

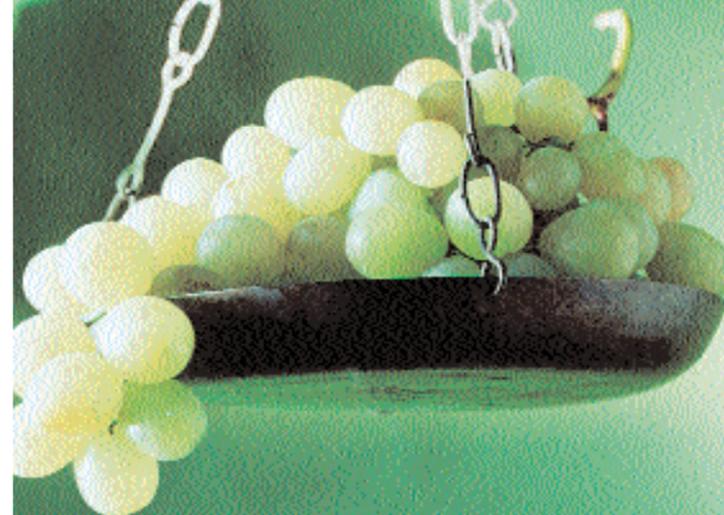
Vinum

Enólogos
de fortuna

España
Francia
Italia
Hungría
Alemania
Nueva Zelanda

Austria
Australia
Chile
Portugal
Argentina

LA REVISTA
EUROPEA DEL VINO



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



Al cuerno la abundancia

«No hay peor ciego que el que no quiere ver» reza el saber popular, que encierra todo el saber, al decir del poeta. No estoy de acuerdo, pero viene al caso para explicar la pertinaz ceguera de quienes recurren a la interpretación estadística de la realidad para negarse a ver la verdad de los números. Por ejemplo: en Rioja las ventas internacionales han subido, cierto, pero porque han caído estrepitosamente los precios. Es decir, hemos vuelto donde solíamos, a crianzas que apenas superan el euro. Por contra, las ventas nacionales han caído significativamente, para algunas bodegas de forma dramática, y con ello han arrastrado los precios hasta niveles de hace cinco años, con grave perjuicio para otras zonas vitivinícolas que, como La Mancha, habían encontrado un hueco gracias a los precios elevados de los riojas. Las causas de tal retorno, que espero no sea eterno, hay que buscarlas tanto en las cosechas abundantes y de buena calidad, como en el espejismo **Bodegas a rebosar junto a sucesivas vendimias abundantes y de calidad, han tirado los precios** que no han tirado ni del consumo ni de los precios. Porque de nada sirve el que Parker, por citar al prescriptor más importante del mundo, continúe valorando mucho la nueva viticultura española, si en la percepción del común de los consumidores internacionales España sigue siendo un país de segunda fila. Otro ejemplo, esta vez sangrante, es el de «Wine Spectator» y sus imponentes 100 mejores vinos del mundo, lista en la que apenas si aparecemos. Aquí hay un problema de Estado, suponiendo que el Estado no sea el problema. Porque la actitud de nuestras autoridades ante tal desaguisado es sencillamente suicida. Y dejar que el tiempo termine poniendo las cosas en su sitio, lo que raras veces ocurre, es de más papistas que el papa, a fuer de peligrosamente ingenuos. Ahí está el ejemplo promocional de franceses e italianos, o el apoyo entusiasta de los americanos a su enología, por no hablar de la agresiva penetración mundial de los australianos. Pero aquí seguimos embebidos en nuestra singularidad, cosechando elogios de crítica que no somos capaces de explotar comercialmente, mientras la bendita naturaleza sigue prodigando buenas y abundantes vendimias. Las bodegas, a rebosar; el consumo, estancado o en lento declive; las denominaciones de origen, aferradas a su tradicional papel de defensa del viticultor local; y la nueva ley del Vino... pero ese es otro cantar. La próxima vez lo entonaremos.



Carlos Delgado

3	Editorial
5	Sumario
6	Actualidad Internacional
8	Actualidad Internacional
10	Iberoamérica
12	Actualidad nacional
14	Actualidad nacional
17	Conocer
18	Entrevista
21	Vendimia 2001
32	Enólogos de fortuna
40	Madeira
48	Caviar
51	Guía de cata
52	Cata de Mencías
55	Cata maceración carbónica
58	Cata de Barbaresco
62	Cata de Volnay
66	Novedades
67	Vino entrañable
69	Guía de compra
76	Ciudades del vino
78	Marketing

actualidad

12-14 **El Vínculo de Alejandro Fernández**
Finalizaba el año cuando se inauguró la bodega El Vínculo que Alejandro Fernández, el artífice de Pesquera en la Ribera del Duero, ha puesto en marcha en Campo de Criptana. El Pleno del Consejo Regulador de la D.O. Mancha ha elegido nuevo presidente. Se trata de José Fenollar, que sustituye a López Treviño.

R E P O R T A J E

21 **Vendimia 2001**
Si hay algo en común entre las distintas regiones vinícolas europeas seguramente sea el hecho de que hoy en día se sabe cómo obtener buenos resultados gracias al trabajo sistemático en los viñedos. Por ello, el 2001, climatológicamente difícil, se cuenta en general entre las añadas buenas.



E N Ó L O G O S



32 **Al mejor postor**
La viticultura en Madeira ha estado durmiendo durante décadas. Pero el futuro podrá ser mejor con la prohibición de exportar a granel. El verdadero tesoro de la isla son las antiquísimas añadas de madeira que duermen en las bodegas.

M A D E I R A

54 **El último secreto del vino**
La viticultura en Madeira ha estado durmiendo durante décadas. Pero el futuro podrá ser mejor con la prohibición de exportar a granel. El verdadero tesoro de la isla son las antiquísimas añadas de madeira que duermen en las bodegas.



guía

51 **Para catar**
Mencías, maceración carbónica, Barbaresco y Volnay
Catamos ya los mencías del 2001, los primeros balbuceos de los recién nacidos maceraciones carbónicas, los Barbaresco del 98 y el Volnay, un borgoña a muy buen precio.

fax:

¿CASUALIDAD? Medio año después de haberse retirado Robert Mondavi del Languedoc, la delegación del departamento de Hérault pone a la venta 110 hectáreas de tierras pertenecientes al municipio de Aniane, justo allí donde los californianos quisieron arrendar 70 hectáreas. El proyecto había fracasado debido a la oposición del consejo municipal.

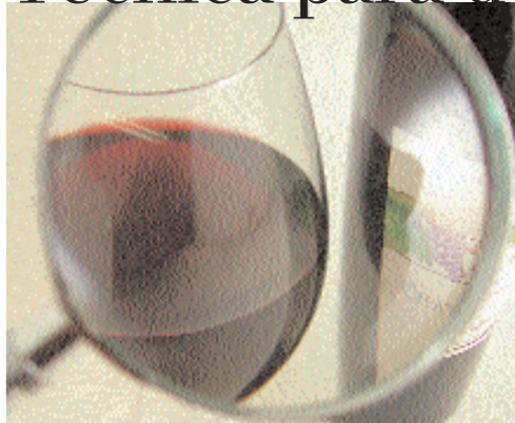
CAÍDA DE PRECIOS. Un carnicero de 45 años intentó comprar en un supermercado de París 48 botellas de Château d'Yquem a precio más bajo. Para ello, cambió discretamente las etiquetas con el código de barras por otras de vinos más asequibles. El engaño se descubrió después de haber funcionado –obviamente– en otras ocasiones: en el coche del culpable la policía encontró varias botellas de Lafite Rothschild.

CRISIS DEL CHAMPAGNE. Desde los ataques terroristas del 11 de septiembre, la venta de Champagne en los EE UU se ha visto muy reducida. Por ello, la asociación profesional de la región de esta AOC ha fundado un comité cuya misión será observar la evolución de la exportación. Con cerca de 20 millones de botellas anuales vendidas, los EE UU normalmente son el segundo mayor mercado para el Champagne.

¿OTRO MONTEPULCIANO MÁS, NO! A los productores del Vino Nobile di Montepulciano siempre les molestó que su vino se confundiera con el Montepulciano d'Abruzzo, pero ahora la región de Molise pretendía introducir un vino DOC llamado Montepulciano, y los toscanos han presentado queja. El Consejo Estatal y el Ministerio de Agricultura les han dado la razón y a partir de 2001 han prohibido a los vinos de Molise llevar la denominación varietal de Montepulciano.

OPINIONES DIVIDIDAS. Muchas regiones francesas AOC, entre ellas Médoc y Haut Médoc, no rechazan categóricamente los organismos transgénicos en la viticultura. Este es el resultado de una encuesta del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen Protegidas (INAO). En cambio, asociaciones como «Terre et Vin de Bourgogne» y «Terre et Vin de Bordeaux» exigen una moratoria de diez años para la introducción de organismos transgénicos.

La química lo hace posible: Técnica para detectar fraudes



Klaus Danzer, catedrático de la facultad de Química Analítica de la Universidad Friedrich Schiller de Jena, ha desarrollado un procedimiento que le permite desvelar fraudes en el etiquetado del vino. Gracias a unos complejos aparatos de análisis, el investigador y su equipo, examinando 60 sustancias orgánicas y 35 inorgánicas, pueden definir con mucha probabilidad la variedad y procedencia de un vino. Las sustancias orgánicas revelan la variedad de uva con un porcentaje de acierto de un 97 por ciento y las inorgánicas, la zona de cultivo con un 90 por ciento. Danzer, que se

dedica desde hace años al análisis del vino, trabaja con procedimientos de espectroscopia atómica y de masas. La inmensa cantidad de datos la elabora con unos programas específicamente desarrollados para el reconocimiento de muestras.

Nuevas formas de elaboración del vino: Burdeos experimenta

Con la nueva cosecha, en la región de Burdeos se extiende el ansia de experimentación. Por ejemplo, Jean Louis Despagne, propietario de cinco fincas en Entre-deux-Mers, fermenta por primera vez un vino en barricas en lugar de tanques de fermentación. Las barricas reposan sobre estructuras giratorias que permiten mezclar el orujo y el mosto durante la fermentación. Para ello, normalmente hay que bombear el vino para extraerlo por la parte inferior y reintroducirlo por la superior. El vinicultor espera conseguir con este nuevo método un Merlot con taninos especialmente finos y fundentes. Mientras tanto, en Château La Fleur de Bouiard en Pomerol se ha introducido un OVNI –«Objet Vinifiant Non Identifié». Este «Objeto Vinificador No Identificado» consiste en un pequeño tanque de fermentación de acero

inoxidable, ancho y abierto por la parte superior, que permite un contacto máximo entre el orujo y el mosto. Lástima que los resultados de estas nuevas técnicas no se puedan catar hasta 2003.



fax:

MENOS VINICULTORES. En los últimos doce años, el número de viticultores en Francia ha descendido más de un tercio, situándose en 110.000, mientras que la media de superficie de viñedos ha aumentado de 5 a 8 hectáreas. Sólo 3 ó 4 de cada 10 viticultores vinifican también; todos los demás llevan la uva a cooperativas, casas comerciales u otras bodegas.

LA MANÍA DEL BEAUJOLAIS. «Le Beaujolais Nouveau est arrivé» se proclamó ya por 50ª vez el tercer jueves de noviembre. Durante la noche, este vino joven frutal hecho con uva Gamay que crece al norte de Lyon, a lo largo del Ródano, se transporta hasta las tabernas y bares de toda Europa. Por voluntad de la Organización Francesa para el Apoyo de las Ventas, SOPEXA, este año incluso tendrá una gran presentación en Bangkok.

SOBREPRODUCCIÓN. A tres años de cárcel y una multa de casi 2 millones de euros han condenado a Gabriel Boria, gerente del Cru bourgeois Château Tour Seran, por comercializar con la etiqueta de la finca alrededor de 2.700 hectolitros de vino más de lo que permite la normativa de reducción de la cosecha. Además, cuatro años antes se le había prohibido el ejercicio de su actividad tras una quiebra.

RENUNCIA. «Antes que un mal vino, prescindir de la añada», consideran los viticultores de la denominación Château Chalon. Por eso no vinificarán en el año 2001 su famoso «Vin jaune», un vino madurado bajo levadura de flor que recuerda al jerez. Debido a las fuertes lluvias y el granizo, las uvas habían absorbido agua en exceso, y gran parte de ellas no alcanzaba el 12 por ciento de alcohol reglamentario. Ya es la cuarta vez que «se saltan» una añada.

FALLECE BERNARD GINESTET. Con Bernard Ginestet, Burdeos ha perdido una de sus más grandes personalidades. Falleció en Margaux el 29 de septiembre, a los 65 años de edad. Heredó una de las mayores casas comerciales, a la que tuvo que renunciar, al igual que a su famosa propiedad Château Margaux. Además del vino, las Bellas Artes eran su pasión: pintaba, tocaba música y escribió varias novelas y libros de vinos.

INTERNACIONAL

Ovejas para podar las cepas: «Château Mouton» de otra manera

Ovejas trabajando en los viñedos, ¿dónde se ha visto algo semejante? En los viñedos de Urs Zweifel en Regensburg, cerca de Zurich. En marzo de 2001, este viticultor de 52 años compró un pequeño rebaño de ovejas Skudde. Ejemplares de esta raza, originaria de Prusia oriental y Lituania, sirven como animales domésticos desde hace ya 3.000 años. La oveja Skudde es

la más pequeña de todas las domesticadas: con sus 50 kilos sólo pesa la mitad que una oveja «normal».

¿Y qué hacen las ovejas en el viñedo? Muy sencillo: las desgremadas trabajadoras de Zweifel se comen –con gran deleite– las



hojas más bajas de las cepas, y así las uvas reciben suficiente sol. Esto le ahorra al viticultor deshojar las cepas a mano laboriosamente. Debido a su pequeño tamaño, las ovejas Skudde no alcanzan las valiosas uvas si se cultiva la cepa a la inversa. Y además, un agradable efecto secundario: esta balante cuadrilla de jornaleras aplasta con sus pezuñas, sin querer y muy ecológicamente, todos los agujeros de ratón. Una plaga menos...

Tampoco Zweifel ha podido eludir el destino de los pioneros. «Muchos de mis colegas sólo sonreían cansinamente ante mi idea. Pero ¿sabe usted qué? Últimamente se me acumulan las visitas de productores a los que les agrada mi sistema. A lo mejor no soy la oveja tan negra», se ríe el viticultor.

LA UE EXIGE ¡DECLARAR LOS SULFITOS!

Tras diversos escándalos, la Comisión de la UE finalmente tiene la intención de proporcionar al consumidor transparencia sobre la composición de los productos alimenticios. El punto central es la derogación de la «Cláusula del 25 por ciento»: hasta ahora, en los productos compuestos, los elementos que constituyeran menos de una cuarta parte del producto final no necesariamente tenían que ser detallados individualmente. Por ejemplo, en las etiquetas de galletas con mermelada podía figurar sencillamente «confitura». En lo sucesivo habrá que detallar: azúcar, frutas, pectina, etc. Aunque podrá haber algunas excepciones, nunca cuando se trate de componentes potencialmente alergénicos, como los huevos, el pescado o los sulfitos, es decir, sulfatados. Estos componentes necesariamente deben ser mencionados. En el caso del vino, esto significa que ya pronto podría ser obligatorio mencionar en la declaración de contenido «sulfito», o incluso «zumo de uva, sulfato».

fax:

ANTA MACHO SIGUE ASOMBRANDO.

El Malbec argentino sigue recolectando medallas. Una vez el más, Anta Macho '99 recibió una de Oro en el famoso concurso Finland Wines. Esta vez el concurso se desarrolló en el reconocido restaurante Ravintola George sito en la calle Kalevankatu 17, Helsinki. El ya famoso vino sudamericano nuevamente premiado fue elaborado en la provincia de La Rioja con técnicas modernas de vinificación al estilo de los «vinos de garaje» franceses, posee una alta concentración y un excelente aroma a decir del presidente del jurado Sommelier Jaques Lothomo. El único y serio problema se suscitó cuando parte del jurado puso el grito en el cielo al saber que su procedencia era La Rioja, pero Argentina. El jurado deliberó y triunfó la posición conciliadora del Somm. Eber Gómez Uchoa, delegado caribeño, admitió que el vino no era lo que estaba en discusión.

UN VINO CON MUNDO. Esta línea de vinos conocida en los mercados internacionales desde hace ya mucho tiempo, ahora estará disponible en Argentina.

Trumpeter es un vino de exportación de Familia Rutini Wines. Son vinos de estilo americano, con buena estructura y concentración, criados en barricas de roble americano nuevo. La línea se compone de variedades Merlot, Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon y Chardonnay, todos cosecha 2000. Su precio al público aproximado será de \$12.

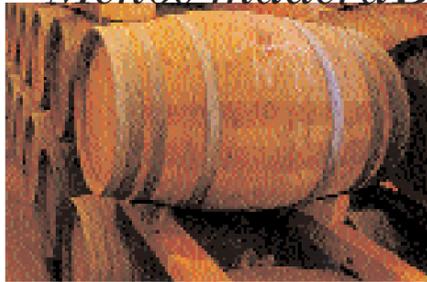
MALBEC AL MUNDO. Los Intendentes de la Microregión Luján, Maipú (de la provincia de Mendoza) Dr. Omar De Marchi, D. Eduardo Bermejo y el Presidente del Centro de Licenciados en Enología y en Industria Frutihortícola de la República Argentina (CLEIFRA) nos comunicaron que el día 7 de Diciembre de 2001 en el Club House de La Vacherie Country Golf se lanzó oficialmente en Argentina el «Concurso Americano Malbec al Mundo 2002».

Para mayor información: en www.cleifra.com encontrarán las bases, reglamento y fichas de inscripción al concurso.

Consultas: centro@cleifra.com

I B E R O A M É R I C A

Menos maderas Barricas hinchables



Una probable solución para el problema creciente de la acumulación de barricas de roble en las bodegas fue presentado por Oak Globe Argentina. La empresa importa y representa en nuestro país y países vecinos del Mercosur la línea de barricas inflables de nylon reforzado, cubiertas en su interior por tablas de roble nuevo de Alliers o americano.

Es una apuesta fuerte dado que el bodeguero argentino usa más barricas francesas que los franceses mismos, dijo Ferry A. Moron, directivo de la empresa. Las innovadoras barricas, especie de bolsas cúbicas con capacidades que van de los 225, 300 hasta 600 litros se comercializan ya en muchos países productores de vinos del nuevo y viejo mundo con un éxito creciente. Se pueden apilar y desinflar para ser guardadas de una temporada a la siguiente. Las tablas de roble pueden ser reemplazadas dándoles una duración prácticamente ilimitada. Además pueden apilarse directamente hasta una altura de cinco barricas y de diez con un rack adecuado.

No sabemos si tiemblan ya los fabricantes de barricas originales...

Filoxera Gracias, bichito

Propuestos a reducir el número de insectos portadores de enfermedades en las viñas, los directivos del Centro de Estudios Epidemiológicos Agrícolas de la UN en Argentina ofrecen una recompensa de 1,50 pesos por cada 10 insectos homópteros, conocidos con los latinismos equivalentes de Daktulosphaira Vitifoliae Fitch, Viteus Vitifolii Fitch, Phylloxera Vastratrix y Dactylosphaera Vitifoliae Shimer, o sea, la Filoxera para el común de los mortales.

El insecto hasta ahora virtualmente controlado por nuestro habitual sistema de riego, volvió a ser una amenaza. El riego por goteo y el uso de pie franco han hecho que se propague velozmente en nuevos viñedos, haciendo peligrar la vida de las plantas. Pero, hecha la ley... el Correo de las Viñas de Mendoza destapó la noticia del inicio en la provincia de una lucrativa nueva industria: la cría de los malditos pulgones de filoxera en cautiverio por parte de inescrupulosos coterráneos.



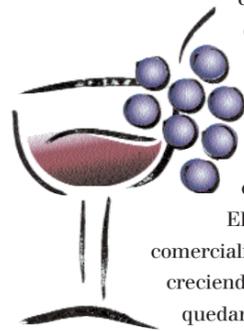
Apuesta por la Carmenère

Empresarios vitivinícolas chilenos han anunciado un plan para promover la cepa Carmenère, por ser Chile uno de los pocos países del mundo donde aún se cultiva la casi extinta variedad francesa. Originaria en Burdeos, la Carmenère es una cepa que perdió presencia en el mundo, incluso en Francia, tras el ataque de la filoxera. Chile y Chipre escaparon de la plaga.

El plan consiste en unir el vino con el turismo mediante recorridos turísticos a las 12 viñas en la zona del Valle del Maule, a unos 250 kilómetros al sur de Santiago. La iniciativa, bajo el nombre «La Ruta del Vino del Maule», es vital para mantener el avance vitivinícola del país.

El Carmenère fue traído a Chile en 1851, pero sólo en 1994 el país comenzó a comercializar vinos que se identificaban con esa cepa. Desde 1997 su demanda ha ido creciendo, lo que se ha reflejado en su precio. Según expertos, mientras en Francia quedarían sólo 10 hectáreas, la superficie plantada de Carmenère en Chile es de

4.719 hectáreas, de las cuales 1.757 están en el Maule. Ello asegura al país sudamericano la posibilidad de mejorar su ingreso en la categoría de vinos «premium» (de calidad) en un momento en que la industria soporta una menor demanda mundial, bajos precios y mayor competencia externa.



fax:

CIGALES VENDE MÁS. La comercialización de los vinos D.O. Cigales ha mantenido el ritmo ascendente de los últimos años. En el 2001, la suma de rosados y tintos ha supuesto la venta de 4.140.728 botellas. La auténtica revolución ha sido la del Cigales Nuevo, es decir, la del rosado del año frente a los rosados de segundo año.

TODO POR LA MALTA. Allied Domecq y Miller Brewing, compañía perteneciente al grupo Philip Morris, han anunciado un acuerdo comercial para crear una nueva gama de bebidas de malta. Dos de los nuevos productos estarán basados en marcas de Allied Domecq: el vodka Stolichnaya y el tequila Sauza.

BARBADILLO EN RIBERA. Bodegas y Viñedos Vega Real y el Grupo Barbadillo han realizado una operación de «joint-venture», por la cual la firma andaluza entra en el accionariado de la bodega de Ribera de Duero. La transacción supone una cifra cercana a los tres millones de euros. Para ambas compañías es una oportunidad de alcanzar importantes sinergias en el segmento de los vinos de calidad.

SOMONTANO SE MANTIENE. Las ventas durante el 2001 de los vinos de la D.O. Somontano se han incrementado un 10 por ciento respecto al año anterior. La calidad de la cosecha de la presente campaña, la estabilidad de los precios y las buenas expectativas de mercado en los próximos años harán posible cumplir el objetivo marcado por esta D.O.: la venta del cien por cien de la producción recogida, convertida en vinos de excelente calidad.

CAVA PARA TODOS. El cava sigue con fuerza posicionándose como un producto líder en el mercado de los vinos espumosos. Las ventas en el mercado exterior durante el tercer trimestre de 2001 han subido un 21,04 por ciento. El resultado en los nueve meses acumulados (enero/septiembre 2001) da un incremento del 6,2 por ciento, dato que permite ser muy optimista ante el cierre del ejercicio.

NACIONAL

Su aventura manchega

El Vínculo de Alejandro



El pasado mes de diciembre José Bono, presidente de la Junta de Castilla-La Mancha inauguró la bodega El Vínculo que Alejandro Fernández, artífice de Pesquera en la Ribera del Duero, ha puesto en marcha en Campo de Criptana. Al acto asistieron el Consejero de Agricultura de la Junta, Alejandro Alonso, el alcalde de Criptana, Joaquín Fuentes y numerosas personalidades, además de contar con la presencia de medios de comunicación nacional y regional, y destacados periodistas especializados.

Las palabras de José Bono fueron de agradecimiento hacia Alejandro Fernández, y destacó la importancia de que «un bodeguero tan prestigioso de la Ribera del Duero invirtiera en tierras de La Mancha y mostrara toda su confianza en las grandes posibilidades que puede ofrecer este suelo en beneficio del vino».

Bodegas y Viñedos de Cal Grau

Nueva bodega en el Priorato

El Grupo Pinaleta, sociedad de la familia Osborne Osborne, ha dado un paso más en su apuesta por los vinos de finca y de alta calidad con la creación de Bodegas y Viñedos de Cal Grau, en la D.O. Ca. Priorato. Para ello se han asociado con Miguel Piñol i Saludes que participa en la nueva sociedad tras aportar a la misma la finca «La Solana de Cal Grau». En esta propiedad, de unas 50 hectáreas, se van a plantar inicialmente un total de 18 hectáreas de viñedo con las variedades Cariñena y Garnacha, que se completarán con algunas parcelas de Cabernet Sauvignon y Merlot. La intención de la sociedad, según su Consejero Delegado, Borja Osborne Osborne, es llegar a un techo de elaboración de 100.000 botellas anuales cuando estén todas las viñas en producción. La bodega, en la que se van a invertir un total de 450 millones

de pesetas, mantendrá una imagen de masía y estará ubicada en la finca, en una zona privilegiada.

En el año 2000, Pinaleta creó Bodegas y Viñedos del Jaro, en el municipio de Pesquera de Duero (Ribera de Duero). A principios de 2003 saldrán al mercado 177.000 botellas de la primera cosecha, y una Selección Especial de 10.000 botellas, bajo la marca Jaro.

También está intentando cerrar otra operación de la D.O. Toro mediante la adquisición de una finca con viñedo en la que también se construirá la bodega. Todo el interés de esta compañía es formar un pequeño grupo de singulares bodegas con vinos que sean el fiel reflejo de la finca o pago de donde proceden, y de variedades singulares, por lo que Pinaleta no descarta posibles inversiones fuera del marco de las Denominaciones de Origen actuales.

fax:

ESTRENO DE GARVEY. El grupo bodeguero Garvey ha presentado sus nuevos productos, fruto de la política de expansión e innovación que la bodega acaba de poner en marcha. Para alejarse del estancamiento que existe en algunos productos vinícolas del Marco de Jerez, Garvey presenta tres novedades: el vino blanco de mesa Viña Montegil, Fino San Patricio de segunda crianza biológica y Ponchesterol.

COLECCIÓN DE PREMIOS. Los vinos de la D.O. Rías Baixas han recibido, a lo largo del año 2001, veinte distinciones en concursos internacionales. Los galardones conseguidos se reparten en tres medallas de oro, siete de plata, cinco de bronce y cinco menciones. Las publicaciones extranjeras también han hecho su labor de apoyo, con críticas excelentes como las realizadas en Wine Spectator, Wine Advocate o Vinoforum.

MANU, VINO DE AUTOR. La apuesta de Vinos Jeromín por evolucionar y extraer la esencia de sus mejores viñedos de Villarejo de Salvanés (Madrid) ha dado como resultado un nuevo vino: Manu Vino de Autor Crianza 99. Es la apuesta personal del enólogo de la bodega Manu Martínez. Jeromín también ha presentado el tinto Félix Martínez Cosecha de Familia Reserva 97.

VALORES RIOJANOS. El Centro Riojano de Madrid ha entregado a la bodega riojana López de Heredia, la placa de «Exaltación de los valores riojanos». Este galardón supone un reconocimiento a «los méritos contraídos por su labor y plena dedicación en exaltar los valores de La Rioja».

SU PESO EN VINO. Los Premios Gonzalo de Berceo tuvieron como destinatarios, en su octava edición, a Francisco López Canís, fundador y editor de la revista Club de Gourmets; al actor Imanol Arias; al deportista Martín Fiz; y a las artistas Sara Baras y Pilar López de Ayala. El acto de entrega de estos premios, en el que cada uno recibió «Su peso en vino», se celebró en el hotel Palace de Madrid y estuvo amenizado por el polifacético Gran Wyoming.

NACIONAL

José Fenollar, de la Coop. Cristo de la Vega La D.O. Mancha estrena presidente

El Pleno del Consejo Regulador de la D.O. Mancha ha elegido nuevo presidente. Se trata de José Fenollar, representante de la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real), quien contó con el apoyo de 10 de los vocales; la candidatura de Fernando Villena obtuvo cinco votos, y se registró una abstención. Tras su elección, Fenollar aseguró que entre sus objetivos prioritarios está el situar a la D.O. La Mancha en donde exista una cuota de mercado que explotar y profundizar en la mejora de la imagen del vino. Elogió, además, la labor realizada por el anterior pre-



sidente, López Treviño, y contó entre sus propósitos el «recoger todo lo bueno de lo hecho hasta ahora y mejorarlo si es posible», para lo que requirió la colaboración de todos los vocales elegidos.

GUÍA DE VINOS EXTRANJEROS PEÑÍN MÁS INTERNACIONAL

El interés por parte del consumidor español por los vinos de otros países y la necesidad de tener una herramienta útil para poder valorar y conocer estos vinos que se comercializan en España, ha llevado al periodista y crítico vinícola, José Peñín, a editar la primera guía de marcas foráneas. En la Guía Peñín de

los Vinos Extranjeros 2002 están reseñadas más de 2.400 marcas y cerca de 800 vinos puntuados. Está estructurada por países y por regiones vinícolas, y pretende ofrecer una visión global del vino en el siglo XXI, los mejores del mercado y una relación de distribuidores e importadores.



GILBERTS, sangre joven



La firma portuguesa Gilberts ha dado un giro radical en sus planteamientos comerciales y ha emprendido un cambio visual a toda su gama de oportos. La idea es captar al público más joven y ampliar su segmento de consumo. Formatos atrevidos, nada convencionales, con un estilo renovado.

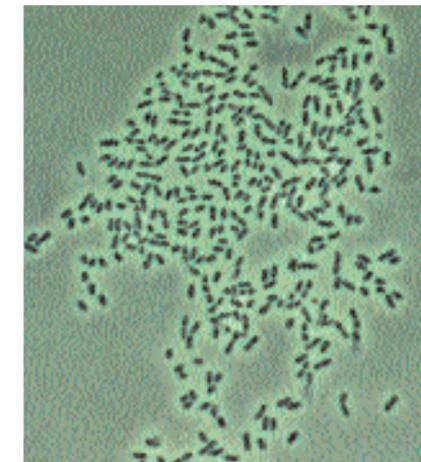
La acidez volátil

Además del francamente agradable ácido tartárico, el suave ácido láctico y el ácido málico, algo anguloso y verde, el vino contiene otro componente ácido más que generalmente está contenido en una concentración muy inferior a 1 g/l. Si este valor aumenta, la llamada acidez volátil puede convertirse en un problema.

Lamentablemente, este tipo de acidez no siempre es tan volátil como parece indicar su nombre. Al contrario, puede llegar a ser bastante persistente y, en casos extremos, puede estropear el vino. Su principal componente es el ácido acético. Éste se produce normalmente durante la fermentación; pero también puede estar presente ya en el mosto, por ejemplo cuando las uvas han sido dañadas por el granizo o por los pájaros. En algunas regiones vinícolas, sobre todo en Alemania, con la cosecha de 2000 hubo otro problema: las bacterias del vinagre y las levaduras apiculatus formaron este ácido no deseado ya en la cepa, en el viñedo. Las uvas, hinchadas por la lluvia, reventaron, empezaron a pudrirse y ya habían iniciado la fermentación antes de vendimiar. En algunos viñedos olía daderamente a vi-

naigre. En estos casos hay que llevar a cabo una cosecha selectiva y, a continuación, elaborar en la bodega con cuidadoso esmero el material relativamente sano, aunque en parte afectado de acetificadores ocultos. Puede ser útil la aplicación de levaduras seleccionadas y una fermentación rápida a temperaturas no demasiado bajas (entre 20 y 24 grados centígrados). Pero el contacto con el aire, por ejemplo a través de barricas mal ensambladas, fuerza el deterioro, porque el oxígeno favorece la actividad de las bacterias del vinagre. También es necesario aumentar la cantidad de ácido sulfuroso.

El ácido volátil o ácido acético, en mayor concentración, es uno de los defectos del vino que apenas pueden corregirse en el producto terminado. Se consideran estropeados los vinos blancos con más de 1,1 g/l y los tintos con más de 1,2 g/l. Los vinos dulces nobles son una excepción, pues sus concentrados aromas son capaces de envolver agradablemente la nota de vinagre. Lo mismo es válido para los vinos tintos maduros, fuertes, marcados por el tanino. Pueden tolerar una mayor cantidad de "volátil".



El enemigo de los vinicultores: la bacteria del vinagre.

Este defecto no es fácil de constatar en las catas. El ácido acético puede simular una cierta frutalidad, llegando incluso al supuesto aroma de miel. Tales vinos logran entusiasmar a algunos catadores, que no entienden por qué otros expertos más sensibles los rechazan. Sólo quien aspire con exactitud reconocerá tras la sofisticada máscara el aroma a vinagre, mucho menos agradable. Con los vinos normales, el verdadero olor avinagrado se nota en la nariz sólo a partir de 1,5 g/l. Si se prueba el vino en boca, el problema es más fácil de detectar: rasca en el paladar y, a veces, incluso se tiene la impresión de que una soga se cierra alrededor de nuestra garganta.

El Enoscope

El análisis sensorial de los vinos, tanto si se realiza con fines de elaboración (enólogos), como si se realiza para evaluar un vino en un concurso (catadores), sigue tres fases claramente diferenciadas: visual, olfativa y gustativa.

El ENOSCOPE está concebido para permitir al catador poder valorar de forma correcta y normalizada los tres parámetros de la fase visual. Y en efecto, hasta hoy no ha sido posible disponer de un sistema de iluminación adecuado para poder observar eficazmente la transparencia del vino, la intensidad de su color y mucho menos la tonalidad de este color.

Se ha demostrado que la vista tiene una incidencia indirecta sobre la agu-

deza olfativa. Los olores se perciben mejor cuando la iluminación es suficiente y adecuada. En cierto modo, el color forma parte del gusto. El color es asimismo el primer parámetro que observamos, y el consumidor, cada vez más, le otorga mayor importancia.

Independientemente de los usos y costumbres, siempre que se requiera practicar un análisis sensorial con rigor deberán respetarse las condiciones ambientales y personales establecidas para este fin, y emplear además la copa normalizada (AFNOR NF V 09-110, UNE 87-022-92, ISO 3591:1977). El color del vino es para el consumidor, un atributo hedonista, una sensación visual agradable e incluso decorativa, no exenta de valor. Para el enólogo, un parámetro de calidad, evolución, tecnología de vinificación, etc...

Para el enólogo es fuente de información que le permite conocer el origen y la edad del vino o su evolución.

La observación del color es siempre imprecisa por cuanto la sensación de color depende fundamentalmente de dos factores. La iluminación, que al interferir sobre el vino producirá el estímulo (imagen retiniana) y la interpretación a nivel cerebral, por el sujeto receptor de la sensación (imagen cortical). Si la fuente de luz no es la adecuada, el observador no podrá distinguir matices, porque la distribución espectral de la radiación reflejada será parecida y se producirán estímulos equivalentes. El ENOSCOPE utiliza un sistema de iluminación cuyo origen es una fuente de luz pancromática y equienérgica en toda la banda espectral de la luz visible (400-700

nm.) generada mediante una lámpara fluorescente cuya substancia luminiscente absorbe toda la radiación ultravioleta y la reenvía a una temperatura de color de 6500° K. Un circuito electrónico sobreexcita el tubo a alta frecuencia (luz corregida), y esta luz actúa sobre un original sistema óptico de material polimérico montado en multicapa que realiza una perfecta difusión de la luz.



Son más de veinte años los que Joan Raventós lleva unido a la vida de uno de los grupos españoles con mayor proyección de futuro. Desde Codorníu ha sido partícipe del crecimiento y expansión de una firma eminentemente familiar, con la calidad por bandera y con la vista puesta en las zonas vinícolas más prestigiosas del mundo.

Vinum: El Grupo Codorníu está inmerso en un importante plan de expansión, lo que se ha visto reflejado en un descenso en los resultados económicos del grupo. ¿Qué circunstancias son las que han motivado la puesta en marcha de un plan de expansión, cuando el consumo de vino ha descendido a nivel mundial?

En la actualidad, el grupo tiene más de 3.000 hectáreas de viñedo en propiedad, todas ellas situadas en zonas donde se elaboran vinos de altísima calidad. En 1998, adquirimos cien hectáreas en Ribera del Duero, concretamente en los municipios de San Martín de Rubiales (Burgos) y Curiel (Valladolid). Se escogió esta zona

Dei. Con esta participación Codorníu se encarga de la dirección enológica de la bodega y la distribución de sus vinos. De nuevo sus condiciones climáticas y especialmente la naturaleza de sus suelos cubiertos por cuarcitas y piedra caliza que influyen de forma positiva sobre el viñedo, han sido las razones por las cuales la com-

Antón Raventós, nuestro mayor

Antón Raventós: Codorníu inició en el 96 un plan de inversión que le llevó a invertir en diferentes y prestigiosas Denominaciones de Origen. Esta expansión ha ido acompañada desde entonces de un aumento de la facturación. En cambio este último año el grupo ha visto su beneficio neto consolidado reducido en un 66% debido a los gastos financieros y a la forma de cuantificar los activos. El motivo por el cual Codorníu ha desarrollado este plan es, principalmente, por su interés creciente por los vinos tintos de gama alta. Esta preocupación le ha llevado a la diversificación de su actividad, mediante la construcción o adquisición de bodegas en zonas vinícolas de renombre. De hecho, Codorníu ya había dado este paso con la creación de la firma Raimat en 1914.

Entre los proyectos nacionales más consolidados están la nueva bodega en Bellver de Cinca (Huesca) y la bodega de Curiel del Duero (Valladolid). ¿Por qué Codorníu ha puesto su interés en estas zonas?

por su factor climatológico que permite elaborar vinos de excelente calidad y, muy especialmente, por la altura de las tierras (700 y 850 metros) adecuada para el cultivo de la viña. Los pagos se encuentran en la mejor parte de la D.O. Otra de las razones es la variedad de la zona, la Tempranillo o Tinta Fina, considerada una de las variedades más nobles. Codorníu ya llevaba unos cuantos años elaborando con la Tempranillo -Ull de LLebre- en Raimat, y nos pareció muy atractivo seguir experimentando con esta uva, pero esta vez en otra región con características diferentes. La construcción de la bodega, en Ribera, que se llama Legaris, ya ha finalizado y está previsto que sus primeros caldos salgan al mercado a principios de 2005 (crianza y reserva).

