages**
17,5 Una maravilla. Más jugoso, denso y gustoso que nunca. Taninos vigorosos, con un componente herbáceo apenas perceptible que añade casta adicional y da al vino originalidad y refinamiento. 2010 a 2030.

- Château Mouton Rothschild**
18 Jugoso, frutal, con casta, desbordantemente pleno,



¿Podemos fiarnos de un primeur?

Las catas de muestras en primeur ofrecen sólo una instantánea. Los vinos siguen evolucionando en la barrica, y a veces cambian de semana en semana. La cata de los vinos jóvenes sólo puede pretender evaluar la disposición de un vino, su franqueza, la madurez y calidad de sus taninos, el potencial aromático o la prise de bois, es decir, la forma en que el vino responde a la crianza en barricas de roble. Naturalmente, las muestras en primeur pueden «trucarse». Sin embargo, la trampa se detectará como muy tarde en la cata en botella. En cualquier caso, nuestra experiencia nos dice que la degustación de vinos jóvenes en Burdeos resulta muy fiable, entre otras cosas porque la cata se realiza con una gran concentración, degustando un elevado número de vinos en el mismo estadio de desarrollo.



¿Cuánto tiempo deben almacenarse?

Dependiendo de la finca y el estilo, la mayoría de los vinos del 2000 alcanzarán su madurez óptima de consumo hacia el 2010. Sin embargo, los amantes de vinos en la etapa afrutada pueden abrir antes alguna botella. Esto es lo mejor que tienen muchos de los vinos del 2000: gracias a sus taninos bien madurados, ya resultan muy armoniosos en la actualidad. Sin embargo, quienes prefieran los burdeos maduros realmente grandes (como los amantes del burdeos que actualmente están disfrutando de las añadas del 78, el 82 o el 85, pero aún no tocan las del 86, 88 ó 90) deberán aguardar por lo menos 15 años hasta tomar un vino de primera del Médoc. En cambio, los Pomerol y Saint-Emilion más sencillos podrán consumirse a partir del 2006 aproximadamente.

Château Pichon Longueville Baron

- 18,5 La nariz despierta expectativas, es compleja, fina, ligera, misteriosa y especiada; lo que llama la atención desde hace algunos años es el dinamismo de este vino, su casta. Ya no hay nada de extracción forzada, sino sólo la densidad de la fruta, la enorme elegancia de los taninos, la nobleza y el carácter propio. 2010 a 2030.

Château Latour

- 18,5 Magníficamente complejo, impetuoso, jugoso, denso, enormemente áspero y anguloso sin ser agresivo ni duro: combina perfectamente tradición y modernidad. 2015 a 2030.

Château Lafite Rothschild

- 19,5 Ya el aroma es arrollador, con un soplo de saúco, discretas notas especiadas y componente mineral; resulta fantástica la finura y nobleza de los taninos, perfectamente maduros pero al mismo tiempo también con casta y vigor, aunque sin ángulos ni aristas; un ejemplo de libro de fidelidad al estilo, de finura y de elegancia. 2015 a 2040.

SAINT ESTÈPHE

Los mejores terrenos han producido vinos magníficos. A cambio, muchos crus burgeois de zonas menos buenas obtienen resultados algo decepcionantes en comparación con añadas anteriores. La extracción no siempre se ha controlado de forma óptima, lo que tiene como resultado unos taninos toscos con sabor a posos de café. Pueden comprarse por suscripción Meyney y de Pez si se consigue una oferta a buen precio. En cambio, el magnífico Phélan Ségur (una de las estrellas del año) no se comercializará hasta el 2002.

Château Andron Blanquet

- 14 Frutosidad plena, taninos ásperos, final algo seco marcado por la madera, fiable. 2006 a 2010.

Château de Marbuzet

- 14 Robusto, frutosidad apetitosa, bastantes taninos ásperos, con casta. 2006 a 2014.

Château Le Crock

- 14 Áspero y anguloso, aromas interesantes de un Cabernet de madurez muy justa. 2006 a 2010.

Les Pagodes de Cos

- 14,5 Saúco y jacinto; no le falta elegancia, muy al estilo del hermano mayor, pero menos denso y con un final algo amargo y áspero. 2005 a 2010.

Château Les Ormes de Pez

- 14,5 Anguloso, robusto, ligera nota amarga al final, puede madurar. 2008 a 2018.

Château Lafon Rochet

- 15 Las notas de vainilla y saúco de la madera nueva molestan algo y cubren los taninos perfectamente maduros y la frutosidad gustosa y jugosa. La segunda muestra catada en la finca obtuvo una valoración muchísimo mejor. 2008 a 2016.

Château Le Boscq

- 15 Gustoso, áspero, apetitoso, con mucho extracto, lo tiene todo para una larga vida. Pero la abundante madera nueva ahoga un poco la tipicidad. 2006 a 2016.

Château Tour de Pez

- 15 Compacto y vigoroso, carnoso y áspero, bastante potencial. 2007 a 2014.

Château Tronquoy Lalande

- 15 Frutosidad apetitosa, taninos ásperos, bastante jugo y frescura, tiene casta, puede madurar. 2008 a 2016.

Château Beausite

- 15,5 Magnífica frutosidad jugosa, taninos con increíble casta, impetuoso y lleno de carácter a pesar de demasiadas notas de roble. Muy bueno. 2008 a 2016.

Château Chambert Marbuzet

- 15,5 Aromas seductores y complejos; posee elegancia, casta, taninos suaves pero firmes, muy bueno. 2008 a 2016.

Château Cos Labory

- 15,5 En su registro, siempre algo rústico y anguloso, es un vino auténtico, fiable y áspero, que madurará excelentemente. 2010 a 2025.

Château Meyney

- 15,5 Un Saint-Estèphe de libro: gran casta, taninos apetitosos, ásperos y angulosos, jugo y fuerza para una vida larga. 2010 a 2020.

Château de Pez

- 16 Aquí se expresa un gran terreno: taninos de máxima calidad, enorme densidad, fuerza, duración, aspereza, notas gustosas de arándanos al final; un vino excelente lleno de casta. 2010 a 2020.

Château Calon Ségur

- 17 Absolutamente seductor: floral y mineral, taninos gustosos, jugosos y especiados, con casta y profundidad. 2008 a 2018.

Château Montrose

- 17,5 Posee originalidad y casta, puede madurar durante mucho tiempo: abundante frutosidad jugosa y áspera de Cabernet, bastantes taninos robustos y angulosos. 2010 a 2025.

Château Phélan Ségur

- 17,5 Una vez más, la categoría es excelente. Posee casta y gran elegancia gracias a los taninos perfectamente maduros pero frescos, a las notas de moras maduras y al discreto tono amargo del final. Lo que hace tan apetecible a este vino son sus múltiples capas y su inmenso equilibrio. Atención: este vino no está disponible en primeur, y no saldrá al mercado hasta dentro de un año. 2010 a 2030.

Cos d'Estournel

- 18,5 Nariz de ensueño, con el preciso perfume seductor de peonías y rosas que hace tan grandes a los vinos del Médoc; nada de frutosidad grosera de mermelada, sino una gran complejidad; ¡una maravilla! Los taninos se despliegan lentamente en la boca, llenan el paladar con una presencia insistente que sin embargo no resulta pesada ni excesiva, y se agradecen como si fueran caricias suaves pero determinadas. 2010 a 2030.

POMEROL

Poco homogéneo, aunque el nivel va de decente a elevado. Existía un temor generalizado a unos taninos insuficientemente maduros y unos vinos al estilo del 75. Esto se intentó impedir por los medios más diversos: unos esperaron a la madurez óptima, otros dejaron macerar el vino durante menos tiempo. Por ello, los vinos más equilibrados del año poseen una gran frescura a pesar de su madurez (Cinet, Bon Pasteur), y los otros sorprenden por una cierta ligereza (como ocurre con los vinos de la casa Moueix). En general, el 2000 no alcanza en Pomerol el nivel de 1998, con algunas excepciones. El consejo de Vinum: compre sólo los mejores

Château Gazin

- ? Se cataron varias muestras totalmente distintas, por lo que resulta muy difícil de valorar. Parece tener concentración, una buena dosis de taninos ásperos y vigorosos y, por tanto, potencial para una larga vida. Sin embargo, volveremos a catar el vino en la finca para un comentario definitivo. 2008 a 2016.

Château Beausoleil

- 14 Mucha madera de roble, taninos ásperos, bastante rico en extracto. 2006 a 2012.

Château Chante Alouette

- 14 Afrutado, jugoso, taninos ásperos, concentración media. 2008 a 2014.

Château Gombaude Guillot

- 14 Bastante cuerpo, pero algo amargo al final. 2005 a 2010.

Château Lafleur Gazin

- 14 Armonía y fruta fresca en una variante equilibrada y agradable. 2004 a 2008.

Château Montviel

- 14 Interesantes notas de tueste en nariz, agradablemente pleno y afrutado en boca, taninos de estructura media, fiable. 2006 a 2012.

Château de Valois

- 14 Anguloso, compacto, con frutosidad y taninos ásperos. 2005 a 2010.

Château Vieux Maillet

- 14 Denso, pleno y largo, de expresión sencilla pero fiable. 2005 a 2010.

Clos Beauregard

- 14 Mucho roble, jugo y taninos ásperos. 2006 a 2012.

Clos la Madeleine

- 14 Vigoroso, muy afrutado y alcohólico. 2005 a 2010.

Clos Saint René

- 14 Taninos ásperos y vigorosos, apetitoso, robusto. 2006 a 2010.

Château Mazeyres

- 14,5 Gustoso aroma de fresa, aunque los taninos –como siempre en este estadio– resultan algo secos. 2005 a 2010.

Château Franc Maillet

- 14,5 Apuesta por el extracto, jugoso, mucha fruta, taninos maduros. 2006 a 2010.

Château La Tour de Pin Figeac Moueix

- 14,5 La frutosidad es franca y plena, los taninos suaves y bien ligados. 2006 a 2014.

Château Lagrange à Pomerol

- 14,5 Tiene plenitud, con taninos ásperos, bien ligados y maduros: fiable, un valor seguro. 2005 a 2012.

Château Marzelle

- 14,5 Jugoso, con taninos angulosos y una pizca herbáceos, ligera nota amarga al final. 2005 a 2012.

Clos René

- 14,5 Casta, mucha madera, bastante alcohol. Bueno. 2006 a 2010.

Château Rouget

- 15 Ha vuelto a resultar muy bueno: frutosidad agradable, frambuesa, taninos vigorosos, mucha madera, fiable y con cierta finura. 2006 a 2012.

Château du Domaine de l'Église

- 15 El aroma especiado del Pomerol tradicional, compacto, fuerte, robusto, de enorme densidad, debe madurar. 2008 a 2016.

Château La Cabanne

- 15 Vainilla y moras; pleno y abundante en boca, maduro, frutal, mucho caramelo al final; algo soso, pero maduro, pleno, bueno. 2005 a 2010.

Château La Croix de Gay

- 15 Mucha madera nueva, bastante jugosidad en boca, final ligeramente amargo; bien hecho. 2006 a 2012.

Château La Grave

- 15 Excelente: maduro y fresco, taninos gustosos y redondos, final agradable de barrica. 2006 a 2014.

Château Prieur de la Commanderie

- 15 Compacto y vigoroso, muy marcado por los taninos. 2006 a 2012.

Clos du Clocher

- 15 Frutosidad agradablemente fresca y apetitosa, taninos firmes perfectamente ligados. 2006 a 2014.

Château Hosanna

- 15,5 Frutosidad jugosa, taninos maduros y plenos, el vino más de moda de la casa Moueix, gustoso pero con poca profundidad. 2006 a 2012.

Château La Pointe

- 15,5 Compacto y vigoroso, taninos excelentes, aún puede madurar un poco. 2006 a 2012.



Comprar «en primeur»

La adquisición de una caja de vino en primeur es tan segura como la compra de un vino embotellado, siempre que se recurra a un comerciante de confianza y no se deje uno atraer por ofertas dudosas. El precio de una botella en primeur es entre un 10% y un 30% menor del precio una vez embotellado, dependiendo del año y la propiedad. Puede garantizarse que los mejores burdeos del 2000 no bajarán de precio en los próximos años, por lo que en el póquer del primeur es casi imposible perder. Sin embargo, se paga hoy por un vino que sólo se recibirá dentro de dos años y que posteriormente debería envejecer algunos años más. Además, la compra mínima es de una caja. Claro que siempre es posible repartírsela entre varios amigos...



La crianza

Hoy en día, incluso entre los burdeos más grandes, es raro que el vino permanezca más de 12 ó 16 meses en barrica. Los vinos jóvenes llegan a la barrica, bien directamente después de la fermentación alcohólica –y en ese caso experimentan allí la fermentación maloláctica– o bien después de esta última fermentación, es decir, entre noviembre y enero. En ese momento se mezclan los diferentes lotes, por lo que en la cata en primeur se presenta generalmente un *assemblage* definitivo. Dependiendo de la calidad y la añada, el vino se devuelve a los depósitos al cabo de un año y se prepara para el embotellado. Éste tiene lugar entre abril y junio, casi dos años después de la vendimia. El 2000, por tanto, se embotellará en el verano del 2002, y se entregará a los clientes en invierno de ese año y la primavera del 2003.

- Château Latour à Pomerol**
15,5 Seductoras notas frutales en nariz; bastantes taninos compactos, jugosos, gustosos y con casta; posee tanto elegancia como frescor. 2005 a 2012.
Château Le Bon Pasteur
- 15,5 Denso, pleno, taninos maduros y con casta, muy agradable; al estilo de los últimos dos años. 2006 a 2012.
- Château Le Gay**
15,5 Gusta por su frescor agradable, su frutuosidad de frambuesa; resulta marcadamente alegre y sienta muy bien. 2005 a 2010.
- Château Plince**
15,5 Excelente factura, muy gustoso con sus notas de maderas nuevas y sus taninos maduros y redondos. ¡Una ganga! 2006 a 2012.
- Château Beauregard**
16 Un vino magnífico, hecho enteramente de fruta, con taninos aterciopelados, maduros, nada agresivos pero tampoco toscos. Mucho alcohol al final. 2006 a 2015.
- Château Clinet**
16 Por fin volvemos a degustar un Clinet sin las notas penetrantes de sobremaduración, con casta, frescor y jugo y abundantes taninos suaves y apetitosos; muy bueno. 2006 a 2015.
- Château La Fleur de Gay**
16,5 Una vez más, una muestra en primeur de la máxima categoría, todo muy gustoso, notas de madera florales, bayas, taninos de ensueño. 2008 a 2018.
- Château La Fleur Pétrus**
17 La frutuosidad es como siempre densa, aterciopelada y gustosa, los taninos dulces y maduros y de excelente calidad, y el final muy, muy largo. 2006 a 2016.
- Château Petit Village**
17 Un Petit Village extraordinario. Los taninos se extienden lentamente en la boca, se agarran con uñas y dientes y sin embargo se mantienen aterciopelados, suaves y refinados. Impresión de bayas maduras, hollejos, ciruelas frescas y moras; grande no sólo por su plenitud y su dimensión, sino por la pureza con que la fruta está presente en el vino. 2006 a 2016.
- Château Trotanoy**
17 Taninos maduros, apetitosos y vigorosos, sin ángulos ni aristas, por una vez resulta muy armonioso ya en este estadio. Sin embargo, tiene profundidad. No alcanza la altura del Trotanoy del 98, pero está muy conseguido. 2008 a 2016.
- Château Pétrus**
18 Como siempre, marcadamente denso, con taninos aterciopelados y maduros que llenan la boca y muestran también algún frescor al final. 2010 a 2020.

Vieux Château Certan

- 18 Las notas de frambuesa en nariz son el primer indicio de un vino absolutamente delicado; en boca se confirma: finísimo, de gran elegancia, con taninos refinados frescos y maduros, nunca excesivos ni toscos. Magnífico. 2008 a 2025.

Château La Conseillante

- 19,5 Elegancia paradigmática gracias a sus taninos durísimos pero finos, gran densidad y cuerpo, sin ninguna tosquedad, no se percibe el alcohol. Notas florales también al final, con la punta vegetal justa que aporta el frescor necesario. Fantástico. 2008 a 2020.

SAINT ÉMILION

Al catar las docenas de muestras de Grands crus de Saint-Emilion, de las que todas impresionan por su color negro y sus taninos amargos y quebradizos, entiendo uno de pronto porque el enólogo legendario Emile Peynaud predicaba un tiempo de maceración corto para este tipo de vinos. Pero quienes apostaron por la elegancia y la casta (y supieron esperar la madurez de la Cabernet franc, y en algunos casos incluso de la sauvignon) obtuvieron unos Saint-Emilion especialmente buenos. Este año merecen especialmente la pena Canon (porque vuelve a estar entre los mejores) y Trottevieille (porque madurará particularmente bien).

- Château Coutet**
14 Liger y vaporoso en un estilo más bien tradicional, no demasiado artificioso. 2006 a 2012.
- Château de Pressac**
14 Estructura firme, taninos maduros. 2005 a 2010.
- Château du Parc**
14 Frutuosidad gustosa y dulce, taninos maduros y redondos. 2006 a 2010.
- Château Faurie de Souchard**
14 Floral y marcado por la madera, como siempre algo áspero y amargo, pero no carente de casta. Puede madurar. 2007 a 2012.
- Château Fonroque**
14 Bastante fruta plena, final áspero ligeramente amargo, pero con cierta casta, tiene potencial. 2006 a 2014.
- Château la Grâce Dieu les Menuts**
14 Mucha madera, y también bastante fruta. 2006 a 2010.
- Château Haut Vilet Cuvée Pomme**
14 Como siempre, tremendamente efectista, áspero, denso y pleno. 2005 a 2010.
- Château Laroze**
14 Posee bastante extracto, pero también tiene componentes claramente vegetales. Alcohol algo excesivo al final. 2006 a 2010.

