

# Vinum

Catas:

Burdeos '99  
Blends finos de  
Australia

LA REVISTA  
EUROPEA DEL VINO

*Vinos de Alta Expresión  
en la DO Vinos de Madrid*  
**Una apuesta  
arriesgada**

*Chile: la resurrección  
de la Carmenère*

**California**  
el Riesling de  
las secuoyas

**VINUM Internacional**  
**Intervinum AG**  
Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich  
Tel. +411/268 52 40 Fax +411/268 52 05  
http://www.vinum.info  
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@vinum.info

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

**Departamento comercial**  
Directora: Cristina Butragueño  
c.butragueno@vinum.info  
Publicidad: Pilar García Solé, Sandrine Castets  
Dirección Financiera: Francisco Carrillo,  
Coordinación: Nieves González

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

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

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

**Vinum Italia**  
Christian Eder. c.eder@tirol.com  
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@vinum.info

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

**Imprime**  
EPES Industrias Gráficas S.L.  
Avda. Valdeparra, 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.



# Hay hedores que matan

Aún recuerdo la época, no tan lejana, en la que se tenía por una característica loable los aromas de pimienta verde, que achicharraban nuestras juiciosas pituitarias con su insoportable verdor. Como eran indicio inequívoco del admirado Cabernet Sauvignon, se alababa su presencia como síntoma de la calidad del vino. De aquellos verdoros nació uno de los malentendidos más perniciosos de la crítica enológica, felizmente corregido hoy en día. Porque las verduras que se cocinaban en nuestras bodegas nada tenían que ver con el maltratado varietal bordelés, sino con la juventud de las cepas, una desproporción foliar mal conducida y, sobre todo, la maduración incorrecta, tan fácil de confundir en una variedad que puede alcanzar grado y acidez adecuados sin que la uva haya cumplido felizmente su carga de frutuosidad. Entonces vino Michel Roland catando viñas, masti-cando pepitas, saboreando hollejos, y proclamando el papel del enólogo en el viñedo. Ahora advertimos el más mínimo verdor y torcemos el gesto con desagrado. ¡El verde para la ensalada!, sin admitir que en la paleta cromática de un buen vino puede haber un hueco para los aromas herbáceos, los leves ensueños de clorofila, que es la placenta del reino vegetal.

**Como ayer con los vegetales, los olores de cuadra pueden ser tenidos por muestra de calidad.**

Y ahora, superada la asignatura botánica, suspendemos en el reino animal. Cegados por la gloria de los tintos franceses que, en su lento caminar hacia la inmortalidad, revisten su caricia frutal con perfumado guante de cuero, acechamos las notas animales para emitir el juicio. De nuevo, la confusión entra en escena. Y los olores de cuadra, de sudores bravíos, de estiércol y pelos de la dehesa que nacen de las malas reducciones, las fermentaciones incorrectas, la oscura contaminación, el hedor insoportable de las «bretanomices», se tiene por signo de distinción. Como aquellos tufos reales de los que se jactaban los nobles en la Edad Media, y no tan media. Un poco de higiene, por favor. Cuando nos piden que decantemos una botella dos o tres horas antes para poder consumirla sin que sus malos olores nos sofoquen, están señalando un remedio que evidencia una enfermedad. Y tanto más si, como suele ser habitual, el vino en cuestión no tiene más de un lustro. Alabar esta vejez sobrevenida es una insensatez que el consumidor sin ínfulas, al que le gusta la complejidad, cierto, pero limpia y frutosa, rechaza con razón. No lo dudemos: si un vino tiene olores de cuadra, ¡al corral!



Carlos Delgado

# «Vinum» para coleccionistas



**Pídalo ahora**

## EL ARCHIVADOR PARA GUARDAR VINUM

Progresar, y al mismo tiempo conservar la tradición: con esta filosofía se elaboran los buenos vinos y las buenas revistas de vinos.

Ahora tiene de nuevo la oportunidad de hacerse con la mejor «bodega» de la mejor información.