En el Priorat acaban de entrar en Scala Dei. ¿Cuáles son los objetivos marcados para esta firma?

Fue en el 2000 cuando el grupo emprendió su entrada en el Priorat tras la compra del 25 por ciento del capital de Cellers de Scala

pañía ha elegido estar presente en esta región. Estos factores caracterizan esta D.O., hacen que los vinos tengan una extraordinaria estructura y concentración, así como una excepcional riqueza organoléptica, muy adecuada para la crianza y la reserva. El año pasado, se amplió la capacidad de fermentación de la bodega con la entrada de nuevos depósitos y se ha cambiado la vinificación con el objetivo de elaborar más vinos de crianza y de reserva.

Poco a poco el grupo está consiguiendo estar presente en un elenco privilegiado de zonas vinícolas españolas. ¿El plan estratégico de expansión ha terminado o todavía queda alguna zona donde invertir?

Con la construcción de la nueva bodega Nuviana en Bellver de Cinca (Huesca) concluye el plan estratégico inversor elaborado por el grupo hace cinco años, el cual ha supuesto doblar el número de bodegas, pasando de las cinco de 1996 a las once actuales. Todavía en el presente ejercicio se preve invertir unos 4.000 millones de pese-

interés está en la viña

tas de los que unos mil corresponden a Nuviana. En los próximos años se tienen que consolidar estas inversiones y recoger sus frutos. Posteriormente, se podría plantear una nueva etapa de inversiones.

Pero incluso allende los mares, Codorníu sigue su dinámico crecimiento, como es el caso de Artesa, en Napa Valley.

Desde septiembre de 1999, Artesa comercializa «vinos tranquilos» de alta calidad. Este cambio fue apoyado también con la compra de viñedos en diferentes zonas vinícolas de prestigio por su producción de uva tinta, como Alexander Valley (100 has.), Sonoma Coast (122 has.) y recientemente con la adquisición de 74 has. en Foss Valley, una de las mejores zonas del mundo. Desde su lanzamiento, los vinos de Artesa no han dejado de recibir excelentes críticas de la prensa especializada de EE.UU.

Ahora se suma una nueva bodega en Mendoza (Argentina) ¿Cómo va el proyecto, y cómo puede afectar la crisis económica que está viviendo este país?

A finales de diciembre del 99, Codorníu empezó una nueva etapa con la compra de una finca de 306 has. en la provincia de Mendoza (Argentina) donde, además de plantar viñedos, construyó una bodega llamada Séptima para elaborar vinos tranquilos. Hoy en día ya se han plantado 100 has. Todos los viñedos utilizan el sistema de riego por goteo. Una de las cualidades más reseñables de los viñedos es su ubicación a 1.100 metros de altitud en terrenos de la Cordillera de los Andes. Cuando Codorníu decidió instalarse allí, el país ya estaba en recesión, así que ya tuvimos en cuenta su realidad socio-económica. El compromiso alcanzado con ese mercado se ha planteado a largo plazo. El potencial del mercado argentino nos llevó a presupuestar un reparto de ventas del orden de un 20 por ciento para el segmento doméstico y un 80 por ciento para la exportación, razón por la cual la situación actual del país no nos afecta demasiado.

*Texto: Ana Ramírez
Foto: Heinz Hebeisen*



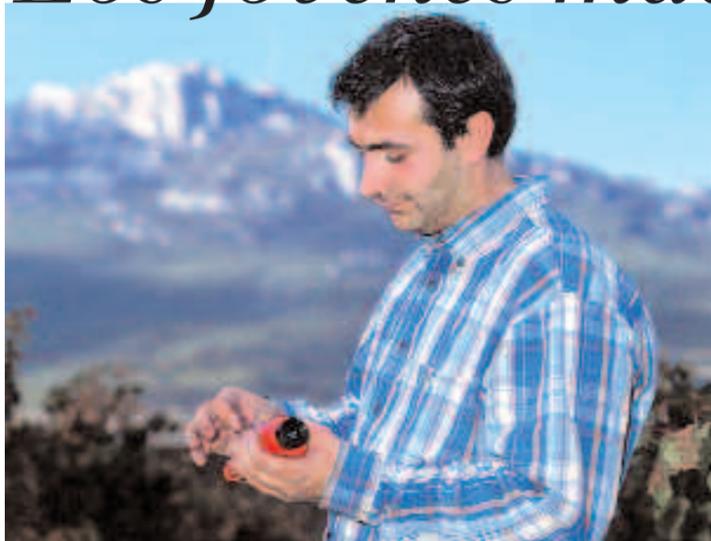
Antón Raventós

El actual gerente de Producción es un miembro más de la mítica familia Raventós, un personaje menos público y notorio que otros, pero con igual peso específico en el devenir del Grupo Codorníu. Cursó estudios de Ingeniero Industrial en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales de Barcelona, y desde 1979 ha estado plenamente involucrado en el día a día de esta firma catalana. Primero como jefe de la Oficina Técnica y más tarde como integrante del equipo directivo tras ser nombrado director de compras del grupo, pasó, en 1992, a ocupar el cargo que ahora ostenta. Antón ha visto cómo poco a poco se han consolidado los pilares productivos y comerciales de una compañía que hoy en día tiene más de tres mil hectáreas de viñedos en propiedad, todas ellas en zonas donde se elaboran vinos de altísima calidad.

Pujanza

Los jóvenes maestros

Si en esto de hacer vino, la veteranía es un grado, no es menos cierto que solo la pujanza de una juventud sabia y un punto osado puede abrir nuevos caminos.



En el otero elegido, en medio del viñedo, el proyecto de la bodega tomó forma de un modo, cuando menos, inusual. Carlos San Pedro, encaramado en el cestillo de una grúa va indicando al maquinista: «arriba, más arriba, un poco más... Aquí. Aquí debe ir el mirador». Ahora, unos meses después, solo falta colocar las ventanas. Y no hace falta buscar explicación al nombre con el que este bodeguero de 28 sabios años, innovador, entusiasta y osado ha bautizado su casa y su labor. Pujanza es «arriba, más arriba».

Bajo ese mirador ha crecido una bodega diseñada por él y su equipo, desde el color del suelo al entarimado del techo de la nave de barricas y a la imagen y vestido del vino. Diseñados casi con la misma seguridad y desparpajo con que elabora independiente desde hace tres vendimias.

El Pujanza nació en la cosecha 98 y durmió en barrica durante 15 meses. El siguiente, el 99, se crió a lo largo de 17 meses, mientras que su presunto sucesor, el 2000, no cumplió las expectativas de calidad y, simplemente, no saldrá.

Y tampoco el vino de maceración carbónica, el potente Qertos, se elaborará todos los años, solo cuando la propia uva lo «pida».

No hay normas preestablecidas, incluso la fórmula de una bodega en la finca, en la viña, es nueva en la Rioja Alavesa. Carlos lleva soñando desde niño en

ese preciso lugar, ese puesto de observación frente a la impresionante belleza de la villa, de Laguardia encaramada en su roca y ante el horizonte de la viña. Es la herencia sentimental y práctica de una familia de vinateros, la escuela de un abuelo que fue el primero en embotellar en la región.

Su Viña Valpoleo son 15 hectáreas que ascienden por la falda de Sierra Cantabria hasta el límite geográfico, o lo que es lo mismo, hasta la excelsa calidad que anuncia un vino especial con elaboración y nombre propio (¿Norte?). En la bodega hay llenas 200 barricas, y esperan otras 150 nuevecitas, envueltas en su celofán. Después de varias experiencias, Carlos y la bodeguera, Marta Apellaniz, han seleccionado roble Allier y Ronser, y ambos coinciden en hacerlas trabajar sólo durante tres años.

Por eficacia y por mimo, por una estricta filosofía de producción limitada y de calidad. Las mismas razones que les han llevado a elegir depósitos pequeños y tinos para elaborar por parcelitas y por momentos de vendimia, es decir, por hilar fino, como sólo pueden hacerlo los conocedores, distinguiendo y destacando sutiles diferencias entre el Tempranillo privilegiado de una tierra privilegiada.

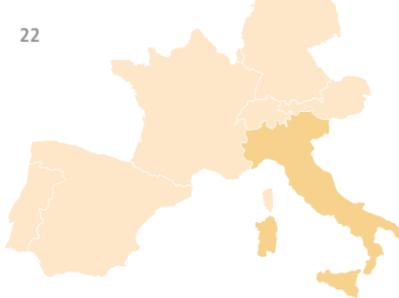
Bodegas y Viñedos Pujanza
C/ Mayor 45 01300 Laguardia (Álava)
Tel y Fax 941 600 548



A mejor técnica, más calidad
Vendimia 2001

Si hay algo en común entre las distintas regiones vinícolas europeas, que por lo demás tuvieron que enfrentarse a unas condiciones totalmente distintas, seguramente sea el hecho de que hoy en día se sabe cómo obtener resultados cuando menos correctos, y muchas veces excelentes, gracias al trabajo sistemático en los viñedos. Por ello, el 2001, climatológicamen-

te difícil, se cuenta en general entre las añadas buenas. No sólo es positivo que las cantidades muestren un ligero descenso (una bendición a la vista del exceso de producción mundial, que se prevé sea de casi 100 millones de hectolitros en el año 2005), sino también el que, por primera vez desde 1995, los precios permanezcan estables o incluso tiendan a la baja.



Italia: menos es más

En el 2001, la mayoría de los vinitores italianos no están tan satisfechos con la cantidad como con la cantidad. Las heladas, el granizo y los periodos de sequía demuestran que la naturaleza todavía tiene algo que decir sobre el vino. Así, la producción del Piamonte, Apulia y Cerdeña resultó diezmada por la sequía, mientras que en la Toscana ocurrió lo mismo por una helada en Semana Santa. Sin embargo, esta «limitación natural de la producción» dará seguramente algunos resultados excelentes. Sicilia, la costa del Adriático, Montepulciano y Umbria, así como el Norte (Friulia, Tirol Meridional y Valtellina), disfrutaron en cambio de un tiempo equilibrado durante el verano, una característica que también encontraremos en los correspondientes vinos.

PIAMONTE

Calidad: media a muy buena
Cantidad: escasa a media
Precios: ligeramente ascendentes
Comentario: quienes intervinieron en los viñedos lograron una cosecha reducida pero de calidad extraordinaria, especialmente en el caso del Barbera. Para los vinos de uva Nebbiolo, sobre todo el Barolo y el Barbaresco, la añada vuelve a ser plena, vigorosa, mimada por el sol, pero con un vigor que corre a costa de la elegancia.

El verano fue muy caluroso en el Piamonte: las variedades Nebbiolo, Barbera y Moscato echaron de menos el agua, lo que en muchas regiones llevó a adelantar algo la vendimia. El volumen de producción se encuentra entre un 15% y un 20% por debajo del de años anteriores. Algunos productores eliminaron casi el 50% de las uvas, con lo que casi todas las flores se convirtieron en uva. Por lo que se refiere a la calidad, los vinitores se mueven en dos niveles diferentes: los que trabajaron en el viñedo de forma sistemática obtuvieron una cosecha extraordi-

naria; en cambio, para quienes dejaron que la naturaleza siguiera su curso, el 2001 será un año más bien flojo. El Nebbiolo muestra este año estructura y fuerza, pero no tanta elegancia. En las Langue y el Roero, seguramente el 2001 no se acercará a las añadas muy buenas de 1999 y 2000. Siempre que la producción se haya limitado de forma consecutiva, la uva Barbera resultará excelente, rica en extracto y vigorosa, con buena acidez. También ha sido un año muy bueno para los blancos, sobre todo las variedades Gavi y Moscato.

En el caso del Barolo se pagaron precios algo menores a los del año anterior por la uva. Por cierto, después del salto en los precios del año pasado, en el Barolo cabe esperar únicamente una subida discreta. Incluso es posible que el mercado ya reaccione y el Barolo y el Barbaresco queden congelados en un nivel adecuado.

ITALIA NORORIENTAL (Véneto, Friulia, Trentino-Tirol Meridional, Lombardía)

Calidad: muy buena
Cantidad: media
Precios: estables
Comentario: verano soleado y seco, interrumpido por algunas precipitaciones. El resultado son uvas maduras que dan lugar a tintos y blancos bien estructurados.

En el Tirol Meridional se espera una añada en algunos casos aún mejor que la del 2000. Efectivamente, el verano trajo tanto sol como algunos periodos lluviosos refrescantes. Esto hace que



los vinos posean más acidez y sean más elegantes y frutales que el año pasado. Así ocurre con los blancos, pero también con el Pinot nero. En gran parte, el Cabernet ha vuelto por fin a madurar por completo, y podría dar resultados excelentes como en 1997. Para el Vernatsch fue un año flojo, y en la mayoría de los casos el Merlot y el Lagrein tampoco alcanzan el magnífico nivel del 2000. El volumen de la cosecha ha descendido un 2% largo con respecto al año anterior, algo que también tiene que ver con las nuevas plantaciones en los viñedos.

La Valtellina también se benefició de un buen verano, que le vino especialmente bien al Nebbiolo. Los vinos del Véneto –entre el Lago de Garda y Prosecco– presentan la cantidad y calidad del año anterior. La región pudo confirmar su puesto como mayor productor de vino de Italia. Resultan muy prometedores los tintos de Valpolicella; sin embargo, también los blancos de Lugana y Soave y el Prosecco de Conegliano-Valdobbiadene alcanzarán probablemente el elevado nivel del año pasado.

En Friulia, el 2001 también es una añada excelente: un verano agradable con breves periodos de lluvia ha dado lugar a vinos equilibrados que brillan por su estructura y acidez. Tanto en blancos como en tintos, podría ser una de las mejores añadas desde hace tiempo.



TOSCANA

(e Italia Central)

Calidad: media a muy buena
Cantidad: escasa a media
Precios: estables a ascendentes
Comentario: fue un año difícil para los productores de la Toscana. Chianti y la costa sufrieron daños por una helada en Semana Santa que frenó el desarrollo de las vides en casi un mes. Los resultados fueron cuantitativamente escasos, pero cualitativamente el año 2001 promete ser bueno. Algunos productores hablan incluso de una cosecha excelente.

Chianti, Montalcino y las regiones situadas hacia la Maremma sufrieron heladas en Semana Santa, con lo que las cepas tuvieron que echar nuevos brotes. A pesar de ello, los vinitores que trabajaron cuidadosamente vendimiaron una añada extraordinaria, ya que las uvas pudieron madurar gracias al largo verano y se presentaron con mucho mosto. Sin embargo, cuantitativamente se perdió una cuarta parte de la cosecha.

En Montepulciano, la situación fue distinta. La helada sólo perjudicó a las tierras más bajas, y en el resto de los casos las uvas pudieron madurar muy bien después de un periodo seco estival, interrumpido por poca lluvia. Por tanto, los productores

de Vino Nobile ya hablan de un año excelente. Sin embargo, también aquí las cantidades son algo inferiores a las de la cosecha anterior. Seguramente, los precios se estabilizarán en general en Montepulciano en el nivel del año pasado. No así en el caso del Brunello: en algunos casos, en Montalcino se han pagado precios exorbitantes por las uvas en el 2001, lo que sin duda también se reflejará en los precios del vino. La costa del Adriático disfrutó de un verano equilibrado. Sólo en las Marcas, en las tierras más altas del Verdicchio, influyeron negativamente las heladas primaverales de la Toscana. En el resto de las zonas del Adriático se han obtenido unos blancos y tintos muy equilibrados, que también presentan una buena acidez. En cuanto a cantidad, la cosecha es incluso mejor que el año pasado. El Rosso Conero del 2001 promete ser una recomendación segura: limpio, con extracto, estructura y la necesaria pizca de elegancia.

ITALIA MERIDIONAL (Apulia, Sicilia, Cerdeña)

Calidad: media a muy buena
Cantidad: media
Precios: estables
Comentario: los otrora máximos productores de vino de Italia –Apulia y Sicilia, ahora relevados en el primer puesto por el Véneto– apuestan por la calidad. Precisamente en la primera de las regiones citadas se comercializan cada año vinos de alta calidad producidos por nuevas bodegas.

En las zonas meridionales de Apulia volvió a faltar la lluvia, lo que provocó una reducción del volumen de la cosecha. En cambio, algunas partes de Sicilia, especialmente la costa sur, disfrutaron de lluvias a finales del verano. Quienes dejaron los racimos en la viña pudieron dejarlos madurar hasta octubre gracias a un magnífico otoño. Esto hace que el 2001 vaya a ser probablemente una añada muy buena para tintos, blancos y Moscato en esta región. En cuanto a Cerdeña, volvió a sufrir un verano seco igual que el año pasado, lo que conllevó pérdidas en torno al 30% en el Vermentino. Pero a cambio, las uvas que quedaron parecen ser especialmente buenas, encabezadas naturalmente por la Vermentino, y también los tintos son equilibrados y bien estructurados.

Texto: Christian Eder

Los vendimiadores –que aquí recogen la cosecha en el Château Haut Batailley– del Haut Médoc, llegan todos los años desde España especialmente para ello. En el 2001 pudieron culminar su trabajo con sol. Así puede verse en esta y las siguientes fotografías, todas ellas tomadas a mediados de octubre en Pauillac.

Así les fue

«Quienes intervinieron en el viñedo y realizaron una selección sistemática estarán contentos con la calidad: la Barbera resultará excelente, y la Nebbiolo no estará mal, aunque no será como la del 2000 ó 1999. Pero con la Nebbiolo estamos mal acostumbrados: si hubiéramos tenido una cosecha así hace ocho años, habríamos estado encantados».

Michele Chiarlo (Piamonte)

«En cuanto a la calidad, colocaré la cosecha del 2001 entre las buenas añadas de 1999 y 2000; en algunas variedades, como la Blauburgunder o la Cabernet Sauvignon, es incluso mejor».

Luis Raifer (Schreckbichl/Tirol Meridional)

«Las heladas de Semana Santa hacen que sea un año difícil, con poca producción. Hubo que trabajar bien en los viñedos y en la bodega para hacer buenos vinos».

Nunzio Capurso (Macchiavelli/Chianti)

«Un 30% menos de producción, pero un año excelente: pequeñas uvas bien maduras, mucho mosto... estoy muy contento. Para mí, el 2001 será un año de cinco estrellas, como 1997 y 1998».

Franco Biondi-Santi (Montalcino)

«En verano, la maduración aún llevaba un mes de retraso; finalmente, el resultado ha sido mejor del esperado, aunque la producción es un 40% menor».

Michele Satta (Castagneto Carducci/Maremma)

«Nuestros vinos son mucho más tranquilos y equilibrados que en el 2000; las uvas pudieron madurar plenamente si se les dejó tiempo».

Giusto Occhipinti (Cos/Sicilia)

«Ya es el segundo año que sufrimos una gran sequía. Esto se refleja sobre todo en el Vermentino. Pero lo que perdemos en cantidad lo ganamos en calidad: el 2001 es excelente, sin duda una de las mejores añadas de nuestra historia».

Mario Ragnedda (Capichera/Cerdeña)



Francia:

Los vinicultores franceses cosecharon 56 millones de hectolitros, un 6% menos que el año pasado. Fue un año difícil. En algunas zonas, el verano no hizo honor a su nombre, y el otoño trajo lluvias durante la vendimia en muchos lugares. El sol sólo lució en las regiones mediterráneas de Ródano/Provenza y Languedoc, lo que dio lugar a unos tintos vigorosos con capacidad de envejecimiento. En muchas zonas resultaron especialmente logrados los blancos, con magníficos ejemplares en la región de Burdeos, Borgoña, Alsacia y el Loira. En Champagne, la calidad mediana de las uvas hará que haya pocos champanes de añada. La tendencia general de los precios es de estabilidad.

BURDEOS Y SUDOESTE

Calidad: media a muy buena

Cantidad: poca

Precios: descendentes

Comentario: después de la añada del siglo del 2000, los vinicultores bordelés han cosechado esta vez uvas entre medias y excelentes para los tintos, muy buenas para los blancos y excelentes para los vinos de dulzor noble.

Una primavera templada y lluviosa y un verano cálido predominantemente seco hicieron esperar una buena añada para el burdeos. Y, efectivamente, a finales de agosto y principios de septiembre se vendimió una uva Sauvignon blanc y Sémillon óptimamente madurada, cuyo aroma supera claramente al del 2000. Muchas uvas tintas recibieron agua en la segunda mitad de septiembre. La Merlot, que madura antes, se vio menos afectada por ello que la Cabernet Sauvignon, por lo que el material cosechado fue heterogéneo. Fueron sobre todo los vinicultores que entresacaron y deshojaron sus vides quienes vendimiaron uvas maduras y sanas, con elevados pesos de mosto. Y es que esas prácticas permitieron obtener uvas pequeñas de hollejo duro capaces de resistir a las precipitaciones. Los produc-

tores que trabajaron con cuidado en la bodega fueron recompensados por vinos muy buenos.

En las zonas de vinos dulces Sauternes y Barsac las precipitaciones fueron bien recibidas, ya que favorecieron la aparición de botritis. En el largo periodo soleado que siguió, las uvas desarrollaron elevados valores de azúcar. Los vinos de dulzor noble del 2001 proporcionarán todavía placer dentro de algunas décadas; serán al menos tan buenos como los de 1997.

En el resto del Sudoeste hubo mucho sol. Esto hizo que el Tannat de Madiran alcanzase un porcentaje alcohólico de hasta el 16%. Algo similar ocurrió en Cahors, donde el veranillo de San Miguel también proporcionó valores récord al Cabernet y el Merlot. Un año para guardar.

BORGOÑA

Calidad: variable

Cantidad: baja a media

Precios: descendentes

Comentario: los productores borgoñones caminaron por la cuerda floja. Quienes comenzaron demasiado pronto con la vendimia por miedo al tiempo tuvieron que conformarse con uvas sin madurar del todo; quienes resistieron, corrieron el riesgo de perder toda la cosecha. En general, el Chardonnay resultó mejor que el Pinot noir.

El tiempo anduvo loco en Borgoña durante todo el verano. Las fases cálidas y secas alternaron con lluvia, tormentas y granizo. Especialmente el Pinot noir maduró de forma poco homogénea. Los mejores resultados fueron para quienes esperaron a vendimiar hasta que las uvas estuvieran totalmente maduras (algo que sucedió antes en los casos en que se había realizado una entresaca previa), vendimiaron en varias pasadas y volvieron a realizar una selección estricta en las bodegas. Esto permitió obtener vinos con una relación equilibrada entre azúcar y acidez, buena estructura de taninos y gran finura aromática. Es el segundo año con-



secutivo con tintos desiguales.

El Chardonnay, menos sensible, se adaptó sin problemas a las condiciones meteorológicas: los borgoñones blancos muestran una calidad similar a la añada muy buena del 2000, resultando finos y frutales, con algo menos de acidez pero, a cambio, con más cuerpo. Por lo que se refiere a la cantidad, el 2001 es un año clásico para el borgoña; se cosechó claramente menos que en la última vendimia. El granizo afectó especialmente a la Côte d'Or y la Côte Chalonnaise.

ALSACIA

Calidad: buena a muy buena

Cantidad: elevada

Precios: ligeramente ascendentes

Comentario: en octubre, una cosecha que parecía mediocre evolucionó hasta acabar resultando más que digna. Los mejores resultados se obtuvieron en los Riesling.

En Alsacia, una primavera fría y lluviosa se vio seguida por un verano cambiante con fuertes precipitaciones en septiembre. Muchos vinicultores que veían como sus uvas empezaban a pudrirse ya daban por perdido el año, pero en octubre salió el sol. Al final, el volumen de la cosecha fue igual al del año pasado, aunque hubo grandes diferencias en la calidad de la uva recogida en las distintas zonas.

El Riesling, relativamente poco sensible a la humedad, presentó unos resultados muy buenos: es una añada para guardar. El Gewürztraminer y el Tokaj Pinot gris muestran una buena acidez. Hay algunas Beerenauslesen y Trockenbeerenauslesen excelentes, aunque en pequeñas cantidades, ya que la podredumbre noble no se extendió este año tanto como se habría deseado. Por lo demás, 15 de los 20 Grand Crus han decidido elevar el contenido mínimo de azúcar de las uvas para vinos de

dulzor noble y aumentar el nivel de exigencia en cuanto a las condiciones de producción.

RÓDANO / PROVENZA

Calidad: buena

Cantidad: media

Precios: estables

Comentario: en la Provenza, las cepas estaban a punto de sufrir seriamente por la sequía, pero las suaves lluvias de septiembre llevaron las uvas a una madurez óptima. Especialmente en el Sur hay tintos excelentes. También en el Ródano se logró una buena producción tanto cualitativa como cuantitativamente, a pesar del tiempo tormentoso.

Durante casi cuatro meses, las viñas provenzales no vieron una gota de agua. Por fin, en la segunda mitad de septiembre llegaron las lluvias salvadoras. Las variedades mediterráneas primigenias Cabernet, Grenache, Cinsault y Carignan se recuperaron pronto, y sólo la Syrah sufrió por el repentino cambio de tiempo. Los vinicultores del norte de la Provenza cosecharon vinos equilibrados con elevados valores alcohólicos, buena acidez y color atractivo. Los excelentes tintos del sur de la Provenza muestran taninos aterciopelados, mientras que los blancos y rosados presentan abundante frutuosidad. Esta cosecha, de un volumen entre un 15% y un 20% menor que el del 2000, invita a almacenarla.

En el Ródano, la vendimia empezó más tarde que en los años anteriores, porque el tiempo estival soleado pero fresco hizo que las uvas maduraran despacio. Por lo tanto, las condiciones fueron óptimas hasta que empezó a llover en la última semana de septiembre. Para entonces, la vendimia ya estaba en marcha, y los vinicultores tuvieron que darse prisa para cosechar la uva antes de

que sufriera daños. También les supuso pérdidas el mistral, que barrió los viñedos con velocidades de más de 50 kilómetros por hora, algo que no sucedía desde hacía 30 años. Sin embargo, se cosechó un volumen bastante elevado. Los blancos del Ródano –Marsanne, Roussanne y Viognier– tienen cuerpo y al mismo tiempo fresca gracias a una acidez jugosa. Los tintos, con gran capacidad para madurar, se caracterizan por unos taninos finos y elegantes y una buena estructura ácida.

En Châteauneuf-du-Pape reinaron unas condiciones meteorológicas extraordinarias. Desde mediados de julio hasta mediados de septiembre no cayó ni una gota de lluvia, lo que dio lugar a una elevada concentración de azúcar en las uvas. Además, el mistral hizo que se formara una acidez jugosa. Es ya la cuarta añada excelente.

CHAMPAGNE

Calidad: mediocre

Cantidad: elevada

Precios: estables a descendentes

Comentario: los chubascos y el frío gélido de septiembre perjudicaron notablemente la cantidad y calidad de las uvas. Probablemente, la cosecha del 2001 se destinará sobre todo a *assemblages* con otras añadas.

Un año turbulento: después de algunas heladas primaverales aisladas, en julio llovió a cántaros, y en algunos casos incluso granizó. Esto provocó la aparición de falso mildiu, que sin embargo pudo ser controlado por los vinicultores. El cálido agosto volvió a hacer crecer las esperanzas de una añada muy buena con un gran volumen de cosecha, pero septiembre acabó definitivamente con las expectativas. Llovió el doble de la media, el sol lució menos que en los últimos 45 años, y el termómetro cayó hasta los

calidad heterogénea

3,5 grados. Muchos vinicultores aplazaron la vendimia confiando en una mayor madurez, pero a pesar de ello obtuvieron valores de mosto bajos. El Pinot Meunier fue el que mejor resistió las condiciones meteorológicas, mientras que el Pinot noir y el Chardonnay tuvieron más dificultades. Una intensa selección de las uvas mejores y más sanas permite esperar buenos resultados, pero el 2001 ha sido sin duda el año más difícil desde hace tiempo. Previsiblemente sean pocos los champanes de añada.

LOIRA

Calidad: media a buena

Cantidad: media

Precios: estables

Comentario: una estricta selección hizo que los vinicultores obtuvieran calidades aceptables en este año lluvioso, algo a lo que contribuyó el sol de finales de verano.

En el Loira, el 2001 fue un año para la paciencia. Sólo obtuvieron buenos resultados quienes esperaron a vendimiar hasta la última fase de maduración, porque el sol no apareció hasta entonces. Antes, el tiempo cálido y húmedo favoreció el falso mildiu y la botritis, por lo que fue necesario seleccionar las uvas una y otra vez. En la región de la Turena, donde las temperaturas subieron intensamente durante la vendimia, se obtuvieron Gamay, Cabernet y Cot con mucha frutuosidad y color. Los Sauvignon son apetitosos y frescos, con su tipicidad característica. La zona se vio afectada por el granizo, por lo que el volumen de producción fue menor que en el 2000, mientras que en Anjou fue superior.

En Pouilly y Sancerre, las uvas maduraron en dos fases, separadas por unos meses de septiembre en el que reinaron ininterrumpidamente las bajas temperaturas. Esto hizo más lenta la formación de azúcar, pero también conservó la acidez. Con el retorno del calor a principios de octubre, las uvas maduraron rápidamente. Las variedades

de tintas muestran aromas de cereza con profundidad de color media. Las uvas Sauvignon blancas se asemejan por su estilo a las de 1995, pero resultan aún más aromáticas. En el mejor de los casos son intensas, complejas y nerviosas, con buena acidez. Según la asociación Interloire, no obstante, muchas bodegas tuvieron problemas con la vinificación, lo que atenúa la calidad de la añada.

LANGUEDOC

Calidad: excelente

Cantidad: reducida

Precios: estables

Comentario: vendimia de volumen reducido y gran calidad, con las mejores perspectivas para vinos de todas las variedades.

Fue un año de libro en el Languedoc. El verano fue soleado y seco, con tormentas aisladas que permitieron a las viñas acumular reservas de agua. En septiembre, los días cálidos alternaron con noches frescas, con lo que los racimos maduraron de forma lenta y homogénea. El mistral y la tramontana estuvieron muy presentes. La cosecha –en cada parcela se esperó hasta la madurez óptima– discursió en condiciones idílicas, al menos hasta finales de septiembre, cuando la lluvia obligó a los vinicultores a culminar la recogida. El volumen de la cosecha fue un 20% menor que en el año anterior, pero la calidad fue excelente. Salvo algunas Grenache, todas las variedades mediterráneas presentan resultados magníficos. Los tintos se muestran ricos en alcohol y color, con una notable estructura de taninos, aunque aterciopelados y armónicos. Seguramente, su potencial se desarrolle magníficamente con la crianza. Los blancos son redondos, plenos y especiados, con menos acidez que en el 2000, y los rosados se muestran agradablemente afrutados. La elevada madurez de las variedades Muscat y Muscat d'Alexandrie dará seguramente lugar a unos Muscat de Rivesaltes grandiosos.

Texto: Barbara Schroeder

Así les fue

«Lo que los vinicultores bordelés no lograron en el 2000 con los vinos de dulzor noble, lo han conseguido en el 2001. Han obtenido excelentes vinos para envejecer. Los amantes del vino que el año pasado almacenaron burdeos tintos pueden hacerlo esta vez con los grandes Sauternes. La bodega que dejen a sus hijos estará completa».

Denis Dubourdieu (Catedrático de la Facultad de Enología de la Universidad de Burdeos)

«El 2001 ha traído en el Ródano unos blancos excelentes. Las uvas tintas sufrieron por las tormentas, que les hicieron perder peso de mosto. Sin embargo, como el tiempo fue en conjunto más seco que el año pasado, el Cornas y el Hermitage han resultado aún mejores que en el 2000».

Michel Jaboulet (Ródano)

«Los vinos vendimiados a finales de octubre tienen la tipicidad de un vino clásico de Alsacia. Presentan poco dulzor residual, lo que es la diferencia de las últimas añadas».

Seppi Landmann (vinicultor del «Vallée Noble»/Alsacia)

«Vendimiamos en bañador. Los Tannat tienen unos valores de mosto nunca vistos en los 20 años que llevamos produciendo vinos en Madiran».

Cathy y Alain Brumont (Château Bouscassé, Madiran/Sudoeste)

«Una de las añadas más concentradas que hemos producido nunca.»

Michel Escande (Domaine de Maurel, Minervois La Livinière/Languedoc)

«El cuarto año en un cuarteto de cosechas excelentes».

Michel Blanc (Châteauneuf-du-Pape)



España: menos uva

Las fuertes temperaturas registradas hacia el final de la vendimia, junto con la sequía generalizada que han sufrido la mayoría de las zonas vinícolas españolas, han provocado una disminución en el rendimiento general del viñedo, aunque con significativas excepciones como es el caso de Rías Baixas. Todavía no existen cifras oficiales de producción, pero las primeras que se barajan oscilan entre 40 y 42 millones de hectolitros de vino en la campaña 2001/2002: cerca de un 10 por ciento menos que el pasado año. A pesar de las inclemencias sufridas, el buen estado sanitario de la uva y de la uva apunta hacia una gran calidad de la cosecha. Cuando reseñamos en cada D.O. la cantidad de producción se compara con las cosechas medias de cada zona.

PENEDÈS

Calidad: muy buena
Cantidad: media/baja
Precios: descendentes
Comentario: alta calidad y precios a la baja son los dos aspectos que destacan en esta zona vinícola catalana. Las grandes empresas elaboradoras mantendrán el precio de las variedades blancas y primarán la calidad de las tintas.

Así les fue

«Aunque la producción se ha visto mermada, la calidad ha sido excepcional en la uva tinta, con excelente color y equilibrio. La blanca está en los parámetros normales. Ha sido una vendimia magnífica para la calidad».
Manuel Martínez Chacón, Vinos Jero-mín (D.O. Vinos de Madrid)

«Esta cosecha se sale de lo habitual. Un clima estupendo y una maduración correcta. La uva entró muy sana y con una calidad buenis-sima. En febrero será cuando estos vinos den su verdadera cara».
Gonzalo Rodríguez, Barón de Ley (D.O. Ca. Rioja)

Sanidad y madurez de la uva, además de calidad, y un mayor grado que otros años. Los responsables del Consejo Regulador confirman una disminución de la producción: la primera estimación es de un 30% menos que en la campaña anterior. Las causas más importantes de la bajada productiva han sido la fuerte sequía y las heladas primaverales que afectaron a varias zonas del Penedès. Los precios parecen oscilar dentro de la normalidad.

RUEDA

Calidad: muy buena
Cantidad: media
Precios: estables
Comentario: la gran novedad en esta D.O. no es la excelente calidad obtenida en las variedades blancas, sino la entrada en producción, según el nuevo Reglamento, de las variedades tintas para la elaboración y comercialización de los tintos de Rueda.

En total se han cosechado cerca de 24 millones de kilos en las variedades blancas, lo que supone un descenso del 20% respecto a la pasada campaña, y cuatro millones de kilos de la variedad tinta Tempranillo. La vendimia se adelantó unos diez días, pero el balance general es más que optimista. La uva entró en las bodegas muy sana y en excelente estado de maduración. Los futuros vinos de esta cosecha, según las primeras impresiones, tendrán cuerpo, estructura e intensidad aromática.

TACORONTE-ACENTEJO

Calidad: buena
Cantidad: baja
Precios: dispares
Comentario: mientras los kilos controlados en el año 2000 fueron 2.714.700, los de la cosecha 2001 han sido 1.504.458 kilos, con una reducción de un 44%. La calidad, no obstante, es muy buena.

En toda la Comunidad canaria la cosecha ha sido escasa debido a la baja pluviometría. En esta D.O. se adelan-

tó la vendimia hasta en 20 días, pero los objetivos previstos de cosechar la máxima calidad de materia prima se han cumplido. La uva se recogió con un estado sanitario muy bueno y una maduración equilibrada, superior a los 12,5 % vol. La acidez ha sido algo baja en cuanto a contenido en ácido tartárico. Sin embargo, ha sido rica en aromas, intensos, frutales, y en intensidad colorante. Una cosecha de la que se obtendrán unos vinos muy atractivos, estructurados y complejos. La tendencia de los precios es a la baja para las uvas blancas y al alza para las tintas.

PRIORATO

Calidad: buena
Cantidad: media
Precios: estables, al alza
Comentario: el resultado de la vendimia de este año podría calificarse de bueno. La calidad del fruto es óptima gracias a la poca incidencia de enfermedades.

En la variedad Garnacha se constató una falta de cuajado que se manifestó en una menor producción. A pesar de todo, la producción se ha mantenido a buen nivel -unos 2.428.000 kilos en la presente campaña, frente a los 2.643.600 del 2000. Parte del mantenimiento de este rendimiento se debe a la entrada en producción de nuevas plantaciones. En cuanto a los precios, el Consejo ha hecho una aproximación orientativa de 375 pesetas/Kilo para las variedades tintas, y de 200 para las blancas.

TORO

Calidad: buena
Cantidad: baja
Precios: a la baja
Comentario: una vendimia corta y muy selectiva, donde se ha primado el buen estado sanitario de la uva y su buena maduración.

La nota más significativa en el resultado final de la campaña es la disminución de un 60% en la producción de

uva de todas las variedades, aunque como contrapartida está la buena calidad del fruto, buena acidez, grado y extracto, que se prestan sin duda para la elaboración de grandes vinos tintos y muy longevos. Las causas de esta considerable reducción están en las heladas primaverales.

RIBERA DEL DUERO

Calidad: muy buena
Cantidad: media
Precios: a la baja
Comentario: las primeras impresiones arrojan un panorama muy optimista en esta D.O., en cuanto a calidad se refiere. Las heladas registradas en el mes de abril han mermado la producción, pero no la sanidad del fruto cosechado.

En Castilla y León, en general, el viñedo ha tenido un desarrollo sanitario y vegetativo muy bueno: septiembre estuvo acompañado de buen tiempo, y sólo las heladas de abril disminuyeron los rendimientos. En la Ribera del Duero se estima una caída del 40% en la producción -cerca de 35 millones de kilos de uva se han vendimiado este año- pero esta bajada no ha afectado a los índices esperados de calidad, que a priori son muy buenos. Mucho grado, mucho color, buena estructura. Vinos con excelente futuro.

RÍAS BAIXAS

Calidad: muy buena
Cantidad: elevada
Precios: a la baja
Comentario: quizá ésta es una de las pocas zonas donde la cantidad y la calidad han ido parejas. Es una de las vendimias históricas para el Albariño, con unos parámetros cualitativos magníficos y unas perspectivas comerciales muy halagüeñas.