- Château Pavie Decesse**
14 Bastante frutuosidad gustosa, pero los taninos resultan desvaídos y secos. 2005 a 2010.
- Château Cap de Mourlin**
14,5 Compacto, vigoroso, flirtea con la sobreextracción. 2008 a 2016.
- Château Fonplégade**
14,5 Con casta, áspero, anguloso, da confianza en el futuro a pesar del final ligeramente amargo. 2006 a 2012.
- Château Guadet Saint Julien**
14,5 Frambuesa y notas florales, taninos como siempre algo áspers, bien logrado, elegante. 2006 a 2012.
- Château Jean Voisin**
14,5 Carnoso, taninos maduros, muy agradable. 2006 a 2012.
- Château Laplagnotte Bellevue**
14,5 Damos esta nota por su frutuosidad, su frescor y la suavidad de sus taninos. 2006 a 2010.
- Château Monbousquet**
14,5 Menos efectista que otras veces, con bastante frutuosidad pero también taninos áspers, apetitosos, claramente verdes al final. 2005 a 2012.
- Château Patris**
14,5 Textura fresca, taninos bien ligados. Agradable, gustoso, bien hecho. 2005 a 2012.
- Château Petit Faurie de Soutard**
14,5 Compacto y vigoroso, taninos áspers, posee bastante potencial. 2007 a 2012.
- Château Bergat**
15 Jugoso, con casta, taninos áspers y sin pulir, que por ello resultan muy frescos. Impresiona por su casta. 2008 a 2015.
- Château Clos de Sarpe**
15 Jugoso, buena frutuosidad, mucha madera nueva. 2006 a 2012.
- Château Côte de Baleau**
15 Buena frutuosidad, abundantes taninos áspers, agradable toque de madera. 2006 a 2012.
- Château Fombrague**
15 Bastante madera nueva, denso y pleno, áspero. 2006 a 2012.
- Château Franc Mayne**
15 Nariz floral, vainilla; abundante y vigoroso, denso y compacto, mucho alcohol al final. 2006 a 2015.
- Château Grand Pontet**
15 Floral y afrutado, anguloso, con cierta casta, taninos vigorosos y especiados. 2006 a 2012.
- Château Haut Sarpe**
15 Jugoso, con casta, bien hecho, taninos bien ligados algo duros; un vino agradable y sincero. 2006 a 2014.

Château La Tour Figeac

- 15 Notas de mora y chocolate, compacto y bien hecho, casi excesivamente rico en extracto, puede madurar. 2008 a 2016.
- Château Larcis Ducasse**
15 Suave, amable, frutuosidad gustosa; como siempre es un vino extremadamente fiable, que sienta bien sin ser tosco; sólo la madera es algo excesiva en este estadio. 2006 a 2012.
- Château Moulin du Cadet**
15 Frutuosidad extremadamente gustosa, jugosa, taninos maduros con casta; muy bueno. 2006 a 2014.
- Château Pavie**
15 Bien estructurado, taninos bastante agradable pero poco frescos, por lo que le falta casta: algo desconcertante. 2006 a 2015.
- Clos de l'Oratoire**
15 Rico en extractos, amargo, apuesta por el extracto: imponente, pero le falta finura. 2006 a 2014.
- Château Balestard La Tonnelle**
15,5 Pleno, maduro, taninos angulosos bien ligados: extremadamente agradable, bien hecho, con potencial para madurar. 2006 a 2015.
- Château Canon La Gaffelière**
15,5 Frutuosidad plena, taninos redondos y maduros, que al final resultan algo duros y secos. 2008 a 2016.
- Château La Gaffelière**
15,5 Cierta casta, aunque con bastantes taninos áspers. Falta profundidad; la madera resulta artificiosa ya en este estadio. 2008 a 2015.
- Château La Gomerie**
15,5 Rico en extracto, taninos extremadamente maduros que llenan la boca, final áspero y amargo; no obstante, tiene cierta casta. 2008 a 2016.
- Château Larmande**
15,5 Nariz seductora, fruta gustosa, taninos áspers y robustos. Es positivo que, en relación con años anteriores, resulta menos sobrevinificado y menos avainillado: es más elegante, con más casta, más refinado... como si nuestra queja del año pasado hubiera sido por fin escuchada. Nos alegramos. 2008 a 2016.
- Château Magdelaine**
15,5 Muy equilibrado y agradable, marcadamente amable, frutuosidad suave y redonda, taninos flexibles. 2006 a 2012.
- Château Troplong Mondot**
15,5 Nariz vigorosa, seductora, floral y también afrutada y especiada; como siempre, es muy rico en extracto, pero por una vez éste causa una impresión natural. 2010 a 2020.



¿Vinos de garaje?

Este año hemos evitado en general las *cuvées* de moda de producción mínima, que siguen brotando por doquier en Burdeos. Naturalmente, muchas de ellas tienen un nivel técnico notable. Sin embargo, casi todas están cortadas por el mismo patrón: se trata de vinos grasos, extremadamente maduros, con mucha madera nueva. Son tan escasos y caros que su compra sólo merece la pena si se pretende alardear con ellos. En Burdeos, cualquiera puede elaborar 3.000 botellas de un vino excelente y cobrarlas a precio de oro porque son buenas pero, sobre todo, escasas. Pero el secreto del éxito del burdeos es precisamente su capacidad para llenar 200.000 botellas de un vino magnífico.

- Clos Saint Martin**
15,5 Jugoso, denso y con casta, largo, bien hecho, maderas nuevas bien dosificadas, bastante alcohol: extremadamente agradable. 2006 a 2014.
- Château Berliquet**
16 Maduro y jugoso, magnífica frutuosidad de moras, bien estructurado y largo, excelente. 2006 a 2014.
- Château Cadet Piola**
16 Compacto y anguloso, denso y jugoso, taninos sólidos y vigorosos, robusto y lleno de carácter, para una madurez larga. 2008 a 2020.
- Château Grand Mayne**
16 Como siempre, resulta más bien incómodo y marcado por los taninos, también ligeramente amargo, hecho para madurar. 2008 a 2020.
- Château La Dominique**
16 Jugoso, fuerte, fresco, con taninos ásperos perfectamente ligados, frutuosidad gustosa, bastante elegancia a pesar de las notas de maderas nuevas que, como siempre, están demasiado presentes. 2008 a 2016.
- Château La Serre**
16 Se ha apostado por la elegancia y no por el extracto, por lo que también este año resulta especialmente recomendable; taninos maduros, suaves, refinados y aterciopelados. 2006 a 2016.
- Château Moulin Saint Georges**
16 El propietario de Ausone, Alain Vauthier, también es el responsable de este vino altamente interesante, especialmente logrado este año: frutuosidad gustosa y áspera, taninos angulosos, bastante frescor y duración. Muy bueno. 2006 a 2014.
- Château Beauséjour Bécot**
16,5 Aromas seductores de bayas frescas y peonía, taninos gustosos y refinados; finura y fuerza en una misma botella. 2008 en 2020.
- Château Pavie Maquin**
16,5 Taninos perfectamente ligados, frescos, gustosos y jugosos, un vino excelente construido para una larga maduración. 2010 a 2020.
- Château Trottevieille**
16,5 El característico aroma especiado de Trottevieille y abundantes taninos ásperos y apetitosos que llenan la boca, excelente duración: magnífica combinación de autenticidad y factura limpia y moderna que nos hará disfrutar. 2010 a 2020.
- Clos Fourtet**
16,5 El nuevo propietario de esta magnífica finca comienza su carrera dando la campanada: su primogénito es concentrado, pleno y abundante, con taninos perfectamente maduros, y además de plenitud también demuestra una buena dosis de casta. 2008 a 2016.
- Château Belair**
17 También este año será marcadamente afligido y fino, con notas frutales delicadas que recuerdan a frambuesas y unos taninos inicialmente apenas perceptibles que en el postgusto demuestran ser sorprendentemente densos y compactos. Puede madurar durante mucho, mucho tiempo. 2010 a 2025.
- Château Canon**
17,5 Un Canon de la máxima categoría: denso, fresco, jugoso, taninos frescos y especiados, perfectamente maduros y finos. 2008 a 2020.
- Château Tertre Rôteboeuf**
17,5 Ningún otro vino de este año combina tan bien la frescura y delicadeza con la fuerza y el ímpetu. Divino. 2006 a 2020.
- Château Angélus**
18 Lo primero que llama la atención en este magnífico vino es la frescura de los taninos y su extraordinaria finura a pesar de la gran densidad. Las notas de madera están muy presentes, pero la persistencia aromática lo supera todo. Muy concentrado, hecho para una larga vida. 2010 a 2025.
- Château Figeac**
18 Notas de Cabernet Sauvignon en un Saint-Emilion: ¡sólo puede ser un Figeac! En boca también se perciben los taninos de la Cabernet, durísimos, ásperos, vigorosos; la madera nueva está perfectamente ligada. Un Figeac incómodo construido para la eternidad; la nota se concede por su potencial. 2015 a 2030.
- Château Cheval Blanc**
18,5 Al principio no impresiona ni por fuerza ni por plenitud, sino por su frutuosidad de bayas, la extraordinaria calidad de sus taninos y la fidelidad a su estilo. Maduro y con casta, duración excelente y aromática. 2010 a 2025.
- Château Ausone**
19,5 El mejor vino del año. De complejidad y finura auténticamente borgoñonas. Textura absolutamente delicada, cálida, densa y gustosa, persistencia interminable, fino y firme a la vez, impetuoso y suave. 2010 a 2040.

SAUTERNES/BARSAC

- No es un año estrella, pero muy conseguido, aproximadamente al nivel de 1996 o 1998. Sin embargo, las cantidades son extremadamente modestas. La mayoría de los vinos resultan ya sorprendentemente evolucionados en el momento de la primera cata; sin ser demasiado complejos, están bien hechos y tienen suficiente densidad para una maduración prolongada.**
- Château Broustet**
14 Color dorado intenso; licor denso y oleoso, pero corto y breve, poca persistencia aromática. 2006 a 2012.
- Château d'Arche**
14 Cuerpo pleno y abundante, mucho dulzor pero poca estructura, desbordante, voluble. 2004 a 2010.
- Château Lamothe**
14,5 Licor pesado y oleoso, concentración marcada, complejo dulce forzado a costa de la finura. 2005 a 2015.
- Château Rabaud Promis**
14,5 Posee casta, cierta elegancia, con un estilo equilibrado y agradable. Poca complejidad aromática. 2005 a 2015.
- Château Bastor Lamontagne**
15 De estatura media, licor pleno, complejo dulce sin pesadez, bueno, puede madurar algo. 2006 a 2020.
- Château Lamothe Guignard**
15 Jugoso, bien diujado, equilibrado, no especialmente vigoroso ni pleno, pero agradablemente equilibrado, con claras notas de vainilla, menta y orejones. 2006 a 2010.
- Château Myrat**
15 Bastante dulce, compacto, agradable nota amarga al final que le proporciona un cierto apoyo; posee cada vez más personalidad. Puede madurar. 2008 a 2020.
- Château Coutet**
15,5 Muestra una cierta finura con su agradable nota amarga, pero tiene poco frescor y también poca complejidad. 2006 a 2016.
- Château Filhot**
15,5 Dorado pálido; la típica nariz de un Filhot en primeur, harina de arroz, botritis; marcadamente pleno y denso, bien estructurado, compacto, sólo el final amargo molesta todavía algo en esta fase. 2008 a 2020.
- Château Sigalas Rabaud**
15,5 Pleno, abundante, oleoso, denso, dulce desbordante, pero sin demasiada finura. 2008 a 2020.
- Rayne Vigneau**
15,5 Oleoso, pleno, redondo, con aromas de madera pero también bastante elegante, lo que resulta positivo. 2006 a 2020.
- Château de Malle**
16 Pleno y abundante, con claras notas de frutas desecadas, buena estructura, agradable nota amarga, buena estructura. 2008 a 2016.
- Château Doisy Védrières**
16 Oleoso, pero sólo al principio, después es denso, con centrado, con licor marcado. También aquí se echa al go de menos la casta acostumbrada, pero a cambio es muy elegante. 2008 a 2020.
- Château La Rame**
16,5 El mejor pago de la appellation Sainte Croix du Mont ha producido un vino dulce notable, que no sólo posee plenitud y densidad, sino también un frescor y casta extraordinarios, con aromas de pasas y frutas desecadas, pero también de menta y acacia. ¡Recomendable 2010 a 2025.
- Château Suduiraut**
16,5 Dulzor pleno y oleoso, bastante casta pero bien perfilado, en un registro equilibrado, denso y sólido a pesar del dulzor; muy agradable. 2008 a 2020.
- Château Doisy Daëne**
17 Densidad poco frecuente para esta añada, extraordinaria calidad; notas botríticas y bayas maduras, opulento, dulce oleoso y pleno, mucha casta. 2006 a 2016.
- Château Clos Haut Peyraguey**
17 Uno de los vinos de más impresionante y seductora frutuosidad; elegante, refinado, fino, de excepcional amplitud aromática; uno de los más elegantes vinos dulces del año. 2015 a 2030.
- Château Rieussec**
17 Dulzor oleoso, pesado, denso y pleno, aromas de madera marcados; un vino graso, pesado, opulento, fogoso, fiel a sí mismo. 2010 a 2040.
- Château Climens**
17 Como siempre, se cataron lotes antes del assemblage. Algunas partidas son muy interesantes, aunque no siempre se detectan la complejidad aromática y finura habituales. A pesar de todo, es uno de los mejores vinos del año, y tiene suficiente potencial para una maduración prolongada, 2010 a 2030.
- Château Lafaurie Peyraguey**
17,5 Marcadas notas botríticas como pocos vinos de esta añada, gran densidad y casta, bastante frescor y plenitud, elegante, largo, nuestra recomendación del año en Sauternes. 2020 a 2050.



Los mejores vinos del 2000
A continuación ofrecemos nuestra clasificación de los vinos del año, que no sólo son increíblemente buenos, sino también increíblemente caros. Los primeros tres vinos constituyen la auténtica flor y nata, y los demás les siguen de cerca:

- Château Ausone
- Château La Conseillante
- Château Lafite Rothschild
- Château Cheval Blanc
- Château Figeac
- Château Angélus
- Vieux Château Certan
- Château La Mission Haut Brion
- Château Haut Brion
- Château Margaux
- Château Lynch Bages
- Château Pichon Longueville (Baron)
- Château Latour
- Château Léoville Barton
- Château Léoville Las Cases
- Château Cos d'Estournel

Por sus granitos y pizarras los reconoceréis

Todos hablan del terreno, pero ¿puede reconocerse por el sabor? Si se eliminan todos los demás factores (variedad de uva, añada, etc.), debería ser posible percibir al menos el tipo de suelo. ¿O acaso hoy en día todo se iguala gracias a los esfuerzos de los enólogos y las posibilidades de la moderna tecnología de vinificación? Un experimento con Riesling procedentes de cinco formaciones geológicas típicas arrojó resultados interesantes.

El Riesling es extremadamente adecuado para experimentos con el terreno, porque ninguna otra variedad de uva reacciona con tanta sensibilidad a diferencias mínimas en el lugar y la añada. El equipo de catadores acudió a la degustación muy motivado. «Es poco frecuente tener esta posibilidad de comparar», manifestó la sumiller Natalie Lumpp expresando así lo que todos saben: se habla mucho acerca del terreno, pero son muy infrecuentes las catas realizadas específicamente en función de los suelos.

Los resultados causaron alguna sorpresa, sobre todo por el origen de los vinos. Los suelos de pizarra fueron identificados claramente por todos, y la arenisca abigarrada, por la mayoría, mientras que los terrenos graníticos y calcáreos no fueron reconocidos por casi nadie. En las pizarras rojas acertaron dos de los seis participantes. Sin embargo, de forma autocrítica se reconoció que los desiguales resultados no se debían necesariamente a la imposibilidad de reconocer los terrenos, ya que las características típicas de los vinos se describieron en su



PIZARRA AZUL

Las pizarras azules devónicas, que marcan las regiones de Mosela-Sarre-Ruwer, Rin Medio y Ahr y parte del Rheingau, corresponden al tipo de Riesling de las zonas de cultivo más septentrionales de Europa. Se conocen por unos vinos especialmente minerales y afligranados, cuyo particular olor recuerda a veces a pizarras escolares mojadas y a piedras húmedas, pero potencia los aromas frutales (melocotón, albaricoque).

Wwe. Dr. H. Thanisch, Erben Thanisch, Bernkastel-Kues (Mosel-Saar-Ruwer)
Spätlese Bernkasteler Badstube 1999

- 14,4 Muy pronunciado: frutuosidad acidulada (manzana, cítricos) y marcadamente mineral; muy suave en boca por su notable dulzor. 2005 a 2010. ●●

Jost, Toni – Hahnenhof, Bacharach (Rin medio)
Spätlese Bacharacher Hahn 1999

- 15 Un tipo muy claro de Riesling mineral de pizarra: delicada nota de melocotón; bastante recatado en boca, aún muy marcado por el dulzor. Ahora, o 2008 a 2015.

Los terrenos pizarrosos son los más fáciles de reconocer en el paladar. Y también en el viñedo: los suelos pendientes de la famosa zona Wehlener Sonnenuhr están sembrados de trozos de pizarra.