Esta zona ha experimentado un crecimiento espectacular en la presente vendimia, con 16,8 millones de kilos de uva recogidos. Esta cifra, la mayor de la historia de esta D.O., supone una

mejor calidad

subida del 100% respecto a la campaña de 2000, cuando se recolectaron 8,4 millones de kilos. También se ha superado la cantidad que se obtuvo en el 99, con 12,4 millones de kilos, la más abundante de Rías Baixas antes de 2001. A lo largo de los últimos años, a excepción de la cosecha del 98, Rías Baixas ha ido incrementando su producción no sólo gracias al propio crecimiento de la D.O., en superficie y número de viticultores, sino también a la paulatina profesionalización de productores y elaboradores inscritos. El buen tiempo reinante fue otra de las causas que favoreció la óptima maduración del fruto. Con la alta producción obtenida durante esta campaña, en esta D.O. se potenciará muy especialmente la consolidación de estos vinos en el exigente mercado internacional, así como la búsqueda de nuevos destinos para la comercialización en el exterior.

LA MANCHA

Calidad: muy buena
Cantidad: media/baja
Precios: estables
Comentario: en la caída generalizada en la producción, La Mancha está a la cabeza. Esta merma cuantitativa no parece que afecte a la calidad de la uva, que a priori es muy buena. Los precios han sido los protagonistas en esta campaña donde se ha logrado un acuerdo entre productores e industriales.

La cosecha en la D.O. La Mancha ha sufrido, según las primeras estimaciones, una disminución entre un 35/40% con respecto a la del pasado año. En Villarrobledo, Socuéllamos, Las Pedroñeras y El Provencio la bajada ha sido entre un 50/60%. En Daimiel, Carrión de Calatrava, Torralba de Calatrava y Villarrubia de los Ojos han tenido una cosecha igual o algo superior a la del año anterior. También ha disminuido entre un 22/25% en Taramona de La Mancha y Villalgordo del Júcar, y en Tomelloso ha caído un

35%. Las graduaciones medias de las variedades blancas han oscilado entre 11,5 y 12 grados, y las tintas, entre 13 y 14. La calidad de la cosecha se puede considerar de muy buena.

NAVARRA

Calidad: buena
Cantidad: media
Precios: estables
Comentario: abundantes lluvias a finales de septiembre. Menos uva, pero en perfecto estado sanitario y de calidad.

Un total de 94.581.462 de kilos se han recogido en la D.O. Navarra, cifra susceptible de algún cambio a la vista de los informes realizados por los Servicios Técnicos y tras los que se obtienen la cantidad definitiva de uva amparada. Esta cantidad representa una reducción de un 25% respecto al año 2000. La vendimia se ha desarrollado en unas condiciones meteorológicas buenas tanto en precipitaciones como en temperaturas y en horas de sol; la uva ha entrado en las bodegas en un excelente estado sanitario, con abundante color y buen grado.

SOMONTANO

Calidad: excelente
Cantidad: escasa
Precios: estables
Comentario: el Consejo ha calificado la cosecha como una de las mejores de esta D.O. La reducción de la producción se ha visto contrarrestada por la gran calidad de la uva gracias a las precipitaciones registradas entre los meses de invierno y primavera.

En el Somontano la vendimia ha sido más corta que en años anteriores, un 20% menos. En total se han recogido más de 12 millones de kilos de uva de una calidad excelente, según las primeras previsiones. El clima provocó una maduración muy rápida de la uva, y esas mismas condiciones, heladas en invierno y sequía en verano, provocaron una reducción de la cosecha. Has-

ta principios del presente año no finalizará la calificación de los vinos de la que derivará la valoración de la cosecha. El Consejo Regulador y los enólogos de la D.O. pronostican una cosecha excelente debido sobre todo al buen estado sanitario de la uva, su acidez y grado.

CARIÑENA

Calidad: muy buena
Cantidad: media
Precios: descendentes
Comentario: la única inclemencia que sufrió esta zona fue una importante sequía que influyó en una disminución de la cosecha, pero la sanidad y madurez del fruto obtenido han sido óptimos para lograr unos vinos con excelente futuro.

Todo indica que en la D.O. Cariñena se va a contar con una cosecha de muy buena calidad. Las bodegas de esta zona han cosechado un total de 51 millones de kilos de uva, un 30 por ciento menos que el año pasado, cifra que aún así se mantiene dentro de los valores medios de la zona. La calidad de la uva ha sido calificada por los técnicos como muy buena, ya que la ausencia de incidencias climáticas graves ha facilitado un buen desarrollo del fruto y el control óptimo de su maduración, incluso en la fase final de la vendimia. Por el alto grado de sanidad que ha presentado la uva cabe esperar una cosecha muy buena en vinos; los jóvenes se presentarán especialmente afrutados y muy sedosos en boca, con mucho color y buenas condiciones para la crianza. Algunos de ellos ya han salido al mercado aunque la mayoría lo harán en las próximas semanas.

RIOJA

Calidad: muy buena
Cantidad: media
Precios: descendentes
Comentario: todos los datos oficiales auguran una excepcional cosecha a pesar de la caída en la

Así les fue

«Al contrario que en otras DD.OO. aquí hay cantidad y calidad. Es un buen año para el Albariño, tenemos una uva magnífica con una acidez muy equilibrada, algo clave para nuestros vinos».
Ana Isabel Quintela Suárez, Pazo de Señorans (D.O. Rías Baixas)

«Todavía es pronto para conocer todas las señas de identidad del vino del 2001, pero dada la calidad de la uva y la gran concentración en aromas y color obtenidos, se puede adivinar que no va a ser una cosecha cualquiera».
Pedro Aibar, Viñas del Vero (D.O. Somontano)

«El clima es algo que la enología no puede controlar. Hemos tenido un proceso de maduración muy rápido y la vendimia ha sido algo complicada, pero la calidad de la uva obtenida es muy buena».
Juan Fuente Rus, Bodegas Fontana (D.O. La Mancha)

producción. En cuanto a los precios, la tendencia ha sido a la baja, en algunos casos muy baja, con operaciones de compra sin precio fijado todavía, y donde se ha primado la calidad.

El informe final sobre la vendimia 2001 realizado por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador han confirmado plenamente las expectativas de una cosecha de excepcional calidad que habían generado la magnífica evolución del ciclo vegetativo y el buen estado sanitario de todas las variedades de uva. Con una producción de 367 millones de kilos de uva, un 25 por ciento menos que el año pasado, tanto las graduaciones alcohólicas como la acidez y los índices de intensidad colorante y polifenoles obtenidos han sido superiores a lo habitual y muy homogéneos en la mayor parte de la producción.



España

Así les fue

«Ha sido una vendimia precoz, donde hemos estado muy pendientes del estado de la uva. Una cosecha de la que saldrán buenos cavas. El tiempo seco también nos ha permitido obtener una uva excelente para elaborar vinos de podredumbre noble».

Manel Aviñó, Caves Nadal (D.O. Cava y Penedès)

«La merma en la cosecha ha sido bastante significativa, un 35/40 por ciento menos, pero el estado sanitario de la uva ha sido muy bueno. Es un buen año para los tintos, tendrán color y concentración, serán vinos redondos».

Ricardo Sanz, Bodegas Toresanas (D.O. Toro)

«Este año ha sido uno de los mejores para nosotros, con unas condiciones muy buenas para obtener una materia prima de muy buena calidad, sobre todo en la variedad Pedro Ximénez, aunque en el resto de las uvas con las que trabajamos el balance también es positivo».

Francisco José Medina Pérez-Rejón, López Hermanos (D.O. Málaga)

«Un año de libro, una cosecha estupenda. La cantidad ha bajado respecto al año pasado, pero la calidad es magnífica. Nosotros hemos sido muy rigurosos con la entrada de la uva, y esperamos unos vinos excelentes».

Guillermo Delgado, Valleoro (D.O. Valle de la Orotava)

LANZAROTE

Calidad: buena

Cantidad: baja

Precios: dispares

Comentario: cabe destacar la drástica disminución de la cosecha con respecto a años anteriores. La calidad se prevé que sea buena, ya que se ha obtenido una acidez total bastante alta, lo que permitirá lograr unos vinos excelentes.

La cosecha se ha visto truncada por la sequía, circunstancia por la que no se ha llegado ni al millón de kilos, lo que supone una reducción de más de un tercio con respecto al año pasado, en el que se registraron 3.138.969 kilos. La calidad, en una primera estimación, es buena. Los precios, debido a la poca producción, han sido muy dispares, entre las 155-185 pesetas la variedad Malvasía, y entre 175-225 pesetas la Listán Negro y la Moscatel. Las características climáticas y geográficas de Lanzarote son las que le transfieren al vino sus peculiaridades, ya que estamos hablando de unas condiciones de sequía extremas y de una forma de cultivo excepcional, lo que permite obtener una uva con una madurez óptima para elaborar los vinos con Malvasía.

JEREZ

Calidad: muy buena

Cantidad: media

Precios: estables

Comentario: en el Marco de Jerez las vendimias, en los últimos años, siempre transcurren con todo normalidad. La falta de incidencias es algo habitual, aunque la novedad es que la cosecha ha sido superior a la del año pasado, un 3% más.

La producción total ascendió a 127.258.434 kilos de uva, de los que 103.900.285 fueron de Jerez Superior y 23.358.149 del resto de la zona. De estos kilos se han calificado un total de 108.841.669. Así, el mosto califi-

cado como apto para reponer las criaderas de Vino de Jerez, Vinagre de Jerez y Vino de la Tierra ha sido de 152 botas de mosto, de 500 litros de capacidad. La calidad de la uva, su grado Baumé y su estado sanitario han sido calificados como excelentes.

MADRID

Calidad: buena

Cantidad: media

Precios: estables

Comentario: la notable sequía registrada a lo largo del año ha dado una vendimia de calidad buena pero con una reducción del 33%. La variedad Garnacha es la que más ha sufrido las adversidades climatológicas.

La campaña en el ámbito de la D.O. Vinos de Madrid arroja unos 30.756.468 kilos de uva de producción. El estado sanitario de la uva es, en general, muy bueno a pesar de las heladas primaverales y la intensa sequía estival. Donde más destaca la calidad es en la variedad Tempranillo con unos parámetros magníficos tanto de color, extracción y grado/acidez. La subzona más afectada ha sido la de Navalcarnero, donde la cosecha ha experimentado una disminución de un 40 por ciento, debido al excesivo calor del mes de julio, lo que ha incidido, sobre todo, en la variedad Garnacha.

CAVA

Calidad: buena

Cantidad: baja

Precios: estables

Comentario: la cosecha del 2001, tras un invierno, primavera y verano extremadamente secos para lo habitual en la zona, trajo una disminución de kilos y un bajo rendimiento de extracción de mostos.

De manera global, la producción ha sido un 35 por ciento inferior a lo que se considera una cosecha normal, llegando a unos 225 millones de kilos de

uva. La calidad de los vinos está siendo bastante buena, el buen estado sanitario de la uva y su cuidada elaboración así lo han propiciado. Han quedado un poco cortos de aromas, previsiblemente por la acelerada maduración, debida a los calores de julio/agosto, y algo justos de acidez total. El precio de la uva se ha mantenido a los mismos niveles del año pasado, que oscilaron, para las variedades principales -Macabeo, Xarel.lo y Parellada-, entre las 5,5 y las 4,3 pesetas/kilo.

RIBERA DEL GUADIANA

Calidad: buena

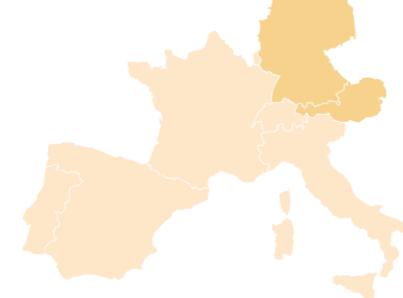
Cantidad: media

Precios: descendentes

Comentario: la cosecha se estima más corta en las variedades blancas, y superior en las tintas debido a la mayor producción por hectárea y a la entrada de nuevas plantaciones. En cuanto a los precios se espera una bajada del 50 por ciento.

La recolección comenzó en la primera semana del mes de agosto, con uvas de las variedades Tempranillo, Chardonnay y Sauvignon Blanc, procedentes principalmente de las subzonas de Ribera Baja y Tierra de Barros. Las variedades tintas presentaron una excelente maduración debido a las temperaturas moderadas del mes de julio, uvas con una óptima graduación, muy buena acidez y contenido en polifenoles, que han llegado a las bodegas en muy buen estado sanitario. Igual ha ocurrido con las variedades blancas de maduración temprana (Chardonnay, Sauvignon Blanc o Macabeo). En cuanto a las variedades blancas autóctonas, comenzaron a vendimiarse en la última semana de agosto en la subzona de Ribera Baja, con elevada graduación Baumé en muchos casos y problemas aislados de podredumbre en algunas zonas, lo que ha provocado gran irregularidad en la vendimia de estas variedades.

Texto: Ana Ramírez



Alemania y Austria: «octubre dorado»

En septiembre, los productores alemanes ya temían un desastre de podredumbre similar al del año anterior. Pero las uvas, bastante maduras, se mantuvieron sanas a pesar de las precipitaciones, y posteriormente pudieron recargar otro poco de azúcar. Y es que el «octubre dorado» puso fin a todas las preocupaciones de los vinicultores y permitió un resultado más que satisfactorio. En Austria, la añada transcurrió de forma casi idéntica a Alemania, por lo que también están muy contentos.

ALEMANIA

Calidad: buena

Cantidad: media

Precios: bajos para vinos sencillos; los demás, estables.

Comentario: el 2001 se considera ampliamente como «muy satisfactorio». Desde luego, no es una de las grandes añadas, pero gracias a su sustancia, pureza y frutuosidad, los vinos son interesantes y en su mayoría aptos para la crianza.

El año transcurrió muy satisfactoriamente hasta finales de agosto, con la maduración de las uvas bastante adelantada. Después, septiembre resultó pasado por agua y alimentó los temores frente a la podredumbre. Pero después, el tiempo volvió a cambiar y las cosas terminaron bien. Casi todas las bodegas realizaron una selección previa, con lo que el volumen de producción se redujo algunas semanas antes de la vendimia, en beneficio de la calidad. Algunas casas que en principio sólo esperaban vinos Kabinett lograron cosechar Auslesen. En las regiones de tintos de Ahr, Palatinado, Baden y Wurtemberg también se vendimió material maduro de color intenso. En el Rheingau, una tremenda granizada acompañada de fuertes vientos asoló a su paso varias localida-

des, destrozando varias tierras de viñedos, algunas de ellas de la máxima categoría. Esto obligó a realizar una vendimia de emergencia, y los mostos obtenidos no pudieron ser utilizados por las bodegas. Muy pronto, el 11 de noviembre, las temperaturas bajaron lo suficiente para el Eiswein. Los más pacientes se vieron recompensados entre el 10 y el 15 de diciembre en casi todas las zonas de cultivo con temperaturas por debajo de -8°C, y en algunos casos incluso de -10°C. El peso de mosto de algunos de estos vinos helados superó los 200 grados Öchsle. Los primeros vinos jóvenes salieron al mercado ya antes de la vendimia de los Eisweine. La cooperativa de vinicultores de Auggen, en Baden, estableció un dudoso récord: el Spätburgunder, de maduración tardía, se embotelló a principios de noviembre, algo que no beneficiará a la imagen de esta variedad.

AUSTRIA

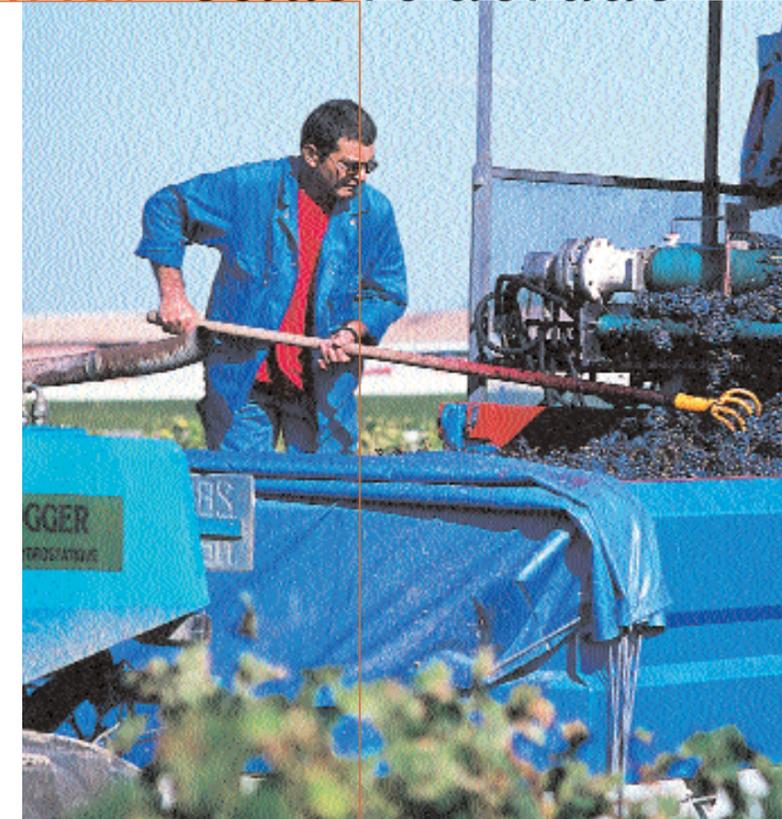
Calidad: muy buena

Cantidad: superior a la media

Precios: estables

Comentario: todavía en septiembre, las expectativas eran limitadas. Sin embargo, las uvas se mantuvieron sanas, y finalmente se lograron bastantes vinos de elevada calidad.

El inicio fue bueno. Al invierno suave y seco le siguió una primavera soleada bastante cálida, por lo que la floración transcurrió sin problemas. Las temperaturas frescas del inicio del verano frenaron algo la evolución de las viñas. Agosto, seco y cálido, impulsó la maduración de la uva, y ya a finales de ese mes pudieron recogerse los primeros racimos. Sin embargo, las grandes esperanzas se vieron atenuadas por un tiempo cambiante y lluvioso. A pesar de todo, a finales de septiembre las viñas de uva blanca, y muchas de las de uva tinta mejor cuidadas, demostraron estar en excelente estado, y el



tiempo del otoño, más propio del verano, permitió aumentar aún más la calidad. El volumen de producción supera en aproximadamente un 15% la media histórica de 2,5 millones de hectolitros. Especialmente en Estiria se ha producido una gran cantidad de vino: un 24 por ciento más que el año anterior.

Texto: Rudolf Knoll

Lo que hace 10 años era aún ciencia-ficción es ya algo habitual en las casas de la máxima categoría, como vemos aquí en Pichon Longueville: mesas de clasificación en los mismos viñedos, lo que permite eliminar ya en origen los granos podridos o inmaduros.

La vendimia en el resto de Europa

PORTUGAL: LAS ESPERANZAS SE CUMPLIERON

En el 2001, los vinicultores portugueses obtuvieron la mayor cosecha desde hace cinco años. También la calidad se considera en general muy buena. «Esta añada es precisamente lo que necesitaba Portugal», dice Peter Symington, cuya familia es propietaria de casas de oporto como Dow's, Graham's o Warre's. Después de tres vendimias sucesivas con un volumen reducido (de las que 1998 y 1999 presentaron una calidad media), 2001 podría convertirse en un año clave, en el que la cantidad de vinos de alta categoría es suficiente para demostrar los enormes avances realizados por la viticultura portuguesa en los últimos años. Y, sin embargo, todo empezó francamente mal. Los primeros tres meses del año trajeron las mayores precipitaciones que se recuerdan. En el valle del Duero, las masas de agua dañaron muros de contención, puentes y carreteras. Sin embargo, la brotación y floración de las viñas se desarrolló posteriormente en condiciones ideales.

En el norte, el verano fue variable y más bien fresco. Debido a un agosto especialmente caluroso (y el consiguiente aumento de los valores de pH), en el Duero la vendimia empezó relativamente pronto. Puesto que las necesidades de la producción de oporto se ven claramente superadas, es probable que se comercialicen también cantidades importantes de tintos de calidad de esta añada. En cuanto al oporto Vintage, los productores favorecen claramente el año 2000, que se declarará en primavera del 2002. En ese sentido, el 2001 se verá eclipsado por su predecesor. A pesar de todo, los productores hablan de una añada sólida y clásica para el oporto. También cifran grandes esperanzas en este año los vinicultores de primera categoría del Dão, el Ribatejo y el Alentejo.

HUNGRÍA: SÓLO EL TOKAJ ES DE PRIMERA

Empecemos por lo bueno: en Tokaj, después del 1999 y el 2000 se logró una tercera añada excelente consecutiva con vinos Aszú. Mientras que los vinos

de crianza seca muestran una calidad media, el otoño muy variable fomentó la formación de botritis. Sobre todo en las variedades Furmint y Hárslevelü, de alta calidad aunque difíciles, la podredumbre noble se desarrolló de forma tan ideal que por una vez los vinicultores apenas tendrán que recurrir a variedades más sencillas como Zéta o Muscat, que si bien tienden todos los años a la podredumbre noble no producen unos vinos tan complejos. La vendimia de las uvas botríticas no empezó hasta después del 10 de octubre, cuando ya había terminado el periodo de mal tiempo. A diferencia del 2000, que dio lugar a vinos increíblemente concentrados y opulentos, los vinos del 2001 serán seguramente más afligidos y elegantes. Aunque muchos de los vinos Aszú de alta calidad aún se encuentran en la fase de fermentación, ya puede verse que la concentración de azúcar se ve acompañada por una acidez madura. En el resto de Hungría, el 2001 dará seguramente en su mayor parte vinos de calidad media. En Eger, sólo en septiembre cayeron 200 milímetros de lluvia por metro cuadrado. «Gracias a una reducción sistemática del volumen de producción, estamos satisfechos con nuestros vinos Chardonnay y Pinot noir. Fueron más problemáticas variedades como Muscat o Cabernet», afirma el viticultor de fama internacional Tibor Gal. En el sureño Villány, conocido por sus Cabernet, los vinos resultaron algo mejores gracias a una vendimia temprana, pero tampoco allí se alcanzará seguramente el nivel del año anterior. La cosecha de calidad mediocre (el contenido medio en azúcar proporciona una graduación alcohólica de apenas un 10%) pero volumen elevado agravará probablemente la crisis de la viticultura húngara, ya que en las bodegas todavía existen dos millones de hectolitros de la cosecha del 2000. Así, el mundo del vino presenta en Hungría dos situaciones opuestas: mientras a los productores de máximo nivel les falta vino, la mayor parte de los viticultores luchan por la supervivencia económica.

CALIFORNIA: BUEN AÑO DE CABERNET

Los vinicultores californianos experimentaron en el 2001, como ya ocurrió en años anteriores, una montaña rusa meteorológica. «Estaría bien volver a tener un año vinícola normal para que no se nos olvide del todo cómo es», bromea Forrest Tancer, de Iron Horse Vineyards, en Sonoma County. Sin embargo, el resultado es excelente, sobre todo por lo que se refiere al Cabernet Sauvignon. Vinicultores de alto nivel como Doug Shafer o Bob Foley (Pride Mountain) ya comparan el 2001 con el año de ensueño 1997. «Un color increíblemente profundo, taninos suaves y una fantástica intensidad de la fruta»: así describen los vinicultores la última añada. A la vista de la mejora de los métodos de crianza en los últimos años (retorno a la fermentación abierta en cubas de madera y utilización más sensible de la barrica), ya hoy es posible pronosticar que el culto de los Cabernet de alto nivel de la costa norte vivirá un nuevo punto culminante con la añada 2001. Por desgracia, seguramente ocurra lo mismo con los precios. Y es que con un total de 3,1 millones de toneladas, la cosecha del 2001 fue aproximadamente un 6% menor que la del anterior año, en que se registró un volumen récord. Este descenso viene a pesar de que en el 2001 entraron en producción más de 15.000 hectáreas de nuevos viñedos. Las responsables de esta cosecha reducida fueron las cabriolas meteorológicas. En las zonas de cultivo de la costa norte, dos periodos cálidos inhabituales en marzo hicieron que las viñas brotaran pronto. Después, en abril se produjeron las peores heladas desde hace 30 años. Mayo y junio fueron los más calurosos desde hace mucho tiempo, y quemaron una parte de la uva que estaba empezando a granar. Esta reducción natural de la producción hizo que las uvas que quedaron resultaran muy concentradas. Como los meses siguientes de agosto y septiembre fueron más bien frescos, los vinos poseen buenos valores de acidez, lo que promete unos Sauvignon blanc

y en ultramar

y Chardonnay bien estructurados y frescos. También en la costa central y en la zona septentrional de Mendocino se considera muy elevada la calidad de la añada 2001. Las expectativas son especialmente elevadas por lo que se refiere a las variedades tintas. Además de la especialidad Syrah, el interés se concentra en variedades cuya producción acaba de comenzar, como Grenache, Malbec, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera, Pinotage o Touriga Nacional. Una novedad fue la forma en que los vinicultores californianos presentaron la añada 2001, con una retransmisión en directo desde San Francisco a través de Internet. Los informes de la vendimia, muy detallados, se han publicado en la dirección www.wineinstitute.org.

AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: UN AÑO PARA EL SHIRAZ

Los vinicultores de las antípodas pueden respirar tranquilos: a diferencia del año anterior, cuando el calor extremo obligó a adelantar la vendimia en algunas zonas dando lugar a unos vinos que resultan al mismo tiempo inmaduros y alcohólicos, el año vinícola del 2001 fue más equilibrado. Es cierto que el verano volvió a ser seco y caluroso, lo que esta vez perjudicó algo a las uvas blancas de maduración temprana. Pero, después, sobre todo las variedades tintas principales se beneficiaron de unas precipitaciones moderadas y un descenso térmico hacia finales de febrero y marzo, lo que prolongó el ciclo de vegetación y garantizó el suministro de agua para las plantas. Los productores del Barossa Valley están entusiasmados por la calidad de sus tintos –Shiraz, Cabernet y Grenache–, y conceden a los vinos del 2001 la misma valoración que los del excelente 1998. No son pocos los productores que se muestran aún más optimistas y hablan de la mejor cosecha de Shiraz de los últimos 30 años. Por otra parte, parece que el 2001 entrará en la historia –sobre todo en el Clare Valley y las Adelaide Hills– como un año excelente para el Riesling. En general, todo el Sur (incluidas las

zonas de cultivo masivo como Riverland y Padthaway) habla de un año excelente para los tintos, mientras que a los blancos les falta en algunos casos acidez natural (por ejemplo en el McLaren Valley). En Hunter Valley, los periodos lluviosos y frescos poco antes de la vendimia hicieron que los vinos del año sean más frescos, elegantes y menos marcados por el alcohol. En Australia Occidental (Margaret River), los productores de primera categoría lograron unos vinos concentrados pero equilibrados, que expresan magníficamente el carácter regional. También Nueva Zelanda ha registrado una cosecha muy buena en cantidad y calidad. En Marlborough, tanto el Sauvignon blanc como el Pinot noir se muestran más expresivos que el año anterior. En la Isla del Norte, un noviembre muy frío hizo descender el volumen de producción. Sin embargo, también allí los vinicultores consideran que el resultado es bueno.

CHILE Y ARGENTINA: COSECHAS MÁS REDUCIDAS

Mientras que el año anterior –con condiciones meteorológicas difíciles y variables– los productores chilenos obtuvieron una cosecha grande pero no plenamente convincente en cuanto a calidad, la vendimia del 2001 estuvo bajo un signo muy distinto. Un periodo bastante fresco en el momento de la floración ya determinó muy pronto un volumen de producción reducido. Después, el verano seco y cálido proporcionó unos vinos plenamente concentrados. Sobre todo las variedades Cabernet Sauvignon y Carmenère mostraron su mejor aspecto. En la región vinícola más importante de Argentina, Mendoza, un verano también cálido y seco hizo madurar unas uvas pequeñas y muy concentradas. Aunque las intensas lluvias y granizadas en el periodo de vendimia provocaron daños en algunos lugares, los vinicultores que consiguieron mantener sus uvas en la vid hasta después del mal tiempo sin demasiados problemas de



podredumbre se vieron recompensados por excelentes calidades. Cabe esperar tintos muy buenos, sobre todo Cabernet Sauvignon y Malbec.

SUDÁFRICA: POCO PERO BUENO

En el 2001, los viñedos sudafricanos proporcionaron la cosecha más reducida desde hace 14 años. Sin embargo, la calidad de la uva es claramente mejor que la del año anterior. No son pocos los vinicultores que hablan incluso de una añada excelente. Un tiempo fresco pero no demasiado lluvioso en diciembre y enero hicieron que el proceso de maduración resultara idealmente lento. Después, en febrero llegó la habitual ola de calor, que proporcionó a las uvas el impulso necesario para alcanzar las densidades de mosto previstas. La sequía fue muy pronunciada ya en invierno, por lo que los mejores resultados los proporcionaron los viñedos de regadío o los plantados con viñas viejas. En cambio, los terrenos más recientes y de secano sufrieron por la falta de agua. En general, la calidad de los blancos fue desigual. Especialmente en el caso del Chardonnay, los productores orientados hacia la calidad tuvieron que desechar estrictamente las uvas inmaduras. En cambio, están encantados con sus tintos plenamente estructurados y frutales. Beyers Truter, el conocido viticultor de Kanonkop, considera ya que el 2001 figura entre las grandes añadas como 1974, 1986, 1991 ó 1995.

Texto: Thomas Vaterlaus
Fotos: Vinum Burdeos



Todo sea por... el Vino

A la diosa Fortuna, siempre veleidosa y cambiante, se la representaba con una cornucopia en la mano izquierda, símbolo de la abundancia, y un timón en la derecha, que indica su misión como protectora de navegantes y emblema de la dirección que imprimía a la vida y al destino de los hombres. Pero en el mundo del vino, la fortuna no es caprichosa ni arbitraria, y el timón que rige su destino depende en gran parte de los enólogos, no de divinidades misteriosas que distribuyen la suerte de una buena o mala elaboración al azar.

Esta profesión, que hasta hace muy poco, era considerada una simple especialización de químicos, agrónomos o farmacéuticos, está hoy en alza. Bodegueros y consumidores valoran en su justa medida el conocimiento, esfuerzo y dedicación que exigen la elaboración de un buen vino.

Los enólogos están empezando a cobrar protagonismo y a ejercer sus conocimientos con cierta libertad. Cotizan su profesión y su nombre a base de extraer de cada tierra, variedad y clima su máxima calidad y expresión.

SON PROTAGONISTAS DESTACADOS DEL IMPRESIONANTE DESARROLLO VITIVINÍCOLA DE ZONAS HASTA HACE POCO DEPRIMIDAS, O DONDE IMPERA EL GRANEL. LOS BODEGUEROS SE LOS RIFAN Y SUS VINOS, DE ALTÍSIMA CALIDAD, SE ELABORAN EN LAS MÁS DIVERSAS DENOMINACIONES DE ORIGEN. HABLAMOS DE LOS «ENÓLOGOS DE FORTUNA», SOLDADOS A SUELDO EN LA BATALLA FINAL POR LA CALIDAD

Texto: Ana Ramírez
Fotos: Heinz Hebeisen

4 PROTAGONISTAS

Cada vez son más los enólogos de prestigio que ofrecen sus servicios a las bodegas que desean elaborar vinos de alta gama. Estos son algunos de los más solicitados: **Pepe Hidalgo, Ignacio de Miguel, Gonzalo Rodríguez y Josep María Albet.**

SUS VINOS

Blancos o tintos, jóvenes o con crianza, en Galicia o en Extremadura, para pequeñas empresas familiares, o grandes cooperativas, sus vinos se encuentran entre los mejores del país, con cimas como: Guitián, Viña Mocén, Pedro de Soutomaíor, Traslanzas, Gémina, La Vicalanda, Marqués de Velilla, Dehesa del Carrizal, Sánchez Muliterno, Solabal, Ercavio, Remírez de Ganuza, Valserrano, Barón de Ley, Albet i Noya o Mas Igneus.



Libertad

Son los artífices de una enología moderna, creativa y responsable. «Enólogos de Fortuna», mercenarios en el mejor sentido de la palabra, al servicio de nuestra vitivinicultura.

Ejercen su actividad de múltiples maneras: consultores, asesores a tiempo parcial para varias bodegas, técnicos diseñadores, etc. Pero siempre, enólogos «aventureros» en busca de zonas donde recuperar variedades y métodos de elaboración singulares; técnicos que, después de mucho trashumar por diversas firmas y zonas de nuestro país, echan raíces en un proyecto vínico concreto, en un nuevo reto, sin perder un ápice sus inquietudes profesionales. Para algunos son simples «mercenarios» que se venden al mejor postor; para otros, enólogos «estrella» que buscan el protagonismo a costa del dinero de otros; para casi todos, el instrumento imprescindible para mejorar nuestra oferta vitivinícola.

En cualquier caso, y frente a cualquier intento de catalogación, se trata de un colectivo muy variopinto, con algo en común: mejorar e innovar la imagen del vino en la sociedad actual.

La lista empieza a ser larga. Nombres ya consagrados como Ana Martín, Mariano García, Telmo Rodríguez, Pepe Hidalgo, Antonio Sanz, Gonzalo Rodríguez, Wenceslao Gil, Joan Milá, Ignacio de Miguel, José Luis Pérez, Josep María Albet, Manuel Ruiz Hernández, Miguel Ángel de Gregorio... Y otros más anónimos, que realizan su labor de una manera callada, y con menor reconocimiento público.

Todos han llegado a este estatus de prestigio por méritos propios y, sean cuales sean sus pautas de actuación, han logrado crear una gama de vinos de calidad a los que han dotado, con mayor o menor fortuna, de personalidad.

Pepe Hidalgo

La experiencia es la base de todo

Antes de llegar a ser el enólogo y el director técnico de Bodegas Bilbainas, Pepe Hidalgo ejerció su profesión, iniciada a finales de los años setenta, en el campo de la Pedagogía, en el que se mueve con maestría. Su labor docente en la Escuela de la Vid de Madrid, y el trabajo desarrollado en una consultoría de vinos, le permitieron conocer a fondo y elaborar vinos en diversas zonas españolas. Vinos magníficos como Terras Gauda, Guitián, La Vicalanda, Condes

UNA UTOPIÍA A LA QUE NO QUIEREN RENUNCIAR

de Albarei, Palacio de Fefiñanes, D. Pedro de Soutomaior, María Vinyals, Marqués de Velilla, Monte Villalobón, Traslanzas, Viña Torondos, Viña Mocén, Viña Cobranza, etc.

Para Hidalgo este trabajo sólo es posible con ayuda de otros profesionales, es fruto de un equipo. «En todas las ocasiones que hemos elaborado un vino, siempre ha existido una persona responsable en la bodega que ha colaborado y asimilado su desarrollo; quizás esta forma de actuar venga por una deformación docente, o también por un rigor y seriedad en los planteamientos de la asesoría». Según Pepe Hidalgo la total libertad en la elaboración de un vino es una utopía, pues siempre existen algunos aspectos que la condicionan, y es precisamente en las dificultades encontradas donde se forja el carácter del vino y donde los técnicos le transmiten su personalidad. Los buenos vinos, para este reconocido técnico, tienen una pequeña parte de «inspiración» y otra mayor de «transpiración»...

«Para un buen enólogo, las pautas de actuación ante la situación de elaborar un vino en una zona concreta, vienen en primer lugar definidas por la intuición del técnico para saber qué hacer con esa materia en bruto que se le presenta, aunque lo más importante es poseer una abundante experiencia, adquirida sólo con el tiempo».

Ante el riesgo de que un mismo enólogo pueda homogeneizar los distintos vinos que elabora en bodegas dispares, Pepe se muestra categórico: «No existe si esta persona tiene valía profesional. Afortunadamente las variedades de uva son muy distintas, y además su cultivo en distintos ecosistemas hacen que estas diferencias se acentúen todavía más. Al fin y al cabo las técnicas de elaboración sólo suponen un pequeño porcentaje en la calidad o tipicidad de los vinos; mientras que la vendimia representa la mayor parte de su expresión».

Tras una destacada trayectoria profesional itinerante, Pepe Hidalgo desarrolla en la actualidad su tarea en Bodegas Bilbainas, del grupo Codorníu, una casa centenaria de gran tradición que sufrió un cierto declive en el estilo de sus vinos: «Ha sido un reto irresistible para mí, pues mi trabajo hasta entonces había sido la creación de vinos y marcas nuevas. La oportunidad de reflotar una bodega histórica no sucede todos los días».





Ignacio de Miguel Para crear hace falta libertad

Nada en su tradición familiar abocaba a Ignacio de Miguel hacia el mundo del vino, tan sólo el gusto por disfrutar de su ingesta. Reconoce que su vocación se despertó de forma casual al leer un libro de Miguel Torres, lectura que le llevó a encarar su futuro hacia la Enología. Estudió Químicas en la Autónoma de Madrid y logró la especialización en la Escuela de la Vid. Tuvo la suerte de viajar a Francia y curiosear por algunas bodegas como el Château Pavie, de St. Emilion. Ahí dio comienzo una carrera fulgurante. Marqués de Griñón, Dehesa del Carrizal, Vallegarcía, Estancia Piedra, Sánchez Muliterno y Avilés son algunos de los proyectos donde colabora o ha colaborado. Se le conoce, aunque él no está muy de acuerdo con el término, como el enólogo de la «jet», pero en realidad

inmediato éxito a varias bodegas, siendo la primera, y quizás la que le lanzó a la fama, Dehesa del Carrizal. La suerte nunca le ha abandonado, una suerte que siempre le ha encontrado trabajando. Ignacio de Miguel ha innovado la práctica enológica en zonas donde hasta hace poco sólo confiaban algunos técnicos intrépidos, visionarios, defensores de la libertad vinícola, como Carlos Falcó. «Todos los proyectos que inicio tienen algo en común: lograr unos vinos de alta calidad, diferentes, que surgen de un constante estudio de cada zona y de las variedades». No le gusta ir de enólogo estrella, pues su trabajo forma parte de un todo. «En cada bodega donde yo asesoro hay un técnico que es quien hace el seguimiento del vino, el día a día. Eso es esencial, pues así resulta más improbable que los vinos se estandaricen o que se asemejen a los que hago en otras zonas. Creo que es la manera más indicada de trabajar, de no perder la tipicidad, el carácter varietal y la expresión del terruño».