Richter, Max Ferd., Mülheim (Mosel-Saar-Ruwer)
Spätlese feinfruchtig, Blauschiefer – Wehlener Sonnenuhr 1999

- 15,4 Vino de evolución tardía, aún muy cerrado: el aroma todavía es reductivo, con ligeros tonos de levadura; en boca es concentrado y duradero, el dulzor aún está muy presente. 2005 a 2015.

Messmer, Herbert, Burrweiler (Palatinado)
Spätlese trocken, Burrweiler Schäwer 1999

- 15,8 Un Riesling excelente cuyo origen de pizarra no resulta muy claro: aroma mineral que recuerda a ortigas, con elementos ligeramente cremosos; en boca es bastante mineral y muy marcado por la acidez (probablemente también llama la atención por ser el único vino seco de la serie de las pizarras azules). 2001 a 2004.

Weins-Prüm, Dr., Bernkastel-Wehlen (Mosel-Saar-Ruwer)
Spätlese Wehlener Sonnenuhr 1999

- 16,1 Un Riesling del Mosela maravilloso, juvenil y moderno: heno, manzana, pomelo, muchas notas pizarrosas; mineral y juguetón también en boca, fina armonía del dulzor y la acidez. Ahora, o 2008 a 2015.

Markus Molitor – Haus Klosterberg, Bernkastel-Wehlen (Mosel-Saar-Ruwer)
Spätlese Wehlener Sonnenuhr 1999

- 16,1 Un excelente tipo de pizarra con aromas complejos: hierbas, heno, melocotón amarillo, judías verdes; muy concentrado en boca y final marcado por el dulzor; mucho potencial. Ahora, o 2008 a 2015.

Selbach-Oster, Zeltlingen (Mosel-Saar-Ruwer)
Spätlese Zeltinger Sonnenuhr 1999

- 16,1 Un vino excelente para un envejecimiento prolongado: muy mineral, con aromas cítricos y algo de menta; en boca es denso y entretejido, aún marcado por el dulzor. Ahora, o 2008 a 2020. ●●

Loosen, Dr., Bernkastel-Kues (Mosel-Saar-Ruwer)
Spätlese Wehlener Sonnenuhr 1999

- 17,2 Un Riesling extraordinario al estilo tradicional: aroma herbáceo y mineral con recuerdos de miel; enorme concentración y estructura en boca; extremadamente largo y con un final de gran armonía. Ahora, o 2008 a 2020. ●●●

ARENISCA ABIGARRADA

Algunos productores consideran que la arenisca abigarrada es un suelo más bien sencillo, porque supuestamente da lugar a vinos poco destacados. Efectivamente, sus vinos se caracterizan más por su cuerpo compacto y vigoroso y por una estructura de aromas casi tan suave como la de las uvas borgoñonas (melocotón amarillo, frutas desecadas). Sin embargo, la variedad Riesling aporta un perfil suficiente: casi podría decirse que la arenisca abigarrada permite al Riesling insertar su estilo juguetón en el cuerpo poderoso y unir así la fuerza con la elegancia.

Esto se ha logrado sin lugar a dudas en los mejores vinos de la serie, la cual también dejó claro que hoy en día el Palatinado es casi insuperable en los Riesling secos. Un vinicultor de la zona Höllempfad, en el Nahe, y un productor alsaciano muy reconocido con tierras de arenisca abigarrada en Bergholtz, no lograron igualar el nivel ni de lejos. Los tres intrusos fueron detectados en la cata, aunque no tanto por su estilo diferente como por su menor calidad. Llama la atención que justo en el vino del Palatinado que obtuvo la valoración más baja (el Biffar, que a pesar de todo es muy bueno) hubo dos catadores que sospecharon que se trataba de un «intruso».

Biffar, Josef, Deidesheim (Palatinado)
Spätlese trocken, Deidesheimer Maushöhle 1999

- 14,4 Riesling vigoroso bastante fácil de entender: aromas de manzana, confitura de naranjas y flores; fuerte y compacto en boca. 2001 a 2004.

Deinhard, Dr., Deidesheim (Palatinado)
Spätlese trocken, Deidesheimer Grainhübel 1999

- 14,6 Claro tipo de suelo arenoso: frutuosidad marcada por las hierbas; en boca presenta el estilo vigoroso y pleno del Riesling de la región del Mittelhaardt. 2001 a 2004.

Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim (Palatinado)
Spätlese trocken, Hohenmorgen 1999

- 15,0 Muy rectilíneo: albaricoque y algo de flores en el aroma; concentración media en boca, final agradablemente armónico. 2001 a 2003. ●●●

Reichsrat von Buhl, Deidesheim (Palatinado)
Spätlese halbtrocken, Deidesheimer Maushöhle 1999

- 15,2 Vino típico de arenisca abigarrada, suave y vigoroso: frutas amarillas, recuerda casi a un Borgoña; estructura relativamente armoniosa y redonda con dulzor perceptible, fácil de entender y agradable. 2001 a 2003.

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim (Palatinado)
Spätlese trocken, Kalkofen 1999

- 15,3 Aromas muy de Borgoña marcados por frutas amarillas (albaricoque, pera); en boca resulta más bien suave y maduro; fino juego de la acidez en retronasal. 2001 a 2003.

Siben, Georg Erben, Deidesheim (Palatinado)
Spätlese trocken, Deidesheimer Grainhübel 1999

- 16,6 Tipo afrutado franco y muy logrado: aromas marcados por los cítricos, con algo de hojas; en boca es enormemente denso y compacto, aunque la estructura de ácidos tiene mucha casta. 2001 a 2006.

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim (Palatinado)
Spätlese trocken, Hohenmorgen 1999

- 16,6 Tipo de arenisca clásico sencillo de comprender, elaborado con la tecnología de vinificación más moderna: abundantes albaricoques y mandarinas en el aroma; denso y armónico en boca; final armonioso. 2001 a 2004.

mayoría de forma correcta, sino por la mayor o menor costumbre de cada uno en este tipo de cata.

Llamó la atención que dos de las series recibieran, casi en su totalidad, valoraciones muy altas (pizarra, arenisca abigarrada), mientras que las otras resultaron en parte decepcionantes. Podría deducirse de ello que estos suelos son más adecuados para el cultivo de Riesling. Sin embargo, también cabe otra interpretación. En la serie de arenisca abigarrada, todos los vinos del Palatinado recibieron valoraciones elevadas, mientras que los tres intrusos de Alsacia y del Nahe quedaron claramente por detrás. Lo contrario ocurrió en el caso del granito: allí fueron precisamente dos «intrusos» los mejor valorados, ambos procedentes de un productor muy bueno de Alsacia. No cabe duda de que, en los últimos años, los vinicultores del Mosela y el Palatinado han realizado progresos significativos. ¿Acaso ha ocultado la excelente calidad del trabajo de los productores una parte del tono correspondiente al terreno?

Así lo parece indicar el hecho de que, en los vinos mejor valorados, los catadores fueran más capaces de hacer afirmaciones sobre el tipo de suelo, el origen y la presencia o no de un intruso dentro de la serie. Naturalmente, la botritis, los aromas pútridos y las notas de bodega poco limpias no facilitan precisamente el reconocimiento de características típicas. Cuanto más clara y finamente se hayan trabajado los aromas de un vino, más fácil lo tienen las notas de terruño. Y, naturalmente, lo que se valoró fue la calidad del producto, no la calidad de la estructura del suelo. Puede seguirse discutiendo sobre si la caliza no es más apropiada para variedades borgoñonas, o sobre por qué son tan poco estimados los vinos Riesling de los terrenos graníticos de Plauelrain. Aquí sólo presentamos aquellos vinos que alcanzaron al menos 14 puntos en la valoración.

Mosbacher, Georg, Forst (Palatinado)
Spätlese, Grosses Gewächs, Kieselberg Deidesheim 1999

- 16,8 Magnífica variedad de capas: especias, albaricoque, increíble pureza de tonos, muy franco; en boca muestra una estructura muy fina a pesar de su gran concentración, y resulta persistente: un Riesling seco de libro. 2001 a 2004.

Christmann, A., Gimmeldingen (Palatinado)
Spätlese trocken, Grosses Gewächs, Hohenmorgen 1999

- 17,2 Riesling grandioso con la delicadeza y fuerza de la arenisca abigarrada: albaricoque, miel, higos, ligeramente malteado, notable madurez de las uvas aunque con gran transparencia; en boca es vigoroso pero juguetón. Es difícil encontrar un Riesling mucho mejor. 2001 a 2004.

GRANITO

Los suelos graníticos son muy estimados para el cultivo de Riesling a ambas orillas del Rin. Las zonas de Grand cru como Sommerberg, Schlossberg o Brand figuran entre las más prestigiosas de la región vinícola. En Baden, el Plauelrain se considera la mejor zona de Riesling. Si la crianza es óptima, los vinos muy minerales procedentes de suelos graníticos presentan a menudo recuerdos de polvo de roca en el aroma además de una frutuosidad muy franca (melocotón, albaricoque), y muestran una acidez picante.



La ramificada familia Prüm, de Wehlen, tiene en Weins-Prüm a un fabricante que en los últimos años elabora unos Riesling cada vez mejores y más finos.

RIESLING & TERRUÑO



Magnífica claridad, madurez y finura óptimas: los Riesling secos de la bodega Christmann son casi insuperables en la actualidad. Sobre todo 1998 y 1999 fueron años excelentes, con varios vinos extraordinarios.

aroma además de una frutuosidad muy franca (melocotón, albaricoque), y muestran una acidez picante.

Sin embargo, en nuestra serie las descripciones coincidieron sobre todo en notas como «cansado, poca acidez». En el Plauelrain y otras zonas cercanas, sólo el buenísimo vino de Andreas Laible llegó a permitir una valoración del Plauelrain como zona. Todos los demás vinos degustados fueron sencillamente demasiado flojos para detectar características del terreno, algo que sin duda no se debe a los suelos graníticos. Los mejores resultados globales los obtuvieron, a pesar del azúcar residual perceptible, dos vinos del excelente productor Boxler (Alsacia), mientras que otro productor alsaciano no pudo vencer con un vino del Schlossberg. A la vista de las calidades ofrecidas, no es sorprendente que no se reconocieran ni la estructura de los suelos ni los intrusos de la serie.

Laible, Andreas, Durbach (Baden)
Spätlese trocken, Durbacher Plauelrain 1999

- 14,6 Claramente el mejor Plauelrain: aroma con recuerdos de polvo de roca y frutuosidad de pera; también en boca hay mucha mineralidad pétrea; acidez muy marcada en el final. 2001 a 2003. ●●

Boxler, Albert, Niedermorschwihr (Alsacia)
Grand cru - L31JV Sommerberg 1999

- 15,2 Por fin un buen Riesling granítico: aroma marcado por piña madura y melocotón amarillo, ligera nota de sílex; en boca es muy denso y claro; azúcar residual perceptible en retronasal. 2002 a 2006.

Boxler, Albert, Niedermorschwihr (Alsacia)
Grand cru - L31E Sommerberg 1999

- 15,7 El mejor Riesling granítico de la añada: frutuosidad muy madura (confitura de albaricoque, higos), pero a pesar de ello juguetón y con mineralidad pétrea; dulzor perceptible. 2003 a 2008.

CALIZA CONCHÍFERA

El Würzburger Stein es uno de los viñedos más conocidos de Alemania, y constituye la zona más conocida dentro de la región de cultivo de Sylvaner en Franconia (donde tradicionalmente se planta Riesling). En otros lugares se es más bien escéptico sobre la adecuación de zonas calizas para Riesling, y se prefiere plantar en ellas variedades Burgunder. Indudablemente, los Riesling procedentes de suelos calizos –y así lo demostraron las descripciones de los vinos catados– resultan más suaves que los de otros terrenos. En la descripción de los aromas se encuentran con cierta frecuencia notas como «tiza húmeda» o «algo jabonoso», lo que podría muy bien deberse al pH relativamente elevado de los suelos. Por otra parte, sin embargo, la acidez ha resultado especialmente marcada en estos vinos.

Sólo uno de los catadores indicó correctamente el terreno. Un intruso del Palatinado (con un vino bastante flojo de la zona de cultivo Saumagen) no fue detectado, mientras que sí lo fue el procedente del Rheingau, si bien hay que decir que la zona de Hölle tiene una proporción menor de caliza conchífera.

La serie no cautivó a los catadores por su calidad. Los vinos fueron calificados a menudo como «anticuados» o «sin forma».

Bürgerspital zum Hlg. Geist, Würzburg (Franconia)
Spätlese Würzburger Stein 1999

- 14,3 Tal vez el Riesling de caliza conchífera más clásico: recuerda en el aroma y al comienzo del sabor a tiza húmeda, también a miel; en boca es más bien suave y armónico; dulzor de fruta en el final. 2001 a 2004.

Juliusspital, Würzburg (Franconia)
Spätlese trocken, Würzburger Stein 1999

- 14,5 Lograda combinación de caliza y Riesling; suave nota calcáreo-cretácica en el aroma, algo de pimienta; en boca es inicialmente suave, para dar paso después a una acidez acerada de Riesling. 2001 a 2003.

Weingut am Stein, Würzburg (Franconia)
Spätlese trocken, Würzburger Innere Leiste 1999

- 14,8 El «Sauvignon» de los Riesling: hojas verdes y uvas crespas en el aroma; su nota suave en boca recuerda algo a tiza mojada. 2001 a 2003.

Domdechant Werner'sches Weingut,
Hochheim (Rheingau)
Kabinett trocken, Hochheimer Hölle 1999

- 15,5 El vino más convincente de la serie a pesar de ser sólo un Kabinett; frutuosidad cremosa y redondeada, con algo de hojas, estilo franco; en boca es juguetón y esbelto, con acidez jugosa. 2001 a 2003.

PIZARRA ROJA

La pizarra roja es una formación geológica del Pérmico, generalmente muy erosionada. En los vinos de la Roter Hang («Ladera Roja»), sólo la elegancia recuerda a las pizarras azules del Mosela o el Sarre. En el aroma muestran una frutuosidad casi dulzona (a menudo de confitura de albaricoque), que se ve complementada por un delicado perfume de miel y por elementos herbáceos. En boca pueden ser juguetonamente cosquilleantes, pero resultan menos minerales que sus colegas procedentes de pizarras azules. El postgusto es típico cuando la acidez está muy bien ligada, e incluso los vinos secos parecen delicadamente dulces. Las pizarras rojas fueron correctamente reconocidas por dos catadores, y la calidad de la serie se juzgó como adecuada. Se detectó un intruso del Birkweilerer Kastanienbusch (Palatinado), pero no otro del Wallhäuser Johannisberg (Nahe).

Gunderloch, Nackenheim (Rheinhessen)
Spätlese Nackenheim Rothenberg 1999

RIESLING & TERRUÑO

- 14,4 Riesling muy aromático: fuerte fragancia de albaricoque, casi perfumado; en boca es muy juguetón y delicado. 2001 a 2003.

Sankt Antony, Nierstein (Rheinhessen)
Spätlese trocken Pettental 1999

- 14,6 Muy maduro y pleno: su aroma dulce recuerda a miel, higos y mermelada de uvas; en boca es suave, con final típicamente dulzón. 2001 a 2003.

Freiherr Heyl zu Herrnsheim,
Nierstein (Rheinhessen)
Spätlese trocken, Niersteiner Brudersberg 1999

- 15,4 El mejor vino de pizarras rojas de toda la cata: plenitud madura y cremosa en nariz y boca; muy denso, con final típico y juguetón. 2001 a 2004.

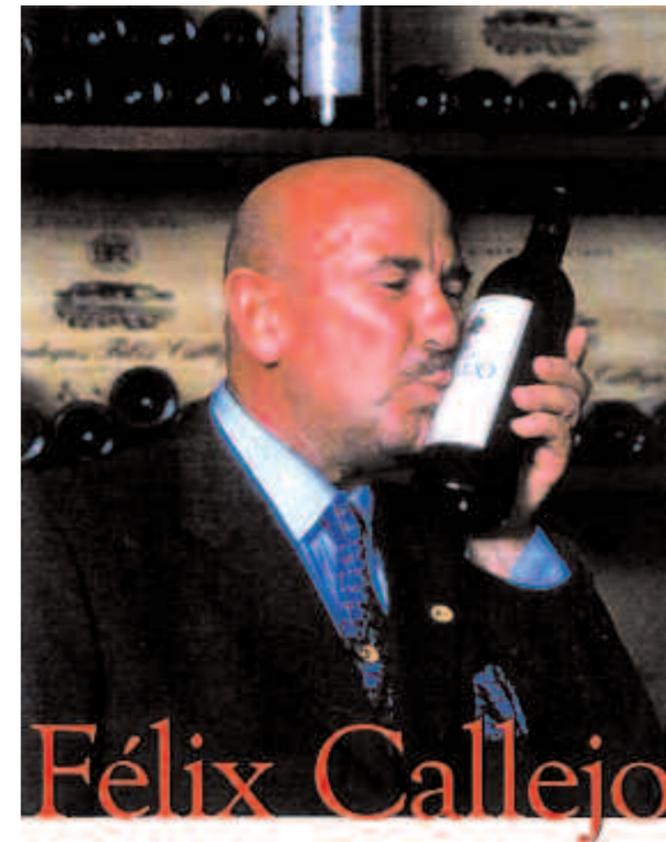
Diseño experimental

Se seleccionaron cinco terrenos con formaciones geológicas claramente definidas. En las zonas pequeñas se pidió a todos los productores (y en el resto a media docena de buenas bodegas) que nos enviaran un Riesling Spätlese del 99. Los vinos debían tener un grado de sequedad correspondiente a lo típico de cada zona, con excepción del terreno pizarroso. Además de esos seis u ocho vinos por terreno añadimos otros dos o tres procedentes de terrenos similares pero zonas absolutamente distintas.