Prestigio

es un espíritu inquieto que asesora a bodegas con planteamientos arriesgados donde se le permita innovar, crear con libertad. «Mi manera de trabajar se basa en eso, en la libertad y en no cesar en mi empeño de experimentar». La coincidencia de contar con una agenda de clientes potentes es parte de este juego, donde bodegas y empresarios unen su nombre al de un técnico de prestigio y se benefician del conocimiento de éste y de su prestigio.

Su punto de partida no pudo ser mejor. Entró a trabajar con 25 años en la bodega de un amigo de la familia, Carlos Falcó, Marqués de Griñón, y allí comenzó su vida profesional. «Con Griñón he tenido una formación técnica de lujo. Un periodo donde pude aprender una serie de conocimientos impresionantes. Conocer y colaborar con figuras como Emile Peynaud, Michel Roland, Carlos Falcó y Richard Smart ha sido crucial para mi trabajo». Como responsable de campo de la bodega, investigó la Garnacha blanca en Aragón o la Monastrell en La Mancha, vio nacer el proyecto Durius y los varietales de Valdepusa. Al dejar su tarea en Marqués de Griñón, decide ir por libre y crea su propio despacho profesional y el Club El Colmado de Baco. Desde allí asesora con

CADA NUEVO VINO ES UNA REVÁLIDA PROFESIONAL

Gonzalo Rodríguez La viña lo es el todo en un vino

La vida profesional de Gonzalo Rodríguez, desde que en el año 1982 recibió su título de especialista en Enología y Viticultura en la Escuela de la Vid, ha estado plagada de retos. Retos duros donde ha logrado cambiar algunos planteamientos productivos anquilosados y prácticas enológicas obsoletas. Este técnico tan prolífico y versátil siempre se ha involucrado hasta la médula en cada uno de los proyectos que ha emprendido. «Cuando hago un vino es como si me fuera en ello el honor. Un enólogo que se precie de serlo tiene que estudiar dónde está, conocer las circunstancias de cada bodega, saber con qué cuenta, y sacar el máximo partido de todo ello para dotar a los vinos de una personalidad especial».

Empezó su aventura renovando las elaboraciones de la Cooperativa de Villa del Prado y desde entonces no ha parado de colaborar y asesorar a diversas firmas como Valgrande, Valduero, Unión de Cosecheros de Labastida, Remírez de Ganuza, Viñedos y Bodegas de La Marquesa, Castillo de Sajazarra, Solabal..., hasta llegar a Barón de Ley. En esta última, como en las anteriores, los retos son los mismos, aunque con una dimensión distinta. «Me gustan los nuevos proyectos, pero todavía me gustan más los grandes proyectos, y Barón de Ley es uno de ellos. Estamos trabajando para lograr una gama de vinos de la más alta calidad, porque contamos con un potencial excelente, base fundamental para crear unos vinos con una marca- da identidad».

Para Gonzalo todo parte de la viña. «Antes, los enólogos no queríamos pisar el viñedo. Ahora sin esta relación no se entiende nada. La viña es el todo de

un vino». La versatilidad de Gonzalo es tal que todavía tiene tiempo para dedicárselo a una iniciativa personal conocida como «Más que Vinos», en la que también se han involucrado dos enólogos renombradas como Margarita Madrigal, que además es su esposa, y Alexandra Schmedes, técnica alemana que trabaja en varios proyectos en nuestro país. A primera vista es una asesoría enológica, pero en su planteamiento hay un componente sentimental. Gracias a este proyecto Gonzalo ha vuelto a su tierra natal, concretamente a Dos Barrios (Toledo), donde ha comenzado su apuesta personal con «Ercavio», una nueva línea de vinos manchegos. «Hemos hecho una gran inversión en rehabilitar la bodega y buscar los viñedos más idóneos para elaborar vinos singulares. Aquí se puede hacer mucho: no hay que denostar ninguna zona, y La Mancha, o mejor dicho, la Nueva Mancha, dará mucho que hablar».



Foto: Carlos Serrano

MINUTA SABROSA

Diseñar y dirigir un proyecto para la elaboración de un vino de calidad por encargo de una bodega puede ser una actividad muy rentable para un enólogo cotizado. Se pueden ganar millones (en pesetas), tampoco cantidades desorbitadas, o simplemente lo justo o poco más para cubrir los gastos de gasolina y kilometraje que se generen en cada desplazamiento para realizar la asesoría en cuestión. Es un mercado libre donde cada uno valora su trabajo como quiere e impone un precio personalizado al proyecto o la colaboración que realiza. Ignacio de Miguel oscila entre los 900 Euros por realizar las catas para la composición de los vinos y más del doble de esa cifra en adelante a medida que el asesoramiento es más prolongado y complejo. Josep M^a Albet no basa su actividad en un precio o una nómina concreta. Está claro que quiere ganar dinero con su trabajo pero funciona más sobre el margen final de beneficios de la venta de ese vino. Él está en todas las fases del proyecto, no sólo en las funciones técnicas, sino también en el diseño de las etiquetas y la botella, y en la comercialización. No cuantifica lo que vale, sino que espera ver los resultados finales para hablar de dinero. Para Gonzalo Rodríguez cada trabajo se valora según las pretensiones y el presupuesto de cada bodega. Unas veces se habla de cobrar por kilo de uva elaborado, otras, por un trabajo semanal de asesoramiento puntual, y otras, por un proyecto a largo plazo.



Josep María Albet Me importa hacer un gran vino

Josep María y Antoni Albet i Noya son la cuarta generación de una familia catalana comprometida hasta la médula con la viña y con la búsqueda constante de las mejores técnicas para elaborar grandes vinos. Pero Josep María además emprendió, hace más de veinte años, un cambio en el tratamiento de la tierra, y apostó por la agricultura ecológica, donde la prioridad era conseguir vinos de excelente calidad, y mejor si son ecológicos. Un pionero en algo tan sencillo como volver a las formas de cultivo heredadas de la agricultura tradicional al que su inquietud le ha llevado a asesorar a todo aquel que muestre un interés ético por estos planteamientos. «Yo me definiría como asesor ecológico, pero no sé si hay una palabra para definirme. Soy inquieto y veo con frecuencia las posibilidades de hacer grandes vinos en muchos lugares. Pero, dentro de los límites que la vida nos impone, intento llevar a cabo los proyectos más interesantes».

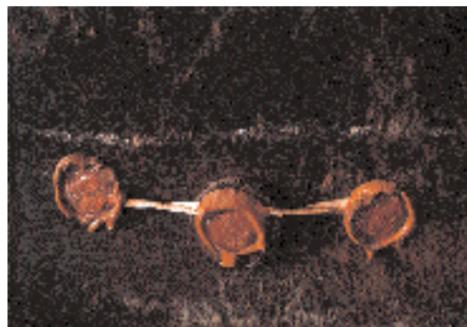
Colabora con diferentes técnicos como Josep M^a Pujol Busquets, en Mas Igneus (Priorato) y Osoti (Rioja), Gaspar Tomás, en Bocopa (Alicante) o Juan Carlos López de la Calle (Artadi), actitud fundamental para él. «No puedo trabajar solo. En cada zona busco quien tenga realmente claro que desea hacer un gran vino, para después estudiar el suelo, su microclima, las variedades y sopesar las alternativas de inversión en el cultivo y la elaboración, para conducir todo el esfuer-

zo en la consecución de un vino que exprese todas esas variables». Josep María tiene una personalidad muy marcada y los valores que caracterizan su vida se basan en la confianza y el respeto. Con la agricultura ecológica utiliza los mismos baremos, no intenta imponer su criterio en ningún lugar. «Prefiero no empezar ningún proyecto si no existe la confianza total a nivel técnico. Mi experiencia me dice que no funciona. De todas formas, nunca echas por tierra todo lo que se venía haciendo si es que se hacía algo, porque muchas técnicas son coincidentes. Forzar los rendimientos, por ejemplo, es de las prácticas que más echan a perder la expresión de un vino, y es uno de los vicios más difíciles de eliminar. El problema es que en el mundo del vino hay tanta cantidad que dentro de unos años podría darse el caso de que hacer un buen vino ya no sea cuestión de precio, sino que un vino, si no es bueno, ya no se venderá a ningún precio».

Aunque el asesoramiento lo realice la misma persona, y los distintos vinos que elabora lleven su personal aportación, no significa que obligatoriamente sean iguales. «Sólo ocurre si no se respeta la personalidad de cada terreno y microclima. Si sabemos escuchar las voces del suelo y del lugar, sacaremos un vino especial, único, y difícilmente te equivocarás», apunta Josep María. Aunque con matizaciones: «Si entendemos por uniformes vinos de más calidad, mejor que sean uniformes a que sean sosos, rústicos o faltos de carácter. Hay que respetar y extraer esa personalidad especial de cada zona, y son tantos los factores y combinaciones que los vinos resultan irrepetibles».

El último secreto

La vinicultura en Madeira ha estado dormitando durante décadas. Pero el futuro podrá ser mejor con el traspaso de la importante Madeira Wine Company a la familia Symington y la prohibición de exportar a granel. Con sus vinos de viñedo único, el productor superior Henriques & Henriques inaugura una nueva era. El verdadero tesoro de la isla son las antiquísimas añadas de madeira que duermen en las bodegas. Un reportaje de Thomas Vaterlaus con fotografías de Heinz Hebeisen.



del vino

Ya era de noche cuando el avión despegó de Lisboa. Claro está que en la actualidad, gracias a sus sistemas de navegación GPS, los pilotos encuentran sin visibilidad cualquier punto de la Tierra, por apartado que esté. Y sin embargo, sigue provocando una extraña sensación que un avión vuele por el cielo negro sobre el inmenso Atlántico, para aterrizar en una isla diminuta. Quizá por eso todos estuvieran tan callados a bordo. Sólo cuando escasas dos horas después aparecieron de la nada las luces de Funchal, tal y como estaba previsto, un aliviado rumor de voces se extendió por las hileras de asientos. ¡Cómo debieron anhelar este momento del «tierra a la vista» los primeros navegantes, cuando pasaban por allí camino de América en sus barcos de vela, sin poder definir su posición con exactitud! Y encontrar Madeira era perentorio, pues allí había agua potable, alimentos y vino.

La historia del vino de Madeira está indisolublemente unida a su situación geográfica en la ruta clásica del Atlántico. En algún momento de la segunda mitad del siglo XVII, los navegantes se percataron de que el vino de Madeira sabía mejor cuando las barricas habían viajado por los cálidos y húmedos trópicos en el fondo de la bodega de un barco. Para los ingleses, con su especial talento para detectar tales fenómenos misteriosos, había nacido un nue-

vo vino de culto. Pronto empezaron a encargar desde Londres grandes cantidades de este «Vinha da Roda» (que había completado el viaje de ida y vuelta a los trópicos). De las anotaciones del comerciante inglés William Bolton se desprende, por ejemplo, que sólo en diciembre de 1697 ocho barcos británicos cargaron 695 «pipes», que son alrededor de 370.000 litros de vino.

Lo curioso es que aún hoy, 350 años después, de alguna manera el madeira resulta tan enigmático como entonces. Mientras que, con el tiempo, otros milagros del vino han sido descifrados y, con ello, desmitificados, el madeira se aferra a la misteriosa niebla que lo rodea. No es sólo porque ya en un «10 Years old Malvasia» se puedan llegar a descubrir más de 300 elementos aromáticos; sino más bien porque los casi 5 millones de litros de vino que allí se producen anualmente siguen procediendo de más de 2.000 vinicultores que cuidan sus cepas en terrazas peligrosamente talladas en las laderas de los montes, lejos de Funchal, donde hacen el vino las siete casas comerciales que quedan.

El póquer de la añada

Cerca de la roca desde la que domina el mar el legendario Reid's Palace Hotel se halla un antiquísimo depósito en el que se solía almacenar azúcar (que en esta isla llamaban «oro blanco»). Hoy ma-

Enigmática Madeira, donde en antiquísimas barricas precintadas duermen vinos que parecen proceder de otros tiempos, lo que con frecuencia responde a la realidad. En esta isla, supuestamente, aún reposan 20 litros de un vino del año 1795.



duran allí los vinos de Vinhos Barbeito. En un rincón callado, sentado a una mesa polvorienta bajo estanterías polvorientas, un señor entrado en años

INCLUSO HOY, 350 AÑOS DESPUÉS, EL MADEIRA EN CIERTA MANERA PARECE TAN ENIGMÁTICO COMO ANTAÑO

Américo Pereira con una botella del legendario vino de 1795. Aun cuando no todos sean tan viejos, las antiquísimas añadas que, de momento, siguen pudiéndose adquirir a precios relativamente razonables, son lo verdaderamente admirable de esta isla.

llamado António, vestido con bata de trabajo azul, está rodeado de pinceles, plantillas y pintura blanca. Sin decir una palabra, pinta el año y la variedad de uva sobre las botellas llenas de madeira de los años 60, 70 y 80. Las manchas de pintura e irregularidades en las letras las rasca después con un cuchillito, soplando cuidadosamente el polvo blanco que esta operación deja sobre la botella. Un oficio de otros tiempos, distante años luz de las ruidosas embotelladoras actuales que pegan las etiquetas sobre las botellas con un breve «fet, fet, fet...». A pocos metros del rincón donde pinta António, sin llamar la atención, está esa bodega de madera en la que aún duermen 20 litros de un Terrantez (esta variedad está prácticamente extinta) del año 1795. Es la cosecha más antigua de un vino de Madeira que sigue en el mercado. Una botella cuesta unos 1.200 €. ¿Por qué no se embotellan esos 20 litritos, que ya sólo cubren el fondo de la bodega? ¿No debería estar prohibido exponer a este matusalén del vino a tal riesgo de oxidación? «¿Oxidación?», Américo Pereira, asesor de Vinhos Barbeito, se ríe. «Este vino ya ha aguantado tanto, que no le importarán un par de añitos más en la bodega. Bombearlo, filtrarlo y embotellarlo le afectaría mucho más». La historia de este vino es digna de una novela de suspense.

Cuentan que el fundador de la empresa, Mário Barbeito de Vasconcelos, compró este vino a una familia llamada Accaioli tras la Segunda Guerra Mundial. Los Accaioli, descendientes de un conocido linaje toscano, comerciaban con vinos de Madeira desde un remoto pasado, pero en aquel momento se estaban retirando del negocio. Naturalmente, la pregunta es hasta qué punto son fiables estos datos sobre el año. «Durante mucho tiempo fue tradición aquí que, al morir un productor de madeira, el vino que aún quedaba se embotellaba y se repartía. Era entonces cuando se rotulaban las botellas; pero actualmente ya no se puede comprobar si el año que se inscribía sobre las botellas era el de la cosecha o bien el año de fallecimiento del productor», dice John Cossart, presidente del muy renombrado productor de madeira Henriques & Henriques. John Cossart estuvo con su primo, también acreditado experto en madeira, en la cata previa de una subasta de vinos de Madeira en Christie's, en Londres. Los vinos, en parte muy viejos, proce-

dían de casas de gran renombre. Pero cuando ambos intercambiaron impresiones después de la cata, en el caso de varios vinos tenían la sensación de que el año y la impresión de cata no siempre se correspondían sin dejar resquicio a la duda.

Placer indestructible

Pero en última instancia da igual si uno de estos vintages es un par de años más joven de lo que pone en la botella, o si en algún momento del pasado fue mezclado con otros vinos de su época. Lo que cuenta es el increíble frescor, profundidad y complejidad de aromas de estas especialidades de 100 ó incluso 150 años de edad. Sus características fluctúan según la variedad de uva y el contenido de azúcar residual. A esta edad, los vinos dulces Malvasía y Boal se han vuelto profundamente negros y revelan aromas de chocolate, café, pasas y pastas navideñas; muy distintas son las variedades Sercial y Verdelho, de elaboración más seca, que se muestran de color ámbar y cuyos aromas están definidos más bien por notas de té, nueces y menta. Asombrosos son los moderados precios a los que se venden estas absolutas rarezas. Incluso los vinos del solicitado año 1900 se pueden conseguir por menos de 400 €.

Hace pocos años, durante unas obras de construcción

en Londres, se hallaron dos botellas de madeira. Se comprobó que el vino procedía de una bodega que había sido enterrada para construir la catedral de San Pablo. Así se pudo saber sin lugar a dudas que esas botellas tenían que haber sido embotelladas con anterioridad al año 1675. El análisis y degustación de una de las botellas arrojó el siguiente resultado: el vino ya apenas tenía azúcar residual y sólo alcanzaba un 6,2 por ciento de volumen de alcohol. Pero, a pesar de todo, estaba absolutamente intacto. Posteriormente se introdujo la práctica de añadir alcohol a los vinos y almacenarlos según el principio de la Estufa (poderosas estufas que generan temperaturas tropicales), o bien siguiendo el sistema más noble y laborioso de Canteiro (las barricas maduran bajo el tejado, calentadas por el sol), que confiere actualmente aún más capacidad de guarda a los vinos superiores de Madeira. Gracias a la brutalidad con la que se le trata en su juventud, el madeira se vuelve inmortal: así describió en cierta ocasión Hugh Johnson este «vino masoquista». Efectivamente sólo el madeira hace posible que incluso una botella abierta sea perfectamente deliciosa a lo largo de décadas.

Vino de moda Colheita

Hasta mediados de los años 90, el antaño tan orgulloso madeira estaba viviendo un progresivo ocaso. Ya hacía tiempo que se había convertido en sinónimo de vino barato para guisar, y el número de Casas que lo comercializaban iba en permanente descenso. Entonces llegó a esta pequeña isla la familia Symington, que hasta entonces había tenido éxito sobre todo en el negocio del vino de Oporto, y se hizo cargo paso a paso de la mayoría de las acciones de la Madeira Wine Company con marcas comerciales como Blandy's, Cossart Gordon & Co. y Leacock & Co. Desde entonces, la calidad ha ido mejorando ostensiblemente. Además, con el llamado Colheitas han creado un nuevo tipo de madeira, cada vez más demandado. El Colheita es un madeira de añada que se comercializa pocos años después de la cosecha, porque no necesita –como el vintage– madurar primero veinte años en bodega y después dos años más en la botella. Otras Casas de Madeira, como Barbeito, ya están apostando por este nuevo estilo de madeira. Además, esta isla portuguesa espera a largo plazo otra revalorización de su más famoso y también más importante producto de exportación con una modificación de las reglamentaciones, según la cual a partir del año 2002 ya no se podrá exportar vino a granel (hasta ahora, nada menos que 2 mi-

llones de litros anuales o el 40 por ciento de una cosecha). Con ello, se espera evitar en el futuro que el madeira se embotelle y se venda en otros países, sobre todo en Francia.

El «supercru» del futuro

En lo que respecta a los valiosos vinos superiores de Madeira, ha sido sobre todo la pequeña y exclusiva casa comercial Henriques & Henriques en Câmara de Lobos la que ha abierto nuevos caminos. La familia, descendiente de Dom Alfonso Henriques, primer rey de Portugal (1139 a 1185), está establecida desde el siglo XV en ese pequeño pueblo a unos 10 km. al oeste de Funchal. En 1994 se construyó allí una nueva bodega que reúne con sofisticación la preparación tradicional del vino de Madeira y las modernas técnicas de vinificación. Debido al derecho de sucesión napoleónico y, más tarde, por la reforma

Productores de madeira

Los siguientes productores merecen una visita y ofrecen posibilidad de cata:

400 € cada uno. Vintages de los años 1900, 1901 y 1910 por unos 200 € cada uno.

MADEIRA WINE COMPANY S.A.

Rua dos Ferreiros, 191
9000-082 Funchal
Tel. +351 291 74 01 00
Fax +351 291 74 01 01

Gran variedad de vinos, sobre todo de las marcas Blandy's y Cossart Gordon. Colheitas interesantes (por ejemplo, el Blandy's Malmsey de 1994), pero también magníficos vintages (por ejemplo, Cossart Gordon Bual de 1908).

HENRIQUES & HENRIQUES

Estrada de Santa Clara, 10
Sítio de Belém
9300-145 Câmara de Lobos
Tel. +351 291 94 15 51
Fax +351 291 94 15 90

Oferta de alto nivel, desde «Finest Dry» hasta «Full Rich». Se muestran perfectamente compuestos sobre todo los varietales de 10 y 15 años de Sercial, Verdelho, Bual y Malvasía. Vinificación innovadora y moderna.

VINHOS BARBEITO LDA.

Estrada Monumental, 145
9000-098 Funchal
Tel. +351 291 76 18 29
Fax +351 291 76 58 32

Distribución laberíntica en un viejo edificio que mira al mar. Especializados en viejos vintages a precios moderados. Entre la oferta se encuentran el Malvasía de 1834 y el Bual de 1863 por unos

PEREIRA D'OLIVEIRA VINHOS LDA.

Rua dos Ferreiros, 107
9000-082 Funchal
Tel. +351 291 22 07 84
Fax +351 291 22 90 81

Clásica empresa familiar. En la imponente casa señorial, el vino lamentablemente se ofrece entre montañas de recuerdos terriblemente cursis. Pero no se dejen amilanar por ello: la oferta de viejos vintages es enorme y se remonta hasta la añada de 1850 (curiosamente se trata de un Verdelho casi seco). Precios muy razonables.

ARTUR DE BARROS E SOUSA LDA.

Rua dos Ferreiros, 109
9000-082 Funchal
Tel. +351 291 22 06 22

La bodega de estilo antiguo más bonita de toda Madeira. Artur Barros es tradicionalista hasta la médula, lo que a uno puede gustarle o no. Todos los vinos maduran por el procedimiento Canteiro. Interesantes son los varietales «Extra Reserve» largamente madurados (también en la botella). No se les ocurra pretender pagar con tarjeta de crédito...



agraria llevada a cabo tras la Revolución de los Claveles de 1974, la familia perdió la mayor parte de sus terrenos, viéndose obligada a adoptar el papel de la clásica casa comercial de Madeira. Pero con ello no quiso darse por contento el actual patrón, John Cossart. Su visión es tan simple como lógica: «Quien busque consecuentemente la calidad, necesariamente tendrá que disponer de cepas propias». Con sus 17 hectáreas, Henriques & Henriques actualmente es la única Casa de Madeira que posee viñedos propios. El orgullo de la firma es el viñedo llamado Quinta Grande, de 10 hectáreas, plantado en enero de 1995. A unos 700 metros sobre el mar crecen las cepas, en estrechas terrazas con espacio para una sola hilera. No sólo se han plantado las variedades conocidas Verdelho, Sercial, Boal y Malvasia Cândida, sino también la Terrantez, en peligro de extinción. En los últimos diez años Henriques & Henriques ha invertido más de seis millones de dólares en bodega y viñedo. Lo que pretende con ello John Cossart es producir un vino que en el futuro se haga cargo del papel principal entre los madeiras de prestigio. «Sobre la base de alguna de las últimas o próximas cosechas crearemos con el Quinta Grande un vintage de viñedo individual. Pero como el vi-

«Quien quiera calidad, necesitará sus propias cepas», se dijo John Cossart, presidente de Henriques & Henriques, e invirtió fuertemente en viñedos propios. Ya se ha vendimiado el primer vino de un solo viñedo, pero no saldrá al mercado hasta el año 2025: hasta entonces deberá madurar en la bodega y la botella.

«QUIEN BUSQUE LA CALIDAD CONSECUENTEMENTE, TENDRÁ QUE DISPONER DE SUS PROPIAS CEPAS»

no ha de madurar un mínimo de 25 años en barricas y en botella, la primera cosecha saldrá al mercado en 2025», dice Cossart.



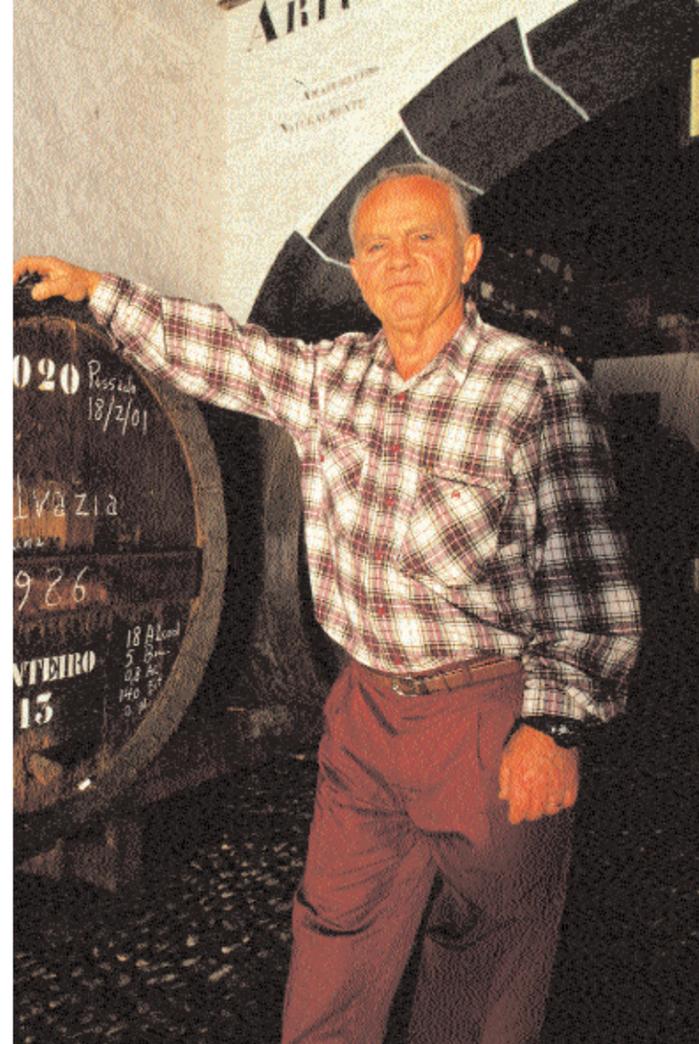
«No plastic, only money»

Paseando por el centro histórico de Funchal, en la Rua dos Ferreiros, directamente junto al número 107, donde entre montañas de recuerdos increíblemente cursis la familia D'Oliveira, de hecho, vende vinos raros e interesantes a precios humanos, a veces se encuentra un portal semiabierto. Entra el sol resplandeciente e ilumina unas viejas barricas con inscripciones de tiza de trazo fuerte. Allí Artur de Barros, ágil e impulsivo a sus 62 años, reina en su mundo de madeira, mundo en el que no ha cambiado ni el más mínimo detalle en las últimas cinco décadas. «Vengan, vengan, aquí no hay estufa, no hay calor artificial», nos cuenta mientras subimos la escalera, haciendo crujir los escalones hasta un desván lleno de telarañas donde vemos barricas a media luz, tan viejas y frágiles que no nos atrevemos a tocarlas. «Diez años se queda el vino aquí arriba, luego sigue madurando en la bodega», dice Artur. De nuevo abajo, hace huir rápidamente a un americano que pretendía pagar una botella con tarjeta de crédito en su bodega. «No plastic, only money» (plástico no, sólo dinero), le dice a gritos, seguidos de una sombría carcajada.

Al observar con atención se comprende que, aun-

que el lugar parezca un museo, se trata no obstante del verdadero entorno vital y laboral de un hombre que obviamente no ha participado en los últimos decenios. Escucha la música cascada procedente de una radio de tubo, marca Standard Electric. Y tiene que teñir a mano las dos últimas cintas del mastodonte negro que es la máquina de escribir en la que mecanografía las facturas con sus dedos nudosos. Sobre el sofá está colgado el retrato de su abuelo, que se encontraría tan a gusto en su antigua oficina hoy como cuando seguía sentado personalmente en la butaca de gastado cuero marrón. Lo que finalmente me llevé de allí fue un «Malvasia Extra Reserva ABSL». La verdad es que podría haberme ahorrado la pregunta sobre la edad del vino: «Lo hizo el abuelo», susurra Artur quedamente.

PS: Sigo sin saber qué pensar exactamente de Artur de Barros. ¿Se trata de un astuto hombre de negocios que pone en escena a la perfección el show nos-



¿Tarjetas de crédito, ordenadores, teléfonos móviles? Artur de Barros no necesita nada de todo eso. Su mundo es el de los desvanes crepusculares llenos de viejas barricas que, en muchos casos, llenó su abuelo. Su propia producción, probablemente, sólo será verdaderamente apreciada por la próxima generación.

tálgico? ¿O bien es un verdadero conservador del Santo Grial del madeira tradicional? En este mundo del vino isleño nunca se puede estar seguro. Cuando llamé por teléfono a Vinhos Barbeito unas semanas después para hacer algunas preguntas sobre el vino de 1795 en barrica, de repente me dijeron que ese vino ya no estaba en la barrica y que tampoco se vendía, sino que se hallaba en la bodega particular de la familia. Al expresar mi asombro por tan rauda transformación en el mundo del madeira, por lo general tan estoico, me respondieron: «Si realmente tiene usted interés por una de esas botellas, a lo mejor sí que se podría hacer algo».

JACQUES & FRANÇOIS LURTON

Por el mundo

Jacques & François Lurton vinifican y producen vinos en Argentina, Australia, Chile, España, Francia y Uruguay con una excelente relación calidad precio.



El Albar (D.O. Toro)

Un vino estructurado y elegante que sorprende por su color intenso y sus aromas a ciruela pasa con notas de regaliz y frutos secos.

SELECCIÓN ALAMBIQUE

Nuestra selección especial de los mejores destilados, con más de 300 referencias y añadas a partir de 1893.



Armagnac
Baron de Sigognac.
Vaghi.

Calvados P. Huet.

Cognac Jean Filloux,
Roulet, Jon Bertelsen,
Dupuy.

Aguardientes blancos de frutas: Ziegler,
La Salamandre, Labeau.

Ron agrícola Chantal Comte
1977 Rhum vieux agricole
A.O.C. Martinique .



vinos del mundo

Información: Tel.: 93 486 42 42
e-mail: info@losvinosdelmundo.com



Dehesa La Granja

La naturaleza



Después de un tortuoso camino, de vueltas y revueltas, todos han venido a coincidir en la evidencia de que el vino se hace en la tierra. Sin altavoces, sin coloquios ni mesas redondas es lo que Alejandro Fernández venía predicando desde que vendimió su primer Pesquera y aún antes, desde el 72, cuando elaboró su primer vino.

Dehesa La Granja es precisamente eso, lo que anuncia su nombre: una magnífica finca de 800 hectáreas en la que tiene cabida un extenso y añoso encinar, una dehesa que ha criado reses bravas y ahora acoge 300 vacas Limousin lamiendo al sol sus terneros, 2.000 ovejas para leche y corderos que son la base para el proyecto de una quesería, una cochiquera de cerdos negros, los justos para el embutido de la familia, tierras de labor regadas por el Guareña y, por supuesto, un viñedo.

Hace más de setenta años que los anteriores propietarios erradicaron la última cepa y tampoco se

veía ni una por estos contornos. Sin embargo, el subsuelo de la casa de labor y del gran patio es una bodega horadada hace trescientos años. Son 3.000 metros de pasadizos laberínticos, túneles amplios, altos, con respiraderos, con escaleras de forja que comunican directamente con la vivienda. Es la labor de pico y pala de más de cien obreros a lo largo de más de 16 años, y es, como no podía ser menos, lo que encandiló a Alejandro cuando buscaba una tierra para hacer un vino en esta zona.

Desde entonces, desde 1998 al 2000, enmarcando la casa con estilo y vocación de château, se han plantado 130 has. de cepas seleccionadas entre el Tempranillo más idóneo, mimadas por el sol y por el gotero y abonadas naturalmente con estiércol de las ovejas propias.

En la vieja bodega

Pero la viña no fue lo primero. Antes aún fue el saneamiento de la bodega, localizar alguna humedad y resolver la fuga, revocar algunos muros con la solidez del cemento, tal como se hizo antes en Condado de Haza, la otra bodega familiar en Ribera del Duero.

Y así se fueron apilando barricas nuevas capaces de criar el vino para medio millón de botellas, aunque está preparada para 700.000 litros. Un tino abierto en el frente, como un escenario al fondo de un pasadizo, y un cuarto donde se apilan maderas de cubas viejas, desguzadas, es lo que queda del pasado.

Lo demás es la ejemplar restauración de una impresionante casona castellana en torno a un patio. Cal y teja, cal y ladrillo árabe, vigas de maderas viejas traídas de la otra bodega, la manchega de Campo de Criptana, envuelven la innegable belleza de la eficacia, de lo útil. A un lado, la casa; en frente, la bodega de elaboración, excavada para que la altura que precisan los depósitos de acero no desentone en el entorno; en el centro, una nave de barricas; frente a la viña, otra y la zona de embotellado; en una esquina, la plaza de toros, el tentadero y los que fueron corrales de selección de reses; y al lado, frente a la era, en el pajar reconstruido, nace un gran comedor con un asador capaz de amenizar la visita a grupos numerosos. En donde estuvo el palomar se alzan dos pisos que reciben los últimos toques decorativos como mirador sobre los caballos libres que pastan hasta el río, como recepción para las visitas, cocina y comedor íntimos y lo que será tienda y degustación de vinos y otros productos de la finca.



El nuevo vino

Del vino primero, el del 98, elaborado con uvas seleccionadas de proveedores de la región, salieron 300.000 botellas de las que no queda más que la muestra. Es vivo, intenso, aromático, equilibrado, complejo, y promete mucho más si se le concede tiempo de guarda en botella.

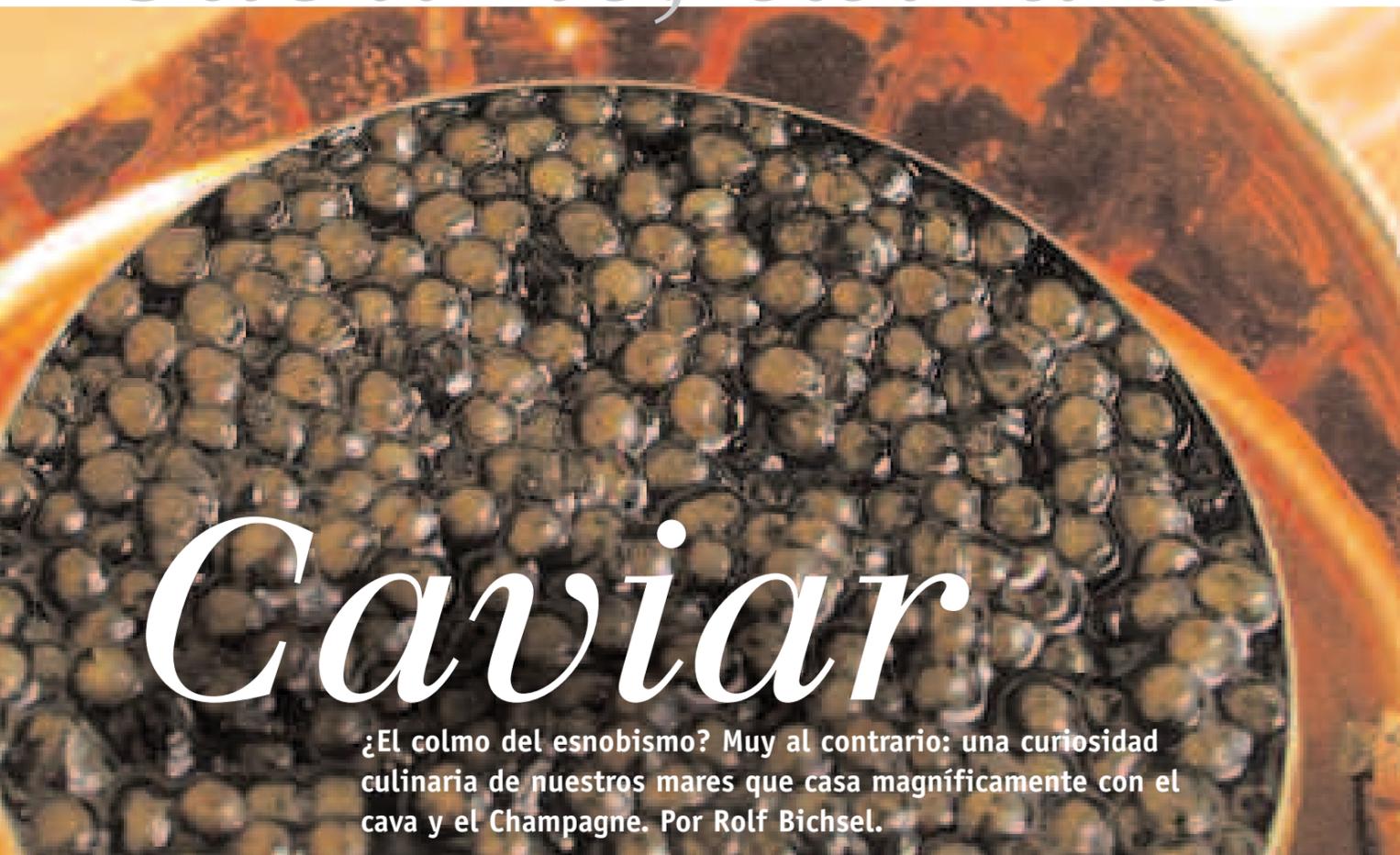
Embotellarán ahora el 99, criado en barrica mucho más tiempo del que exigen los Consejos Reguladores para los Reserva. Y es que son vino, como todos los de la firma, diferentes y muy personales. Vinos elaborados «a ojo» por Alejandro Fernández, y ahora también por su hija Eva, la enóloga, que después de seis años de formación y de dos años en Burdeos, ha rendido la teoría y la técnica a los pies de la práctica. No hay aquí controles automáticos, ni camisas de refrigeración, ni cerebros centralizados, sino la mirada vigilante de los hacendados.

Y, para ellos, la uva hace siempre su milagro.

Afuera es el sol, la cal, el movimiento, los cultivos y las crías, la vida activa de una finca de labor. Abajo, en los oscuros laberintos, son tres mil metros de paz, de buena cuna para el vino que Alejandro Fernández y su familia crían aquí como en los otros rincones de su imperio: Pesquera, Condado de Haza y El Vínculo.

Dehesa La Granja
Vadillo de la Guareña (Zamora)
Tel. 985 870 057 / 980 566 015
Fax: 985 870 088

Sublime, extraño



Caviar

¿El colmo del esnobismo? Muy al contrario: una curiosidad culinaria de nuestros mares que casa magníficamente con el cava y el Champagne. Por Rolf Bichsel.

Cómo comprar

Adquisición: En comercios especializados.

Cantidad: Latas de metal de 50, 125 y 250 g. Calcule un mínimo de 25 g. por persona.

Conservación: Cerrado, entre uno y dos meses en la nevera. No se puede congelar.

Presentación: Fresco, pero no helado. Evite el contacto directo del caviar con el metal (excepto su lata original). Por eso, se come con cucharitas especiales de asta, madera o madreperla.

Valor alimenticio: El caviar es rico en grasas, proteínas, vitaminas de los grupos A y B, y sales minerales. Contiene un elemento llamado ácido desoxirribonucleico, que supuestamente alivia el cansancio y la falta de memoria.

De alguna manera, hace pensar casi automáticamente en los grandes duques de la vieja Rusia, en samovares humeantes, vodka helado, fogosos caballos tirando de los trineos, Champagne en botellas Magnum y tropes de muchachas ligeras de cascos. El caviar tiene fama de ser un placer lascivo y, junto a las trufas y el azafrán, se cuenta entre los alimentos más caros del mundo.

Pero este hecho es lo único reprochable de todo el asunto. Porque el caviar no sólo es un plato exquisito extraordinariamente sabroso, sano y de lo más natural, sino que su producción también supone un importante aporte de divisas –ya no tanto para Rusia como para Irán– y así constituye un producto que acerca Oriente a Occidente en esta nuestra turbia época que tanto lo necesita. Las huevas de esturión son caras, naturalmente, porque son escasas, y son escasas porque el esturión, un animal primitivo que

había sobrevivido indemne 100 millones de años de historia natural, fue objeto de tan encarnizada persecución que hasta hace poco aún se hallaba en peligro de extinción.

El caviar ya fue cantado por Rabelais, el poeta y glotón francés; y las huevas de pescado ya eran apreciadas por los romanos. Pero se convirtió en un verdadero producto de culto sobre todo en la Rusia de los zares. En otros lugares, el propio esturión, un pescado azul de carne firme y sabor agradablemente discreto, se considera una exquisitez. En la gastronomía francesa era especialmente apreciado. El escritor Alexandre Dumas relata que en el año 1824 en un baile de máscaras sirvió a sus invitados un ciervo y un esturión enteros. Del ciervo no dejaron ni el rabo, por así decir, pero con el esturión no pudieron, tan grande era. Este pez primitivo existe desde siempre y puede alcanzar una longitud de más de 4 metros y un pe-

so de hasta 250 kilos.

El esturión es un pez migratorio como el salmón. Vive en el mar y nada río arriba para desovar. Originariamente vivía por casi la totalidad del hemisferio norte. A finales del siglo pasado, también América producía caviar. En tiempos de la Belle Époque se puso de moda en Francia, y pronto empezó a criarse también allí. Producían hasta 5 toneladas de caviar al año, en su mayor parte en la Gironde. Y aún se produce, pero las pocas pequeñas empresas alcanzan una producción de escasos 200 kilos de huevos de esturión, de primera calidad, eso sí. Actualmente la mayoría del caviar se obtiene en el mar Caspio y en el mar Negro. Irán le está disputando paulatinamente la producción a los rusos. Se han instalado grandes criaderos para asegurar la supervivencia de los esturiones. Cada año, Irán deja en libertad alrededor de 120 millones de jóvenes esturiones, con la esperanza de que alguno de ellos termine algún día en las redes de los pescadores. Si actualmente Irán está empezando a convertirse en el más importante productor de caviar, esto también tiene que ver con el hecho de que el lado ruso del mar Caspio está tan contaminado por residuos industriales que los esturiones cada vez le dan más la espalda. Así, en Irán, la producción de caviar también realiza su importante aportación a la protección del medio ambiente.



Los zoólogos han registrado 25 especies de esturión. Algunas de ellas sólo viven en agua dulce. Entre ellas, únicamente tres producen el caviar propiamente dicho: Beluga, Sevruga y Osetra (escrito también Osciètre u Ossiotr). El Karaberun es una subespecie especialmente rara de la Osetra. Las distintas especies de peces producen caviar de sabor y aspecto diferentes. Generalmente se considera el mejor caviar el Beluga, cremoso y lleno, aunque yo personalmente prefiero el Osetra, más delicado y discreto.

El caviar de primera calidad de cualquiera de las especies de esturión se conserva en las características latas de la manera más natural posible: se lava, se sala ligeramente, se enlata y se enfría. El caviar así preparado se llama Malossol. Por ley contiene menos de un 5 por ciento de su propio peso en sal. El

La granja de esturiones más importante de Europa occidental está situada en Biganos, a unos 30 km. de Burdeos. La familia Carré cuida y cría allí unos 200.000 esturiones y produce un «caviar de Gironde» verdaderamente suave y muy apreciado. En la foto superior, Jacques Carré presenta un magnífico ejemplar de ocho años.



Beluga

El Beluga es la mayor de las especies de esturión. Puede alcanzar los 250 kg. de peso, pero también se han capturado ejemplares que llegaron a pesar 1.000 kg. De un Beluga se obtienen entre 10 y 25 kg. de caviar. Sus huevos van del gris plateado al negro, de grano grueso y consistencia cremosa (gracias a su piel delgada). Su sabor es agradable y pleno.



Sevruga

La especie de esturión más extendida, que sólo alcanza unos dos metros de longitud. Los huevos del Sevruga son de grano relativamente pequeño, de piel fina y color gris claro. Su sabor es agradable a yodo de mar, y su consistencia, bastante cremosa. Se recomienda a los principiantes iniciarse con caviar Sevruga, que se sirve generalmente con blinis y nata agria.



Osetra

Esta especie de esturión, la más rara, sólo alcanza los dos metros de longitud. Una hembra no produce más de unos 4 a 6 kg. de huevos. El Osetra es de color dorado, grano grueso, algo crujiente primero, después cremoso y de un sabor a nuez extremadamente delicado. Un caviar para expertos. Imperial Gold e Imperial Black son variedades especiales seleccionadas de Osetra.

Caviar y espumoso: la combinación ideal

Sevruga

¿Cómo sabe el caviar?

Gris claro, de grano relativamente pequeño, consistencia cremosa, sabor equilibrado, a yodo y a «mar» en un registro discreto, no muy prolongado, sencillo pero extraordinariamente agradable.

Beluga

Grandes granos regulares de color gris plata. Más sofisticado e intenso que el Sevruga tanto en el aroma como en el sabor: yodo y algas; consistencia cremosa y plena.

Osetra

Dorado, de grano grande, regular. Seductor y discreto en el sabor, largo, gusto a nueces y setas del bosque, de consistencia ligeramente crujiente primero, después cremosa; muy sofisticado.

¿Que beber con el caviar?

El Sevruga, con su nota de yodo, no soporta vinos de ácido marcado (de la combinación resultará un desagradable sabor a hierro), pero aún menos los abocados o con marcado dosage. Por eso, se elegirán vinos espumosos equilibrados, relativamente neutrales, con aromas reservados y una cierta plenitud, por ejemplo un Champagne del año 93 ó 95, redondo, lleno, ni demasiado complejo ni demasiado especiado, o bien un cava maduro o un espumoso de vinicultor.

El cremoso Beluga adora los vinos con perceptible dosage y algo de azúcar residual. Los vinos demasiado complejos tienden a dominar el sabor del Beluga. Se consiguen buenos resultados con un Brut sans année con fuerte dosage (p. ej., Taittinger o el ligeramente dulce Rich Reserve de Clicquot), un cava maduro o un Franciacorta... Naturalmente también combinan los Champagnes más intensos, pero esta combinación suele ir en detrimento del caviar.

Sólo lo mejor es adecuado para el Osetra, que lo soporta sin ningún problema. El vino espumoso debería ser ligeramente madurado, de aromas complejos, con acidez refinada y sin abocado importuno. Los mejores espumosos de Champagne del año 95 cumplen actualmente todas las condiciones para un feliz maridaje; es mejor elegir los más equilibrados o de Pinot marcado que las puras mezclas de Chardonnay.

Quien quiera ir sobre seguro, sirva un Cuvée François Billecart de Billecart Salmon, el Sir Winston Churchill de Pol Roger, el Grande Cuvée de Krug o el Grande année de Bollinger.

bería servirse «al natural», como soberbia exquisitez para un entrante, acompañado de blinis (pequeños crêpes de harina de trigo sarraceno), un poco de mantequilla y tostadas. El caviar también es excelente dispuesto sobre una patata nueva cocida y pelada, o sobre un huevo extraordinariamente fresco y escalfado tres minutos para un desayuno de resaca. Aunque este último modo no es fácil de casar con la bebida adecuada.

A propósito: ¿qué beber para acompañar al caviar? Las huevas de esturión de sabor intenso requieren un partenaire que las acompañe discretamente sin dominar ni resaltar desagradablemente su propio sabor. Según la variedad de caviar, se impone otro acompañante, pero casi siempre Champagne o cava, nunca tintos ni blancos untuosos con elaboración en barrica. Tampoco armonizan especialmente los vinos rosados ni el Champagne rosado. Por lo general, no combinan ni los espumosos de ácido marcado ni los excesivamente frutales ni los madurados, sino los llenos y equilibrados con algo de cuerpo. Con un Sevruga se puede –siguiendo la antigua tradición– servir también un vodka helado. Si se quiere prescindir del espumoso a toda costa, se puede servir algún vino blanco relativamente redondo, no demasiado frutal, no demasiado untuoso, del tipo borgoña blanco.

El caviar es un plato exquisito que uno no se permite disfrutar todos los días. Por ello, se recomienda un cuidadoso esmero en la elección del vino adecuado. Tienen ventaja los grandes Champagnes, pero también se acompaña muy bien de vinos espumosos menos complejos, como los cavas.

caviar prensado (Payusnaya) se elabora con huevas que no tenían la calidad necesaria. Se sala más y se prensa para su mejor conservación. Los iraníes llevan muy a gala sus severísimas reglamentaciones y controles higiénicos, que no sólo garantizan que el producto es de primera calidad, sino también absolutamente saludable.

Precisamente porque el caviar es tan caro (50 g. la ración para el entrante de una, máximo dos personas, cuesta alrededor de 100 euros), a ser posible de-

Foto: Vinum Burdeos

GUÍA

Nuestra selección del mes

VINUM
FEBRERO 2002

ÍNDICE

- 52 Cata de Mencías: Del 200 y del 2001 del Bierzo, Valdeorras y Ribeira Sacra.
- 55 Cata de maceración carbónica: llegan los primeros, apenas unos recién nacidos, de una cosecha que promete ser espectacular. empieza a reflejar todo su esplendor.
- 58 Cata de Barbaresco '98: una añada muy recomendable, incluso más que la ensalzada cosecha anterior.
- 62 Cata de Volnay: un gran Borgoña a precios muy razonables.

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	w
De 5 a 10 Euros	1
De 10 a 20 Euros	1
De 20 a 30 Euros	III
Más de 30 Euros	III

Maceración carbónica, Mencía, Barbaresco y Volnay

Seguimos de cerca a la Mencía que crece en los apartados rincones del noroeste de la península, en las comarcas del Bierzo, Valdeorras, la Ribeira Sacra y, minoritariamente, en el resto de Galicia. Traemos en este caso los vinos del año pasado del Bierzo y Valdeorras, salpicado con unos pocos de este año de las mismas denominaciones. Los de la pasada cosecha, o sea los 2000, de la Ribeira los catamos en junio: su evolución en botella a lo largo de año ha sido muy favorable para la mayoría de las marcas. Pero no es cuestión de traerlos de nuevo a estas páginas. Por lo tanto hemos catado bastantes vinos del 2001 de la Ribeira Sacra.

Los vinos de maceración carbónica son los primeros del año, fiel reflejo de una cosecha que promete ser espectacular, según la cata. Aquel liviano recuerdo, que entrañaba unos vinos carnosos, muy frutales y con aromas, quizá demasiado unidimensionales, tiende a tomar otro relieve. Pues bien, para la mayoría de los enólogos, el propósito de mejora ha dado, aunque no en todos los casos, un cambio extraordinario.

Los vinicultores piemonteses volvieron a tener suerte con el tiempo. Esto hace que, en su estilo abundante, jugoso, comprometido tanto con la elegancia como con la casta, muchos Barbaresco del 98 resulten especialmente logrados y recomendables, e incluso mejores que los ensalzadísimos 97, que en ocasiones resultan algo pesados. Esto nos consuela ante unos precios que siguen siendo muy elevados.

Todos los aficionados al vino conocen el nombre de Volnay. Pero, ¿cuántos lo han bebido? Volnay ocupa un lugar especial entre los pueblos de Borgoña. Se encuentra en la Côte de Beaune, en la vecindad inmediata de Meursault, y no posee tierras de Grand cru. Sin embargo, los mejores terrenos de Premier cru, como por ejemplo Clos des Chênes o Taillepieds, tienen la calidad de un Grand cru. Los mejores Volnay, aunque no son baratos, valen de sobra lo que cuestan. Quien intente acercarse al universo enológico de Borgoña puede muy bien hacerlo con un Volnay, uno de los pocos vinos atractivos tanto para principiantes como para expertos.

Mencías 2000 y 2001

Nos interesa saber de la Mencía tanto como de las principales variedades españolas. Es más: creemos que representa una seria opción a los tempranillos, monastresles, merlot y garnachas para elaborar vinos jóvenes y de media crianza. España posee un enorme tesoro en la diversidad de microclimas, tierras y cepajes perfectamente adaptados o con variedades seleccionadas por los viticultores a través de los siglos. Por ello seguimos de cerca a esta variedad que crece en los apartados rincones del noroeste de la península, en las comarcas del Bierzo, Valdeorras, la Ribeira Sacra y, minoritariamente, en el resto de Galicia. Traemos en este caso los vinos del año pasado del Bierzo y Valdeorras, salpicado con unos pocos de este año de las mismas denominaciones. Los de la pasada cosecha, o sea los 2000, de la Ribeira los catamos en junio: su evolución en botella a lo largo de año ha sido muy favorable para la mayoría de las marcas. Pero no es cuestión de traerlos de nuevo a estas páginas. Por lo tanto hemos catado bastantes vinos del 2001 de la Ribeira Sacra.

Ha sido un año climático pródigo en situaciones difíciles, sobre todo a última hora, la madurez no ha llegado todo lo favorable que se esperaba en la zona. Por ello, en la vendimia ha sido imprescindible una selección exhaustiva de la materia prima. Las bodegas que tuvieron en cuenta esta circunstancia obtuvieron unos resultados muy buenos; en los otros vinos se aprecian unos acusados tonos vegetales, tanto en sus aromas como el en paladar.

Nos interesa dar a conocer estos vinos tan originales. Creemos que dentro de un plazo de tiempo razonable muchos más estarán a la altura de los mencía de vanguardia. Hay en estas tierras excelentes vinos y líneas de investigación lo suficientemente interesantes como para prever un futuro prometedor.



Uttaris es un vino del Bierzo que centra su filosofía en la máxima expresión de la casta Mencía. Lo mejor que tiene es la viveza y carnosidad que muestra en el paladar.

- La Serrana**
Uttaris 2000
- 15,5 Es uno de los más cubiertos, se aprecia una fruta madura, monte bajo y cierta complejidad en nariz. Con cuerpo, jugoso, posee un tanino expresivo que alarga su dimensión; finaliza con volumen y deja su impronta aromática con personalidad. 2002 a 2005.
- Algueira**
Algueira 2001
- 16 Es uno de los más cubiertos, un color poco habitual, aunque no incide en sus aromas, claramente frutosos, con un recuerdo de casis muy limpio. Está bien estructurado, sabroso, y con una concentración destacable. 2002 a 2005.
- Carmen Pérez Pérez**
Guímaro 2001
- 16 Otro año más nos muestra su excelente frutuosidad, el buen estado de madurez, un fondo mineral atractivo... con estructura y carnosidad, firme y equilibrado. 2002 a 2005.

César Enríquez Diéguez
Peza do Rei 2001

- 15,5 Muy expresivo, tanto en nariz, donde se disfruta con sus limpios aromas florales y frutosos, como en boca, donde su frescura y viveza le proporcionan amplitud, con un fascinante final de casis y de hierbas aromáticas. 2002 a 2004.

Manuel Fernández Rodríguez
Manuel Fernández Rodríguez 2001

- 15,5 Limpieza aromática, fruta fresca y varietal, potente y con casta. Bien estructurado y taninos apetitosos que llenan la boca; rico en sabores y amplio, ganará mucho con el tiempo. 2002 a 2004.

Manuel Primitivo Lareu López
Savatelivs 2001

- 15,5 La variedad se expresa con codicia, potentes notas de casis, un original toque especiado y recuerdos vegetales muy bien integrados. Es sabroso, bien estructurado, aunque sus taninos dejan la sensación de secante; debe evolucionar muy bien por su excelente calidad. 2002 a 2006.

Marcelino Álvarez González
Marcelino I 2001

- 15,5 Muy fino y fragante de aromas, frutosos recuerdos de mora y casis, jugoso, discurre potente y con una carnosidad notable, producto de sus taninos maduros; con buen futuro. 2002 a 200.

Tomás Arias Fernández
Proencia 2001

- 15,5 Una seductora gama de aromas, frutal de casis y grosellas, con un toque anisado y recuerdos minerales. En boca resulta jugoso y delicado, bien redondeado y de final armonioso. Uno de los más limpios. 2002 a 2005.

Adegas Moure

Abadía da Cova 2001

- 15 En su peculiar estilo de color, algo más cubierto; se disfruta con su nariz frutal de casis y grosellas. Resulta jugoso y tiene un paso de boca fresco; discurre con una carnosidad que se agradece. 2002 a 2004.

José Manuel Rodríguez González
Décima 2001

- 15 En su estilo característico, el color algo abierto, potente en nariz, dominan los aromas de frutillos silvestres con algo de cacao y hierbas aromáticas. Se aprecia un toque goloso que suaviza el paso de boca, el tanino expresivo, y un final con sensación de frescura. 2002 a 2005.

Manuel Pérez Piñas
Terra Portus 2001

- 15 Cubierto; una fruta exótica (mango) pasa a formar parte del ramillete habitual de los mencía. Gustará a unos y disgustará a los ortodoxos. Es carnosos y equilibrado, fresco y con buen paso de boca; un final limpio y aromático. 2002 a 2004.

Oscar Figueiras Sánchez
As Covas 2001

- 15 Explosivo en aromas, su frutuosidad es notable, así como las notas de hierbas y falsa pimienta. Sabroso y con un paso de boca potente, todavía un poco secante, nada de importancia si se tiene en cuenta la lógica evolución. 2002 a 2004.

Pío Domínguez
Don Pío 2001

- 15 Uno de los más complejos en nariz. Destaca el fondo de casis pero tiene un toque mineral excelente. Muy carnosos y maduro en el paso de boca, tanino sedoso; uno de los más hechos en este momento. 2002 a 2004.

Casa Moreiras
Casa Moreiras 2001

- 14,5 Otro de los que están todavía en pañales: un poco hosco en nariz, hermético, nada importante porque se aprecia su notable carnosidad y la nobleza de sus taninos en boca. 2002 a 2004.

Domingo López Fernández
Viña Cichón 2001

- 14,5 Algo más subido de color que la media, con buen aspecto. Sus aromas de frutillos refrescan, tiene ciertos tonos de cacao y un toque vegetal. Es sabroso y su tanino le da cierto cuerpo, aunque al final es breve. 2002 a 2003.

Manuel Mondelo Rodríguez
Porvide 2001

- 14,5 Un vino curioso por los aromas balsámicos tan pronunciados -mentol o eucalipto- dentro del ramillete de frutillos de bosque. En boca es jugoso, su notable acidez aporta frescura, y el tanino expresivo le da amplitud. Es otro de los que ganará mucho cuando esté a punto. 2002 a 2004.

Alfonso Fernández Rodríguez
Os Canares 2001

- 14 El más cubierto de toda la cata, posee un color «que se puede cortar» y que no se encuentra fácilmente entre los mencías. Aunque a la nariz no es muy frutoso, tiene aromas de cacao y un toque vegetal. Lógicamente se aprecia la carnosidad tánica que anunciaba a la vista; algo agresivo todavía. Por pulir. 2002 a 2003.

Barallas, S.L.
Barallas 2001

- 14 Posee una agradable frutuosidad, no muy largo, ligero y jugoso, no especialmente pleno pero bien equilibrado. 2002 a 2003.

Edelmiro Domínguez González
Calexote 2001

- 14 Abierto de color, con los aromas frutosos propios de la variedad y acusadas notas vegetales. Resulta ligero, algo corto pero de agradable paso y de fácil ingesta. 2002 a 2003.

Esther Teixeira
Diego de Lemos 2001

- 14 Muy atrasado y cerrado, pasa por una etapa difícil, lógicamente dispone de todo el tiempo para evolucionar debidamente. Es sabroso y posee estructura en boca. 2002 a 2003.

Manuel López López
Palacio de Diomondi 2001

- 14 Es un vino peculiar, resaltan unos aromas poco comunes en la zona, muy floral y con un toque de hinojo. Ligero y armonioso, tiene un paso de boca agradable. 2002 a 2003.

Ponte da Boga, S.L.
Ponte da Boga 2001

- 14 Es uno de los que van más atrasados, todavía poco expresivo en nariz, aunque en el paladar se percibe mucho mejor; es ligero, de agradable paso de boca y amplio. 2002 a 2003.

Val de Quiroga, S. L.
Viña de Neira 2001

- 14 Es un vino bien presentado, limpio en nariz, los aromas de frutillos muy nítidos y de agradable paso; fácil de beber. 2002 a 2003.

Bodegas Camba
Velaiño 2001

- 14,5 Su color es algo abierto, y sus aromas, refrescantes, con dominio del casis o la frambuesa, muy limpio. Ligero y armonioso en el paso de boca, y agradable final que aporta una hierba fresca y mentolada. 2002 a 2003.

Coop. Jesús Nazareno
Menciño 2001

- 14,5 Muestra un color excelente, con buena capa y brillante. En nariz se capta la limpieza de sus aromas, el casis o la hierba fresca. Resulta agradablemente goloso en boca porque contrarresta la acidez, y queda muy redondo. 2002 a 2003.

Joaquín Rebolledo, S.A.
Joaquín Rebolledo 2001

- 14,5 Muy bien de color, brillante. Tiene aromas que recuerdan a la fruta silvestre, notas vegetales y algo de brea. Es ligero, aunque su notable acidez lo hace algo astringente, con cierta carnosidad; un final de fruta dulce en licor o aguardiente le salva de la agresividad. 2002 a 2004.

Avelina Vázquez Ferrer
Casal de Furcos 2000

- 15,5 Hay persistencia, intensidad frutal en este vino, que además se muestra bastante complejo, con sus notas especiadas, minerales y de retama. Se muestra corpulento y carnosos, largo, con un final muy sugestivo. 2002 a 2005.

Señorío de Roblido
Señorío de Roblido 2000

- 15,5 Es uno de los mencías más cubiertos de color, atípico en estos vinos; también se muestra cerrado, por lo que le viene bien una aireación antes de beberlo. Se aprecian sus aromas de frutillos, cierto toque mineral. Tiene estructura, potencia y carnosidad, con un final elegante y aromático 2002 a 2005.



Con su Menciño, este pequeño elaborador intenta extraer la pureza de un varietal que, según dicen, se había quedado de telonera de las variedades foráneas.



La Ribeira Sacra, aparte de poseer uno de los paisajes más deliciosos de nuestra geografía, también disfruta del placer de elaborar buenos vinos como este Pincelo.

M E N C Í A

- Día-Noite**
Galiciano-Noite 2000
15 Es un vino marcado por la frutuosidad, sobresalen los pequeños frutos, frambuesa... hay recuerdos incluso de arándanos. Es sabroso y su tanino le aporta casta, llena la boca, y el conjunto adquiere personalidad 2002 a 2005.
- Alán S.A.T.**
Alan de Val 2000
14,5 Es un vino muy fresco, tanto en nariz, donde hay aromas de menta o anises, amén de sus frutillos rojos (frambuesa o cereza), como en el paladar, amable, fresco y con un toque goloso que da suavidad al trago. 2002 a 2003.
- Benítez S.L.**
Viña Falcueira 2000
14,5 Da la sensación de tener cuerpo para aguantar bastante en botella. Por su color profundo y sus limpios aromas de frutos rojos, así como un toque de retama. Y, efectivamente en boca se aprecia su juventud y carnosidad. 2002 a 2004.
- Santa María de los Remedios**
Medulio 2000
14,5 Guindas maduras, recuerdos licorosos, esta sensación se hace presente en el paladar, porque queda impregnado del toque goloso, aunque no resulta pesado; muy agradable, tiene cierto cuerpo y frescura. 2002 a 2003.
- Santa Marta SAT**
Viñaredo 2000
14,5 Aunque se muestra cerrado, su frutuosidad es clara, con un recuerdo de monte bajo. Marcadamente tánico, refleja sin embargo la madurez de sus taninos, jugosos y sabrosos. 2002 a 2004.
- Carballal**
Erebo 2000
14 Con recuerdos de frutas silvestres, principalmente frambuesa, un toque vegetal, intenso, suave y fresco con una agradable madurez que le da cierta carnosidad; no muy largo. 2002 a 2005.
- Germán Rodríguez Prada**
Galqueira 2000
14 Es un Mencía un tanto atípico, porque sus aromas se dispersan entre notas de retama, vegetal, cacao o balsámicos. Mejor en boca, se muestra carnoso y con buena evolución. 2002 a 2003.
- Majlu**
Ruchel 2000
14 Aparece discreto en nariz, donde hay notas de fruta roja y un recuerdo vegetal. Ligero, equilibrado y armónico, de amable final; un conjunto muy interesante. 2002 a 2004.
- Manuel Corzo Macías**
Viña Corzo 2000
14 Es un vino que cambia totalmente con un poco de aireación, necesaria si se quiere apreciar su frutuosidad; es ligero y un poco goloso que hace el trago breve. 2002 a 2003.

M A C E R A C I Ó N C A R B Ó N I C A 2 0 0 1

- Vinos del Bierzo, S. Coop.**
Guerra 2001
14 Cubierto, de atractivo color, frutoso, además de flor, casis y resinas. Sabroso y con cuerpo, estará mejor dentro de unos meses. 2002 a 2003.
- Prada a Tope**
Prada a Tope 2001
14 Los aromas de casis dominan en la copa, es ligero y fresco aunque no muy largo, con buena expresividad aromática que llena el paladar de fruta fresca. 2002 a 2003.
- Balcona**
Partal 2001
14 Es un vino con cuerpo, y bonito color, de limpios aromas frutuosos, (higo y casis) expresivo en boca y un final un tanto cálido por el alcohol. 2002 a 2003.
- Nuestra Señora de la Caridad**
El Garboso 2001
14 Es muy varietal, con los aromas frescos de fruta madura y ese peculiar toque de retama, algo vegetal. Suave y sabroso, de final limpio y un poco cálido. 2002 a 2003.
- Berceo**
Berceo 2001
14 Fruta roja, alguna nota floral, muy limpio y fino. Ya maduro, suave en el paso de boca y agradable final. 2002 a 2003.
- Luis Alegre**
Luis Alegre 2001
14 Aromas claros y bastante potentes de frutillos de bosque con tonos florales. Ligero y sabroso, de agradable paso y fácil de beber. 2002 a 2003.
- Compañía Vitivinícola Aragonesa, S. A.**
Viñas del Vero Tempranillo 2001
14 Es un vino jovial, pleno de fruta fresca, sensación que permanece en la copa. Jugoso y de atenuada acidez que le da viveza. 2002 a 2003.
- Cavas Murviedro Schenk**
Las Lomas de Requena 2001
14 Es un vino sutil, delicado, con recuerdos florales principalmente. Sabroso y muy agradable en el paso de boca, limpio final de notas florales. 2002 a 2003.
- Arúspide, S. L.**
Ágora Fermentado en Barrica 2001
14,5 En estos momentos predomina la madera sobre los demás aromas, si bien hay notas de mora. Con buena estructura en boca, es uno de los que mejorará mucho. 2002 a 2003.
- Mariscal**
Vega Tajuña 2001
14,5 Gustan sus aromas frutuosos, limpios, el agradable paso de boca, fresco y equilibrado que deja un buen paladar y proporciona una ingesta fácil. 2002 a 2003.
- Galegas**
D. Pedro de Soutomaioir 2001
14,5 Sus aromas más clásicos de piel de manzana comparten el protagonismo con unas espléndidas notas florales. Con peso en boca, buena acidez y cierta astringencia final. 2002 a 2003.

Los primeros balbuceos

Son los primeros del año, fiel reflejo de una cosecha que promete, según la cata, ser espectacular. Aquel liviano recuerdo, que entrañaba unos vinos carnosos, muy frutales y con aromas, quizá demasiado unidimensionales, tiende a tomar otro relieve. Pues bien, para la mayoría de los enólogos, el propósito de mejora ha dado, no en todas las bodegas, un cambio exorbitante. Se ha pasado de vinos muy florales y, en la mayoría de los casos, fatigosos, a elaboraciones más equilibradas, con aportes leves de barrica, fermentaciones con los hollejos, maloláctica moderada, etc. Esta vez contamos, para nuestra satisfacción, con 50 vinos de maceración, de los cuales, hemos seleccionado no solo los mejores, sino algunos de los más representativos de nuestro panorama vitivinícola.

- Alvear**
Viñalange 2001
14,5 Es un vino jugoso, que expresa los aromas de una Tempranillo frutosa y limpia. Muy suave y goloso en el paso de boca, de agradable y aromático final. 2002 a 2003.
- Escudero, S. A.**
Bécquer Primero 2001
14,5 Frutillos silvestres, cierto toque vegetal y una fruta madura marcan la pauta aromática. Ligero, un paso de boca equilibrado, y fácil de beber. 2002 a 2003.
- Zugober**
Belezos 2001
14,5 Destaca porque es un vino muy floral, la violeta o flor de acacia se aprecian en primer plano. Es suave, ligero, con un final muy agradable. 2002 a 2003.
- Navarrosotillo**
Comisatio 2001
14,5 Muy potente en aromas, los clásicos arándanos y el toque de regaliz como principales, aunque también hay un recuerdo de tostados. Tiene un paso de boca goloso y un agradable final. 2002 a 2003.
- Ostatu**
Ostatu 2001
14,5 Hay poderío y raza. Recuerdos de tinta china, mora, un toque de regaliz. Algo astringente ahora, aunque sin estorbar, tiene un final prolongado. Es de los que ganará con el tiempo. 2002 a 2003.
- Pujanza**
Qertos 2001
14,5 Un Tempranillo encantador pone las notas aromáticas: mora y arándanos son los más notables, de paso carnoso, agradable tacto y un final de regaliz. 2002 a 2003.
- Liberalía Enológica**
Liberalía F. en Barrica 2001
14,5 Es un vino con cuerpo y potencia, de aromas complejos (fruta y especias) aunque no corresponde a la tipología clásica de la maceración carbónica. 2002 a 2003.



El vino de Higuera sorprende por su variedad, la Garnacha Tintorera. Es un comienzo de cómo se puede elaborar una uva que había permanecido en el baúl de los recuerdos durante mucho tiempo.

Llenos de Vida



M A C E R A C I Ó N C A R B Ó N I C A 2 0 0 1



Luberrí es una bodega familiar con el viñedo como un jardín, estilo chateau francés, donde elaboran un vino carnoso con excelente relación calidad/precio.



La nueva D.O. de Monsant demostró con su vino Les Sorts que también sabe hacer vinos de maceración carbónica con excelentes matices diferenciadores.

- Arúspide, S. L.**
Ágora 2001
14,5 Aunque se confiese Airén, sus aromas son intensos, de fruta exótica y flores blancas, sabroso, graso en el paso de boca, con un final espléndido. 2002 a 2003.
- Ricardo Benito**
Tapón de Oro 2001
14,5 Un surtido de frutas rojas parece su amplia banda aromática, potente y limpio. Es ligero y está algo astringente todavía en boca. Nada importante. 2002 a 2003.
- Cooperativa Sta. Cruz de Alpera**
Santa Cruz 2001
15 Excelente color amaratado, aromas frutosos que compiten con los tonos florales, limpio, un toque balsámico; es suavemente carnoso, con peso en boca pero muy pulido. 2002 a 2003.
- Vinícola de Castilla**
Castillo de Alambra 2001
15 Expresivo y juvenil, aromas de frutillos negros y recuerdos de regaliz. Es ligero, bien equilibrado y deja un paladar muy aromático. 2002 a 2003.
- Parra Jiménez**
Parra Celsius 2001
15 Le han sabido sacar jugo a la maceración, sus aromas la dicen, con recuerdos de fresa y flores (violetas). Es sabroso y corpulento, y todo indica que mejorará notablemente. 2002 a 2003.
- Biurko Gorri**
Biurko 2001
15 Uno de los más aromáticos de la cata, pleno de aromas a frutillos negros y notas balsámicas. Es corpulento y sabroso, con un ligero toque amargo final muy agradable. 2002 a 2003.
- Galegas**
Riocua 2001
15 Ciertamente original, sus aromas de casis envueltos en notas especiadas, sabroso y muy vivo en boca, por la prestancia que proporciona la fresca acidez. 2002 a 2003.
- Ventura de Vega Arroyo**
Cadencia 2001
15 Rico en aromas de frutas silvestres, además se agradecen las notas mentoladas porque refrescan el paso de boca y aligeran el toque secante que todavía permanece. 2002 a 2003.
- Dominio de Berzal**
Dominio de Berzal 2001
15 Es un vino corpulento, con aromas claros de fruta madura, un punto mineral y notas balsámicas. Con estructura, carnoso y largo. 2002 a 2003.
- Luis Cañas**
Recién 2001
15 Su frutuosidad es clara, rotunda. Un paso de boca goloso, potente y con carnosidad, envuelve el paladar con su excelente carga de fruta. 2002 a 2003.
- Viña Ijalba, S. A.**
Solferino 2001
15 Es muy elegante, tanto por sus aromas de fruta roja (fresa, frambuesa) como por el paso de boca tan suave y equilibrado. Acaba en un final muy aromático. 2002 a 2003.
- F. Tobía Loza**
Viña Tobía 2001
15 Sobresalen sus aromas frutosos, limpios y potentes, con alguna nota floral. Sabroso y fresco, buen paso de boca y un final muy juvenil. Quizás el mejor «Tobía» hasta la fecha. 2002 a 2003.
- Cuevas de Castilla**
Palacio de Menade 2001
15 Quizá el más potente de toda la cata, sus limpios aromas de maracuyá se captan sin arrimar la nariz. Suave y fresco, de viva acidez y final en plenitud aromática. 2002 a 2003.
- Monje**
Hollera Monje 2001
15 Bonito color amaratado, limpios aromas propios de la variedad, fruta exótica y recuerdos especiados. Buen paso de boca, carnoso y succulento; lindo final de regaliz. 2002 a 2003.
- Insulares de Tenerife**
Viña Norte 2001
15 Aunque su lista aromática es muy típica de maceración, también se expresa la uva con nitidez (floral y especiado). Es ligero y fresco, muy vivo y de final aromático. 2002 a 2003.
- Coop. Santa Quiteria**
Higueruela 2001
15,5 Amaratado, de gran capa. Muy expresivo, destacan los aromas de casis, frambuesa, balsámicos; es carnoso, concentrado, bien equilibrado y de una gran suavidad. 2002 a 2003.
- Solar de Urbezo, S.L.**
Viña Urbezo 2001
15,5 Con su bonito color y sus aromas de frutillos negros, de palolú, y toques minerales. Es uno de los más corpulentos y estará mejor, sin duda, a partir de la primavera. 2002 a 2003.
- Fernando Remírez de Ganuza**
Erre Punto R. 2001
15,5 Es un vino expresivo, pleno de frutillos silvestres, notas florales, algo de regaliz. Sabroso, bien equilibrado, con un tono amargoso final muy agradable. 2002 a 2003.
- Sierra Cantabria**
Murmurón 2001
15,5 Como siempre desde hace años, muestra un excelente cuerpo; un vino bien estructurado y sabroso, con un final de regaliz, y muy frutoso. 2002 a 2003.
- Palacios Remondo**
Vendimia 2001
15,5 De excelente gama aromática, mora, fruta madura y un toque especiado. Sabroso y corpulento, destaca cierto toque tánico que le hará evolucionar perfectamente. 2002 a 2003.

M A C E R A C I Ó N
C A R B Ó N I C A 2 0 0 1

- Toresanas, S. L.**
Amant Novillo 2001
15,5 Potentes recuerdos de mora, frambuesa y regaliz. Es un vino con cuerpo pero nada rústico; se aprecia su excelente final aromático. 2002 a 2003.
- Fariña, S. L.**
Primero 2001
15,5 Excelente frutuosidad, destaca el fondo de mora y el toque fresco de regaliz. Carnoso y bien estructurado, gusta su final pleno de fruta en sazón. 2002 a 2003.
- Arúspide, S. L.**
Ágora 2001
15,5 Los aromas de mora o arándanos están bien acompañados con notas de violeta y especias. Equilibrado, la justa acidez le confiere frescura y viveza, con un gran final. 2002 a 2003.
- Castaño**
Castaño 2001
15,5 Llega impecable, limpio, muy expresivo, con los aromas de frutillos (frambuesas) y excelente persistencia en boca; largo y aromático final. 2002 a 2003.
- Viñas Zamoranas**
Novo 2001
15,5 Excelentes aromas de frutillos, regaliz, brea o tostados. Buena estructura en boca, tanino muy expresivo, con cuerpo aunque algo duro todavía. 2002 a 2003.
- Bruno Ruiz**
RV Ruiz Villanueva 2001
15,5 Tiene personalidad este tinto, unos aromas primorosos de zarzamora y regaliz; su frescura y carnosidad lo hacen sumamente agradable, largo y armonioso. 2002 a 2003.
- Cooperativa Agrícola del Masroig**
Les Sorts 2001
16 Excelente color, los aromas de frutillos negros aportan expresividad a los sabores concentrados. Es maduro y con el porte mineral tan característico de aquellas tierras. 2002 a 2003.
- Luberrí**
Luberrí 2001
16 Muy potente, muy aromático, las frutas de bosque nítidas, el regaliz o el toque floral armoniosos. Se aprecia su carnosidad, su equilibrio, llena el paladar con fuerza. 2002 a 2003.
- J. Ramírez**
Alba de los Infantes 2001
16 Es cubierto y deja una verdadera explosión frutal en la copa, de mora, frambuesa o flores y aromas exóticos. Es carnoso y suave en el paso de boca, largo y aromático. Un gran ejemplo. 2002 a 2003.
- Unión de Viticultores del Valle de la Orotava, SAT**
Gran Tehyda 2001
16 Excelente color y muy expresivo, tanto en la copa, con aromas de fruta exótica, de casis, un recuerdo especiado, como en boca, carnoso, bien estructurado y aromático. 2002 a 2003.