Los vinos se cataron a ciegas, ordenados sólo por tipos de suelo. Los catadores debían cumplir las siguientes tareas:

1. Evaluar y describir los vinos.
2. Averiguar el tipo de suelo a partir del sabor.
3. Indicar los «intrusos» que no encajan en la serie, y que por lo tanto podrían proceder de una zona alejada.

Los catadores fueron Natalie Lumpp, Hans-Erich Dausch, Klaus Hermann, Jürgen Mathäus, Hansjörg Rebholz y David Schwarzwälder.



“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

Una añada difícil y grandiosa

Sus amantes aprecian enormemente el Brunello di Montalcino, mientras que para los demás resulta demasiado caro. Es una cuestión de gustos. Para Andreas März, que degustó más de cien Brunellos, las mejores botellas de esta denominación justifican plenamente su precio. Sorprendentemente, no fueron tanto los Reserva de la excelente añada 1995 como algunos representantes del más modesto 96 los que en la cata ciega confesaron su identidad sin circunloquios y mostraron en la copa esa profundidad frutal y elegancia propia de los mejores vinos toscanos. ¿Qué es lo que da a un vino su valor si no el refinamiento con el que expresa un determinado terreno? ¿Dónde está la verdadera grandeza si no es en el carácter típico e inconfundible? ¿Cuál es el problema de que estos vinos vayan a alcanzar ya su mejor grado de madurez en los próximos cinco años? A los lectores y lectoras que quieran emprender la aventura del Brunello les recomendamos una buena botella de la cosecha del 96. Los Reserva del 95 son mucho más inaccesibles y además caros. Y ninguna de estas dos características se atenuará con la edad.



Montalcino, al sur de Siena, es una zona vinícola que ha crecido muy deprisa. La fama del Brunello no sólo ha disparado los precios de este particular vino obtenido a partir de la Sangiovese, sino que ha hecho que en los últimos 30 años el número de productores haya aumentado hasta casi 140 y la zona de cultivo se haya expandido desde 56 a 1.300 hectáreas. Y la expansión no ha terminado, ni mucho menos: en los próximos años, la zona de cultivo del Brunello aumentará en otras 700 hectáreas.

- 17 **Brunelli Gianni/Le Chiuse 320**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Color rubí de claridad media; notas de frutos rojos, hojas, muy fino y tentador; frutuosidad y dulzor intensos ya en el comienzo, muy concentrado, denso y jugoso, buenos taninos, prolongado. 2002 a 2008
- 18 **Canalicchio di Sopra-Le Gode di Montosoli/Pacetti Primo – Luigi Ripaccioli**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Color rubí de claridad media; notas adulatoras de mermelada de bayas rojas, picotas, hojarasca otoñal, algo de alquitrán, muy tentador; inicio redondo, muy denso y dulce, concentrado, magnífica estructura de taninos, largo. 2002 a 2007.
- 16 **Canalicchio di Sopra-Le Gode di Montosoli/Pacetti Primo – Luigi Ripaccioli**
Brunello di Montalcino DOCG Riserva 1995
Color rubí de claridad media; profundidad recatada con frutos oscuros y madera; vigoroso, denso y concentrado, dulce, frutuosidad aún ajustada, taninos estrictos pero no desecantes. 2003 a 2008.
- 17 **Canalicchio di Sopra/Franco Pacetti**
Brunello di Montalcino DOCG Riserva 1995
Rubí medio; nariz muy atractiva y afrutada, bastante profunda, notas de fruta de hueso, caramelo, mermelada de bayas, madera, mantequilla; dulzor y frutuosidad densa, taninos vigorosos. 2002 a 2008.
- 16 **Caparzo**
Brunello di Montalcino DOCG Riserva 1995
Color rubí claro; notas poco intensas de mermelada de ciruelas, saúco, madera; inicio redondo, frutuosidad presente, abundantes taninos de buena calidad, bastante profundo y equilibrado. 2002 a 2008.

- 16 **Casanova di Neri**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Color rubí de claridad media; notas de mermelada oscura; vigor, dulce, acidez fina, denso, frutuosidad oscura, taninos, finas notas de tueste, duración media. 2002 a 2006. ●●●
- 16 **Col d'Orcia**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Color rubí de claridad media; nariz bastante profunda con algunas notas de ciruelas pasas, chocolate y alquitrán; vigor, plenitud, dulce, buenos taninos, largo, vainilla fina, redondo, un Brunello muy bueno. 2002 a 2007. ●●●
- 16 **Conti Costanti**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Rubí de claridad media; notas poco intensas de frutas desecadas, zumo de frutas; inicio redondo, peso medio elegante, buena plenitud, frutuosidad y mantequilla, estructura fina, vainilla, taninos delicados, buena duración. 2002 a 2006. ●●●
- 17 **Croce di Mezzo/Fiorella Vannoni**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Uno de los vinos que más se merecen ser destacados de toda la cata: rubí de claridad media; nariz intensa, notas de saúco, bayas rojas, heno, hojas, despierta la curiosidad; vigor, dulce, plenitud, frutuosidad de Brunello, acidez jugosa, concentrado, duración afrutada que descansa en unos taninos de gran discreción. 2002 a 2006. ●●●
- 17 **Il Marroneto**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Color rubí claro; notas frutales poco intensas pero profundas, bayas rojas, hojarasca; dulce, redondo, elegante, agradable, frutuosidad delicada, taninos buenos con carácter, largo. 2002 a 2007.
- 17 **Il Palazzone/Mario Bollag**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Color rubí más bien claro; nariz de Brunello ahumada y frutal, fina nota de saúco, muy tentador; inicio denso, frutuosidad presente de principio a fin, bastante concentrado, taninos finos, cálido, redondo y largo. 2002 a 2007. ●●●
- 16 **Il Palazzone/Mario Bollag**
Brunello di Montalcino DOCG Riserva 1995
Color rubí medio; notas intensas y agradables de compota de ciruelas, melocotón, humo; inicio redondo marcado por la fruta, mantequilla y frutuosidad, abundantes taninos redondos, acidez fina, buena duración. 2001 a 2006. ●●●
- 16 **Il Poggione/Franceschi**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Color rubí de claridad media; aún reservado, notas de ciruelas pasas, también madera y algo de cacao; vigor, fruta, taninos abundantes pero buenos, posee carácter, buena duración, resulta todavía muy joven. 2003 a 2008. ●●●

- 16 **La Fortuna/Gioberto Zannoni**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Color rubí de claridad media; frutas y hojas de otoño; dulce, plenitud, fruta y algo de madera, buena base, denso, taninos buenos, maderas nuevas bastante bien integradas, buena duración. 2002 a 2006.
- 17 **La Magia/Schwarz**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Rubí claro en maduración; notas de maduración complejas y seductoras, mermelada de frambuesa, hojas de otoño, muy profundo y seductor; inicio redondo, magnífica frutuosidad compleja, taninos redondos, duración prolongada y frutal. 2001 a 2006. ●●●
- 17 **La Magia/Schwarz**
Brunello di Montalcino DOCG Riserva 1995
Rubí claro; nariz dulce con notas de bayas rojas, hojas de otoño, regaliz, saúco y madera; inicio redondo, vigoroso, pleno, dulce, fuerte, redondo y equilibrado. 2002 a 2007. ●●●
- 16 **Mastrojanni**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Color rubí de claridad media; se aprecian notas bastante densas de ciruelas pasas, ron, algo de madera, cálido, fino, seductor; con vigor, mucho dulce, abundantes taninos de buena calidad, profundidad frutal. 2003 a 2007. ●●●
- 16 **Poggio Antico/Paola Gloder**
Brunello di Montalcino DOCG Altero 1996
Rubí medio; notas profundas de mermelada de bayas oscuras, seductor; inicio redondo, acidez fina, jugoso, frutuosidad intensa, largo, elegante; un vino encantador. 2001 a 2005.
- 18 **Poggio Antico/Paola Gloder**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Rubí de claridad media; nariz muy dulce, notas intensas de jarabe de frambuesa, ciruelas pasas, muy seductor; ya en el inicio hay frutuosidad intensa, plenitud y vigor; un Brunello elegante muy agradable con frutuosidad intensa de principio a fin, buenos taninos, acidez fina, muy largo. 2001 a 2006. ●●●
- 17 **Poggio Antico/Paola Gloder**
Brunello di Montalcino DOCG Riserva 1995
Color rubí de claridad media; notas seductoras de mermelada de bayas rojas, profundo; peso medio, encantador, frutal, redondo, duración marcada por la fruta, sostenida por unos taninos perceptibles pero amables. 2001 a 2006. ●●●
- 16 **Poggio San Polo**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Color rubí de claridad media; nariz bastante intensa, notas de mermelada de ciruelas, y algo de madera; sobresale mucho dulce, buena plenitud, buena frutuosidad; no demasiado profundo pero agradable. 2001 a 2006.

- 18 **Salvioni Giulio/Cerbaiola**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Sencillamente magnífico: nariz densa, dulce y profunda con notas de fruta y saúco; tiene vigor, plenitud, frutas oscuras y saúco, mucho dulce, regaliz, buena duración, y abundantes taninos de la mejor clase. 2002 a 2010. ●●●
- 16 **San Filippo/Ermanno Rosi**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Rubí claro; notas recatadas de frutos rojos y saúco, té, setas, alquitrán, cuero; vigoroso, concentrado, taninos de calidad, buena duración. 2002 a 2007. ●●●
- 16 **San Filippo/Ermanno Rosi**
Brunello di Montalcino DOCG Riserva 1995
Color rubí medio, joven; notas juveniles de frutas de hueso oscuras; dulce y vigor, muchos taninos, frutuosidad presente, taninos abundantes pero bastante dulces, buena duración. 2003 a 2007. ●●●
- 16 **San Filippo/Fanti Baldassarre**
Brunello di Montalcino DOCG Riserva 1995
Color rubí de capa media, opulento en nariz, dulce, aromas de mermelada y madera; potente, con frutuosidad muy presente, redondo y de taninos rotundos. 2002 a 2006. ●●●
- 16 **Tenuta di Sesta/Giovanni Ciacci**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Rubí claro; nariz cálida, frutuosidad agradable, notas de saúco; peso medio, mucho dulce, bastante denso, cierta profundidad, taninos, acidez fina, aún algo impetuoso pero de gran calidad, con buena duración. 2002 a 2006. ●●●
- 16 **Tenuta di Sesta/Giovanni Ciacci**
Brunello di Montalcino DOCG Riserva 1995
Color rubí medio: notas de fruta y madera; dulce, fuerza, frutuosidad de un Brunello de gran calidad, taninos bastante redondos, jugoso, con longitud frutal. 2003 a 2008.
- 16 **Uccelli/Andrea Cortonesi**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Color rubí de claridad media, en maduración; se aprecian notas ahumadas y dulces de frutas desecadas, algo de goma; comienzo bastante redondo, buen dulce frutal, plenitud, equilibrado, bastante elegante, logro complejo fruta-madera, buena duración, taninos finos. 2001 a 2007. ●●●
- 16 **Val di Suga/Angelini Tenimenti**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Rubí claro: notas poco intensas de mermelada de bayas rojas y hojas, mantequilla, seductor; redondo, equilibrado, frutuosidad fina, taninos redondos, buena duración. 2001 a 2006. ●●●
- 16 **Villa a Tolti**
Brunello di Montalcino DOCG 1996
Rubí claro; nariz poco intensa finamente frutal, con notas de mermelada de bayas rojas, caramelo, seductor; peso medio con fuerza y dulce, buena frutuosidad, buenos taninos, longitud agradable. 2001 a 2005.



La finca Canalicchio di Sopra-Le Gode di Montosoli abarca siete hectáreas en dos de las mejores zonas de la denominación: Montosoli y Canalicchio. El Brunello de 1996 es un vino excelente, moderno con su frescor, pero al mismo tiempo con la frutuosidad profunda y misteriosa que caracteriza y da su valor a los mejores Brunello.



El pago de Montalcino situado a la mayor altitud, Poggio Antico, es uno de los clásicos de esta denominación. El Brunello del 96 ofrece un disfrute inolvidable a los amantes del vino cuyas papilas gustativas estén aún intactas.

Explorando el mercado

Vinos nuevos como setas

Las novedades se aglomeran en nuestra mesa de cata. Los vinos nuevos, de bodegas novatas o de viejos y tradicionales lagares, desde todos los rincones de España, surgen como setas en primavera. Como el inquieto, sabio y perseverante Alejandro Fernández, que posee bodegas en Ribera del Duero, La Mancha y Zamora. Precisamente de esta provincia, desde su preciosa finca «La Granja» en Vadillo de Guareña, nos acaba de traer un magnífico tinto elaborado con Tempranillo y criado en el silencio monacal de una magnífica bodega subterránea. Tras permanecer durante dos años en madera nueva de roble americano, el vino ha adquirido esa característica tan personal que Alejandro imprime a sus elaboraciones. La casa Torres acaba de sacar un destilado de vino al que llama «Aqua D'Or». Se trata de un aguardiente de delicados aromas, pero potente y seductor, quizás inspirado en algún pisco, aunque se nota rotundamente la dilatada experiencia de la casa en destilados. Las variedades utilizadas son la Ugni blanc y la Folle blanche, comunes a las de Armagnac, además de un Moscatel de grano menudo, plantadas todas ellas en el Penedès. Es loable el esfuerzo de Alvear por levantar los finos de Montilla. El fino en Rama con añada es un invento eficaz para gente recién iniciada en el mundo del vino, así los finos son más ligeros y afrutados. También la clásica Bodegas y Bebidas se instala en Rueda. Ha realizado un interesante vino llamado Aura, fermentado en barrica, francesa en su mayor parte, y con la mezcla realmente ajustada de Verdejo y Sauvignon blanc. Raimat forja su estrella plurivarietal. «4 Variedades» se llama. Miguel Gúrpide ha sabido combinar lo mejor de los viñedos de la finca para realizar un vino original. Lo mejor de la Cabernet, de la Merlot, la Tempranillo y la Pinot noir en una mezcla óptima e inusual. La Pinot lanza su grito aromático y logra que se le escuche en este vino, a pesar de llevar sólo el 8% en el reparto. Un tinto insólito es el nuevo txakolí de Talai-Berri. Elaborado por Itziar Eizagirre, hija de Bixente y aprendiza adelantada en las tareas técnicas de la bodega, de forma meticulosa con la variedad Hondarribi beltza y los granos escogidos casi individualmente. La primera vez que sale un tinto con la contraetiqueta de la D.O. ha

puesto la cima muy alta para los posibles competidores. Cillar de Silos ya tiene su vino estrella. Se llama Torre Silo y está muy bien elaborado. Uva seleccionada de Tinto fino y un roble francés bien tostado son los principales mimbres empleados para realizar este vino succulento. Sale a un precio bastante contenido: la botella del 98 sale alrededor de las 3.000 ptas. Los hermanos Valentín y Ramón Llagostera, junto a José María Doix, han emprendido una interesante empresa en pleno Priorat, en el pequeño pueblo de Poboleda. El primer producto de sus viejas viñas es de la cosecha 99 y sus credenciales son Garnacha, Cariñena y un poco Merlot. El vino fue criado en barricas nuevas de roble francés durante un año. Los de Heredad Ugarte también han sacado un vino especial: Martín Cendoya (sonoro nombre de uno de los dueños de la bodega); la verdad es que la selección de un viejo viñedo de más de 70 años se nota en el vino. El proyecto Iverus, de Bodegas y Bebidas, llega hasta Chile. Allí, en pleno Valle de Colchagua, ha elaborado un vino a base de Cabernet Sauvignon muy interesante. En Rueda, los de Viñedos de La Seca han sacado un vino armonioso, muy agradable. Por todo lo alto han celebrado su 25 aniversario los de Parató, con un vino dulce salido de su mejor viñedo de Xarel.lo. Elaborado con uvas sobremaduras, le han dejado unos 85 gramos de azúcar por litro. El mérito es que resulta muy fresco y nada pesado.

Viñedos La Seca Petrel 2000

14 Pálido y limpio, es un vino muy sincero; sus aromas son los clásicos de manzana y heno, con recuerdos anisados. Sabroso, ligero, glicérico y agradable de beber. 2001.

Parató Vinícola, S. A. Parató XXV 2000

14,5 Un vino muy suave en conjunto, con limpios aromas de fruta madura, de uvas pasas, y recuerdos amielados. Su dulzor está equilibrado con una suave acidez; en conjunto es ligero y agradable. 2001 a 2003.

Aura Aura 2000

15 Pálido, con matices alimonados, fruta tropical, vainilla, heno y anisados. Fresco y ligero en boca, transportado por una notable acidez; final de melocotón, hierbas y una vainilla muy justa, muy lejana. 2001 a 2005.

Alvear Fino en Rama 1998

15 Pálido y de ribetes verdosos; complejo y de punzantes aromas, plenos de recuerdos de frutos secos y una flor muy fresca. Llena la boca con cuerpo, es glicérico, tiene un toque goloso y un final ligeramente amargo; en conjunto es un vino muy equilibrado. 2001 a 2010.

Iverus Viña Selentia 1999

15 Clásico corte chileno, claro está moderno. Porque resaltan los aromas de sotobosque y animal de su Cabernet, amén de una exquisita madera nueva, muy equilibrado en boca, sabroso, con el tanino aún por domesticar pero con buenos sentimientos. 2001 a 2010.