Barbaresco 1998

¿Otra añada de ensueño en la zona del Barbaresco? Al interpretar los datos oficiales, esta conclusión es inevitable. Durante el periodo de maduración reinó un tiempo templado o cálido similar al de 1997, interrumpido por lluvias esporádicas que generalmente azotaron los viñedos en forma de chubascos, aunque sin causar daños. Los meses de la vendimia –septiembre y octubre– fueron suaves y secos. Esto garantizó unos buenos valores de acidez a pesar de la gran madurez. Por lo tanto, los vinicultores piemonteses volvieron a tener suerte con el tiempo. Esto hace que, en su estilo abundante, jugoso, comprometido tanto con la elegancia como con la casta, muchos Barbaresco del 98 resulten especialmente logrados y recomendables, e incluso mejores que los ensalzadísimos 97, que en ocasiones resultan algo pesados. Esto nos consuela ante unos precios que siguen siendo muy elevados.

Rolf Bichsel cató para esta guía unos 70 Barbaresco en la degustación oficial celebrada en Alba. Los vinicultores que no estuvieron presentes en aquella cata tuvieron la oportunidad de enviar sus vinos directamente. Éstos fueron probados con nuestro equipo de cata en Burdeos, junto con los mejor clasificados y los vinos en los que teníamos dudas. Por lo tanto, la siguiente selección, que presentamos ordenada por notas, es fruto del trabajo de varios meses.



La pequeña bodega Punset, de Neive –que sigue los principios de la agricultura biológica, con cinco hectáreas de viñedos y una producción de 20.000 botellas– ya nos llamó la atención el año pasado. Resultan interesantes y recomendables tanto el Barbaresco «sencillo» como el vino de viñedo Campo Quadro, del que se han producido algo menos de 7000 botellas.

- Moccagatta Basarin**
14 Color rubí mate; nariz internacional de coco y barrica, madera no precisamente fina, seca el paladar, ajustado, estricto, madurará mal. 2002 a 2005. ●●●
- Abrigo Orlando Montersino**
14 Mermelada de frambuesa, aunque al menos es puro y seductor; factura internacional, pulido, frutal, final marcado por la madera, no es malo pero carece de toda tipicidad. 2003 a 2008. ●●●
- Rizzi Rizzi**
14 Notas frutales, menta, regaliz; compacto en boca, poca longitud, resulta algo deslavazado y demasiado simple. 2002 a 2005.
- Moccagatta Bric Balin**
14 Marcado por la madera, la cual se nota demasiado en el paladar y no sólo deseca el vino, sino que le quita cualquier frescor. 2002 a 2006. ●●●
- Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy Martinenga**
14 Nariz típica de Barbaresco; un vino fiable de calibre medio, bastante equilibrado y algo anodino, que por desgracia termina de forma algo excesivamente quebradiza y seca. 2002 a 2005. ●●●
- Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy Martinenga Gaiun**
14 Un vino que siempre me resulta difícil: me molestan sus aromas algo sordos, en boca es áspero y quebradizo, tiene cierto extracto en el inicio pero el final es muy seco. 2002 a 2006. ●●●

- Colla Roncaglia**
14 Carnoso, jugoso y con casta; sólo estorba el final algo polvoriento, en el que se percibe mucho alcohol seguido por un amargor desagradable que recuerda a huesos de ciruela. Evolución insegura. 2002 a 2005. ●●●

- Rocca Albino Ronchi**
14 Una vez más, las notas florales del roble nuevo; pero tiene una cierta casta, el inicio resulta pulido, si bien el final es muy áspero. 2004 a 2008. ●●●

- Montaribaldi Sorì Montaribaldi**
14 Notas de madera, poca frutuosidad, cuerpo y duración medios. 2002 a 2005.

- Bricchetto Albesani Vigna Ronco**
14,5 Aromas recatados, cierto cuerpo en boca, pero también bastante aspereza, aún algo desequilibrado. 2002 a 2006.

- Negro Giuseppe Pian Cavallo**
14,5 Notas dulzanas de barrica nueva en nariz; factura moderna, pero con cierto cuerpo, inicio menos marcado por la madera; el final de moka resulta demasiado intenso. Es una lástima por la frutuosidad, que no es nada mala. 2002 a 2006.

- Fontanabianca Sorì Burdin**
14,5 Nariz no del todo franca, sorda, de naranja y chocolate; jugoso en boca, áspero, final seco; no demasiado equilibrado, pero con cierta densidad. 2003 a 2006.

- Cascina Luisin – Minuto Luigi Sorì Paolin**
14,5 Aromas vigorosos, especiados, una pizca reductivos, posteriormente más puro y afrutado; cuerpo medio, bastante redondo, algo seco y anodino. 2002 a 2005.

- La Ca'Nova Barbaresco**
14,5 Rosas y jalea de saúco rojo; cuerpo y densidad, cierta aspereza dulzona, final algo seco; un peso medio. 2002 a 2006. ●●●

- Produttori del Barbaresco Barbaresco**
14,5 Nariz especiada y mineral, también con bayas maduras; estructura densa y firme, aún muy cerrado con sus taninos ásperos, sin demasiada elegancia, más bien rústico, ciruelas verdes en el final. 2003 a 2008. ●●●

- Del Pino Azienda Agricola Ovello**
14,5 Nariz dulzona de barrica y cola; no obstante, posee bastante jugosidad y taninos robustos, si bien el final es algo quebradizo y seco. Debe madurar. 2003 a 2007.

- Punset Barbaresco**
15 Color rubí luminoso; finos aromas especiados de rosa y frambuesa, puros; jugoso, áspero y anguloso, bastante alcohol. Robusto, muy fiable, puede ganar medio punto más al madurar. 2003 a 2008. ●●●

- Piazzo Armando Barbaresco**
15 Color rubí luminoso: cola, frambuesa y rosa, muy típico, nada moderno; a pesar de su factura algo áspera y quebradiza, ligeramente seca, no le falta cierta tipicidad. 2003 a 2008. ●●●

- Ada Nada Cichin**
15 Burdeos: a pesar de los aromas reductivos y algo animales tiene bastante densidad y cuerpo, no es precisamente elegante pero sí muy fiable. 2002 a 2006. ●●●

- Nada Fiorenzo Rombone**
15 Marcado por la madera, coco; también en boca vuelve a haber notas marcadas de barrica, aunque la frutuosidad es firme, taninos suaves, final ardiente, mucho alcohol perceptible en el final. 2002 a 2006. ●●●

- Ada Nada Valeirano**
15 De factura equilibrada y clásica, aunque con final algo quebradizo y seco. Le falta algo de casta, de dinamismo, de duración. Es el tipo de vino que sólo despliega plenamente sus cualidades con una comida sencilla. 2003 a 2006.

- Grasso F.lli Valgrande**
15 Seductor, con aromas de tueste; posee concentración, cuerpo y duración, con las notas claras aunque algo ordinarias de confitura de ciruelas al final, pero sin mucho frescor ni elegancia. 2003 a 2006. ●●●

- Lano Barbaresco**
15 Ahumado y mineral; mucho extracto, notas de frutas desecadas, acidez perceptible y taninos ásperos, sólo verdaderamente duros al final, bastante alcohol; incómodo, rústico, resultará un gran vino... o se secará antes de que pueda disfrutarse de verdad. 2004 a 2010. ●●●

- Giacosa F.lli Rio Sordo**
15 Inicialmente, nariz de levística no del todo franca, que sin embargo mejora rápidamente y resulta especiada, mineral y afrutada, pleno y abundante, con mucho extracto y taninos bien ligados algo secos. 2003 a 2008.

- La Licenziana Vicenziana**
15 Menta y frambuesa; compacto, bien hecho, taninos ásperos, puede madurar algo. 2003 a 2008.

- Prunotto Barbaresco**
15 Rojo picota intenso; marcado por la madera, chocolate y café, cereza; en boca hay taninos algo ásperos, mucho jugo; fiable, complaciente. 2002 a 2006. ●●●



Con sus seis hectáreas de viñedos y una producción total de algo menos de 35.000 botellas, Rino Valardo figura entre las pequeñas bodegas del Piemonte. En el caso de los Barbaresco de viñedo Bricco Libero y Sorí Loreto sólo se producen 5.000 botellas de cada uno. Ambos son recomendables, aunque nosotros preferimos el Sorí Loreto, más fino y elegante.



¿Moderno o tradicional? Sigue activa la discusión sobre el estilo «correcto» de los grandes vinos del Piemonte. Es bueno que haya vinos que se sitúen hábilmente en un terreno intermedio. Uno de ellos es el Cascina Bordino, un viño de viñedo del que la casa Carretta produce 15.000 botellas.

Valardo Rino
Bricco Libero

15,5 Color rubí mate; aún reservado, no demasiado fino, compacto, bien hecho, perfume de rosas y moka en el final agradablemente amargo. 2003 a 2006. ●●●

Antichi Poderi dei Gallina
Gallina/Vigneto L'Ciaciaret

15,5 Nariz ahumada y mineral, con recuerdos de rosa, tabaco y grosellas; jugoso y fresco en boca, textura gustosa y taninos maduros pero con casta, bien ligados, que termina de modo perfecto, áspero y seco. Un buen vino, clásico, de potencial medio: elegante. 2004 a 2008. ●●●

Francalanci Claudia
Ripa Sorita

15,5 Nariz muy marcada por la madera, aunque se trata de una madera fresca y ahumada que indica que el vino es capaz de resistir la barrica. Jugoso y fresco en boca, buen gusto frutal, cuerpo, dulzor y gran duración. Por desgracia, el vino del 97 acabó por error en la segunda cata, por lo que sólo lo hemos probado una vez. 2002 a 2008.

Nada Fiorenzo
Barbaresco

15,5 Rubí en maduración; inicialmente hay un ligero tono aéreo, como un amontillado, pero después es agradablemente complejo y mineral; cuerpo y densidad, con un estilo de espaldas anchas, compacto, ligeramente amargo y algo quebradizo. 2003 a 2008. ●●●

Batasiolo
Barbaresco

15,5 Rubí mate; a pesar de su estilo ligeramente reductivo también hay notas de frambuesa y rosa; en boca sienta bien, es equilibrado, bien perfilado, típico de los aromas agradables de frambuesa. 2002 a 2007. ●●●

Ceretto
Faset

15,5 Color rubí; ahumado y seductor, elegante, de estructura media, taninos ásperos, buena frutuosidad de Nebbiolo, final jugoso y agradablemente especiado, ya se disfruta en este estadio. 2002 a 2006.

Ceretto
Bernardot

15,5 Vigoroso, claras notas de madurez; jugoso y pleno en boca, taninos ásperos y sólidos, puede madurar algo. 2003 a 2006.

Punset
Campo Quadro

16 Rubí; nariz agradable con tonos minerales y de rosa, muy prometedor, recatado; bien perfilado, áspero, taninos angulosos pero frescos y sabrosos, deja la boca fresca a pesar de su densidad; un buen vino, elegante, recomendable, puede madurar. 2004 a 2010. ●●●

Pelissero
Barbaresco

16 Color rubí mate bastante intenso, en maduración; aromas de tueste y humo, notas de madera nueva, posteriormente agradablemente complejo, con rosa y frambuesa; aunque la factura es moderna, tiene casta, es anguloso, con final prolongado; un buen vino con potencial de maduración. 2003 a 2008. ●●●

Abbona Marziano e Enrico
Faset

16 Agradablemente complejo, mineral y ahumado; después también es frutal; jugoso, suave, fresco y alegre, buena estructura, redondo, maduro, gusta a todos, con un estilo popular y moderno. 2002 a 2006. ●●●

Cortese Giuseppe
Rabajá

16 Compacto, áspero y anguloso, por lo que resulta algo reservado en este estadio, si bien tiene potencial para madurar, frutuosidad moderna sin exceso de madera. 2003 a 2010. ●●●

Ronchi
Barbaresco

16 Color rubí mate, bastante intenso; aromas interesantes de perifollo fresco, menta, después grosella; jugoso y con temperamento, gustoso y fresco, pero auténtico; muy agradable. 2003 a 2007. ●●●

Valardo Rino
Sorí Loreto

16,5 Caramelo de frambuesa y rosa en nariz; resulta equilibrado y bien perfilado, con sus taninos marciales y su acidez jugosa y fresca. 2003 a 2008. ●●●

Paitin
Sorí Paitin

16,5 Aromas seductores y complejos, componentes minerales, piedra caliente, humo, tabaco, rosa; posee extracto, jugosidad y cuerpo, densidad y duración, taninos ásperos, angulosos, pero perfectamente ligados: disfrute garantizado. Debe madurar. 2004 a 2010. ●●●

Molino F.lli
Ausario

16,5 Inicialmente discreto, después ahumado; muy bien perfilado, equilibrio profundo y alegre, con taninos ásperos, angulosos, pero totalmente maduros, los aromas de bayas rojas y negras maduras (saúco) perduran en la boca; muy bueno, placer asegurado. La única pega es un contenido alcohólico elevado. 2002 a 2010.

Prunotto
Bric Turot

17 Buqué especiado, regaliz y enebro; vigoroso y anguloso en boca, mucho extracto y cuerpo, bien logrado, con carácter pero también con elegancia, puede madurar; un buen vino. 2003 a 2010. ●●●

Carretta
Cascina Bordino

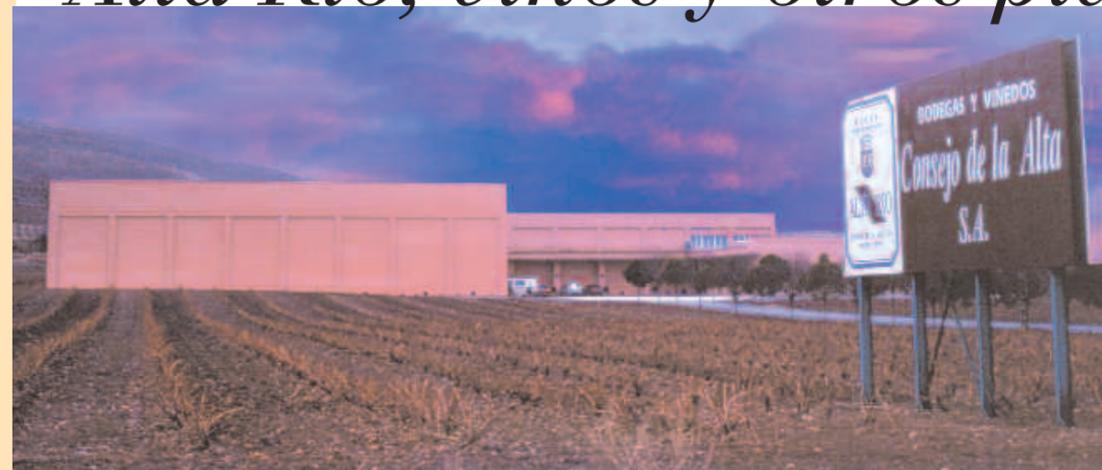
17 Agradablemente complejo, con sus notas de cacao y rosas y sus componentes minerales y frutales; estructura firme, frutuosidad gustosa y jugosa, mucho potencial y casta, abundantes taninos apetitosos y ásperos. Debe madurar. 2004 a 2010.

Gaja
Barbaresco

17,5 Nariz aún recatada, finamente especiada; marcadamente jugoso y denso en boca, pleno y largo, con taninos angulosos maravillosamente maduros: la perfecta unión de tradición y modernidad, un Barbaresco especialmente bueno. 2003 a 2008. ●●●

Consejo de La Alta

Alta Río, vinos y otros placeres



La última vendimia se aproxima al millón de kilos pero detrás de las cifras hay los pequeños detalles que engrandecen una obra, como el cultivo ecológico en viñedos de más de 25 años, o la colaboración en proyectos culturales como la producción de Carlos Saura «Buñuel y la mesa del Rey Salomón», o en premios literarios. Porque el vino no acaba en sí mismo, y un brindis es el principio de muchos placeres.

Consejo de La Alta
Avda. Fuenmayor s/n 26350
Cenicero (La Rioja)
Tel. 941 455 005.
Fax 941 455 010
www.consejodelaalta.com



La zona vitivinícola de Cenicero es el corazón de la Rioja Alta, un microclima privilegiado por el equilibrio de la influencia atlántica y mediterránea, suavizado por las alturas de Montecalvillo y por las aguas del Ebro y el Najerilla que confluyen a sus pies.

Este fue, sobre el papel y sobre el terreno, el entorno seleccionado para gestar Consejo de La Alta, una bodega, una empresa, a la vez visionaria y sólida, que se presentó en sociedad en 1990 con Crianzas y Vinos Jóvenes. Ahora reúne un catálogo amplio y reconocido en el que, junto al vino, miman artesanalmente otros placeres de la mesa

más característica y exquisita de la región, como espárragos, pimientos y bocados derivados del pato.

Todo está pensado con criterios de eficacia, con una ejemplar visión de servicio, de personalización de la oferta, de garantía, de distribución impecable dentro y fuera de las fronteras, pero lo sorprendente es que esa eficiencia no resta un punto al carácter tradicional de las labores y los sabores, al amor a la tierra y al vino y, más aún, a la calidad por encima de todo. Así, las modernas instalaciones y los trabajos del campo y de la bodega no tienen otro fin que facilitar y garantizar esa calidad. Todo. Desde la selección y

distribución de los viñedos, por suelo, edad y orientación según el destino de las uvas, hasta la vendimia escalonada, el control de temperatura de fermentación y un sistema propio de remontado que la casa ha desarrollado para la máxima extracción de color.

Allí, a pie de cuba, el maestro bodeguero Pedro Frías, vocacional y entusiasta, se esmera para conseguir, no un vino de cata, fulgurante, sino un compañero fiel de los placeres de la mesa. El resultado es muy personal, destaca las características de la uva Tempranillo, prácticamente única entre los tintos, y la peculiaridad de su origen.



En el corazón de la Rioja Alta, donde la tierra, el clima y la historia se conjugan sobre la mesa, una bodega de nuevo cuño, con las ideas muy claras, propone un catálogo en el que tienen puesto de honor los bocados más exquisitos de la gastronomía regional y su acompañante insustituible: el vino.

Volnay, Côte de Beaune

100% BORGOÑA

Todos los aficionados al vino conocen el nombre. Pero, ¿cuántos lo han bebido? Volnay ocupa un lugar especial entre los pueblos de Borgoña. Es muy conocido, entre otras cosas, gracias a una generación de vinicultores a los que se puede incluir sin ningún remordimiento entre los pioneros de la calidad en Borgoña: Gérard Potel, anterior propietario del Domaine de la Pousse d'Or, Hubert de Montille, que también produce unos Pommard excelentes, o el Marquis d'Angerville. A estos les siguieron productores como Jean Marc Bouley, Michel Lafargue o Joseph Voillot, todos ellos defensores de un estilo Volnay auténtico. Ahora, el timón está en manos de una nueva generación, a la que pertenecen por ejemplo Nicolas Rossignol (Rossignol Jeanniard) o Pascal Roblet (Roblet Monnot). El comercio también mantiene alta la bandera de Volnay: así lo atestiguan la Ancienne cuvée Carnot de Bouchard o el magnífico Clos de la Barbe de Jabot.

Por otra parte, sin embargo, Volnay se encuentra en la Côte de Beaune, en la vecindad inmediata de Meursault, y no posee tierras de Grand cru. Sin embargo, los mejores terrenos de Premier cru, como por ejemplo Clos des Chênes o Taillepièdes, tienen la calidad de un Grand cru.

Volnay es una localidad pequeña. Apenas cuenta con 400 habitantes y 250 hectáreas de viñedos, más de la mitad de las cuales están clasificadas como



En las bodegas de Volnay, un pequeño pueblo escondido entre sus viñedos, duermen tesoros como el magnífico Clos des Ducs, del Marquis d'Angerville, un pionero de la calidad.



Premier cru. Los suelos de las mejores tierras son muy calizos (Taillepièdes, Clos des Chênes) o están compuestos de arcillas rojas pobres, grava y caliza (Champans, Caillerets). En estos suelos crecen vinos caracterizados por finos aromas frutales y una marcada elegancia, aunque también poseen una buena dosis de casta. Dependiendo de la añada pueden madurar excelentemente, aunque ya se los puede disfrutar después de cuatro o cinco años gracias a su equilibrio.

Todo esto corresponde al ideal, al que se acercan mucho numerosos productores, entre ellos los que les presentamos a continuación. Naturalmente, también existen algunas variantes de Volnay flojas y bastante rústicas, de las que aquí no trataremos. Los mejores Volnay, aunque no son baratos, valen de sobra lo que cuestan. Quien intente acercarse al universo enológico de Borgoña puede muy bien hacerlo con un Volnay, uno de los pocos vinos atractivos tanto para principiantes como para expertos.

Para esta guía, Barbara Schroeder y Rolf Bichsel degustaron unos 100 Volnay en una cata organizada a través de la asociación local de vinicultores. Aquí presentamos aproximadamente la mitad, ordenados alfabéticamente por productores. Salvo que se indique otra cosa, se trata de la cosecha de 1999. Cuando figura un nombre de tierra, el vino es un Premier cru (excepción: Clos de la Cave es un Volnay sencillo).

Albert Bichot
Volnay

- 14 Rojo picota medio; especiado, sencillo, frutal; notas de fruta agradables, cereza, fresco y áspero en boca; fiable. 2003 a 2006.

Albert Bichot
Santenots

- 14,5 Notas de madera, cereza; compacto, buena factura, excesivamente inflado por la madera. Complaciente. 2003 a 2006.

Antonin Rodet
Les Santenots 1998

- 14,5 Seductor y especiado, almendras y cereza; fluido, suave, áspero, no carece de elegancia pero es algo seco; sienta bien, adecuado para la mesa. 2003 a 2006.

Bouchard aîné
Volnay

- 14 Color rubí claro; notas de grosella; compacto y seco, maduro y frutal, pero una pizca rústico. Vino gastronómico. 2003 a 2006.

Bouchard Père & Fils
Caillerets ancienne cuvée Carnot

- 16,5 Intenso color rojo cereza; claramente marcado por las maderas nuevas, pero tiene la nariz propia de un vino capaz de superarlo; en esta etapa hay demasiada madera, pero el vino impresiona, es refinado, delicado, decididamente elegante; si consigue digerir la madera, será una delicia. 2004 a 2010. ●●●

Bouchard Père & Fils
Clos des Chênes

- 16,5 Rojo cereza; nariz seductora, mora y cereza, vainilla y especias; intenso y pleno en boca, elegante, taninos firmes pero redondos y maduros, gustosos hasta el final; un vino muy bueno, que ya se disfruta bebiéndolo joven y sin embargo puede madurar magníficamente. Volnay en estado puro. 2003 a 2011.

Chartron & Trebuchet
Volnay

- 14 Rubí; sencillo, sienta bien, fiable, sin demasiada personalidad. 2002 a 2004.

Château Genot-Boulangier
Les Aussy

- 16 Color rojo cereza intenso y brillante; seductor, ahumado, mineral, recuerdos de cerezas maduras; con casta y plenitud, gusto y jugoso, taninos ásperos, acidez consistente. Puede madurar. 2004 a 2010.

Domaine Jacques Prieur/Antonin Rodet
Clos des Santenots

- 14,5 Reservado, marcado por la fruta y (excesivamente) por la madera; frutal también en boca, pleno, con buena estructura, final seco; agradable, complaciente, no debe dejarse madurar demasiado. 2003 a 2006. ●●●

Domaine Jacques Prieur/Antonin Rodet
Champans

- 16 Intenso color rojo cereza; nariz tostada, marcada por la madera, aún juvenil; increíble jugosidad y casta, con taninos ásperos y juveniles, duros pero no agresivos; debe madurar. Un buen vino. 2005 a 2010.

Domaine Jacques Prieur/Antonin Rodet
Santenots

- 17 Picota, de color profundo, que también en nariz resulta ya muy especiado y concentrado, con notas de moras y arándanos; pleno e intenso en boca, frutalidad jugosa, apetitoso, interminablemente largo, dulce, poderoso pero fresco; sobresaliente. 2003 a 2008. ●●●

Domaine Marquis d'Angerville
Champans

- 17,5 Ejemplar por su frutalidad, taninos intensos y frescos magníficamente ligados, final muy largo y denso. Tremendo. 2009 a 2020.

Domaine Marquis d'Angerville
Clos des Ducs

- 18 Aún cerrado, pero afrutado, con sus notas seductoras y típicas de cereza; denso, pleno, increíblemente carnoso, como si comiera una uva fresca. Sencillamente magnífico y muy largo. 2009 a 2020.

Bernard Glantenay
Volnay

- 14 Color rubí claro; agradablemente especiado y frutal; elegante, ligero, equilibrado, amable, sienta bien. El vino del 98 es de similar calibre. 2003 a 2006.

Bernard Glantenay
Les Santenots

- 14 Estructura media, con final áspero algo seco pero agradable postgusto de fruta. Debe madurar. 2004 a 2009.

Georges Glantenay et Fils
La Robardelle

- 14 Nota animal, seguida por moras y cerezas; áspero, final ligeramente amargo, pero con buena frutalidad de grosella al final y cierta tipicidad. 2004 a 2008.

Henri Delagrangé et Fils
Clos des Chênes

- 16,5 Color cereza mate; nariz magnífica y seductora, especias, notas frutales; pleno y abundante en boca, con estructura increíblemente firme, aunque da una impresión de gran elegancia y duración, taninos de grano fino; un vino excelente. 2004 a 2011. ●●●

Huber-Verdereau
Robardelles 1998

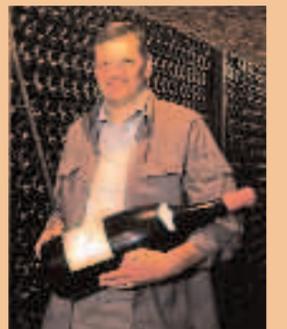
- 15 Color rojo cereza; nariz magnífica y seductora, especias, notas frutales; pleno y abundante en boca, largo y con casta al mismo tiempo; taninos perfectamente maduros pero con casta, sabrosos, redondos y frescos, final prolongado; excelente, grandioso, debe madurar. 2003 a 2008.

Louis Jadot
Clos de la Barbe 1998

- 18 Color picota; nariz seductora, maderas ahumadas, pero también posee la complejidad de un vino capaz de domar la madera; pleno y abundante en boca, largo y con casta al mismo tiempo; taninos perfectamente maduros pero con casta, sabrosos, redondos y frescos, final prolongado; excelente, grandioso, debe madurar. 2005 a 2015. ●●●



Desde 1995, Jean Pierre Charlot es responsable de la empresa de su suegro Joseph Voillot. La propiedad abarca 10 has. de viñedos, principalmente en Volnay, Pommard y Meursault. No sólo el Premier cru, sino también el Volnay más sencillo resulta muy logrado.



Patrick Landanger era ingeniero. Tras la venta de su floreciente empresa quiso entrar en el negocio del vino y compró una de las primeras empresas de Volnay, Domaine de la Pousse d'Or, con 17,5 hectáreas de viñedos. Realizó fuertes inversiones en la bodega y las tierras, con el objetivo declarado de convertir Pousse d'Or en una de las principales casas de Borgoña. Lo ha conseguido, y en muy poco tiempo.

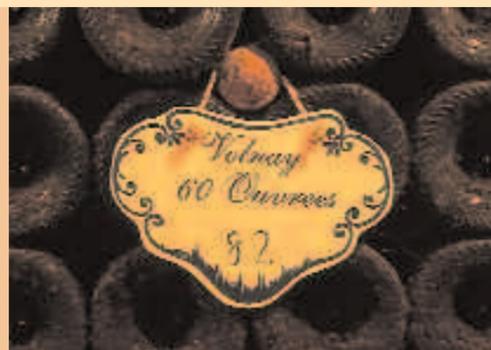
Volnay, Côte de Beaune

punto de mira



Pascal Roblet, de 34 años, es un vinicultor a quien le gusta trazar sus propios caminos. Lo hace con bastante éxito: especialmente su Taillepièdes es todo un modelo.

- Jean Marc Bouley**
Volnay – Clos de la Cave
15 Color rubí claro; aromas seductores de cereza y grosella; gustoso y jugoso, increíblemente fresco y frutal en boca: una maravilla. Para tomar joven o ligeramente maduro con una comida recia, embutidos o empanada. 2002 a 2006. ●●●
- Jean Marc Bouley**
Les Carelles 1998
15,5 Compacto en boca, vigoroso y áspero, con el final delicadamente amargo de un vino que debe madurar; hay que decantarlo una hora antes para que la elegancia se exprese plenamente. 2004 a 2012.
- Jean Marc Bouley**
Clos des Chênes
16 Nariz seductora, menta, regaliz, cereza; inicio muy marcado por la fruta, estructura presente y áspera, taninos llamativamente vivos en esta fase; un buen vino que debe madurar. 2004 a 2013. ●●●
- Joseph Voillot**
Volnay
15,5 Grosellas y cerezas, violetas y minerales; jugoso y fresco, taninos con casta; posee elegancia y finura. Debe madurar; para tomar con aves o caza de pluma. Magnífico para tratarse de un Volnay sencillo. 2003 a 2007. ●●●
- Joseph Voillot**
Les Champans
15,5 Frutosidad dulce, cierta plenitud, muy equilibrado y agradablemente afrutado en el jugoso final. 2003 a 2007. ●●●
- Joseph Voillot**
Les Fremiets
16 Aún muy juvenil, pero prometedor, notas minerales, frambuesa; compacto en boca, la estructura aún cubre algo la fruta, pero pronto esta última predominará con toda su seducción; un vino bueno y refinado al que sólo falta madurar un poco. 2004 a 2009. ●●●
- La Pousse d'Or**
«En Caillerets» Clos des 60 ouvrées
17,5 Así es como me imagino un Volnay: intenso color rojo cereza; increíblemente seductor, notas discretas de madera, resulta muy cuidado y fino, posteriormente más especiado y frutal; en boca es sencillamente delicioso, lleno de armonía a pesar de su densidad, con una frutosidad gustosísima, que a pesar de la madurez permanece viva y delicada, final elegante y largo; sencillamente fantástico, hoy ya es grande y mañana será extraordinario. 2004 a 2010. ●●●
- Lafarge Michel**
Volnay
15 Rojo cereza; reservado, frutal y mineral; compacto en boca, con casta y duradero, taninos apetitosos, abundante frutosidad seductora de cerezas al final; un vino excelente, por ejemplo para acompañar un asado de corzo. 2003 a 2007. ●●●



- Louis Latour**
Santenots
15,5 Elegante, muy afrutado, marcado por la acidez, bien hecho y muy digestivo; carácter pleno a pesar del final algo seco y del alcohol; puede madurar, tras lo cual resultará ideal para la gastronomía. 2003 a 2007. ●●●
- Lupé Cholet**
Santenots
14,5 Nariz seductora, cereza, vainilla y especias, anís, hinojo, eucalipto; aún es muy cerrado, con taninos algo secos y acidez reservada; los aromas son mejores que la estructura. 2003 a 2006. ●●●
- Marie Christine et Vincent Perrin**
Les Mitans
14 Compacto y vigoroso, áspero y anguloso, aún muy cerrado y una pizca rústico; construido para la madurez, podría mejorar. 2005 a 2008.
- Marie Christine et Vincent Perrin**
Volnay
14,5 Intenso color rojo cereza; nariz interesante de bayas negras y componentes minerales y ahumados; compacto, jugoso, fresco, de dimensión media, con taninos buenos bastante suaves. 2003 a 2006.
- Louis Max**
Clos des Chênes
15 Preciosa frutosidad de Volnay, excesivamente inflada por la madera, pero jugoso, agradable, bien hecho; para acompañar una comida recia. 2003 a 2007.
- Michel et Marc Rossignol**
Volnay
14 Color rubí transparente; sencillo pero digestivo, con notas de grosella. 2002 a 2006. ●●●
- Michel et Marc Rossignol**
Les Pitures 1998
15 Regaliz, menta, cereza; frutal y digestivo, áspero y anguloso; un vino robusto que desarrollará bastante elegancia con la madurez. 2004 a 2008. ●●●
- Poulléau Père et Fils**
Volnay vieilles vignes
Confrérie des Chevaliers du Tastevin
14 Aún muy recatado, frutal, con notas de mora; bastante áspero en boca, incluso rústico, con taninos firmes y de grano algo grueso. 2003 a 2007.

- Poulléau Père et Fils**
Volnay 1998
14,5 Compacto y áspero en boca, final algo seco; a pesar de todo, no le falta elegancia. 2003 a 2006.
- Poulléau Père et Fils**
Volnay vieilles vignes 1998
15,5 Inicialmente algo animal, especiado, después agradablemente frutal, grosella; jugoso, afrutado, elegante, con casta, puede madurar bien, posee autenticidad; este vino sólo gustará a los amantes de la acidez y los vinos áspereos. Para acompañar aves. 2004 a 2013.
- Reyane et Pascal Bouley**
Volnay
14,5 Rojo cereza, intenso y brillante; aroma particular de pan de especias; en boca es bastante jugoso, compacto, áspero, con buena frutosidad; un vino fiable, robusto, para diversas ocasiones. 2003 a 2006. ●●●
- Reyane et Pascal Bouley**
Clos des Chênes
16,5 Rojo cereza; concentrado, especiado, vigoroso, aromas de tarta de pera y cerezas cocidas, seguidos por notas minerales; jugoso en boca, taninos frescos y áspereos, final bastante largo con taninos aún áspereos, pero buenos; un vino muy agradable, plenamente satisfactorio; para acompañar aves. 2003 a 2008.
- Roblet-Monnot**
Volnay Saint-François 1998
15 Rojo cereza; marcadamente frutal y mineral, con casta y elegancia, pero el final es algo seco y muy marcado por la madera; debe madurar. 2004 a 2009. ●●●
- Roblet-Monnot**
Robardelles
16 Intenso color cereza; aromas de gran finura, almizcle, almendras y humo, cereza, grosellas y violetas; increíblemente frutal y jugoso también en boca, apetitoso, con taninos áspereos, angulosos, pero no agresivos, duración infinita con notas de bayas negras; posee tipicidad, elegancia y densidad. 2005 a 2010. ●●●
- Roblet-Monnot**
Taillepièdes
17 Decididamente seductor, complejo, mineral y especiado; la legendaria elegancia ya se percibe en el inicio, después de un tentador buqué, y posteriormente se inicia una duración que no viene determinada por el ímpetu sino por la finura de los taninos, el frescor de la acidez y la calidad de los aromas; infinitamente elegante, un Volnay de ensueño. 2004 a 2010.
- Rossignol-Février**
Robardelle
15,5 Intenso color cereza mate; prometedor, seductor, aún muy juvenil y marcado por la madera; denso y jugoso, compacto y áspero, todavía muy cerrado; un vino robusto y con carácter, que debe madurar mucho. 2005 a 2010.

- Rossignol-Jeanniard**
Chevret
15 Rojo cereza juvenil; muy jugoso y fresco, magnífica y apetitosa frutosidad de Pinot, no es complejo pero tiene mucho temperamento. 2003 a 2008. ●●●
- Rossignol-Jeanniard**
Santenots
16 Intenso color rojo cereza; prometedor, recatado y ahumado; jugoso y pleno, con taninos perfectamente maduros y sin embargo vivos, elegantes y refinados, final afrutado y largo; un vino muy agradable que sienta bien, ideal con una pularda. 2003 a 2010. ●●●
- Rossignol-Jeanniard**
Ronceret
16,5 Intenso color rojo cereza; especialmente seductor, especias, pan de especias, fruta; la madera está muy presente, pero no deseca el vino, que por el contrario resulta denso y jugoso, con un estilo más propio de un Pommard que de un Volnay, pleno, abundante, aterciopelado; puede madurar. 2004 a 2015. ●●●
- Rossignol-Jeanniard**
Fremiets
16 Intenso color rojo cereza; interesantes aromas especiados y minerales, seguidos por notas frutales de mora y cereza; jugoso en boca, fresco y sólido, largo y pleno, taninos maduros; un vino agradable, que ya se disfruta en esta fase (imprescindible decantar) gracias a su frutosidad plena y madura, aunque aún mejorará mucho. Para acompañar platos de caza de pelo y pluma. 2004 a 2010. ●●●
- Rossignol-Jeanniard**
Cailleret
16 Jugoso, vigoroso, bastante densidad e ímpetu en esta fase; taninos áspereos y vivos que garantizan la madurez; podría sorprender dentro de algunos años. Auténtico, con estilo propio. 2004 a 2010. ●●●
- Vaucher Père et Fils**
Volnay 1998
14,5 Compacto en boca, suave y jugoso, frutosidad con casta, final especiado y digestivo. 2002 a 2006.



Nicolas Rossignol cultiva unas 18 hectáreas de viñedos, que en parte aún pertenecen a su padre. Aunque pertenece a la generación más joven de los productores de Volnay, ya forma parte de la flor y nata de esta denominación.

LOS ÚLTIMOS AÑOS EN VOLNAY

- 1995: Buen año, con vinos maduros y muy concentrados, que pueden perfectamente madurar algo más.
- 1996: Vinos equilibrados, elegantes, muy comprometidos con el estilo de la denominación, que están llegando poco a poco la madurez de consumo.
- 1997: Buen año, vinos bastantes concentrados con taninos suaves y acidez recatada; está alcanzando la madurez de consumo.
- 1998: Buen año con uvas totalmente maduras, en parte casi sobremaduradas; los vinos poseen bastante alcohol y acidez.
- 1999: Asombrosamente bien logrado a pesar de una vendimia complicada pasada por agua; uvas con hollejos gruesos, cosecha de gran volumen; quienes trabajaron bien pudieron producir vinos vigorosos y áspereos que madurarán durante mucho tiempo.
- 2000: Año difícil; tormentas en verano, cerca de la vendimia; en el mejor de los casos, vinos equilibrados y suaves, aunque también hay muchos vinos flojos que en general se beberán antes de los del 98 y el 99.