Mas Doix Doix 1999

15,5 Tiene un bonito color, los aromas todavía en proceso de ensamblaje, se nota el paso de la madera con recuerdos especiados, hay fruta madura y un toque lácteo. Es sabroso y bien estructurado, con un tanino granuloso y potente, se encuentra en esa fase difícil pero su evolución está asegurada. 2001 a 2010.

Heredad Ugarte, S.A. Martín Cendoya 1995

15,5 Un color picota y cubierto, Tiene un buqué bien edificado sobre la fruta madura y una excelente maderaz, hay regaliz, torrefacto y especias. Es un vino redondo, con un paso de boca aterciopelado, gracias a sus taninos maduros, gusta su elegante final. 2001 a 2012.

Talai-Berri Talai-Berri Beltza 2000

15,5 Tiene un color picota intenso, violáceo. Los fragantes aromas traen recuerdos de pimiento y una especia picante, armonizan con tonos florales y de sotobosque. Agradablemente carnoso, muy sabroso y su equilibrada acidez le da una frescura perfecta. Un punto de amargor final pone la nota elegante. 2001 a 2003.

Cillar de Silos, S.L. Torre Silo 1998

16 Excelente color picota amarotado y cubierto. Una madera bien definida, donde destacan las especias exóticas, tostados café y regaliz, con un fondo de sotobosque y frutillos negros. Es un vino succueto, suavemente carnoso y con taninos bien maduros, que merece pasar un tiempo en botella para se que termine de hacer su interesante buqué. 200 a 2009.

B. y Viñedos Fernández Rivera Dehesa La Granja 1999

16,5 A su estupendo color rojo picota con tonos violáceos que se aprecia en la copa, se añade el equilibrado buqué con la base en frutillos de bosque y notas especiadas. Su tanino maduro aporta excelente carnosidad, es amplio y bien estructurado. 2001 a 2010.

Raimat, S. A. 4 Varietales 1994

16,5 Es un vino que no cansa. Espléndido en su buqué de frutillos rojos (arándanos y grosellas) un toque de brea, algo de hierbas aromáticas y notas florales, legado de la Pinot. Unido por un recuerdo especiado. Hay buena estructura y armonía en boca, es de una agradable suavidad y en ningún momento se muestra agresivo, su final es largo y aromático. 2001 a 2010.

Miguel Torres Aqua D'Or 2000

16,5 El color es un poco marfileño, brillante. Es muy complejo de aromas. Desde frutillos rojos a un toque ahumado, pasando por flores secas, caramelos de lila, pasas o piel de cítrico. Es muy suave en boca, de una gran definición aromática y su final es agradablemente goloso. 2001 a 2010.

Castillo de Alhambra 2000

Un clásico entre los jóvenes

Tiene la Mancha un enorme potencial al que hasta ahora se le ha sacado poco provecho: su excelente uva Cencibel. Bien elaborada es capaz de transmitir sensaciones únicas. Una de las bodegas que han sabido entender a la perfección todos sus atributos es Vinícola de Castilla. Su Castillo de Alhambra es uno de los vinos que mejor expresan las cualidades de la variedad, lo que no es poco mérito en unas gigantescas instalaciones donde elaboran 38 marcas de vino, todas de una notable dignidad. Esto solo se logra con la última tecnología y un gran equipo humano dirigidos sabiamente por Alfonso Monsalve, hombre de gran bagaje profesional. El Castillo de Alhambra ya es un clásico entre los tintos jóvenes españoles, su regularidad es magnífica, así como la relación calidad/precio.

Vinícola de Castilla, S. A.
Calle 1 – 13200 Manzanares (Ciudad Real)
Tel. 926 64 78 00

Elaboración

Elección de los viñedos cuando las uvas comienzan su maduración. Fermentación en autovinificadores giratorios, con el sistema de maceración carbónica, a temperatura controlada.

En la copa

Rojo picota con tonos violáceos, muy brillante y de capa media.

En la nariz

Hay en sus aromas una deliciosa frutuosidad, plena de moras, de uva fresca, además de recuerdos florales y notas de regaliz. Todo intenso y meridianamente limpio.

En la boca

De equilibrada y suave carnosidad que resalta en el paso de boca; amplio y admirablemente fresco; el final deja una agradable sensación de fruta fresca.

Consumo

Un año.

Precio

450 Ptas. (2,7 €)

Puntuación

15,5/20



VALIDEZ
30.09.01

MILLESIMA

Votre négociant à Bordeaux

www.millesima.com

VINOS EN "PRIMEURS" 2000

¿QUE SIGNIFICA COMPRAR EN "PRIMEURS"?

Se denomina un vino en "primeurs", un vino durante su periodo de crianza, es decir los 18 hasta 24 meses que está en barrica antes de su embotellamiento. Se compran los vinos antes de salir al mercado y se entregan a finales del año 2002 y a principio del año 2003.

¿POR QUE COMPRAR EN "PRIMEURS"?

Eso le permite adquirir los vinos a precios más baratos y poder conseguir vinos muy buscados



¿POR QUE COMPRAR EN MILLESIMA?

Nuestro perfecto conocimiento de cada uno de los vinos (que hemos catado varias veces) así como nuestro extenso surtido (uno de los más amplios del mercado) nos permite ofrecerle un servicio de una gran calidad aliando asesoramiento y elección.

No dude en contactar Laure BERNARD al 900 97 33 42 (teléfono gratis) o al 00 33 557 808 808 para cualquier información que necesite o por email: millesima@millesima.com

2ª GRAN OFERTA MILLESIMA

La caja de madera Ptas		La caja de madera Ptas		La caja de madera Ptas		La caja de madera Ptas		
12 bot. en 18%	12 bot. en 18%	12 bot. en 18%	12 bot. en 18%	12 bot. en 18%	12 bot. en 18%	12 bot. en 18%	12 bot. en 18%	
Margaux								
Flouzat-Garcies	47 200	57 629	Les Hauts de Longueville	33 600	41 780	Le Van Pasteur	114 240	135 905
Flouzat-Ségla	85 320	101 700	Lacoste-Horté	25 520	32 852	François Millet	30 040	40 481
d'Issan	53 280	64 588	Haut-Roges-Armour	38 160	47 024	Gaülin	87 690	105 810
Fonteneau-Romain	45 720	55 871	Saint-Estèphe			Miseryne	35 040	43 431
Palmer	225 360	284 702	Can d'Estournel	146 160	177 330	Pelet Village	106 560	126 284
La Tour de Mons	30 480	38 141	Le Rosey	30 480	38 141	La Pointe	44 160	54 010
Blason d'Issan	25 520	32 852	Meyney	33 600	41 780	de Sales	55 040	63 431
La Sirène de Giscours	27 480	34 661	Haut-Marbuzet	51 840	62 818	Vieux-Millet	45 720	55 871
Alter Ligo de Palmer	59 400	71 688	Les Ormeaux de Paz	41 160	50 630	L'Herpault de Gatin	38 160	47 024
Saint-Julien								
Duché-Beaucailou	150 720	177 620	Trunquay-Labande	26 820	32 852	Le Jardin de Petit Village	38 160	47 024
Lagrange	57 840	69 874	Del'Air	21 360	27 562	Saint-Emilion		
Saint-Pierre	57 840	69 874	La Dame de Montrose	36 000	45 240	Figeac	121 000	144 872
Becheville	63 960	78 876	Haut-Médoc			Clos Fourtel	81 320	100 710
Gloria	44 160	54 010	La Lagune	53 280	64 588	La Gaffelière	87 690	105 810
Lalande-Borde	30 480	38 141	Cantemerle	39 600	48 720	L'Arnade	79 200	94 836
Sargol de Giscard-Larose	25 520	32 852	Belgrave	33 600	41 780	La Chapelle	91 320	109 716
La Croix de Beaucailou	41 160	50 630	Hourtin-Ducasse	15 240	20 460	La Dominique	79 200	94 836
Les Tiefs de Lagrange	24 360	31 042	Imesson	24 360	31 042	Larmande	44 160	54 010
Paulliac								
Duhart-Milon-Rothschild	47 200	57 340	Peyssebon	16 800	22 212	Soubert	44 160	54 010
Pontet-Canet	76 200	91 146	Pierbène (en cassis)	13 800	18 780	Aréolus	33 600	41 780
Haut-Batilly	44 160	54 010	Servies	24 360	31 042	Cros-Figeac	41 160	50 630
Grand-Puy Ducasse	41 160	50 630	La Demeure de Sociando-Mallet	26 820	32 852	Faugères	41 160	50 630
Grand-Puy Lacoste	70 200	81 178	L'Ormeau de Cissac-Saligne	19 800	25 702	Fonbrunet	35 040	43 431
Lynch-Bages	120 240	142 268	Médoc, Moulis, Listerac			Grand Carle-Deopagne	55 040	63 431
Lynch-Moussas	33 600	41 780	Luxemburg	18 360	24 082	Boyard	24 360	31 042
La Fleur Peyraudon	27 480	34 661	Moulin à Vent	18 360	24 082	Sanchis	73 680	87 267
Carruades de Lafite	54 840	66 399	Hortaut	16 800	22 212	Sanzonnet	45 720	55 871
			Fourcas Horton	16 800	22 212	Graves Pessac-Léognan tintos		
						La Tour Haut-Orion	79 200	94 836

Este vino es "conzonado" nuestra y por 3 cajas de madera le haremos un descuento de un 10%

Su pedido personal a devolver a:

Millesima 87, quai de Paludate, BP 89 F-33028 Bordeaux Cedex

Los vinos en "primeurs" 2000

Desee recibir su catálogo de los vinos prestigiosos y su oferta de los vinos en "primeurs" 2000

Apellido _____ Nombre _____

Dirección _____

Población _____ Código postal _____

Provincia _____ DIF o NIF _____

Tel _____ E-mail _____

CONDICIONES GENERALES DE VENTA DE VINOS EN "PRIMEURS" 2000 EN ESPAÑA (en el límite de nuestros envíos)

A la recepción de su pedido acompañado con el importe, IVA no incluido, le enviaremos una factura pro forma (IVA no incluido) mediante correo Título de Propiedad. Su importe puede ser inferior hasta el 30.09.01. Después de la puesta a disposición de estos vinos por la bodega, a más tardar 2002 y principio 2003, le mandaremos en nuestro domicilio el número de transporte (200 Ptas. IVA no incluido) por bodega entregado en España y el IVA calculado con la tasa en vigor (actualmente 4%). Para cualquier orden que supere los 900 000 Ptas. IVA no incluido y a entregar en una misma dirección en España, le regalaremos el transporte. Para Costa, Mollos e Islas Canarias, consulte.

ESTA OFERTA SE OFERTARÁ ÚNICAMENTE A LA CLIENTELA PARTICULAR Y EN NINGUN CASO A REVENDIDORES PROFESIONALES.

PRECIO POR CAJA Ptas sin IVA MÚLTIPLO de cajas NÚMERO Ptas en IVA

¿Cheque bancario cuando pido?

Transferencia a nuestra cuenta BBVA nº 0290200305

Tarjeta de crédito (CD/Visa/Mastercard/Comercard)

Nº _____

VALIDEZ

Firma obligatoria

TOTAL Ptas sin IVA e pagar al efectuar el pedido



Nuestra base de datos

GUÍA de Compra

La elección inteligente

- 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
- 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

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.



NO LE COSTARÁ NADA

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

En los mejores restaurantes y enotecas de España

SEPTIEMBRE 2001

Guía de Compra



El vino como protagonista;

y para acompañar, una muestra de pinchos y platos de inspiración mediterránea



C/ Téllez, 29 - 28007 Madrid
Tel.: 91 552 21 35
alquitara@lycos.es

ÁGORA

Vinos de uvas seleccionadas

Bodegas Arúspide
Francisco Morales, 102
13.300 Valdepeñas Ciudad Real - España
Tel./Fax: 926 34 70 75
e-mail: baruspide@jazzfree.com
www.aruspide.com

Vinum

La publicidad en Vinum es información

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	
Hasta 870 ptas. (menos de 5 euros)							
A Mezquita (J. Manuel Vidal López)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Tono vegetal y recuerdo de chocolate. Sabroso, aún algo astringente. Paciencia, hay que esperar a que se pule en botella.	14,5
Ágora Blanco (Arúspide, S.L.)	Blanco	2000	Valdepeñas	Cencibel	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	2001	Impecable color cereza. Aromas de frutillos rojos: casis, frambuesa y tonos especiados. Equilibrado y jugoso en boca.	15
Alodio (Costoya)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Derroche de frutas en nariz con un toque de especias finas. Corpulento, sabroso, excelente equilibrio.	15,5
Amant (Bodegas Toresanas, S.L.)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2002	Expresividad frutosa. Equilibrio de sabores y carnosidad de tanino maduro.	15
Antergo (Emilio Rodríguez Díaz)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Color muy cubierto. Muy potente también en nariz: frutillos de bosque, cacao, bombón inglés. Sabroso, ya redondo en boca, pulido y bastante largo.	15,5
Béquer Primitia (Escudero, S.A.)	Tinto	2000	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	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	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	Jumilla	Monastrell	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	2005	Muy aromático. Todo equilibrio en boca, con un dulce gustoso y bien repartido.	15,5
Castaño (Castaño)	Tinto	2000	Yecla	Cencibel	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	2001	Color cereza, capa media. Intenso y limpio de aromas, muy frutoso. Pleno de armonía en boca, fresco.	14,5
Castillo de Alhambra (Vinicola de Castilla)	Tinto	2000	La Mancha	Cencibel	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 Belmoro (Coop. San Marcos)	Tinto	1998	Ribera del Guadiana	Tempranillo	22005	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	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	Méntrida	Garnacha	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	Navarra	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	2008	Muy cubierto y amarotado. Potentes aromas de uva madura con notas de tostados. Corpulento y sabroso en el paso de boca, muy expresivo.	15,5
Corcovo (J. A. Mejía e Hijos)	Tinto	1999	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	2005	Limpia combinación fruta/madera. Recuerdos de frutos exóticos. Bien equilibrado en boca.	14,5
Dominio del Berzal (Hermanos Berzal)	Tinto	2000	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2001	Limpia de aromas: toque de cerezas en aguardiente y moras. Sabroso, intenso y con cuerpo. Nada agresivo.	15
Don Bernardino (Emilio Rodríguez Díaz)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Cubierto y bien presentado. Muy frutoso, con fondo de mora, recuerdo floral y algo de hierbas. Cuerpo y estructura, tanino bien trabajado.	15,5
Don Ramón (Don Ramón)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Color algo abierto. Aromas algo confusos en principio; más tarde se impone el fruto y un toque vegetal. Ligero y fresco en boca, equilibrado.	14
El Garboso (Nuestra Señora de la Caridad)	Tinto	2000	Méntrida	Garnacha	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	2005	Sobresale su fruta madura sobre las notas de madera. Fondo frutoso en boca. Carnoso, equilibrado, tanino bien domado.	15,5
Félix Salas (Hijos de Félix Salas)	Tinto	1999	Cigales	Tinta fina	2000	Rojo rubí. No muy potente en aromas: mora y un toque tostado. Ligero, inquieto, fresco en el paso de boca.	14
Félix Salas Crianza (Hijos de Félix Salas)	Tinto	1998	Cigales	Tinto fino	2009	Buqué de crianza. Bien estructurado, con rastrero secante en el paladar. Ganará cuando se pule en boca.	14,5
Gran Tehida (Unión de Viticultores Valle de la Orotava, SAT)	Tinto	2000	Valle de la Orotava	Listán Negro	2001	Algo abierto de color y violáceo. Aromas potentes de flor de pasión y fruta tropical. En boca se muestra intensa, sabroso y equilibrado.	15,5
Guerra Maceración (Vinos del Bierzo, S. Coop.)	Tinto	2000	Bierzo	Mencia	2001	Capa media. Perfumado; aromas entre fresa y frambuesa, tonos vegetales. Ligero en boca, de paso fácil y agradable final.	14
Guimaro (Carmen Pérez Pérez)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Fragante, potentes aromas a casis y limpio toque especiado. Notable acidez y tanino maduro. Buena estructura. Equilibrado y envolvente.	16
Heredad de Barros (Coop. San Marcos)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Cencibel	2005	Rojo picota, capa media. Complejo buqué de crianza. Sedoso y con cuerpo. Paso de boca bien equilibrado.	14
Hollera Monje (Monje)	Tinto	2000	Tacoronte-Acentejo	Listán Negro	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	2001	Rojo cereza. Franco de aromas, frutuosidad amplia. Sabroso, pulido y redondo. Muy agradable, de paso fácil.	14
Les Sorts (Sant Bertomeu)	Tinto	2000	Tarragona	Tempranillo, Garnacha	2001	Tonos rubí. Fruta inhibida, regaliz y notas de tostados. Ligero en boca, agradable.	14
Luis Cañas (Luis Cañas)	Tinto	2000	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	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	Jumilla	Monastrell	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	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	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 Vino de Zamora	Mencia, Garnacha	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	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	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	Rueda	Sauvignon blanc	2001	Sauvignon en estado natural; potente y salvaje vino. Sabroso y muy vivo en boca, armonioso, con los retronasales plenos de aromas.	15
Partal (Balcona)	Tinto	2000	Toro	Monastrell	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	Toro	Tinta de Toro	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	Tierra de Castilla	Cencibel	2001	Complejidad aromática: fruta unida a tonos tostados de una barrica estupenda. En boca es carnosos y largo.	15
Riocua (Adegas Galegas)	Tinto	2000	Bierzo	Mencia	2001	Oscuro y violáceo. Aromas originales: fondo de fresa y toque especiado. Goloso en boca. Todavía le queda un resto astringente.	15
Sañas (Javier Fernández González)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Aromas algo confusos de lácteos, fresas y un toque tostado final. En boca es ligero, fresco y agradable.	14
San Martiño (Coop. Vinícola del Ribeiro)	Tinto	2000	Ribeiro	Garnacha Tintorera	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	Vinos de Madrid	Garnacha y Tempranillo	2001	Cubierto y atractivo color. Original en nariz: aromas de fresa, notas florales y toque de lácteos. Envolvente y carnosos, gran final de boca.	15
Val de Lenda (Xosé Rodríguez Gómez)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Vino ya muy maduro. Mermelada de mora, limpios aromas florales, toque a tomillo. Cuerpo y concentración. Tanino sabroso que alarga el paso de boca.	15
Valdetán (Emeterio Fernández)	Tinto	1999	Cigales	Tinta fina	2000	Rojo cereza. Interesante fondo de mora, limpio y atractivo. Sabroso y bien equilibrado.	14,5
Valdetán Maceración Carbónica (Emeterio Fernández)	Tinto	1999	Cigales	Tinta fina	2001	Colores y aromas de maceración casi intactos. Toque floral en notas frutuosas. Ligero y fresco en boca.	15
Vallobera (San Pedro)	Tinto	2000	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2001	Cubierto de color. Muy potente de aromas: fondo de mora. Marca un poco la astringencia; se advina un vino con un futuro espléndido.	15
Vega Esteban (Ventura de Vega Arroyo)	Tinto	2000	Ribera del Guadiana	Garnacha	2001	Muy expresivo, bien frutoso en nariz. Carnosidad y bastante cuerpo en boca, ganará si se airea antes de servir.	14
Viña de Neira (Val de Quiroga, S.L.)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Muy aromático, con recuerdos de frutillos de bosque en primer plano. Goloso, con buen paso de boca, alegre. Final un poco corto.	14,5
Viña Íñigo (Cavas y Vinos Torre Oría)	Tinto	2000	Utiel-Requena	Bobal	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	2002	Color muy atractivo. Frutuosidad sobresaliente. Notas de sotobosque y jaras. Cuerpo y concentración en boca.	15
Viña Norte (Insulares de Tenerife)	Tinto	2000	Tacoronte-Acentejo	Listán Negro	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 Sidro Labrador)	Tinto	2000	La Mancha	Cencibel	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	2001	Amarillo pálido brillante. Gran limpieza de aromas frutuosos. Fresco y sabroso, crece en el paso de boca.	14
Viña Urbezo (Solar de Urbezo, S.L.)	Tinto	2000	Cariñena	Tempranillo, Garnacha, Cabernet, Syrah	2001	Color impecable. En nariz rezuma frutuosidad: casis, mora. Con estructura y poder. Mejorará mucho a lo largo del 2001.	16
Viñadrán (Luis Gurpegui Muga)	Tinto	2000	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	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	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	Somontano	Tempranillo	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 871 a 1660 ptas. (de 5 a 10 euros)							
Abadía da Cova (Moure)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Precioso color picota violáceo. Aromas de frutillos. Goloso al ataque. Paso de boca agradable. Fácil de beber.	15
Ágora Fermentado en Barrica (Arúspide, S.L.)	Tinto	2000	Valdepeñas	Cencibel	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
Algueira (Adegas Algueira)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Brillantes aromas frutuosos y un toque vegetal. Astringente, duro, pero sabroso y pleno en boca.	15,5
Almonazar Gran Reserva (Juan Romero)	Tinto	1994	Tierra de Extremadura	Tinto fino	2001	Complejo en nariz. Recuerdos de monte bajo y claro buqué de reducción. Notas de fruta confitada. Pulido en boca.	14
Amant Novillo (Toresanas, S.L.)	Tinto	2000	Toro	Tinta de Toro	2001	Cubierto y violáceo. Aromas de mora, potente. Sabroso, bien estructurado. Ganará mucho a partir de marzo.	14
Ancio (Eladio Martínez Fernández)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Color cereza capa media. Aromas aún algo confusos pero prometedores. Vivo y fresco. Paso de boca agradable. Fácil de beber.	15
Araceli (Aragón y Cia.)	Dulce	∞	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Aromas a pasas, café y pastelería fina. Dulce suavidad y equilibrio, limpieza en los aromas de boca.	15,5
Berberana (Berberana Vinicola)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2008	Tiende a rubí y quinda. Aroma de arándanos con madera usada y limpia. Equilibrado y con retronasal gratamente perfumado.	14
Calderona Crianza (Frutos Villar)	Tinto	1997	Cigales	Tinto fino	2001-2009	Excelente color cereza. Fruta madura con notas especiadas. Limpio y potente. Bastante largo.	16
Calderona Reserva (Frutos Villar)	Tinto	1995	Cigales	Tinta fina	2001-2011	Muy bien en boca, carnosos. Cuerpo y estructura. Muy buen futuro.	15
Camparrón Crianza (B. Francisco Casas)	Tinto	1997	Toro	Tinta de Toro	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	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	2005	Rojo cereza. Algo inexpressivo en nariz, pero sabroso. Presenta una rica carnosidad en el paladar y muy buen equilibrio.	15
Capilla (Isabel López López)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Bastante complejo pero aún cerrado de aromas. Notas de frutillos y toque mineral. Goloso, corpulento. Final agradable y aromático.	15
Castillo de Valdestrada (Viña Extremeña)	Tinto	1994	Sin	Tempranillo	2002	Color brillante. Complejo en nariz. Buqué de crianza, afable. Equilibrado y con final armónico.	14,5
Cimbro (Moure)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Muy cubierto. Potentes aromas de frutillos de bosque, hierbas aromáticas y algo de café. Vivo. Nobles taninos y excelente equilibrio de sabores.	15
Colegiata 4 meses (B. Fariña, S.A.)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2003	Espléndido y frutal. Muy sabroso. Pleno de cuerpo y carnosidad. Vivo y jugoso.	15,5
Costaval (Nekeas, Bodegas y Viñedos Escudero)	Tinto	1999	Navarra	Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	2008	Tostados y un toque de especias. Aromas algo cerrados. En boca es muy expresivo, con los taninos algo secantes pero sabroso.	14,5
Cruceiro (R. Marcos Fernández)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Bordes violáceos, capa media. Limpios aromas frutuosos y toque a regaliz. Algo crudo en boca, carnosos y con tanino maduro. Buen desarrollo en botella.	14,5
Cruz Conde Pedro Ximénez (Cruz Conde Promeks Industrial)	Dulce	∞	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	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 (Adegas Galegas)	Blanco	2000	Rias Baixas	Albariño	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	∞	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	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	2005	Rojo cereza. Muy bien definido en nariz, limpio y complejo. Paso de boca equilibrado y tánico. Buena estructura.	14,5
Décima (José Manuel Rodríguez)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Color algo abierto. Fruta madura exuberante y recuerdos de frutillos compostados. Nervioso, sabroso, con un final elegante y delicado.	15,5
Dehesa de Rubiales (Adegas Galegas)	Tinto	2000	Valdevimbre-Los Oteros	Prieto Picudo	2001	Espléndido de aromas: parte netamente frutosa acompañada de toque mineral muy interesante. Bien constituido en boca, aún algo secante.	14,5
Dehesa Gago Chamerlot (Dehesa Gago)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2009	Cereza picota. Limpieza aromática. Con cuerpo y carnosidad. Final potente y aromático.	16,5
Diego de Lemos (Esther Teixeira)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Recuerdo de cacao combinado con potentes aromas de fruta madura. Muy sabroso en boca. Un tiempo en botella debe pulir cierta astringencia.	15,5
Don Darío (Amedo, S.L.)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Cereza picota cubierto. Recuerdos a frambuesa y grosella fresca. Delicado y vivo en boca. Lista para ser bebido muy pronto.	15,5
El Candado (Manuel de Argüeso S.A.)	Dulce	∞	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	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	∞	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	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	Navarra	Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot	2010	Aromas de fruta muy madura y madera bien equilibrada. Tamicidad y alcohol le aportan un cuerpo notabile. 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 Remirez de Ganuza)	Tinto	2000	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2001	Notas de frambuesas y moras. Mucha estructura. Algo astringente aún. Volará hasta bien entrado el 2001.	15,5
Espejo P.X. (Espejo)	Dulce	∞	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Aromas limpios: notas florales con recuerdos a jazmín 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

BODEGAS RODERO S.L.
Ctra. Rodero, S/N. 40814 Pedrosa de Duero (Burgos)
Tel./Fax: 947 53 00 46 - Móvil: 608 88 18 30
Email: bodegas.rodero@tiscali.es

El Capricho de Mazaca



Vinum

La publicidad en Vinum es información

VINOTECA

EL LAGAR

PORQUE

EL VINO ES

MUCHO MÁS

QUE UNA

BEBIDA



EL LAGAR
VINOTECA

San Lesmes, 14 - 09004 Burgos
lagar@retemail.es - Tel.: 947 20 62 89



Restaurante
Santa María



Avda. Juan Carlos I, 23
28296 Sta. Mª. de la Alameda
(Madrid)
Tel.: 91 899 90 08
Fax: 91 899 90 06

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	
De 851 a 1660 ptas. (de 5 a 10 euros)							
Gran Cermeño Crianza (Coop. Vino de Toro)	Tinto	1997	Toro	Tinta de Toro	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	2007	Aromas potentes a frutos rojos con madera fina y dosificada. Untuoso, fino.	16
Gran Orden (Garvey)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	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	∞	Cereza picota. Aromas de fruta madura, notas especiadas. Ligero y dulce, paso de boca agradable, equilibrado.	15
Iberville Reserva (Winner Wines)	Tinto Reserva	1997	Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2010	Madera aún algo dominante. Le falta crianza en botella. Alta tannicidad en boca, acidez viva. Un poco duro.	15
Izar de Nekeas (Nekeas, Bodegas y Viñedos)	Tinto	1995	Navarra	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	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,	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	2007	Aromas balsámicos. Buena armonía en boca, tanino pulido y final limpio.	15,5
Laguilla (Laguilla)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	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	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	2001	Color impecable. Aromas bien definidos: manzana, hinojo, notas de miel. Fresco en boca, untuoso y amplio.	14,5
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	2007	Muy cubierto, violáceo. Muy frutoso: arándanos, fondo con notas especiadas. En boca es concentrado, agradable paso.	15,5
Luberri (Luberri)	Tinto	2000	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2001	Exuberante de aromas frutosos. Profundo y pleno de armonía. Sabroso, llena la boca con carnosidad suave y persistente.	15,5
Luque Pedro Ximénez (Luque, S.A.)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	Algo abierto de color. Notas de madera sobre fruta pasificada. Ligero en el paso de boca, fácil de beber.	14
Manzanilla Saca de Primavera (Antonio Barbadillo, S.A.)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	∞	Amarillo dorado. Aromas de almendra tostada. Gran intensidad sávida, notas salinas. Untuoso, pleno, potente.	17
Marqués de Garoña (Mario Vázquez Regal)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Necesita aireación vigorosa. Después denota firme frutuosidad, finos tonos especiados y toque floral. Estructurado, persistente, muy expresivo.	15
Marqués de Griñón Col. Personal (Berberana Vinícola)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	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	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	2005	Amarillo pálido. Potente en nariz: flor de acacia, frutas tropicales. Fondo goloso en boca. Envoltente.	16
Marqués de Vitoria (Faustino Martínez)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2007	Buqué limpio, compotado, recuerdo de cedro. Aún mejor en boca, opulento y redondo, con tanino maduro y bien trabajado. Carnoso y con final fragante.	15,5
Mendoza Shiraz (Enrique Mendoza)	Tinto	1998	Alicante	Syrah	2005	Picota profundo. Aromas de fruta pasificada. Sensación de untuosidad en boca, dulzor cálido que recuerda a sobremaduración.	15
Murmurón (Sierra Cantabria)	Tinto	2000	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2001	Frutuosidad casi insultante. Muy rico en sabores. Carnoso y bien estructurado. Final intenso y aromático.	15,5
Murúa (Murúa)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo y otras	2010	Mucha fruta, madera limpia y bien puesta. Carnoso en boca, un tanino suave y dulce envuelve el paladar. No muy largo.	14,5
Murue crianza (B. Frutos Villar)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2010	Frutoso, equilibrado. Carnoso y con un tanino muy maduro.	15
Pastrana (Vinícola Hidalgo y Cia.)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	∞	Color inusual. Gran equilibrio. Una sensación de profundidad se adueña del paladar. Los retronasales resaltan aroma limpio.	16
Pedro Ximénez Vieja Solera (Federico Paternina)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	Denso y oscuro. Complejo y prometedor: torrefactos, maderas finas, especias. Untuosidad dulce y sedosa.	16,5
Peza do Rei (César Enriquez Diéguez)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Limpieza aromática: mora, cerezas en agardiente y un fondo a regaliz. Fresco, con tanino maduro y bien trabajado. Carnoso y con final fragante.	15,5
Pincelo (Pincelo)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Un tratado de fruta fresca, grosella y frambuesa, con fondo de matorral fascinante. Estructurado y corpulento. Final largo y aromático. Seductor.	16
Prada a Tope (Prada a Tope)	Tinto	2000	Bierzo	Mencia	2001	Intenso picota amaratado. Un río de aromas: tonos frutuosos y un toque delicado y sensual de canela. No es menos en boca, sabroso, cálido y equilibrado.	16
Puelles (B. Puelles)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Viura, Mazuelo	2005	Tono de reducción inicial que desaparece apenas aireado. Bastante carnosidad, un poco goloso y consistente.	14
Puelles (B. Puelles)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Viura, Mazuelo	2001-2010	Cereza y cubierto. Elegante buqué: arándanos, café, cedro, compota, fina madera. Muy vivo, largo, ganará con el tiempo.	16
PX (Delgado)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Caoba con matices cobrizos. Aromas a pasas con fondo elegante de solera. Untuoso en boca. Un punto de acidez le da frescura.	15
Raventós (Roell Sauvignon (Joan Raventós Rosell)	Blanco	1999	Penedès	Sauvignon	2003	Fruta fresca y notas vegetales, miel y acacia. Equilibrado en boca, no muy largo.	14
Rectoral (Rectoral Amandi, S.A.)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Excelente color. Fragantes aromas frutuosos: castis y frambuesa. Equilibrado y suavemente carnosidad. Largo. Le vendría bien algo más de cuerpo.	15
Riberal (B. Santa Eulalia)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2005	Domina la madera nueva, que impide respirar bien al conjunto aromático. Muy bien en boca: equilibrado, pulido.	14,5
Robles P.X. (Robles)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Denso, oscuro. Buqué complejo: pasificación, torrefactos, canela y cacao. En boca es aterciopelado. Su notable dulzor no cansa.	16
Señorio de Nevada (Señorio de Nevada)	Tinto	1999	Sin D.O.	Cabernet, Merlot, Tempranillo	2001-2010	Potentes aromas de frutos negros. Notas especiadas. En boca es carnosidad, fresco y agradable.	15
Solferino (Viña Ijalba, S.A.)	Tinto	2000	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2001	Muy intenso de aromas: frutillos de bosque y toque espléndido de regaliz. Fresco y muy vivo por la justa acidez final.	14
T.B. Pedro Ximénez (Torres Burgos)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Complejo, potente. Notas de café, aromas de fruta pasificada, miel. Paso de boca equilibrado y dulzor suave.	15,5
T.G. Pedro Ximénez (Tomás García)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Caoba y yodado. Típicos aromas pasificados con recuerdos de bollería y toque amielado. Dulce armonioso y agradable al paladar.	14,5
Taurus (Bodegas Javier Marcos, S.L.)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2002-2002	Original fondo de fruta exótica con recuerdos de pasificación, torrefactos, canela y cacao. Equilibrado en boca. Tanino sedoso y aromático.	15
Terras Mouras (Maximino López Vázquez)	Tinto joven	2000	Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Aún muy cerrado en nariz. Ligero en boca, con un principio goloso. Agradable paso y tanino discreto, limpio y perfumado.	14,5
Torre Julia (B. Las Granadas)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Cabernet Sauvignon	2005	Color cereza, capa media. Aromas potentes, notas de cuero y frutillo negro, especias. Bien estructurado, muy fino en paso de boca.	15,5
Trasañejo (López Hermanos, S.A.)	Generoso		Málaga	Palomino	∞	Ambarino yodado. Complejos aromas típicos de una gran solera. Sabroso, aterciopelado, envoltente.	17
Traslanzas (Traslanzas)	Tinto	1998	Cigales	Tinto fino	2001-2009	Mora, arándanos maduros y recuerdos dulces. Madera fina. Estructurado, de progreso excelente.	16,5
Tres Pasas (Navisa)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Caoba con fondo rubí. Aromas de fruta pasificada, cacao, recuerdos balsámicos. Muy concentrado, muy dulce y denso.	17
Valserrano (Bodegas de la Marquesa S M S)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2003	Rojo cereza cubierto. Buqué bien evolucionado: notas tostadas y especias. Bien equilibrado. Final agradablemente aromático.	16,5
Vega Saúco (B. Vega Saúco)	Tinto	2000	Toro	Tinta de Toro	2001	Aromas de mora y regaliz. Notable concentración en boca. Firme estructura que le dará larga vida impropia de estos vinos.	15,5
Vega Saúco Crianza (B. Vega Saúco)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2007	Buqué complejo y potente. Untuoso, envoltente. Taninos maduros.	15
Viña Alberdi (La Rioja Alta, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2005	Rojo cereza. Fruta y bello toque de regaliz. Vivaz en boca, con cierta astringencia que pulirá el tiempo.	15
Viña Bajor Crianza (B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2001-2007	Un fondo de vainilla envuelve su frutuosidad. Algo brusco todavía por los taninos maduros. Necesita botella.	14
Viña Jara Crianza (Explotaciones Agro. Ind. Badajoz, S.A.)	Tinto	1994	Sin D.O.	Tempranillo, Cabernet, Merlot	2002	Estructura y cuerpo. Cierta armazón a través de la madera. Aromas especiados.	15
Viña Mayor (Viña Mayor)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2005	Potente extracto frutoso y madera integrada. En boca es todo armonía: tanino fundido y estructura suave.	15
Viña Pomal (Bilbainas, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2005	Algo de reducción, recuerdos de buqué basado en compota de frutas y madera usada. Bastante cuerpo y final cálido y goloso.	14,5
Viñas del Vero Cabernet (Compañía Vitivinícola Aragonesa)	Tinto	1998	Somontano	Cabernet Sauvignon	2012	Muy cubierto, rojo picota. Buqué a madera, pequeños frutos negros, pimienta negra. Vigoroso, concentrado, buen tanino.	16