Explorando el mercado

LO NUEVO SABE BIEN

De todas las comarcas vitivinícolas del mundo nos llegan nuevas etiquetas. Uno de los mejores y más encantadores es el tawny que nos envían de Portugal. Precioso, tanto por el color, como por su espléndido buqué. Aunque sus aromas le sitúan más bien en un oloroso seco andaluz, en boca nos sorprende por su dulzor rompedor. Una delicia. Poco a poco se revitaliza la variedad Malvasía en Tenerife. ¡Qué grandes vinos nos depararán cuando las parras lleguen a la mayoría de edad! Con estos productos se forjará nuevamente el mito de los Malvasía de aquella bellísima isla. La familia Méndez, de Viñátigo, la preciosa bodega de La Guancha, trabaja con seriedad esta delicada uva hasta lograr un malvasía dulce con muy buen gusto. Desde allí, pero del Valle de la Orotava, Guillermo Delgado nos hace llegar un espumoso agradable, elaborado con el método tradicional y la clásica uva canaria Listán blanco.

Damos un salto a la península, y desde Toro nos llega el Oro, un vino que comercializa la firma francesa Canal Com en el resto de Europa, por lo que no hay muchas posibilidades de catarlo aquí. Los comienzos son prometedores, elaboran este joven con un paso por barricas y un reserva del 94 que más bien parece un jovencito crianza del 98. Cosas del lifting. En la DO Almansa parece que algo se mueve con fuerza últimamente. Después de muchos años de la lucha en solitario de Mario Bonete, renace de las cenizas del granel la Garnacha Tintorera. Las cooperativas de Higuera y de Alpera sacan sus jóvenes de maceración carbónica, elaborados con esta polémica uva (ver catas en pág. 56), y los hermanos Piqueras, su Castillo de Almansa Colección 2000, un vino de la misma variedad muy atractivo. Habrá que seguirlos de cerca, como a los madrileños de Jeromín, que no paran en sus intentos de elevar a los vinos de Madrid al rango que les pertenece. Y sacan este Manu Martínez, el-

borado con las mejores uvas que entraron a sus lagares, criado en una madera francesa sorprendente. Como excelente es la madera utilizada en el Bagús de López Cristóbal, la encomiable firma de Roa de Duero. El nombre es indonesio: significa simplemente «bueno», y procede de viñas de 80 años de Tinto fino, maderas nuevas y de gran calidad, aunque parece que tostadas en exceso. Eperemos su evolución en botella.

Llegan los primeros rosados del año. Como sorpresa traemos este «Viñedo N° 5», un vino de la ya clásica Bodegas de Sarriá, pero con el encanto de un rosado actual, moderno, con casta y nada superficial. Todo un acierto. Málaga la dulce, con sus grandes vinos comercialmente parados por las exigencias tiránicas del mercado. Las bodegas dinámicas como López hermanos buscan soluciones, como con este Barón de Rivero, elaborado con la Moscatel Morisco, más un pequeño aporte de Chardonnay, que representa a la nueva imagen de los vinos de Málaga acogido en el consejo Regulador como «Sierras de Málaga». Es un vino que atesora los aromas de la fragante variedad, que se reflejan en el paladar.

Y nos vamos al otro lado del Atlántico para rescatar dos firmas de rancio abolenzo en Argentina y Chile. El tinto argentino Cadús, de Nieto Senetiner, elaborado con Malbec. Raro y sorprendente, pues se une un buqué europeo clásico con un paladar muy carnoso. De Chile viene un Cabernet Franc elaborado por la casa Valdivieso. Los dos, muy bien presentados, bien trabajados y con la gracia de la novedad varietal, tan insólita en vinos españoles. Por último traemos un orujo gallego muy original, elaborado por Martín Códax para Nicanor Macía, su distribuidor de Madrid. Aguardiente en dos versiones: blanca (así, en femenino, como gustan llamarle en Galicia) o de hierbas. Mejor, la blanca, con sus buenos 45° alcohólicos, contundentes como su nombre.



**López Cristóbal
Bagús 1999**
14 Muy bien vestido, presenta aromas de tostados, café, torrefactos, especias, proporcionados por una madera exótica, lástima que sean muy acusados y no dejen a la fruta expresarse adecuadamente. No obstante tiene cuerpo, su tanino es maduro y bien domado, quizás necesite tiempo en botella. 2002 a 2009.

**Nieto Senetiner
Cadus 1999**
14 Es un malbec poco habitual por su color picota y tan cubierto. Los aromas recuerdan a los frutillos rojos y la madera especiada. Carnoso en boca, de agradable paso aunque le falta un poco más de profundidad. 2002 a 2006.

**Unión de Viticultores del Valle de la Orotava, SAT
Valleoro Espumoso**
14 Es muy pálido, la crianza no ha afectado al color. Espuma expresiva y aromas de fruta exótica, aunque poco potentes. Resulta fresco en boca, agradable y fácil de beber. 2002 a 2002.

Oro

Oro 1999

14,5 Algo cerrado, necesita una buena aireación para que se aprecien sus aromas de frutillos de bosque, monte bajo, cacao y especias. De buena persistencia y estructura, final donde resalta el poder de la madera. 2002 a 2009.

Bodegas Valdivieso

Viña Valdivieso 1998

14,5 Es un Cabernet franc poco usual, su buqué recuerda el toque de caja de puros clásico de los riojas. Sin embargo en boca, es carnoso, con un peso de la fruta notable y un recuerdo herbáceo de té verde. Se hecha en falta un poco más de acidez. 2002 a 2006.

López Hermanos, S.A.

Barón de Rivero 2000

15 Es amarillo pálido con tonos verdosos. Resulta muy aromático, los tonos florales, el jazmín o el pétalo de rosa recuerdan nitidamente a la variedad Moscatel. discurre untuoso, llena la boca y tiene un final pleno, Es más vino de lo que se espera. 2002 a 2003.

Piqueras

Castillo de Almansa Colección 2000

15 Aromático, fruta fresca, frambuesa o fresa. Tonos lácteos y ciertos balsámicos. Sabroso, con un paso de boca muy suave proporcionado por un tanino maduro y pulido; final limpio y potente. 2002 a 2005.

Vilariño-Cambados

Manda Carallo

15 Un aguardiente clásico, de una gran limpieza, aromas de bagazo con tonos de heno y uva fresca. Agradablemente goloso y nada agresivo, a pesar del elevado grado alcohólico. 2002 a 2015.

Bodega de Sarriá

Viñedo N° 5 2001

15 De un precioso color frambuesa, vivo, brillante, potentes aromas frutosos (sobre todo fresa). Sabroso, con un paso de boca untuoso y fresco; el final es una explosión de aromas frutosos y de hierba fresca. 2002 a 2002.

Vinos Jeromín, S. A.

Manu 1999

15,5 Excelente color y buena expresión frutal (recuerdos de frutillos negros) un toque balsámico y notas de madera de buena calidad. Con buena estructura y tanino poderoso que necesita pulir con el tiempo. Un final aromático y potente deja una gran frescura en el paladar. 2002 a 2006.

Viñátigo, C. B.

Viñátigo Malvasía 2000

16 Amarillo dorado y muy buena nariz, donde se encuentran frutos exóticos, lichi, mango o melón de canteloup. Dulzor muy agradable, pasa con untuosidad pero sin pesadez; final muy aromático. 2002 a 2006.

Casa Santa Eufemia

Casa de Santa Eufemia Tawny 30 años

17 He aquí un vino original, raro y complejo. Por sus aromas y excelente buqué recuerda a un buen oloroso seco: maderas nobles, cacao, café o frutos secos. Inesperado el cambio tan audaz del dulce en boca, que discurre muy equilibrado y elegante. 2002 a 2010.

Garnacha Centenaria 2000

Todo un siglo

Goza la comarca de Borja de un tesoro apenas explotado: su excelente viñedo dominado por la estupenda variedad Garnacha. En aquellas tierras se expresa de forma insólita, sus vinos son elegantes, profundos, que adquieren atractivos aromas frutosos y con mucho carácter en el paladar. Bodegas Aragonesas, es, en este sentido privilegiada porque controla casi 4.000 has. de viñas, de las cuales sus enólogos, para realizar este espléndido vino, eligen el producto de unas 5.500 cepas, y solo las ancianas de más de 100 años serán las señaladas. La casa vuelve a sorprendernos con este vino criado en barrica nueva americana, a un precio verdaderamente ajustado.

Bodegas Aragonesas.

Carretera de Magallón, s/n

50529 Fuendejalón (Zaragoza)

Tel. 976 86 21 53

www.bodegasaragonesas.com

Variedad

Garnacha tinta.

Elaboración

La vendimia se realizó en la 4ª semana de septiembre. Después la uva fermentó en depósitos de acero inox. a 28° C. La maceración duró unas tres semanas, al cabo de las cuales se seleccionaron las distintas calidades del vino. Ha permanecido en barricas nuevas de roble americano durante cuatro meses.

En la copa

Color rojo guinda con reflejos violáceos, verdaderamente atractivo.

En la nariz

Es en sus aromas donde da la talla, porque reflejan la capacidad de la cepa para dar complejos aromas frutosos, un toque mineral y el valioso aporte especiado de la barrica porque en ningún momento domina.

En la boca

Jugoso, bien estructurado, que pasa con la suavidad aportada de un tanino maduro y bien trabajado, amplio, de ricos matices aromáticos que dejan un buen recuerdo en el paladar.

Consumo

Cinco años a unos 16/18° C.

Precio

1.400 Ptas. (8,41 €)

Puntuación

15,5/20



GUÍA de Compra

La elección inteligente

PRECIOS

- Menos de 5 Euros ▶
- De 5 a 10 Euros ●
- De 10 a 20 Euros ●●
- 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.



de Saint-Gall

Blanc de blancs, comme
Roi des Rois, l'expression
du Chardonnay

Guía de Compra

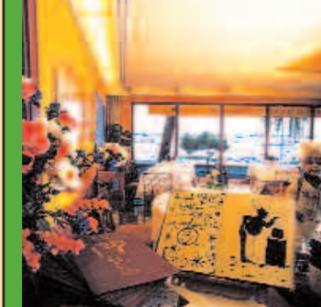
Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
Menos de 5 euros							
A Mezquita (J. Manuel Vidal López)	Tinto joven	2000	D.O. 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
Alodio (Costoya)	Tinto joven	2000	D.O. 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	2000-2002	Expresividad frutosa. Equilibrio de sabores y carnosidad de tanino maduro.	15
Antergo (Emilio Rodríguez Díaz)	Tinto joven	2000	D.O. 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
As Covas (Óscar Figueiras Sánchez)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Muy limpio. Notas de manzana verde y tono vivo del final de la fermentación. Sabroso, con estructura y un final delicado.	15
Camparrón Selección Roble (B. Francisco Casas)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Nariz algo cerrada. Muy expresivo en boca. Tanino bien definido. Algo duro aún, pero con personalidad.	15,5
Casa Moreiras (Casa Moreiras)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Dará que hablar. Aromas potentes, limpios recuerdos de albaricoque y piel de plátano. Cuerpo, acidez fresca y largo paso de boca.	15,5
Castañó (Castaño)	Tinto Dulce	1998	Yecla	Monastrell	2000-2005	Muy aromático. Todo equilibrio en boca, con un dulce gusto y bien repartido.	15,5
Castillo de Belmiro (Coop. San Marcos)	Tinto	1998	Ribera del Guadiana	Tempranillo	2000-2005	Magnífico crianza. Finos aromas frutuosos. Carnosidad justa. Permanece agradablemente en el paladar.	15,5
Condesa de Laganza (Nekeas, Bodegas y Viñedos)	Tinto	1998	D.O. Navarra	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	2000-2008	Markado acento varietal: fruta madura y expresiva. Volumen y concentración. Se nota su astringencia. Hay que dejarlo reposar en botella.	16
Corcovo (J. A. Mejía e Hijos)	Tinto	1999	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2001-2007	Picota, capa media. Dominio de la fruta: notas de mora y frambuesa; aromas especiados. Carnosidad tánica. Fresco, vivaz. Crece en el paso de boca.	15,5
De Payva Chardonnay (B. Santiago Apostol)	Blanco	1998	Ribera del Guadiana	Cayetana	2000-2005	Limpia combinación fruta/madera. Recuerdos de frutos exóticos. Bien equilibrado en boca.	14,5
Don Bernardino (Emilio Rodríguez Díaz)	Tinto joven	2000	D.O. 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	D.O. 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
Envero (Grandes Vinos)	Tinto	1994	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Sobresale su fruta madura sobre las notas de madera. Fondo frutoso en boca. Carnoso, equilibrado, tanino bien domado.	15,5
Félix Salas (Hijos de Félix Salas)	Tinto	1999	Cigales	Tinta fina	2000-2000	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	2000-2009	Buqué de crianza. Bien estructurado, con rastro secante en el paladar. Ganará cuando se pule en boca.	14,5
Guimaro (Carmen Pérez Pérez)	Tinto joven	2000	D.O. 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
Guitian Godello (A Tapada)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Gama aromática muy amplia: fruta madura, miel, lavanda o flor de azahar. Muy equilibrado y sabroso, fresco.	15,5
Heredad de Barros (Coop. San Marcos)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Cencibel	2000-2005	Rojo picota, capa media. Complejo buqué de crianza. Sedoso y con cuerpo. Paso de boca bien equilibrado.	14
Maravis (Coop. Jesús Nazareno)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2004	Crianza discreta, lias delicadas y fruta madura y limpia. Sabroso, con cuerpo, bastante largo, buen final, madera aún sin integrar.	15
Monte Toro (Bodegas Ramón Ramos)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2003	Potente, con claros aromas de mora y precioso toque de regaliz. Robusto y sabroso. Bastante largo.	15
Muruve (B. Frutos Villar)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2004	Expresivo. Mucha fruta, acompañada de una madera estupenda. Concentrado y vivo. Taninos un poco ásperos, pero apetitosos.	15,5
Peza do Rei (César Enriquez Diéguez)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2004	Flor de saúco y algo de boj entre la fruta típica de la variedad. Mucho mejor en boca, bien estructurado y sabroso. Con buen futuro.	15,5
Porvide (Mondelo)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2002	Delicado, de potencia media y limpios aromas de flor y tonos de heno. Suave y sabroso. Acidez fresca. Final agradable.	14
Porvide (Mondelo)	Blanco joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2001	Aromas con toque de verdor y recuerdos de fruta fresca. Mejor en boca: untuosidad que cubre el paladar agradablemente.	14
Sañinas (Javier Fernández González)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Aromas algo confusos de lácteos, fresas y un toque tostado final. En boca es ligero, fresco y agradable.	14
Val de Lenda (Xosé Rodríguez Gómez)	Tinto joven	2000	D.O. 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	2000-2000	Rojo cereza. Interesante fondo de mora, limpio y atractivo. Sabroso y bien equilibrado.	14,5
Viña de Neira (Val de Quiroga, S. L.)	Tinto joven	2000	D.O. 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 Jara (Explotaciones Agro. Indus. Badajoz, S. A.)	Tinto	1999	Sin D.O.	Tempranillo, Cabernet, Merlot	2000-2002	Color muy atractivo. Frutosidad sobresaliente. Notas de soto de bosque y jaras. Cuerpo y concentración en boca.	15
Viña Romale (B. Antonia Ortiz Ciprian)	Blanco	1999	Ribera del Guadiana	Pardina y Cayetana	2000-	Amarillo pálido brillante. Gran limpieza de aromas frutuosos. Fresco y sabroso, crece en el paso de boca.	14
Viñalange (Alvear)	Tinto	2000	Sin D.O.	Tempranillo	2000-2002	Picota. Muy fragante, aromas con recuerdos de mora madura, notas balsámicas y hierba fresca. Carnoso, con un paso de boca equilibrado y muy agradable.	14,5

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
De 5 a 10 euros							
Abadía da Cova (Moure)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Precioso color picota violáceo. Aromas de frutillos. Goloso al ataque. Paso de boca agradable. Fácil de beber.	15
Alan de Val (Alán S.A.T.)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Buena, y poco característica, expresión frutosa. Exceso de flor de saúco y boj. Muy sabroso y con cuerpo en boca. Final largo.	14,5
Algueira (Adega Algueira)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Brillantes aromas frutuosos y un toque vegetal. Astringente, duro, pero sabroso y pleno en boca.	15,5
Algueira (Algueira)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2002	Muy aromático: fruta exótica limpia y potente. Amable, paso de boca bien equilibrado. Excelente conjunto.	15
Ancio (Eladio Martínez Fernández)	Tinto joven	2000	D.O. 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.	14
Ancio (Eladio Martínez Fernández)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2003	Aromático y sabroso. Tono de manzana asada, notas florales, recuerdos especiados. Potente, glicérico, bien estructurado.	15,5
Araceli (Aragón y Cia.)	Dulce	2000--	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000--	Aromas a pasas, café y pastelería fina. Dulce suavidad y equilibrio, limpieza en los aromas de boca.	15,5
Arume (Santa María de los Remedios)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Brillante y aromático. Recuerdos nítidos de manzana. Suave, con paso de boca espléndido, sabroso y amplio. Quizás algo corto.	14,5
Aurensis (Coop. Jesús Nazareno)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Forma exagerada de unir exelente vino con buena barrica, sin armonía final. Sobrevive en boca gracias a su cuerpo y potencia.	14
Berberana (Berberana Vinícola)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Tiende a rubí y guinda. Aroma de arándanos con madera usada y limpia. Equilibrado y con retronasal gratamente perfumado.	14
Brisel (Coop Virgen de las Viñas)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2001	Aromas algo confusos y recatados. Mucho mejor en boca: suave, fresco y con un ligero toque de amargor final.	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, carnoso. Cuerpo y estructura. Muy buen futuro.	15
Camparrón Crianza (B. Francisco Casas)	Tinto	1997	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Armónico y expresivo. Fruta madura y un tanino goloso en boca. Apetitoso y envolvente con el poder que le da la carga alcohólica.	18
Camparrón Crianza (B. Francisco Casas)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2000-2002	Cereza, de capa media. Recuerdos de frutas en aguardiente, especias y fruta madura. Muy bien constituido, carnoso y maduro.	14
Campillo (Campillo)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Rojo cereza. Algo inexpresivo en nariz, pero sabroso. Presenta una rica carnosidad en el paladar y muy buen equilibrio.	15
Capilla (Isabel López López)	Tinto joven	2000	D.O. 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	2000-2002	Color brillante. Complejo en nariz. Buqué de crianza afable. Equilibrado y con final armónico.	14
Cimbro (Moure)	Tinto joven	2000	D.O. 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
Cividade (Verano)	Blanco joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2001	Fresco. Aromas frutuosos e hijojo. Con peso en boca, sabroso y con buena acidez que le aporta nervio. Final muy agradable.	14,5
Colegiata 4 meses (B. Fariña, S. A.)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2000-2003	Espléndido y frutal. Muy sabroso. Pleno de cuerpo y carnosidad. Vivo y jugoso.	15,5
Costaval (Nekeas, Bodegas y Viñedos ;;;;Escudero)	Tinto	1999	D.O. Navarra	Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	2000-2008	Tostados y especias. Aromas algo cerrados que saca la Tinta fino en ocasiones. En boca es muy expresivo, con los taninos algo secantes pero sabroso.	14,5
Cruceiro (R. Marcos Fernández)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Bordes violáceos, capa media. Limpios aromas frutuosos y toque a regaliz. Algo crudo en boca, carnoso y con tanino maduro. Buen desarrollo en botella.	14,5
Cruz Conde Pedro Ximénez (Cruz Conde (Promeks Industrial))	Dulce	2000--	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000--	Caoba. Aromas de pasas e higos con notas balsámicas y a clavo. Bastante denso, su dulzor se extiende con fuerza en el paladar.	15
De Bandera P.X. (Manuel Gil Luque)	Dulce	2000--	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	Nariz intensa. notable aroma de pasa, madera fina, especias y café. Intenso en boca, dulce, aterciopelado, muy largo.	17,5
De Payva (B. Santiago Apostol)	Tinto	1997	Ribera del Guadiana	Tempranillo, Graciano	2000-2005	Rojo cereza. Muy bien definido en nariz, limpio y complejo. Paso de boca equilibrado y tánico. Buena estructura.	14,5
Décima (José Manuel Rodríguez)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Color algo abierto. Fruta madura exuberante y recuerdos de frutillos complotados. Nervioso, sabroso, con un final elegante y delicado.	15,5
Décima (José Manuel Rodríguez González)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2002	La familia aromática no ha dado la cara todavía. Tiene boca, sin embargo, es sabroso y largo.	14
Dehesa Gago Chamerlot (Dehesa Gago)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2000-2009	Cereza picota. Limpieza aromática. Con cuerpo y carnosidad. Final potente y aromático.	16,5
Diego de Lemos (Esther Teixeira)	Tinto joven	2000	D.O. 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
Diego de Lemos (Teixeiro Lemos)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Limpio y aromático. Fruta, hierba recién cortada y notas de anís. Sabroso. Fresca y agradable acidez en todo el paladar.	15
Diego de Lemos (Teixeiro Lemos)	Blanco joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2001	Fruta algo tímida, pero en armonía con notas florales y lias finas. Ligero, con paso de boca agradable aunque un poco corto.	14
Don Dario (Amedo, S. L.)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Cereza picota cubierto. Recuerdos a frambuesa y grosella fresca. Delicado y vivo en boca. Listo para ser bebido muy pronto.	15,5
Don Pio (Pío Domínguez)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2002	Aromas frutuosos limpios; recuerdos de hierbas y piel de manzana en evidencia. Armonioso y ligero en boca. Final aromático.	14,5
Donandrea (Amedo, S. L.)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2004	Aromas fragantes, muy frutuosos, aunque algo inhibido aún. Expresivo, sabroso y largo, en boca. Vino con mucho futuro.	15,5
Donandrea (Amedo, S. L.)	Blanco joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2002	Ideal para los amantes de la complejidad. Aromas de miel, heno y fruta muy madura. Ligero, armonioso y con final aromático.	15
El Cándado (Manuel de Argüeso S.A.)	Dulce	2000--	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	Complejidad aromática: cítricos, especias, frutos pasificados, varitas de canela. Denso en boca, no empalagoso, largo y sabroso.	17
El Maestro Sierra Pedro Ximénez (B. El Maestro Sierra)	Dulce	2000--	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	ImpONENTE aspecto, negro, denso. Aromas muy complejos: chocolate, pasas, pan de higo, madera noble. Untuoso, elegante.	17
El Sequé (Nekeas, Bodegas y Viñedos)	Tinto	1999	D.O. Navarra	Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot	2000-2010	Aromas de fruta muy madura y madera bien equilibrada. Tancidad y alcohol le aportan un cuerpo notable. Aún un poco bronco, pero con futuro.	15,5
Emilio Moro (B. Emilio Moro)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2008	Aromas seductores: delicadeza balsámica, fuerza de sotobosque, nota exótica especiada. Equilibrio y estructura en boca.	15
Erebo (Carballal)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Complejos aromas: manzana madura, heno y un toque de anises. Bien equilibrado, delicado y con armonía de sabores.	15,5
Espejo P.X. (Espejo)	Dulce	2000--	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000--	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
Gran Cermeño Crianza (Coop. Vino de Toro)	Tinto	1997	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Aroma frutal dominante. Potente en el paso de boca a pesar de su tanino pulido, potencia en parte proporcionada por su alcohol.	14,5
Gran Colegiata Reserva (B. Fariña, S. A.)	Tinto	1994	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Aromas potentes a frutos rojos con madera fina y dosificada. Untuoso, fino.	16
Gran Orden (Garvey)	Dulce	2000--	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	Oscuro y denso. Uva pasificada y dátil armonizan con la madera noble, cacao o café. Muy concentrado, paso de boca sedoso.	17
Guimaro (Carmen Pérez Pérez)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Aromas aún bajo influencia de la fermentación. Se aprecia buena frescura por la buena acidez. Final agradable.	14
Humboldt (B. Insulares de Tenerife)	Tinto Dulce	1998	Tacoronte-Acentejo	Listán negro	2000--	Cereza picota. Aromas de fruta madura, notas especiadas. Ligero y dulce, paso de boca agradable, equilibrado.	15
Ibernoble Reserva (Winner Wines)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2010	Madera aún algo dominante. Le falta crianza en botella. Alta tancidad en boca, acidez viva. Un poco duro.	15
Izar de Nekeas (Nekeas, Bodegas y Viñedos)	Tinto	1995	D.O. Navarra	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2000-2010	Complejo en nariz: frutillos negros, tonos vegetales y confitura. Sabroso, consistencia notable. Ya listo para beber, aunque se puede guardar algunos años.	16,5
Joaquín Rebollo (Joaquín Rebollo, S.A.)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Aromas originales. Potencia y armonía en el paladar, equilibrado y con un final explosivo.	15,5
Josefina Piñol (Celler Vinos Piñol, S. L.)	Tinto Dulce	1998	Tarragona	Garnacha,	2000-2003	Muy "dulce" en nariz. Aromas de cacao claros y rotundos; recuerdos de café. Redondo y pulido en boca, no muy largo.	15
La Legua Crianza (Emeterio Fernández)	Tinto	1997	Cigales	Tinta fina	2000-2007	Aromas balsámicos. Buena armonía en boca, tanino pulido y final limpio.	15,5
Ladairo (Ladairo)	Blanco joven	2000	D.O. Monterrei	Godello	2001-2002	Complejidad notable. Aromas de miel y manzana madura. Envolvente en el paso de boca, con delicadas notas amargosas en el final.	15
Lagunilla (Lagunilla)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2000-2005	Color algo abierto. Buqué de crianza: toque de cedro y tabaco. Paladar muy agradable, pulido, totalmente hecho.	14
Lar de Oro Cabernet (Invisia)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Cabernet Sauvignon	2000-2008	Rojo picota. Muy complejo, dominan aromas de sotobosque, cuero, pimientón y especias. Mucho cuerpo, paso de boca tánico.	15,5
Lezcano Crianza (Lezcano)	Tinto	1997	Cigales	Tinto fino	2001-2010	Rojo picota. Dominio de fruta clara. Carnoso en boca. Taninos un poco duros aún.	15,5
Loriñón (B. Bretón)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Graciano	2000-2007	Muy cubierto, violáceo. Muy frutoso: arándanos, fondo con notas especiadas. En boca es concentrado, agradable paso.	15,5
Luque Pedro Ximénez (Luque, S.A.)	Dulce	2000--	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	Algo abierto de color. Notas de madera sobre fruta pasificada. Ligero en el paso de boca, fácil de beber.	14
Manzanilla Saca de Primavera (Antonio Barbadillo, S. A.)	Generoso	2000--	Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000--	Amarillo dorado. Aromas de almendra tostada. Gran intensidad sávida, notas salinas. Untuoso, pleno, potente.	17
Marqués de Garoña (Mario Vázquez Regal)	Tinto joven	2000	D.O. 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	2000-2005	Rojo picota. Buqué con notas a tabaco y especias picantes. Muy vivo en boca, bastante tánico. Debe redondearse en botella.	14,5
Marqués de la Villa Reserva (Coop. Vino de Toro)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Buqué de crianza complejo. Equilibrio y estructura en boca. Futuro prometedor.	14,5
Marqués de Riscal Sauvignon (Heros. del Marqués de Riscal)	Blanco	1999	Rueda	Sauvignon	2000-2005	Amarillo pálido. Potente en nariz: flor de acacia, frutas tropicales. Fondo goloso en boca. Envolvente.	16



ESPECIALIDAD COCINA VASCA Y MEDITERRÁNEA



C/ Ingeniero Gabriel Roca, 3 - 1º Marítimo
07014 - Palma de Mallorca
Tel.: 971 73 24 35 - Fax: 971 73 86 47

Casa Gualda



¡AHORA SI!
En 20 minutos deje de fumar y disfrute toda una vida.
SIN PARCHES, SIN PILDORAS, SIN HIPNOSIS, SIN DOLOR

ÚNICO MÉTODO NATURAL, SENCILLO Y EFICAZ PARA DEJAR DE FUMAR, LÍDER EN EUROPA.

ÉXITO GARANTIZADO
C/ Fuencarral, 127 - 2ª izqda.
28010 Madrid
Tel. 902 22 34 34
info@nofumomas.net

NoFumoMas en su rápida implantación concede franquicias con exclusividad de zona para toda España
Tel. 914 445 086 Fax. 914 468 518
www.nofumomas.com

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
De 5 a 10 euros							
Marqués de Vitoria (Faustino Martínez)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2007	Buqué limpio, compotado, recuerdo de cedro. Aún mejor en boca, opulento y redondo, con ciertos matices golosos.	15,5
Mendoza Shiraz (Enrique Mendoza)	Tinto	1998	Alicante	Syrah	2000-2005	Picota profundo. Aromas de fruta pasificada. Sensación de untuosidad en boca, dulzor cálido que recuerda a sobremaduración.	15
Murua (Murua)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo y otras	2000-2010	Mucha fruta, madera limpia y bien puesta. Carnoso en boca, un tanino suave y dulce envuelve el paladar. No muy largo.	14,5
Muruve crianza (B. Frutos Villar)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2000-2010	Frutoso, equilibrado. Carnoso y con un tanino muy maduro.	15
Palacio de Diomondi (Manuel López López)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2004	Aunque tímido, se aprecia la fruta fresca y limpia y un fino tono floral. Excelente paso de boca, sabroso y glicérico. Muy armónico.	15
Pastrana (Vinícola Hidalgo y Cia.)	Generoso	2000	Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	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	2000	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Denso y oscuro. Prometedor: torrefactos, maderas finas, especias. Untuosidad dulce y sedosa.	16,5
Peza do Rei (César Enriquez Diéguez)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Limpieza aromática: mora, cerezas en aguardiente y un fondo a regaliz. Fresco, con tanino maduro y bien trabajado. Carnoso y con final fragante.	15,5
Pincelo (Pincelo)	Tinto joven	2000	D.O. 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
Ponte da Boga (Ponte da Boga, S.L.)	Blanco joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2001	Conjunto delicado. Recuerdos a hierba fresca, notas florales y cítricas. Ligero y fácil de beber.	14
Prada (Prada a Tope)	Blanco joven	2000	D.O. Bierzo	Godello	2001-2001	Un fino toque de lias que aporta cierta complejidad. "Picante" por el carbónico. Paso de boca vivo y fresco.	14
Puelles (B. Puelles)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Viura, Mazuelo	2000-2005	Tono de reducción inicial que desaparece apenas aireado. Bastante carnoso, 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	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba con matices cobrizos. Aromas a pasas con fondo elegante de solera. Untuoso en boca. Un punto de acidez le da frescura.	15
Raventós Rosell Sauvignon (Joan Raventós Rosell)	Blanco	1999	Penedès	Sauvignon	2000-2003	Fruta fresca y notas vegetales, miel y acacia. Equilibrado en boca, no muy largo.	14
Rectoral (Rectoral Amandi, S. A.)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Excelente color. Fragantes aromas frutosos: casís y frambuesa. Equilibrado y suavemente carnoso. Largo. Le vendría bien algo más de cuerpo.	15
Riberal (B. Santa Eulalia)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	Domina la madera nueva, que impide respirar bien al conjunto aromático. Muy bien en boca: equilibrado, pulido.	14,5
Robles P.X. (Robles)	Dulce	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Denso, oscuro. Buqué complejo: pasificación, torrefactos, canela y cacao. En boca es aterciopelado. Su notable dulzor no cansa.	16
Roncal (Mª Remedios Baranga Real)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Frescos aromas frutosos y de hierbas aromáticas. Ligero y vivo por su justa acidez. Paso de boca agradable.	14,5
Ruchel (Majlu)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Recuerdos de membrillo y delicado toque de humo. Sabroso, amable en boca. Aromas bien integrados, final muy agradable.	15
Señorío de Nevada (Señorío de Nevada)	Tinto	1999	Sin D.O.	Cabernet, Merlot, Tempranillo	2001-2010	Potentes aromas de frutos negros. Notas especiadas. En boca es carnoso, fresco y agradable.	15
T.B. Pedro Ximénez (Torres Burgos)	Dulce	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	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	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba y yodado. Típicos aromas pasificados con recuerdos de bollería y toque amielado. Dulce armonioso y agradable al paladar.	14,5
Taurus (Bodegas Javier Marcos, S. L.)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2002-2002	Original fondo de fruta exótica en nariz. Madera fina, especiada. Equilibrado en boca. Tanino sedoso y aromático.	15
Terra Portos (Manuel Pérez Piña)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2002	Sobrio de aromas; hierba y recuerdos de anises. Con cuerpo, sabroso y con un toque ahumado que descoloca al catador.	14
Terras Mouras (Maximino López Vázquez)	Tinto joven	2000	D.O. 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	D.O. Ribera del Guadiana	Cabernet Sauvignon	2000-2005	Color cereza, capa media. Aromas potentes, notas de cuero y frutillo negro, especias. Bien estructurado, muy fino en paso de boca.	15,5
Trasafiejo (López Hermanos, S.A.)	Generoso	2000	Málaga	Palomino	2000-∞	Ambarino yodado. Complejos aromas típicos de una gran solera. Sabroso, aterciopelado, envolvente.	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	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	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	2000-2003	Rojo cereza cubierto. Buqué bien evolucionado: notas tostadas y especias. Bien equilibrado. Final agradablemente aromático.	16,5
Vega Saúco Crianza (B. Vega Saúco)	Tinto	1996	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Buqué complejo y potente. Untuoso, envolvente. Taninos maduros.	15
Viña Alberdi (La Rioja Alta, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Viura	2000-2005	Rojo cereza. Fruta y bello toque de regaliz. Vivaz en boca, con cierta astringencia que pulirá el tiempo.	15
Viña Bajos 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.	15
Viña Corzo (Manuel Corzo Macías)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	De gran frescura por la notable acidez. Sabroso, estructurado y largo.	14,5
Viña de Neira (Val de Quiroga, S. L.)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Potente y limpio. Aromas frutosos, hierba recién cortada. Muy fresco y vivo. Final alegre, muy aromático.	15
Viña de Neira (Val de Quiroga, S. L.)	Blanco joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2001	Expresivo. Delicados aromas florales y tonos anisados. De fácil paso de boca gracias al toque goloso y un final levemente amargo.	14,5
Viña Doña María (María Prada Pérez)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Delicado pero de aromas poco potentes. Resalta el peso de la fruta madura y un buen toque de hierbas. Untuoso y suave.	14,5
Viña Falcuera (Benitez S.L.)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2001	Hace falta esperar para poder apreciar la fruta madura y sus notas florales. Ligero, suave y de agradable paso.	14
Viña Foral (Juan Ares Vicente)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Finos aromas anisados y recuerdos de manzana asada. Intenso en boca, untuoso, de final levemente amargoso.	15
Viña Godeval (Godeval)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Complejo en nariz: manzana asada, flores y anises complementados. Elegante en el paladar, untuoso, estructurado y muy largo.	16
Viña Jara Crianza (Explotaciones Agro. Ind. Badajoz, S. A.)	Tinto	1994	Sin D.O.	Tempranillo, Cabernet, Merlot	2000-1994	Estructura y cuerpo. Cierta armonización a través de la madera. Aromas especiados.	14
Viña Mayor (Viña Mayor)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	Potente extracto frutoso y madera integrada. En boca es todo armonía: tanino fundido y estructura suave.	15
Viña Pomal (Bilbatinas, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2000-2005	Algo de reducción, recuerdos de buqué basado en compota de frutas y madera usada. Bastante cuerpo y final cálido y goloso.	14,5
Viña Trelva (Jesús Rafael Núñez Rodríguez)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Aromas frutuosos y florales, y una nota de hinojo. Untuoso, con cuerpo y largo paso de boca. Final con un toque elegante amargoso.	15,5
Viña Vella (SAT Vixen dos Remedios)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2002	Se aprecia su potencial aromático a fruta madura, maracuyá, lichi. Muy fino en boca, alegre, sabroso y equilibrado.	15
Viñaredo (Santa Marta SAT)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Dificultad de expresión: fruta madura, notas florales y algo de heno. En boca es sabroso, bien estructurado y corpulento.	14,5
Viñas del Vero Cabernet (Compañía Vitivinícola Aragonesa)	Tinto	1998	Somontano	Cabernet Sauvignon	2000-2012	Muy cubierto, rojo picota. Buqué a madera, pequeños frutos negros, pimienta negra. Vigoroso, concentrado, buen tanino.	16
De 10 a 20 euros							
Amontillado Carlos VII (Alvear)	Generoso		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Ámbar brillante. Muy aromático: maderas nobles, avellana, vainilla. Muy seco, se afirma en el paladar con equilibrio envidiable.	15,5
Amontillado Coleccionista (Marqués Real Tesoro)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	Caoba. Muy atractivo en nariz. Aromas de maderas nobles, fruta pasa, café, avellana. Estructura sobresaliente, equilibrado.	17
Amontillado El Maestro Sierra (B. El Maestro Sierra)	Generoso		Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000-∞	Colores ambarinos. Complejo en nariz. Gran potencia aromática. Sabroso, muy bien estructurado.	17
Amontillado Séneca (Toro Albalá, S. A.)	Dulce	1950	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Color caoba oscuro. Complejos aromas especiados. Concentración de sabores en boca. Muy original.	17
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	2000-2008	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	D.O. 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
Campillo (Campillo)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Algo hurañado aún. Frutillos negros y espléndida madera tostada. Carnoso y fino, tanino bien domado y final aromático.	16
Cardenal Cisneros (Sánchez Romate)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Color oscuro, denso. Recuerdos de soleras, frutos pasificados, torrefactos, regaliz y canela. Concentrado, dulce y potente.	17
Carmelo Rodero (B. Carmelo Rodero)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto Fino	2001-2008	Buena concentración. Taninos maduros. Cuerpo admirable.	16,5
Cerñola (Navisa)	Dulce	1950	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Color ámbar brillante. Potente en nariz: maderas nobles, avellana. Sabroso y seco. Buena estructura.	15
Conde de la Salceda (Viña Salceda)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2001-2012	Gustará por su notable buqué de recuerdos compotados, caja de puros y especias. Bien constituido, sabroso y redondo, ya hecho.	15
Conde de Valdemar (Martínez Bujanda)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Mazuelo	2001-2009	Buqué armónico: notas de café, tabaco o especias. Sabroso y suave, dinámico y redondo.	16
Contino (Viñedos del Contino)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2001-2008	Color muy intenso. Gran expresión aromática: frutos, vainilla en rama. Buena estructura, sabroso y amplio.	16
Dolç de Mendoza (B. Enrique Mendoza)	Tinto Dulce	1998	Alicante	Monastrell	2000-2005	Muy cubierto. En nariz destaca un toque de aceituna negra y unos tonos frutuosos. Contundente en boca, meloso y amplio. Largo.	16
Dominio de Valdepusa Syrah (Dominio de Valdepusa)	Tinto	1998	Alicante	Syrah	2000-2010	Color cubierto, atractivo. Complejos aromas. Carnoso, tanino pulido. Voluminoso y armónico. Con buen futuro.	16,5
Don P. X. 1998 (Toro Albalá, S. A.)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximén, Moscatel	2000-∞	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	D.O. Somontano	Merlot	2000-2012	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	2000-2008	Limpio color cereza. Buen buqué de crianza con especias muy finas. Bien ensamblado, sedoso, equilibrado, pleno de sensaciones.	15
Faustino I (Faustino Martínez)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	2001-2012	Aromas de frutillos, compota y especiados de buena madera. Carnoso, turgente y armónico. Buena versión de un clásico.	16,5
Faustino V (Faustino Martínez)	Tinto	2000	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Bien vestido. Notas de tabaco, monte bajo y arándano. Carnoso, envolvente 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	2000-∞	Color semejante a un Oporto. Frutuosidad varietal. En boca, concentrado y dulce. Final equilibrado. Mucha personalidad.	17,5
Fuente Espina Reserva (Fuentespina)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Madera integrada y notable frutillo maduro anuncian un buen buqué. Excelente estructura, carnoso y con el tanino pulido.	16
Galiciano Día (Día-Notite)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2004	Potente y fino. Aromas muy frutuosos y complejos. Paso de boca sabroso y muy equilibrado. Excelente y aromático final.	16
Gémima (B. San Isidro)	Tinto Dulce	1998	Jumilla	Monastrell	2000-2003	Color atractivo, cubierto y con tonos violáceos. Algo bajo en aromas: recuerdos a frutos pasificados. Suave y profundo en boca.	15
Glorioso (Palacio, S.A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Rojo cereza. Muy franco: fruta expresiva, especia punzante. Buen cuerpo, taninos expresivos y bastante carnosidad.	15
Gonzalo de Berceo (Berceo)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo	2000-2005	Fondo rubí. Aromas tostados con notas a caramelo, poca fruta. Algo astringente pero con un agradable final.	14
Gonzalo de Berceo (Berceo)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo Garnacha, Mazuelo y Graciano	2001-2009	Abierto de color. Fruta madura y compotada, tonos de larga crianza. Muy pulido y agradable.	14,5
Gran Barquero P. X. (Pérez Barquero)	Dulce		Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba oscuro. Toda una gama de recuerdos dulces en nariz: ciruela pasa, higos, bollería, orejones. Untuoso y claramente dulce.	15
Gran Colegiata Gran Reserva (B. Fariña, S. A.)	Tinto	1989	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Complejo. Taninos pulidos. Sedoso y envolvente.	15,5
Gran Muruve (B. Frutos Villar)	Tinto	1994	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Aromas primarios con una prudente madera. Estructura sólida. Envolvente, poderoso.	15
Guitian F. en Barrica (A Tapada)	Blanco crianza	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2009	En nariz resalta la original familia aromática. Espléndido paso de boca ribeteado por delicadas notas especiadas. Complejo.	17,5
Herencia Remondo (B. Palacios Remondo)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Merlot	2000-2005	Buena reducción aromática: punta de tabaco y especias. De paso fácil, muy agradable, equilibrado. Listo para beber.	14,5
Jean Leon Chardonnay (Jean Leon)	Blanco	1999	Penedès	Chardonnay	2000-2010	Aún pálido. Frutoso, manzana madura y notas de vainilla, tostados y un toque ahumado. Voluminoso, potente.	16,5
Jilabá (Luis Angel Casado Manzanos)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2000-2008	Color muy vivo. Sorprendente potencia de aromas. Bien estructurado, carnoso y envolvente.	15,5
La Cilla (Antonio Barbadillo, S.A.)	Dulce		Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000-∞	Caoba oscuro. Complejos aromas: fruta pasificada y recuerdos balsámicos. Muy equilibrado, aterciopelado, largo.	16
La Vicalanda (Bilbatinas, s.a.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Muy expresivo. Aromas típicos de frutillas. Cuerpo, buena expresión tánica, paso de boca estructurado y amplio.	15,5
Lan (Lan)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2010	Buqué de crianza: fruta confitada y buena madera. Sabroso y estructurado. Para tomar con platos contundentes. Entero todavía.	15
Lar de Lares (B. Inviosa)	Tinto	1996	Ribera del Guadiana	Garnacha, Tempranillo	2000-2007	Atractivo y limpio. Aromas complejos: fruta madura y recuerdos de buena madera. Llena la boca sin agresividad, suave y redondo.	15,5
Loriñón (Bretón)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha	2000-2010	Limpio buqué basado en la fruta roja, madera escondida y recuerdos de sotobosque. Le falta tiempo en botella.	15,5
Luis Cañas Gran Reserva (Luis Cañas)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Enorme frutuosidad tras unos minutos de duda. Carnosidad firme, paso de boca goloso y amable. Final feliz.	16,5
Marqués de Riscal (Herederos del Marqués de Riscal)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2000-2008	Domina un poco la madera. Cierta astringencia en boca, se pulirá con un tiempo en botella.	15
Marqués de Vargas Reserva Privada (Marqués de Vargas, S. A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y otras	2000-2010	Complejos aromas: frutillos de bosque, maderas nobles, tinta china, torrefactos. Enorme concentración en boca, elegante, fino.	17
Marqués del Puerto (Marqués del Puerto)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2000-2005	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 Grifo)	Dulce		Lanzarote	Moscatel	2000-∞	Intensidad aromática de fruta exótica, flores secas y madera noble. Notablemente dulce y untuoso, corpulento y persistente.	16
Mozaga Gran Solera Especial (Mozaga)	Dulce		Lanzarote	Moscatel	2000-∞	Colores ambarinos. Complejo en nariz: aromas florales, fruta pasificada. En boca es dulce, concentrado.	16
Murua (Murua)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano y otras	2001-2009	Color picota y aromas frutuosos, además de maderas muy finas. Pleno y sabroso, estructura firme y tanino sedoso.	