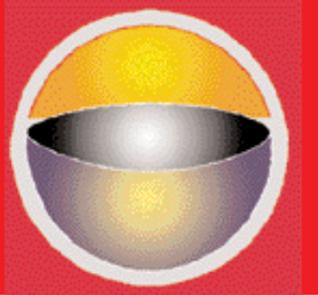
De 1661 a 3.350 ptas (de 10 a 20 euros)

Amontillado Carlos VII (Alvear)	Generoso		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Ámbar brillante. Muy aromático: maderas nobles, avellana, vainilla. Muy seco, se afirma en el paladar con equilibrio envidiable.	15,5
Amontillado Coleccionista (Marqués Real Tesoro)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	∞	Caoba. Muy atractivo en nariz. Aromas de maderas nobles, fruta pasa, café, avellana. Estructura sobresaliente, equilibrado.	17
Amontillado El Maestro Sierra (B. El Maestro Sierra)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	∞	Colores ambarinos. Complejo en nariz. Gran potencia aromática. Sabroso, muy bien estructurado.	17
Amontillado Séneca (Toro Albalá, S. A.)	Dulce	1950	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Color caoba oscuro. Complejos aromas especiados. Concentración de sabores en boca. Muy original.	17
Añares (B. Olarra)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha	2001-2008	Nariz bien surtida de aromas: arándano. Toque moderado de acidez que le da un equilibrio fresco y agradable.	15,5
Briego (B. Briego)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2008	Perfecta conjunción de la madera en el buqué. En boca desarrolla una armonía tánica que envuelve el paladar.	16
Briego Fiel Reserva (Briego)	Tinto Reserva	1997	Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Limpieza y persistente aroma especiado: vainilla, canela; un toque de fruto rojo. Tacto suave, tanino pulido, redondo y equilibrado en boca.	15
Cardenal Cisneros (Sánchez Romate)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	Color oscuro, denso. Recuerdos de soleras, frutos pasificados, torrefactos, regaliz y canela. Concentrado, dulce y potente.	17
Carmelo Rodero (B. Carmelo Rodero)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto Fino	2001-2008	Buena concentración. Taninos maduros. Cuerpo admirable.	16,5
Cerriñola (Navisa)	Dulce	1950	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Color ámbar brillante. Potente en nariz: maderas nobles, avellana. Sabroso y seco. Buena estructura.	15
Contino (Viñedos del Contino)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2001-2008	Muy vivo intenso. Gran expresión aromática: frutos, vainilla en rama. Buena estructura, sabroso y amplio.	16
Dolç de Mendoza (B. Enrique Mendoza)	Tinto Dulce	1998	Alicante	Monastrell	2005	Color muy cubierto. En nariz destaca un toque de acetuina negra y unos tonos frutuosos. Contundente en boca, meloso y amplio. Largo.	16
Dominio de Valdepusa Syrah (Dominio de Valdepusa)	Tinto	1998	Alicante	Syrah	2010	Color cubierto, atractivo. Complejos aromas. Carnoso, tanino pulido. Voluminoso y armónico. Con buen futuro.	16,5
Don P. X. 1998 (Toro Albalá, S.A.)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximén, Moscatel	∞	Ambarino subido. Aromas dominados por las frutas pasas, dátiles, orejones y algo de canela. Muy untuoso en boca, no empalaga.	15,5
Enate Merlot (Viñedos y Crianzas Alto Aragón)	Tinto	1998	Somontano	Merlot	2012	Rojo picota. Expresión frutosa con fondo mineral y notas especiadas. Elegante en boca. Tanino fino y maduro.	17
Faustino I (Faustino Martínez)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo	2008	Limpio color cereza. Buen buqué de crianza con especias muy finas. Bien ensamblado, sedoso, equilibrado, pleno de sensaciones.	15
Faustino V (Faustino Martínez)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2005	Bien vestido. Notas de tabaco, monte bajo y arándano. Carnoso, envoltente y pulido. Listo para beber.	14,5
Finca Allende (Finca Allende S.L.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Magnífico color. Gran expresión aromática: fruta madura, cereza, madera. Viveza, tanino maduro.	17
Fondillón Casta Diva (B. Gutiérrez de la Vega)	Tinto Dulce	1991	Alicante	Monastrell	∞	Color semejante a un Oporto. Frutuosidad varietal. En boca, concentrado y dulce. Final equilibrado. Mucha personalidad.	17,5
Fuente Espina Reserva (Fuente Espina)	Tinto Reserva	1997	Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Madera integrada y notable frutillo maduro anuncian un buen buqué. Excelente estructura, carnosidad y con el tanino pulido.	16
Gémina (B. San Isidro)	Tinto Dulce	1998	Jumilla	Monastrell	2003	Color atractivo, cubierto y con tonos violáceos. Algo bajo en aromas: recuerdos a frutos pasificados. Suave y profundo en boca.	15
Glorioso (Palacio, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2005	Rojo cereza. Muy franco: fruta expresiva, especia punzante. Buen cuerpo, taninos expresivos y bastante carnosidad.	15
Gonzalo de Berceo (Berceo)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo	2005	Rondo rubí. Aromas tostados con notas a caramelo, poca fruta. Algo astringente pero con un agradable final.	14
Gran Barquero P. X. (Pérez Barquero)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Caoba oscuro. Toda una gama de recuerdos dulces en nariz: ciruela pasa, higos, bollería y claramente dulce.	15
Gran Colegiata Gran Reserva (B. Fariña, S. A.)	Tinto	1989	Toro	Tinta de Toro	2005	Complejo. Taninos pulidos. Sedoso y envoltente.	15,5
Gran Muruve (B. Frutos Villar)	Tinto	1994	Toro	Tinta de Toro	2007	Aromas primarios con una prudente madera. Estructura sólida. Envoltente, poderoso.	15,5
Herencia Remondo (B. Palacios Remondo)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Merlot	2005	Buena reducción aromática: punta de tabaco y especias. De paso fácil, muy agradable, equilibrado. Listo para beber.	14,5
Jean Leon Chardonnay (Jean Leon)	Blanco	1999	Penedès	Chardonnay	2010	Aún pálido. Frutoso, manzana madura y notas de vainilla, tostados y un toque ahumado. Voluminoso, potente.	16,5
Jilabá (Luis Angel Casado Manzanos)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2008	Color muy vivo. Sorprendente potencia de aromas. Bien estructurado, carnosidad y envoltente.	15,5
La Cilla (Antonio Barbadillo, S.A.)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	Caoba oscuro. Complejos aromas: fruta pasificada y recuerdos balsámicos. Muy equilibrado, aterciopelado, largo.	16
La Vicalanda (Bilbainas, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2008	Muy expresivo. Aromas típicos de frutillos. Cuerpo, buena expresión tánica, paso de boca estructurado y amplio.	15,5
Lar de Lares (B. Inviosa)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Garnacha, Tempranillo	2007	Activo y limpio. Aromas complejos: fruta madura y recuerdos de buena madera. Llena la boca sin agresividad, suave y redondo.	15,5
Marqués de Riscal (Herederos del Marqués de Riscal)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2008	Domina un poco la madera. Cierta astringencia en boca, se pulirá con un tiempo en botella.	15
Marqués de Vargas Reserva Privada (Marqués de Vargas, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y otras	2010	Complejos aromas: frutillos de bosque, maderas nobles, tinta china, torrefactos. Enorme concentración en boca, elegante, fino.	17
Marqués del Puerto (Marqués del Puerto)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2005	Conviene decantarlo. Limpios aromas de cedro, compota, madera usada. Muy agradable en boca, equilibrado.	14,5
Marqués del Puerto (Marqués del Puerto)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2008	Magnífico color. En fase algo apagada en nariz. Pero evolucionará, ya que en boca es sabroso y tiene cuerpo.	15
Moscatel de Ana (B. El Gifto)	Dulce		Lanzarote	Moscatel	∞	Intensidad aromática de fruta exótica, flores secas y madera noble. Notablemente dulce y untuoso, corpulento y persistente.	16
Mozaga Gran Solera Especial (Mozaga)	Dulce		Lanzarote	Moscatel	∞	Colores ambarinos. Complejo en nariz: aromas florales, fruta pasificada. En boca es dulce, concentrado.	16
Pago de Carraovejas (B. Pago de Carraovejas)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2001-2008	Original en nariz: humo, sotobosque, balsámico y madera. Enorme estructura y tannicidad envoltente y madura.	16

Guía de Compra

VINOBLE 2002

III SALÓN DE LOS VINOS NOBLES GENEROSOS Y LICOROSOS



Para saber de la gran cita de Vinoble 2002, en Jerez, conecte con nosotros.

(29. 30 . 31 de mayo y 1 de junio)



vinoble.com



CAVAS
Ferret S.A.

TABLENA Y COMIDAS



Hernani, 48 - 28020 Madrid
Tel: 91 553 66 00
www.elquintovino.com
elquintovino@elquintovino.com



La publicidad
en Vinum es
información



LLOPART CAVA S.A.
Industria, 46 • Ap. de Correus 26
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona, Spain)
Tel.: 93 899 31 25 • Fax: 93 899 30 38
e-mail: llopartcava@llopart.es
Caves a Heretat Can Llopart de Subirats

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata
Pago de los Capellanes (B. Rodero-Villa, S.A.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2005	Domina primero la vainilla, más tarde denota humo, frutos de bosque y balsámicos. Sabroso en boca.
Pedro Ximénez 1998 (Alvear)	Dulce	∞	Montilla - Moriles	Pedro Ximén, Moscatel	∞	Meloso y con aromas de fruta madura, pasas y miel. En boca, al dulzor inicial se añade una acidez que da frescor al conjunto.
Raventós i Blanc Reserva (J. M. Raventós i Blanc)	Cava	1998	Cava	Tempranillo, Garnacha	2003	Burbuja fina y expresiva. Notas de miel y hierbas, recuerdos tostados. Evolución fresca en boca. Buen equilibrio; cremoso y envolvente.
Remelluri (Granja Nuestra Señora de Remelluri)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2008	Muy vivo de color. En nariz destaca una punta de alcohol y fruta roja nítida. Buena estructura, corpulento, pulido, con vida.
Remelluri (Granja Nuestra Señora de Remelluri)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Graciano	2010	Color muy vivo. Aromas complejísimo: frutos, especias, balsámicos. Decidido y fuerte en boca, tanino vistoso y granulado.
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2008	Cubierto de color. Potente y complejo en nariz: predomina la frutuosidad. Aún algo duro, perdurará gracias a sus estructura y tanino.
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2008	Frutuosidad y poder. Notas de café, tostados. Carnoso, muy buena estructura y muy largo.
Rioja Bordón (B. Franco Españolas)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2005	Cereza. Aromas tostados, frutillos y notas complotadas. Suave en boca, muy limado, redondo, agradable.
Roda II (B. Roda)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2001-2008	Compota de arándanos bien enmarcada en madera excelente. Magníficos taninos. Buena estructura y amplitud. Necesita reposo.
Royal Ambrosante (Sandeman-Coprimar)	Dulce	∞	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	Caoba muy oscuro. Nariz plena: café, balsámicos, nueces cantonesas. Largo en boca, dulce, denso y jugoso.
San Emilio (Emilio Lustau, S.A.)	Dulce	∞	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	Caoba. Buena armonía aromática: café, pasificación, notas de madera. Suave en boca, con dulzor aterciopelado.
Señorio de Nava (B. Señorío de Nava)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2007	Rico en matices aromáticos: frutillos de bosque, notas de cedro y buena madera. Perfecto equilibrio de sabores.
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo	2005	Rojo picota cubierto. Excelente buqué: tabaco, especias, fruta complotada. Estructurado, con cuerpo y equilibrio.
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2008	Rojo picota. Agradable, con notas de especias, café, cerezas en aguardiente. Carnoso en boca, equilibrado.
Tinto Callejo (B. Felix Callejo)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2008	Picota violácea. Aromas frutuosos en un buqué interesante y complejo. Estructura sólida, potente y granuloso tanino.
Tinto Pesquera (Alejandro Fernández)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto Fino	2001-2008	Corpulento y carnoso. Estructurado, amplio, equilibrado.
Torre Albéniz (B. Peñalba López)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2006	Especiado que acaricia. Aromas de compota bien fundidos. Paso de boca con sensación de elegante terciopelo.
Tres Pasas (Robles)	Dulce	∞	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Muy concentrado. Potente de aromas: uvas pasas, especias dulces, cacao. Muy untuoso, espeso, dulzor cubriendo el paladar.
Valenciso (Valenciso)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Aromas frutuosos: arándanos y una vainilla delicada. Sabroso, con un paso de boca muy equilibrado. Final frutoso y elegante.
Valpincia (B. Valpincia)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2005	Buqué claro: fruta a base de moras y buena madera. Paso de boca de largo recorrido, nada agresivo, domado, alegre y amable.
Vallcorba Cabernet (Raimat, S. A.)	Tinto	1994	Costers del Segre	Cabernet Sauvignon	2009	Rojo cereza capa media. Recuerdos especiados, aromas a caja de puros. Equilibrado, sabroso, taninos domados.
Vega Saúco Crianza (B. Vega Saúco)	Tinto	1991	Toro	Tinta de Toro	2005	Pleno de frutillos. Redondo y pulido. Paladar impregnado de profundo buqué de crianza.
Viña Bajoz Reserva (B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas)	Tinto	1995	Toro	Tinta de Toro	2007	Fondo de mora y limpia y comedia madera. Opulento y sabroso. Tanino un poco secante todavía.
Viña Ijalba (Viña Ijalba, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2001-2008	Muy frutoso: claros aromas a frutillos de bosque, justo de madera. Sugerente, carnoso, sensual, desarrollo tánico excelente.
Viña Pedrosa (B. Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2010	Mora y sotobosque tras un aireo energético: tonos a cuero y especias más tarde. Estructura suficiente. Final agradable.
Viña Pomal 1994 (Bilbainas, S.A.)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2008	Rojo cereza capa media. Buqué muy hecho: crianza en madera con notas de tabaco y tonos complotados. Corpulento y pleno en boca.
Viña San Román (Mauro)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2001-2012	Pura filigrana aromática. En boca es concentrado y amplio. Su tanino bravo y firme le da una gran estructura.
Más de 3.331 (más de 20 euros)						
1730 Pedro Ximénez (Pilar Aranda, S.L.)	Dulce	∞	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	Oscuro y denso. Aromas complejos: café, cacao, frutos pasificados, regaliz, canela. Concentrado, potente y aterciopelado.
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.
20 Aniversario (Can Ràfols dels Caus, S.L.)	Tinto	1999	Penedès	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2012	Aromático, complejo. Notas finas de especias exóticas, fruta madura, tabaco y cedro. Concentración de sabores, taninos maduros y firmes, final emocionante.
Alión (B. y Viñedos Alión, S.A.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto Fino	2010	Muy expresivo, concentrado, muy equilibrado. Final espectacular.
Alión Reserva (B. y Viñedos Alión, S.A.)	Tinto Reserva	1997	Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Maderas, especias exóticas, maduros frutillos de bosque. Opulento, concentrado. Tanino maduro y bien trabajado. Excelente, mejorará aún más con el tiempo.
Amanen (Luis Cañas)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2008	Rojo picota. Aromas complejos: fruta en aguardiente, balsámicos, especias. Gran armonía en boca, delicado, elegante.
Arzuaga (B. Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2008	Claros notas frutuosas, una madera de gran calidad y muy concentrado en boca.
Arzuaga Gran Reserva (Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto Reserva	1995	Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2020	Complejo: fruta complotada, extraordinaria madera y notas minerales. Concentración ejemplar, tanino sublime, cuerpo armonioso, persistencia adecuada.
Arzuaga Reserva (Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto Reserva	1997	Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2001-2010	Fondo à especias exóticas. Aromas de frutillo maduro, tinta china; tonos tostados. Grande, ampuloso, tanino energético. Con buen futuro.
Aurus (Finca Allende)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2010	Cereza picota. Bellos aromas frutuosos. Madera elegante, fina y especiada. Suavemente tánico, estructurado y potente.
Briego Fiel Gran Reserva (Briego)	Tinto Reserva	1995	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.
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.
Carmelo Rodero Gran Reserva (Rodero)	Tinto G Reserva	1995	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.
Carmelo Rodero Reserva (Rodero)	Tinto Reserva	1997	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.
Caus Lubis (Can Ràfols dels Caus S.L.)	Tinto	1996	Penedès	Merlot	2010	Cereza capa media. Potencia aromática, complejo. Intenso y gozoso en boca. Tanino bien ensamblado, carnoso.
Cillar de Silos (Cillar de Silos, S.L.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2006	Cereza capa media. Limpios aromas de fondo, frutuosos, envueltos en buena madera. Bastante tánico en boca, necesita domar los taninos.
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.
Chivite Colección 125 (Julían Chivite)	Blanco	1998	Navarra	Chardonnay	2001-2010	Pálido y brillante. Fruta exótica y un toque ahumado. Largo y equilibrado en boca. Voluptuoso.
Dolç de l'Obac (Costers del Siurana, S.A.T.)	Tinto Dulce	1997	Priorat	Garnacha, Cabernet Sauvignon	2008	Muy complejo. Recuerdos de notas especiadas, fruta confitada y toque de ciruela. Tanino bueno y maduro. Muy largo.
Don P. X. 1972 (Toro Albalá, S. A.)	Dulce	∞	Montilla - Moriles	Pedro Ximén, Moscatel	∞	Oscuro y denso. Complejo buqué: postre árabe, cacao, fruta escarchada, pasas. Gran concentración, con carácter.
Emilio Moro Reserva (Emilio Moro)	Tinto Reserva	1997	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.
Emilio Moro Reserva Especial (Emilio Moro)	Tinto G Reserva	1995	Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Expresivo: Fruta complotada, recuerdo mineral, gozosa madera. Viveza muy agradable. Taninos apetitosos y redondos. Listo para beber.
Fuente Espina Gran Reserva (Fuentespina)	Tinto G Reserva	1995	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.
Gonzalo de Berceo (Berceo)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2005	En momento óptimo de consumo. Buqué limpio: notas de frutillo rojo y especias. Equilibrado, buen paso de boca.
Gran Bajoz (B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2010	Muy elegante. Aromas muy persistentes. Complejo, equilibrado. Tanino finísimo. Muy armónico.
Gran Callejo (Felix Callejo)	Tinto G Reserva	1995	Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2015	Bien cubierto. Excelente buqué de crianza. Notable en boca, con buena estructura y tanino poderoso.
Hacienda Monasterio Reserva Especial (Hacienda Monasterio)	Tinto G Reserva	1995	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.
López Cristobal (B. López Cristobal)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2007	Original por variedad aromática. Amplio, con un paso de boca elegante y seductor.
Luis Cañas (Luis Cañas)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha	2007	Equilibrado en nariz: limpio buqué. Equilibrio en boca: muy elegante, tanino pulido y persistencia justa.
Marqués de Vargas Reserva Privada (Marqués de Vargas, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2010	Complejos aromas: frutillos de bosque en un mar de aromas exóticos, maderas nobles. Enorme concentración en boca, elegante, fino.
Mataromera (Viñedos y Bodegas, S.A.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2010	Gran potencial aromático. Precioso tanino fundido. Excelente sensación de armonía y equilibrio.
Mataromera Gran Reserva (Mataromera, S.A.)	Tinto G Reserva	1995	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.
Mataromera Reserva (Mataromera, S.A.)	Tinto Reserva	1997	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.
Millennium (Domecq)	Generoso	∞	Jerez - Sanlúcar	Palomino	∞	Muy original. Color vivo y brillante. Aromas muy complejos. Muy concentrado en boca, largo y sabroso.
Noé (González Byass)	Dulce	∞	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximén, Moscatel	∞	Despliegue de poder y complejidad. Caoba intenso. Aromas casi infinitos. Sedoso, dulzor elegante, sin empalagar.
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.
Olivares (Bodegas Olivares)	Tinto Dulce	1998	Jumilla	Monastrell	2005	Muy intenso de color y aromas. Higo pasificado y uva madura, recuerdos florales. Muy corpulento en boca, untuoso y potente.
Pago de Santa Cruz (B. Hermanos Sastre)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2005	Aromas juveniles: fondo frutoso de moras con recuerdo floral. Tanino goloso y maduro lleno de promesas a medio plazo.
Pagos Viejos (Cosecheros Alaveses)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2008	Moderno. Picota cubierto. Expresión frutal, notas balsámicas, toque a regaliz. Muy carnoso, tanino maduro, armónico.
Pedro Ximénez 1927 (Osborne)	Dulce	∞	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	Oscuro, denso, aromático: torrefacto, fruta pasificada (uvas y dátiles). Buen cuerpo y excelente dulzor.
Pérez Pascuas (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto G Reserva	1995	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.
Reliquia de Barbadillo Amontillado (Antonio Barbadillo, S.A.)	Generoso	∞	Jerez - Sanlúcar	Palomino	∞	Gran concentración. Potencia aromática. Especies, frutos secos, maderas nobles. Muy equilibrado en boca, pleno de matices.
Reserva Real (Bodegas Torres)	Tinto	1997	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.
Roda I (B. Roda)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2010	Exuberante, capa alta. Muy frutoso, notas de tostados, café, mermelada, especias. Sabroso y concentrado. Tanino agradable. Necesita botella.
San Vicente (Señorio de San Vicente)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo	2010	Gran buqué: tabaco, café, notas de cedro, finas especias. Poderoso en boca. Excelentes estructura y equilibrio.
San Vicente (Señorio de San Vicente)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2010	Finura exquisita, pero potente y agresivo. Monte bajo, tomillo, romero, carga frutal. Sabroso, carnoso, largo paso de boca.
Solera 1910 (Alvear)	Dulce	∞	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Oscuro y denso. Compleja sinfonía de aromas: torrefacto, cacao, canela, maderas finas. Dulce y concentrado, muy largo.
Solera Fundacional (Pérez Barquero)	Dulce	∞	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	∞	Color oscuro. Muy complejo en nariz: fruta pasificada, especias dulces, torrefacto, madera. Sedoso, envolvente, muy largo.
Solera India (Osborne)	Generoso	∞	Jerez - Sanlúcar	Palomino	∞	Oloroso histórico. Aromas muy complejos: maderas nobles, orejones, torrefactos, tabaco. Muy equilibrado en boca.
Tinto Pesquera Gran Reserva (Alejandro Fernández)	Tinto G Reserva	1995	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.
Tinto Pesquera Reserva (Alejandro Fernández)	Tinto Reserva	1997	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.
Torre Albéniz (Peñalba López)	Tinto Reserva	1997	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.
Tres Cortado (Domecq)	Generoso	∞	Jerez - Sanlúcar	Palomino	∞	Finísimo, intenso, complejo. De todo en grandes dosis. Vivaz y nervioso. Para gozar de sus infinitos aromas.
Valduero Gran Reserva (Explotaciones Valduero)	Tinto G Reserva	1995	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.
Valsotillo (Ismael Arroyo)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2010	Concentración y equilibrio. Muy aromático: frutoso, especiado y complejo. Llena con un tanino maduro y expresivo.
Valsotillo Gran Reserva (Ismael Arroyo)	Tinto G Reserva	1995	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.
Vega Sicilia (B. Vega Sicilia, S.A.)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2003-2012	Esplendoroso. Gran abanico de aromas. Muy concentrado. Tanino maduro sin agresividad. Gran futuro.
Vendimia Tardía Colección 125 (B. Julián Chivite)	Dulce	1998	Navarra	Moscatel	∞	Amarillo dorado. Gran complejidad aromática: uva fresca, rosas, especias. Untuoso y con cuerpo, dulce, equilibrado.
Venerable (Pedro Domecq, S.A.)	Dulce	∞	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	∞	Ebano profundo. Aromas de pasas, frutos secos, maderas nobles y café. Concentrado, intenso de sabores y de aromas.
Viña Pedrosa Gran Reserva (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto G Reserva	1995	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.
Viña Pedrosa Reserva (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto Reserva	1997	Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2012	Complejo. Buqué expresivo: mora confitada bien acompañada de la madera. Envolve en boca, sabroso, sumamente equilibrado.
Viña Sastre Pago de Santa Cruz (Hermanos Sastre)	Tinto G Reserva	1995	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.
Viña Sastre Reserva (Hermanos Sastre)	Tinto Reserva	1997	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.
Wences (B. Vega Saúco)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2002-2010	Muy buen color. Concentración y espléndida estructura. Equilibrado y carnoso.



Vinum
Los mejores vinos del mundo
ivinum.com



- Más de 800 marcas de vinos nacionales
- 100 marcas de cavas
- Y una buena representación de vinos de los más importantes países vitivinícolas

LA CAVA DE VALDERROMÁN
C/ Valderromán, 4
28035 Madrid
Tel.: 91 316 98 85



EL TRICLINIVM
C/ Ponzano, 99 - 28003 Madrid
Tel.: 91 536 05 67
www.amer.es/triclinium



Logroño

Apología del vino

LOGROÑO VIVE POR Y PARA EL VINO, Y AGRADECE EL PRODUCTO QUE LE HA DADO VITALIDAD COMERCIAL, ORGANIZANDO FIESTAS PARA LA VENDIMIA, CICLOS TEMÁTICOS Y MACROTIENDAS ESPECIALIZADAS, AMÉN DE NUMEROSOS BARES Y RESTAURANTES DONDE SE PUEDE CATAR TODOS LOS RIOJAS.

Si La Rioja es sinónimo de vino, Logroño, su capital, viene a ser el del vino hecho ciudad: una villa construida y sostenida en torno al vino y su apasionante mundo. La capital riojana es, casi desde su fundación, una ciudad privilegiada: situada en el margen derecho del Ebro, mantuvo desde siempre una incesante actividad económica y fue disputada por sus ambiciosos vecinos: cuando no la pretendían los franceses, la cortejaban los navarros o la avasallaban los castellanos. Así, Logroño creció conviviendo con la certeza de ser querida y admirada hasta convertirse en lo que es: una ciudad moderna y elegante, con una agitada vida comercial, donde el vino y la gastronomía forman parte de la esencia misma de sus habitantes. Los logroñeses, como no podía ser de otra forma, son gente hecha de vino. El visitante que demuestra interés por el tema vinícola es inmediatamente bien acogido e instruido para que su estancia en la ciudad sea lo más placentera posible: dónde comer la mejor menestra,



cuál es el choricillo más delicioso, donde comprar vino: de cosechero, crianzas, por cajas, por contenedores... El que visite Logroño con otros propósitos, pasará inevitablemente por la misma instrucción enológica-turística: en la capital de La Rioja no se concibe el desinterés por el vino. En cualquier época del año, Logroño se abre al visitante para goce y disfrute de los sentidos. Empezando por el epicentro de la ciudad, el Paseo del Príncipe de Vergara -más conocido como El Espolón-, cualquier dirección que se tome será una invitación a compartir una copa de rioja, acompañado por las delicias de la gastronomía local, una cocina enamorada de la huerta, aunque tampoco faltan en ella las carnes de cordero, cabrito y cerdo.

Si se llega al ajado casco antiguo, se comprobará que la vida ciudadana tiene una cita indeclinable en las tascas de la calle Laurel y alrededores, una especie de circuito de vinos y tapas que la sabiduría popular ha bautizado como «la senda del elefante». Pero si la visita a Logroño tiene lugar coincidiendo con la Fiesta de la Vendimia, el 21 de septiembre, entonces se dedicará la estancia al vino por completo. Además de poder ver corridas de toros y escuchar cómo los locales se arrancan con pachangas ante el motivo más nimio, es una buena oportunidad para ser testigo en plena ciudad de una práctica que ya no tiene sentido siquiera en pleno ámbito rural, el pisado de la uva tradicional, y del acto vinícola religioso por excelencia: la ofrenda, a la virgen de Valvanera, del primer mosto de la cosecha. Además, desde 1986 el gobierno autónomo de La Rioja hace coincidir esta celebración con unas jornadas en las que el vino adquiere ribetes culturales: «El vino y los cinco sentidos». Este año, durante los meses de septiembre y octubre podrá verse en el marco de estas jornadas una exposición sobre la arquitectura del vino, en la sala de exposiciones de Caja Rioja. Además, no faltará otro tipo de eventos, todos de interés para el amante del vino: un concurso de pinchos y maridaje, unas jornadas sobre gastronomía del vino (el vino en la cocina, como ingrediente), safaris fotográficos por las bodegas, catas abiertas en la Cofradía del vino, visitas a las bodegas del casco antiguo, mesas redondas sobre vino y salud... En fin, todo un programa amplísimo meditado y concebido por gentes que viven (y beben) para y por el vino. Tratándose de Logroño, faltaría más.

DE BARES

- 1- **Calle Laurel.** Imposible elegir uno, o algunos, de los innumerables bares que conforman lo que los lugareños llaman «la senda del elefante».
- 2- **La Taberna del Mere** (Duquesa de la Victoria, 8. Tel.: 941 24 12 56). Pub de ambiente taurino, situado a cincuenta metros del Espolón. Gran ambiente y, por supuesto, vinos por copa.
- 3- **Bodegón El Refugio** (Labradores, 1. Tel.: 941 20 15 48). Mesón con una propuesta más que acertada: el mejor jamón, variedad en quesos y una importantísima carta de vinos.
- 4- **Antonio Múgica** (Duquesa de la Victoria, 3. Tel.: 941 24 62 15). Inmejorables tapas y buena oferta de vinos en uno de los bares más concurridos de la ciudad.

DE COMPRAS

- 5- **La Catedral del vino** (Portales, 25. Tel.: 941 22 84 62). El nombre lo dice todo. Tienda con degustación de vinos y demás productos riojanos.
- 6- **Palacio del vino** (Avenida de Burgos, 140. Tel.: 941 22 82 00). Un enorme almacén, para comprar vino por cajas.
- 7- **Vinos de Rioja** (Plaza de San Agustín, 4. Tel.: 941 22 82 17) Pues eso: selección de vinos de La Rioja (nadie se devanó los sesos buscando otro nombre).
- 8- **Rioja Selección** (República Argentina, 12. Tel.: 941 25 75 41). Establecimiento especializado en productos riojanos, donde no falta la amplísima oferta de vinos.
- 9- **Licores Espinosa** (San Agustín, 13. Tel.: 941 22 80 09) Licorería donde el vino tiene un papel estelar.

DE RESTAURANTES

- 10- **El rincón del vino** (Marqués de San Nicolás, 136. Tel.: 941 10 53 92). Una vieja bodega en el corazón del casco antiguo alberga uno de los mejores restaurantes de la ciudad, que entrega al vino el papel de protagonista.
- 11- **Cachetero** (Laurel, 3. Tel.: 941 22 84 63). Un restaurante de toda la vida al que llegan aires de renovación en la cocina. Cuenta con una bodega importante.
- 12- **La Chatilla** (Peso, 2. Tel.: 941 20 61 68). Cocina de autor en una casa señorial del casco antiguo.
- 13- **La Chatilla de San Agustín** (San Agustín, 6. Tel.: 941 10 45 45). De los mismos propietarios que el anterior, destaca especialmente por su carta de vinos.
- 14- **Mesón Egües** (Campa, 3. Tel.: 941 22 86 05). Un asador con importante bodega, a la que este año ha añadido una sala de catas.
- 15- **Leitos** (Portales, 30. Tel.: 941 21 20 78). Cocina creativa, bien regada por los vinos de la carta, a cargo de uno de los chef más imaginativos de la ciudad, Manuel García Murillo.



Texto: Federico Oldenburg
Fotos: Heinz Hebeisen

Finca La Anita

AVANZADILLA ARGENTINA EN MADRID

Finca La Anita, la prestigiosa bodega argentina, se presentó a la prensa especializada española en Santo Mauro, el exquisito restaurante madrileño del barrio de Salamanca.

Es raro que los españoles exploren en otras enologías que no sean las propias. Pero la cosa está cambiando. Uno de los signos del cambio es la Vinoteca Lavinia, de espectacular diseño posmoderno, en la aristocrática calle Ortega y Gasset, con salones envolventes en acero y madera clara, donde tienen vinos de todo el mundo. También de Argentina, pero pocos. Hay un Malbec de Nicolás Catena, dos de Alta Vista, toda la línea de Luigi Bosca y un Torrontés de La Agrícola.

La encargada de las compras de vinos extranjeros incorporó los de Finca La Anita. Para su presentación viajaron dos grandes cocineras argentinas a Madrid: Connie Aldao, del restaurante Francis Mallmann en Mendoza, y, para ayudarla, Luciana López May. También viajó Emilio Garip, del restaurante Oviedo de Buenos Aires, el primer restaurante que incorporó Finca La Anita hace seis años, cuando comenzaron a comercializarse. En la comida de presentación a la prensa especializada se sirvieron como aperitivo auténticas empanadas mendocinas, con mucha cebolla y bien picantes, para acompañar el Chardonnay 1999 y el Tokai Friulano 2000, Merlot 1999, Malbec 1997 y Cabernet Sauvignon 1999. El Malbec deslumbró a los exigentes invitados entre ellos el Alcalde de Madrid, José María Álvarez del Manzano, y una de las empresarias más importantes de España: María del Mar Raventós que hacía muy poco tiempo que había visitado Agrelo para inaugurar la nueva bodega de Codorníu, un establecimiento vecino, casi pegado a Finca La Anita. Alguien definió al Malbec como un vino para morder, y al ojo de bife, como una carne para beber.

Esta presentación es un ejemplo para todas las bodegas argentinas que intentan posicionar sus productos en el exterior. No basta con tener un representante y un distribuidor desganado, hay que transmitir una imagen global.

La irrupción mendocina en un soleado mediodía madrileño fue un éxito. Casi inmediatamente los dueños de los mejores restaurantes de Madrid decidieron incorporar el vino en sus cartas.

Cuando los argentinos visiten la capital española, cada vez más viva, brillante, sofisticada y gourmet, podrán reencontrar los mejores aromas del Malbec, alternando con los vinos de Rioja, el Priorato, Navarra y Ribera del Duero.

Elisabeth Checa

elisabeth@elgourmet.com

marketing

BODEGAS
TERRAS
de
CAMPÍO