Guía de Compra

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
Pago de Carraovejas (B. Pago de Carraovejas)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2001-2008	Original en nariz: humo, sotobosque, balsámico y madera. Enorme estructura y tanicidad envolvente y madura.	16
Pago de los Capellanes (B. Rodero-Villa, S. A.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	Domina primero la vainilla, más tarde denota humo, frutillos de bosque y balsámicos. Sabroso en boca.	15
Pedro Ximénez 1998 (Alvear)	Dulce	2000	Montilla - Moriles	Pedro Ximén, Moscatel	2000--	Meloso y con aromas de fruta madura, pasas y miel. En boca, al dulzor inicial se añade una acidez que da frescor al conjunto.	16
Raventós i Blanc Reserva (J. M. Raventós i Blanc)	Cava	1998	D. O. Cava	Tempranillo, Garnacha	2000-2003	Burbuja fina y expresiva. Aromas de miel y hierbas, recuerdos tostados. Evolución fresca en boca. Buen equilibrio; cremoso y envolvente.	15,5
Remelluri (Granja Nuestra Señora de Remelluri)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2000-2008	Muy vivo de color. En nariz destaca una punta de alcohol y fruta roja nítida. Buena estructura, corpulento, pulido, con vida.	15,5
Remelluri (Granja Nuestra Señora de Remelluri)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Graciano	2000-2010	Color muy vivo. Aromas complejísimo: frutos, especias, balsámicos. Decidido y fuerte en boca, tanino vistoso y granulado.	17
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2000-2008	Cubierto de color. Potente y complejo en nariz: predomina la frutuosidad. Aún algo duro, perdurará gracias a sus estructura y tanino.	16
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Garnacha	2000-2008	Frutuosidad y poder. Notas de café, tostados. Carnoso, muy buena estructura y muy largo.	16,5
Rioja Bordón (B. Franco Españolas)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Cereza. Aromas tostados, frutillos y notas compotadas. Suave en boca, muy limado, redondo, agradable.	14
Roda II (B. Roda)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2001-2008	Compota de arándanos bien enmarcada en madera excelente. Magníficos taninos. Buena estructura y amplitud. Necesita reposo.	15,5
Royal Ambrosante (Sandeman-Coprimar)	Dulce	2000--	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	Caoba muy oscuro. Nariz plena: café, balsámicos, nueces cantonesas. Largo en boca, dulce, denso y jugoso.	16,5
San Emilio (Emilio Lustau, S.A.)	Dulce	2000--	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	Caoba. Buena armonía aromática: café, pasificación, notas de madera. Suave en boca, con dulzor aterciopelado.	15,5
Señorio de Nava (B. Señorío de Nava)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2007	Rico en matices aromáticos: frutillos de bosque, notas de cedro y buena madera. Perfecto equilibrio de sabores.	16
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2005	Rojo picota cubierto. Excelente buqué: tabaco, especias, fruta compotada. Estructurado, con cuerpo y equilibrio.	16,5
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Rojo picota. Agradable, con notas de especias, café, cerezas en aguardiente. Carnoso en boca, equilibrado.	15
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Aromas de crianza: tonos de tabaco, café y mermelada bien unidos. Sabroso y concentrado. Peso y amplitud gracias a sus taninos.	16,5
Solar de Becquer (Escudero, S. A.)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempr., Mazuelo, Garn.	2001-2007	Buqué avanzado: sobresalen las notas de cacao. Carnoso, suave, algo cálido y de final agradable.	14,5
Tinto Callejo (B. Felix Callejo)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2008	Picota violáceo. Aromas frutuosos en un buqué interesante y complejo. Estructura sólida, potente y granuloso tanino.	15,5
Tinto Pesquera (Alejandro Fernández)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2008	Corpulento y carnoso. Estructurado, amplio, equilibrado.	16
Torre Albéniz (B. Peñalba López)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2006	Especiado que acaricia. Aromas de compota bien fundidos. Paso de boca con sensación de elegante terciopelo.	15,5
Tres Pasas (Robles)	Dulce	2000--	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000--	Muy concentrado. Potente de aromas: uvas pasas, especias dulces, cacao. Muy untuoso, espeso, dulce cubriendo el paladar.	16
Valencico (Valencico)	Tinto	1998	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Aromas frutuosos: arándanos y una vainilla delicada. Sabroso, con un paso de boca muy equilibrado. Final frutoso y elegante.	16
Valpincia (B. Valpincia)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	Buqué claro: fruta a base de moras y buena madera. Paso de boca de largo recorrido, nada agresivo, domado, alegre y amable.	15
Valserano (Bodegas de la Marquesa S M S)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Lleno de energía. Intensos aromas frutuosos y recuerdos especiados. Dinámico y ágil en boca por su acidez especial. Tanino algo agresivo.	15
Vallcorba Cabernet (Raimat, S. A.)	Tinto	1994	Costers del Segre	Cabernet Sauvignon	2000-2009	Rojo cereza capa media. Recuerdos especiados, aromas a caja de puros. Equilibrado, sabroso, taninos domados.	15,5
Vega Saúco Crianza (B. Vega Saúco)	Tinto	1991	Toro	Tinta de Toro	2000-2005	Pleno de frutillos. Redondo y pulido. Paladar impregnado de profundo buqué de crianza.	15
Viña Bajoz Reserva (B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas)	Tinto	1995	Toro	Tinta de Toro	2000-2007	Fondo de mora y limpia y comedida madera. Opulento y sabroso. Tanino un poco escaso todavía.	16
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. Sugereente, carnoso, sensual, desarrollo tánico excelente.	16
Viña Pedrosa (B. Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2010	Mora y sotobosque tras un aireo energético: tonos a cuero y especias más tarde. Estructura suficiente. Final agradable.	16
Viña Pomal 1994 (Bilbaínas, s.a.)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2000-2008	Rojo cereza capa media. Buqué muy hecho: crianza en madera con notas de tabaco y tonos compotados. Corpulento y pleno en boca.	14
Viña San Román (Mauro)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2001-2012	Pura filigrana aromática. En boca es concentrado y amplio. Su tanino bravo y firme le da una gran estructura.	17
Más de 20 euros							
1730 Pedro Ximénez (Pilar Aranda, S. L.)	Dulce	2000--	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	Oscuro y denso. Aromas complejos: café, cacao, frutos pasificados, regaliz, canela. Concentrado, potente y aterciopelado.	17
2 Viñedos (B. Palacios Remondo)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Merlot	2001-2010	Estupendo color. Pleno de frutuosidad: recuerdos de arándanos, fina madera ensamblada. Tanino noble, fundido y elegante.	16,5
20 Aniversario (Can Ràfols dels Caus, S.L.)	Tinto	1999	D.O. Penedès	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2000-2012	Aromático, complejo. Notas de especias exóticas, fruta madura, tabaco y cedro. Concentración de sabores, taninos maduros y firmes, final emocionante.	18
Alión (B. y Viñedos Alión, s.a.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2010	Muy expresivo, concentrado, muy equilibrado. Final espectacular.	17
Alión Reserva (B. y Viñedos Alión, s.a.)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Maderas, especias exóticas, maduros frutillos de bosque. Opulento, concentrado. Tanino maduro y bien trabajado. Excelente, mejorará aún más con el tiempo.	17,5
Altún (Luberri)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2012	Nariz muy fina: mora en mermelada y madera apenas apuntada. Jugoso, carnosidad agradable. Concentrado y amplio.	16
Amaren (Luis Cañas)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Rojo picota. Aromas complejos: fruta en aguardiente, balsámicos, especias. Gran armonía en boca, delicado, elegante.	16,5
Arzuaga (B. Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2000-2008	Claros notas frutuosas, una madera de gran calidad y muy concentrado en boca.	16
Arzuaga Gran Reserva (Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto Reserva	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2020	Complejo: fruta compotada, extraordinaria madera y notas minerales. Concentración ejemplar, tanino sublime, cuerpo armonioso, persistencia adecuada.	18
Arzuaga Reserva (Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2001-2010	Fondo a especias exóticas. Aromas de frutillo maduro, tinta china; tonos tostados. Grande, ampuloso, tanino energético. Con buen futuro.	17,5
Aurus (Finca Allende)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2000-2010	Cereza picota. Bellos aromas frutuosos. Madera elegante, fina y especiada. Suavemente tánico, estructurado y potente.	17
Briego Fiel Gran Reserva (Briego)	Tinto Reserva	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2014	Toque especiado y fruta plena y jugosa. Tacto acariciante, proporcionado por un tanino goloso y muy maduro. Largo y concentrado.	17
Campillo (Campillo)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano y otras	2001-2010	Precioso color rubí. Nariz cargada de fruta roja, limpia y exquisita. Potente y bien estructurado, vivaz y persistente.	16
Carmelo Rodero Gran Reserva (Rodero)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino y algo de Cabernet sauvignon	2001-2012	Contradictorio: aromas elegantes de café y finas especias y fondo alcohólico que le da calidez. Muy concentrado, taninos potentes. Final explosivo.	16,5
Carmelo Rodero Reserva (Rodero)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino y algo de Cabernet sauvignon	2002-2014	Deberá evolucionar: madera aún algo desligada de la fruta. Tiene estructura, si bien es aún algo duro. Notable tanino. Pleno, carnoso.	16,5
Caus Lubis (Can Ràfols dels Caus S. L.)	Tinto	1996	Penedès	Merlot	2000-2010	Cereza capa media. Potencia aromática, complejo. Intenso y gozoso en boca. Tanino bien ensamblado, carnoso.	17,5
Cillar de Silos (Cillar de Silos, S.L.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2006	Cereza capa media. Limpios aromas de fondo, frutuosos, envueltos en buena madera. Bastante tánico en boca, necesita domar los taninos.	14,5
Contino Viña del Olivo (Viñedos del Contino)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2010	Muy original. Complejidad aromática de la fruta. Tonos exóticos a madera extraordinaria. Carnoso, sedoso.	16,5
Chivite Colección 125 (Julían Chivite)	Blanco	1998	Navarra	Chardonnay	2001-2010	Pálido y brillante. Fruta exótica y un toque ahumado. Largo y equilibrado en boca. Voluptuoso.	16,5
Dolç de l'Obac (Costers del Siurana, S.A.T.)	Tinto Dulce	1997	Priorat	Garnacha, Cabernet Sauvignon	2000-2008	Muy complejo. Recuerdos de notas especiadas, fruta confitada y toque de ciruela. Tanino bueno y maduro. Muy largo.	16
Don P. X. 1972 (Toro Albalá, S. A.)	Dulce	2000--	Montilla - Moriles	Pedro Ximén, Moscatel	2000--	Oscuro y denso. Complejo buqué: postre árabe, cacao, fruta escarchada, pasas. Gran concentración, con carácter.	17
Emilio Moro Reserva (Emilio Moro)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Vino lleno de vida. Especies en plena armonía con aromas de frutos de bosque. Suavidad muy elegante en boca. Tanino pulido, final refrescante.	16
Emilio Moro Reserva Especial (Emilio Moro)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Expresivo: Fruta compotada, recuerdo mineral, gozosa madera. Viveza muy agradable. Taninos apetitosos y redondos. Listo para beber.	16
Fuentespina Gran Reserva (Fuentespina)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Muy expresivo en nariz. Bien equilibrado, con un tacto sedoso que envuelve el paladar gracias a un tanino sofisticado y armonioso. Muy hecho ya.	16,5
Gonzalo de Berceo (Berceo)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2000-2005	En momento óptimo de consumo. Buqué limpio: notas de frutillo rojo y especias. Equilibrado, buen paso de boca.	14,5
Gran Bajoz (B. Coop. Nuestra Señora de las Viñas)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2000-2010	Muy elegante. Aromas muy persistentes. Complejo, equilibrado. Tanino finísimo. Muy armónico.	17
Gran Callejo (Felix Callejo)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2015	Bien cubierto. Excelente buqué de crianza. Notable en boca, con buena estructura y tanino poderoso.	16,5
Hacienda Monasterio Reserva Especial (Hacienda Monasterio)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Elegantes tonos minerales, frutillos negros y un toque misterioso de madera exótica. Envolvente, voluptuoso. Sedosos taninos que parecen pura mantequilla.	17,5
La Vicalanda (Bilbaínas, S. A.)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2010	Afinado en una prudente madera, con fruta en papel fundamental. Tanino delicado, firme y succulento. Crecimiento magnífico.	16,5
López Cristóbal (B. López Cristóbal)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2007	Original por variedad aromática. Amplio, con un paso de boca elegante y seductor.	15,5
Luis Cañas (Luis Cañas)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo., Graciano, Mazuelo, Garnacha	2000-2007	Equilibrio en nariz: limpio buqué. Equilibrio en boca: muy elegante, tanino pulido y persistencia justa.	15,5
Marqués de Riscal (Vinos de los Heros. del Marqués de Riscal)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2015	Con mucho futuro. Complejo: fruta compotada, buena madera y notas minerales. Intenso, estructurado, tanino magnífico.	16,5
Marqués de Vargas Reserva Privada (Marqués de Vargas, S. A.)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2000-2010	Complejos aromas: frutillos de bosque en un mar de aromas exóticos, maderas nobles. Enorme concentración en boca, elegante, fino.	17,5
Mataromera (Viñedos y Bodegas, S. A.)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2010	Gran potencial aromático. Precioso tanino fundido. Excelente sensación de armonía y equilibrio.	16
Mataromera Gran Reserva (Mataromera, S. A.)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2012	Buqué seductor y potente: tabaco, cuero, especias raras. Paso de boca armonioso y suave gracias a un tanino goloso y maduro.	16
Mataromera Reserva (Mataromera, S. A.)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2014	Cacao, vainilla y aromas de mora y mermelada en pleno equilibrio con la madera. Aún duro en boca, astringencia que mejorará con el tiempo.	16,5
Millennium (Domecq)	Generoso	2000--	Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000--	Muy original. Color vivo y brillante. Aromas muy complejos. Muy concentrado en boca, largo y sabroso.	18
Noé (González Byass,)	Dulce	2000--	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximén, Moscatel	2000--	Despliegue de poder y complejidad. Caoba intenso. Aromas casi infinitos. Sedoso, dulce elegante, sin empalagar.	17,5
Numanthia (Vega de Toro)	Tinto	1998	Toro	Tinta de Toro	2002-2020	Sutil y complejo. Opulento, concentrado, de equilibrio perfecto. Estructura poderosa, seductor y elegante.	18,5
Olivares (Bodegas Olivares)	Tinto Dulce	1998	Jumilla	Monastrell	2000-2005	Muy intenso de color y aromas. Higo pasificado y uva madura, recuerdos florales. Muy corpulento en boca, untuoso y potente.	16,5
Pago de Santa Cruz (B. Hermanos Sastre)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2005	Aromas juveniles: fondo frutoso de moras con recuerdo floral. Tanino goloso y maduro lleno de promesas a medio plazo.	15,5
Pagos Viejos (Cosecheros Alaveses)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2008	Moderno. Picota cubierto. Expresión frutal, notas balsámicas, toque a regaliz. Muy carnoso, tanino maduro, armónico.	16,5
Pedro Ximénez 1927 (Osborne)	Dulce	2000--	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	Oscuro, denso, aromático: torrefacto, fruta pasificada (uvas y dátiles). Buen cuerpo y excelente dulzor.	16
Pérez Pascuas (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2018	Potente de aromas especiados y finos toques de café, cedro y tabaco. Concentrado y con tanino maduro. Muy bueno en boca.	17,5
Reliquia de Barbadillo Amontillado (Antonio Barbadillo, S. A.)	Generoso	2000--	Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000--	Gran concentración. Potencia aromática. Especies, frutos secos, maderas nobles. Muy equilibrado en boca, pleno de matices.	18
Remelluri (Granja Nuestra Señora de Remelluri)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano y Graciano	2001-2014	Denso en nariz: recuerdos de café, especias, regaliz. Sabroso y equilibrado, tanino jugoso. Un vino con futuro.	16,5
Reserva Real (Bodegas Torres)	Tinto	1997	D. O. Penedès	Cabernet Sauvignon	2001-2012	Excelente gama de aromas especiados. Notas de pimienta rosa. Admirable armonía en el paso de boca. Taninos muy maduros y bien domados.	17
Roda I (B. Roda)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2010	Exuberante, capa alta. Muy frutoso, notas de tostados, café, mermelada, especias. Sabroso y concentrado. Tanino agradable. Necesita botella.	16
San Vicente (Señorio de San Vicente)	Tinto	1994	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2010	Gran buqué: tabaco, café, notas de cedro, finas especias. Poderoso en boca. Excelentes estructura y equilibrio.	16,5
San Vicente (Señorio de San Vicente)	Tinto	1996	Rioja Calificada	Tempranillo	2000-2010	Finura exquisita, pero potente y agresivo. Monte bajo, tomillo, romero, carga frutal. Sabroso, carnoso, largo paso de boca.	17
Solera 1910 (Alvear)	Dulce	2000--	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000--	Oscuro y denso. Compleja sinfonía de aromas: torrefacto, cacao, canela, maderas finas. Dulce y concentrado, muy largo.	17,5
Solera Fundacional (Pérez Barquero)	Dulce	2000--	Montilla - Moriles	Pedro Ximénez	2000--	Color oscuro. Muy complejo en nariz: fruta pasificada, especias dulces, torrefacto, madera. Sedoso, envolvente, muy largo.	17,5
Solera India (Osborne)	Generoso	2000--	Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000--	Oloroso histórico. Aromas muy complejos: maderas nobles, orejones, torrefactos, tabaco. Muy equilibrado en boca.	17
Tinto Pesquera Gran Reserva (Alejandro Fernández)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2020	Vino luminoso. Aromas especiados y complejos recuerdos de sotobosque. Muy concentrado, amplio. Con un poderoso tanino, plenitud y cuerpo. Magnífico.	18
Tinto Pesquera Reserva (Alejandro Fernández)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Aromas de monte bajo (tomillo) y fruta roja en equilibrio con la madera. Adecuada acidez. Tanino denso y maduro. Largo. Muy elegante.	16,5
Torre Albéniz (Peñalba López)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Aún muy cerrado, pero de gran potencial aromático: fruta roja y especias. Mejor en boca: tanino maduro con buena carnosidad. Estructura firme.	15,5
Tres Cortado (Domecq)	Generoso	2000--	Jerez - Sanlúcar	Palomino	2000--	Finísimo, intenso, complejo. De todo en grandes dosis. Vivaz y nervioso. Para gozar de sus infinitos aromas.	18
Valduero Gran Reserva (Explotaciones Valduero)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Buqué muy expresivo marcado por la fruta confitada: especias, recuerdos de tinta china y café. Placentero y jugoso, con taninos maduros y pulidos.	17
Valsotillo (B. Ismael Arroyo)	Tinto	1996	Ribera del Duero	Tinto fino	2000-2010	Concentración y equilibrio. Muy aromático: frutoso, especiado y complejo. Llena con un tanino maduro y expresivo.	16
Valsotillo Gran Reserva (Ismael Arroyo)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Excelente buqué de frutillos confitados, especias y un toque de pedernal y pólvora. Exquisito en boca, dúctil, ceremonioso por su paso lento. Vino impecable.	17,5
Vega Sicilia (B. Vega Sicilia, S. A.)	Tinto	1999	Toro	Tinta de Toro	2003-2012	Esplendoroso. Gran abanico de aromas. Muy concentrado. Tanino maduro sin agresividad. Gran futuro.	17,5
Vendimia Tardía Colección 125 (B. Julián Chivite)	Dulce	1998	Navarra	Moscatel	2000--	Amarillo dorado. Gran complejidad aromática: uva fresca, rosas, especias. Untuoso y con cuerpo, dulce, equilibrado.	16,5
Venerable (Pedro Domecq, S. A.)	Dulce	2000--	Jerez - Sanlúcar	Pedro Ximénez	2000--	Ebano profundo. Aromas de pasas, frutos secos, maderas nobles y café. Concentrado, intenso de sabores y de aromas.	17,5
Viña Pedrosa Gran Reserva (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Buqué sofisticado, fondo de cerezas en aguardiente, tinta china y toque mineral. Muy envolvente, bastante concentrado, compacto y largo. Final complejo.	17,5
Viña Pedrosa Reserva (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2012	Complejo. Buqué expresivo: mora confitada bien acompañada de la madera. Envolvente en boca, sabroso, sumamente equilibrado.	17
Viña Sastre Pago de Santa Cruz (Hermanos Sastre)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Buqué basado en expresiva fruta madura y perfecta combinación de madera con los tonos minerales. Notable concentración. Con contundencia y volumen.	17,5
Viña Sastre Reserva (Hermanos Sastre)	Tinto						



Vino a pie de calle Madrid

MADRID, CAPITAL DE PUERTAS ABIERTAS Y VIDA CALLEJERA, CONTEMPLA EL MUNDO DESDE LAS BARRAS DE LOS BARES, LOS CAFÉS Y LOS RESTAURANTES, EN TORNO A LOS CUALES SE DESARROLLA LA VIDA CIUDADANA, CON EL VINO COMO PROTAGONISTA.

Además de poseer el ritmo y la tensión habitual en cualquier capital europea, Madrid vive en la calle. Cualquier cita social o profesional, cualquier encuentro fortuito, cualquier excusa es válida para pasar por el café, el bar o el restaurante. Los negocios se concretan en torno a una mesa, las relaciones se establecen en la barra del bar, las confesiones asoman en el fondo de la taza de café... Madrid es seguramente la ciudad del mundo con más bares por metro cuadrado, y de acuerdo a ello la relación de los madrileños con el vino es más que íntima. Como sucede con otras ciudades españolas, la costumbre del chateo en la barra de los bares se ha ido estilizando, y gracias a ello hoy es posible encontrar en cada barrio algún establecimiento que cuide el servicio del vino, con oferta de diferentes marcas por copas, donde se conserva y se ofrece el producto con esmero. En el centro antiguo –sobre todo en la zona de los Austrias–, y en algunos lugares clave de la ciudad, la moda del bar de vinos se ha conver-

tido en todo un fenómeno, lo que agradece sobremanera el amante del vino.

Y aunque Madrid no es en ningún caso una ciudad puntera aún en el aspecto gastronómico –en relación con Barcelona o San Sebastián, por lo menos–, no faltan buenas mesas y restauradores que dan especial protagonismo al vino. En los últimos años han nacido, incluso, restaurantes «especializados» en el mundo del vino –como es el caso de De Vinis o El Sumiller–, que presentan cartas de degustación con maridajes recomendados o que esconden auténticos tesoros en sus bodegas, como sucede en Viridiana, del inefable Abraham García.

Por fin, Madrid es líder en España en lo que respecta a tiendas especializadas. Cuenta con varios locales, como Bravo o Lafuente, que han sido históricamente una referencia, y, desde hace dos años, con Lavinia, que se presenta como la mayor tienda de Europa dedicada al vino. Y al mismo tiempo que la ciudad demuestra tener un mercado importante de



DE BARES

Aloque. (Torrecilla del Leal, 20. Tel.: 91 528 36 62). El local que impuso un nuevo estilo en los bares de vinos de Madrid (foto pequeña), inspiración de Paco Parejo.

Casa Lucas. (Cava Baja, 30. Tel.: 91 365 08 04). En el epicentro del tapeo, vinos bien cuidados y excelentes pinchos.

Taberneros. (Santiago, 9. Tel.: 91 542 21 60). Cerca de la Plaza de Oriente, buena carta de vinos y tapas creativas.

La Taberna de los Cien Vinos. (Nuncio, 17. Tel.: 91 365 47 04). Decano bar de vinos en la zona de Austrias.

El Quinto Vino. (Hernani, 48. Tel.: 91 555 66 00). Estupenda cocina casera y amplia carta de vinos.

Entrevinos. (Ferraz, 36. Tel.: 91 548 31 14). Tapas de mercado y buen vino por copas.

Gourmet's Wine Bar. (Castellana, 123. Tel.: 91 556 40 35). Cocina creativa en pequeñas raciones y vinos por copas. Surtidor de hidrógeno líquido. Del mismo grupo que el restaurante De Vinis.

El Triclinium. (Ponzano, 99. Tel.: 91 536 05 67). Un wine bar de diseño, con referencias internacionales y una discreta oferta de canapés y pinchos.

Taberna del Sarmiento. (Hortaleza, 27. Tel.: 91 531 15 71). Profesionalidad y mucho cariño a los clientes son las reglas de oro para Ernestina, la dueña del local.

Doña Patata. (C/Juan Francisco, 5. Tel.: 91 472 75 32). Mucho más que la típica tabernita de barrio; todo un templo del vino para disfrutar y comer a buen precio.

DE COMPRAS

Santa Cecilia. (Blasco de Garay, 72-74. Tel.: 91 445 52 85). Buena selección y precios moderados. Sucursal en Bravo Murillo, 50.

Lavinia. (Ortega y Gasset, 16. Tel.: 91 365 95 65). Más de 3.500 referencias, además de actividades y cursos de cata. La tienda especializada en vinos más grande de Europa.

El Club del Gourmet. (Raimundo Fernández Villaverde, 79. Tel.: 91 454 60 00). Espacio de delicatessen de El Corte Inglés, con cava acondicionada con grandes vinos y destilados. Sucursales en otros centros de la cadena (Sol y Serrano).

Reserva y Cata. (Ramiro II, 7. Tel.: 91 555 04 02). Especialistas en vinos españoles y portugueses. Con sucursales en Conde de Xiquena, 15 y en las ciudades de Sevilla y Huelva.

auténticos amantes del vino, también las grandes superficies han apostado por especializar su oferta, algunas con tanto acierto como El Corte Inglés, que en su Club del Gourmet presenta una exquisita selección de vinos y delicatessen.

En definitiva, disfrutar de Madrid es hacerlo también de esa vida callejera, de la cultura del vino y de la conversación que surge en la barra del bar, copa en mano.

Guía del buen gusto

Mantequerías Bravo. (Ayala, 24. Tel.: 915 758 072). Tradicional establecimiento con espectacular escaparate. Sucursal más modesta en Martínez Campos, 25.

Lafuente. (San Bernardo, 10. Tel.: 91 521 25 39). Gran surtido de vinos y destilados, con sucursales en Luchana, 28 y Quintana, 10.

DE RESTAURANTES

Viridiana. (Juan de Mena, 14. Tel.: 91 523 44 78). Abraham García respalda su original propuesta gastronómica con una bodega única.

La Broche. (Miguel Ángel, 29-31. Tel.: 91 599 34 37). El restaurante que ha traído la modernidad gastronómica a Madrid también tiene una buena carta de vinos.

Santceloni. (Hotel Hesperia. Paseo de la Castellana, 57. Tel.: 91 210 88 40). La embajada de Santi Santamaría en la capital de España es un templo, también enológico.

Balzac. (Moreto, 7. Tel.: 91 420 01 77). Carta de vinos a la altura para uno de los chef más creativos de la ciudad: Andrés Madrigal.

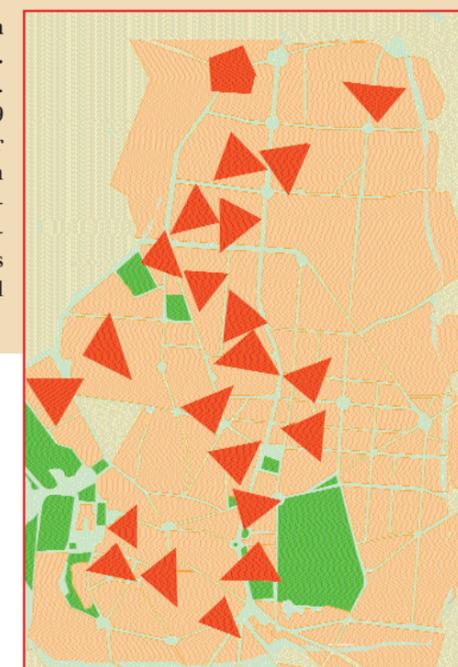
El Chaflán. (Avenida Pío XII, 54. Tel.: 91 345 04 50). El último Premio Nacional de Gastronomía tiene pareja de sumilleres y gran oferta de vinos.

De Vinis. (Castellana, 123. Tel.: 91 556 40 33). La propuesta es el maridaje entre una cocina moderna de raíz mediterránea y una amplia carta de vinos. Sucursal en Plaza de La Moraleja, s/n.

El Sumiller. (Lanzarote, 1, nave 21. San Sebastián de los Reyes. Tel.: 91 663 99 57). Cocina moderna e impresionante carta de vinos en el extrarradio de Madrid.

La Gastroteca de Stéphane y Arturo. (Plaza de Chueca, 8. Tel.: 91 532 25 64). Peculiar rincón gastronómico con vinos cuidadosamente seleccionados por Arturo Pardos.

La Taverna Siciliana. (Orellana, 1. Tel.: 91 308 49 66). El mejor italiano de la villa, con interesante selección de vinos sicilianos y del resto de Italia.



Texto: Federico Oldenburg
Fotos: Heinz Hebeisen

*Impecable, cereza picota,
ribetes granate, brillante.
Cedro y vainilla, frutas negras,
brea, regaliz y sotobosque.
Amplio, sabroso, y suave.*



BF
B O D E G A S
F O N T A N A

OFICINAS:

AVDA. MENÉNDEZ PELAYO, 2

3º DCHA . 28009 . MADRID

TFNO. 915 783 197

FAX. 915 783 072

BODEGA:

EXTRAMUROS S/N

16411 . FUENTE DE PEDRO NAHARRO . CUENCA

TFNO. 969 125 433

FAX. 969 125 387

bf@bodegasfontana.com

D O Calificada Rioja

ALTA FIDELIDAD

El vino de Rioja tiene un excelente potencial de desarrollo en el mercado internacional merced a la alta fidelidad de consumo que consigue entre quienes lo prueban (55%), fidelidad que supera a las restantes denominaciones y zonas vinícolas europeas, algunas mucho más conocidas, como Burdeos (51%) o Chianti (44%).

Esta mayor fidelidad permitiría a Rioja seguir ampliando sus mercados, ya que su notoriedad no ha llegado al límite: ocupa la sexta plaza entre las denominaciones internacionales en cuanto a notoriedad, con un 40% de conocimiento entre los entrevistados.

Es una de las conclusiones más importantes del estudio realizado en 10 países por la consultora Nielsen para el Consejo Regulador con el objetivo de identificar la notoriedad actual de la D O Calificada Rioja en el ámbito internacional con respecto a sus competidores los grandes vinos europeos, el vínculo del nombre «Rioja» con España y la imagen de calidad que proyectan sus productos.



La muestra final del estudio ha estado configurada por 2.216 entrevistados, que se corresponden con personas que toman vino de forma habitual, al menos una vez al mes.

Los diez países a que pertenecen los entrevistados son cinco europeos (Alemania, Gran Bretaña, Italia, Francia y Suecia), tres latinoamericanos (México, Argentina y Chile), así como Estados Unidos y Japón.

Entre los resultados del estudio cabe destacar que, sobre la muestra total de 2.216 entrevistados, conocen los vinos de Rioja el 40%, lo cual sitúa a esta denominación en una sexta posición sobre los 15 vinos de zonas geográficas europeas más conocidos.

Solamente superan a Rioja tres vinos franceses (Burdeos, Borgoña y Beaujolais) y dos italianos (Chianti y Toscana). Rioja es la primera denominación española en notoriedad, seguida por Navarra en la décima posición.

Sin duda la conclusión más interesante del estudio es el alto nivel de fidelidad que muestran los entrevistados que han probado Rioja. Frente al 40% de notoriedad total de Rioja, un 31% han probado estos vinos y un 17% lo consumen habitualmente.