Tenemos a su disposición los archivadores para conservar Vinum, en dos colores: negro, para la colección 2000 a 2002, y color burdeos para las colecciones que van desde 1981 a 1999.

### CUPÓN DE PEDIDO

#### Deseo que me envíen:

- (Cantidad) Archivadores 2002 al precio unitario de 20 euros.
- (Cantidad) Archivadores de colecciones anteriores a 2002 al precio unitario de 20 euros.

Nombre: \_\_\_\_\_ Apellidos: \_\_\_\_\_  
 Dirección: \_\_\_\_\_  
 CP: \_\_\_\_\_ Provincia: \_\_\_\_\_  
 Fecha: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

**Rellene este cupón, y envíenoslo por fax o correo.**  
 Vinum, C/Teruel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón. Madrid.  
 Tel. 91 512 07 68 Fax 91 51837 83  
 E-mail: vinum@ivinum.com

- 3 Editorial
- 5 Sumario
- 6 Actualidad Internacional
- 8 Actualidad Internacional
- 10 Iberoamérica
- 11 Actualidad nacional
- 12 Actualidad nacional
- 13 Actualidad nacional
- 14 Actualidad nacional
- 15 Conocer
- 16 Vino y dinero
- 17 Nuestras DO
- 18 Entrevista
- 20 Madrid, alta expresión
- 26 La Carmenère de Chile
- 32 Riesling de California
- 39 El sacacorchos
- 43 Tour de Touraine
- 46 Gastronomía
- 49 Guía de cata
- 50 Novedades
- 51 Vino entrañable
- 52 Cata Madrid
- 56 Cata Australia
- 58 Cata Carmenère
- 60 Cata Burdeos
- 65 Guía de compra
- 72 Ciudades del vino
- 74 Marketing

actualidad

11 **Bacchus 2002: triunfan los generosos**  
 La quinta edición de Bacchus ha supuesto el espaldarazo definitivo de uno de los concursos internacionales de vinos más importantes que se celebran en España. Bacchus ha barrido todas las marcas anteriores de participación y también de calidad.

## ENTREVISTA

18 **Roman Bratasiuk**  
 Desde sus inicios, el australiano Roman Bratasiuk se opuso a los usos enológicos de su extenso país, donde la mezcolanza de distintas procedencias era la norma habitual. El creador del extraordinario «Astralis», un shiraz comparable al mítico «Grange», trabaja al estilo de los cru franceses, sin mezclar vinos de viñedos diferentes.



## REPORTAJE



20 **Alta Expresión en la DO Madrid**  
 Divo, Manu, son algunos ejemplos de los nuevos vinos de Alta Expresión que comienzan a proliferar en la Denominación de Origen Vinos de Madrid. Precios astronómicos para consumidores con muchas tragaderas. Una apuesta realmente arriesgada.

## GASTRONOMÍA

46 **Vino y chocolate**  
 El chocolate siempre es sabroso, tenga mucho o poco porcentaje de cacao, sea de color marrón claro, blanco níveo o negro azabache. Y para acompañarlo, el aficionado tiene a su disposición todo el abanico de vinos dulces nobles, rancios y generosos del mundo.



#### Para catar

56 **Madrid, Carmenère, Australia y Burdeos**

Vinos de garaje madrileños, la resurrección de la variedad Carmenère en Chile, los blend de Australia y la primera parte de una macro-cata de los Burdeos del 99.

guía

## fax:

**EUROFORIA.** A principios de año, el Instituto francés de denominaciones de origen (INAO) recibió una extraña solicitud urgente: la Denominación Côtes de Francs de Burdeos pidió permiso para red denominarse Côtes d'Euro.

**PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD.** La Unesco ha declarado los viñedos de Oporto patrimonio de la Humanidad. Antes que esta región a orillas del Douro en el norte de Portugal, en 1999 recibió tal distinción la denominación de Burdeos St-Émilion.

**TRUEQUE.** El nuevo acuerdo sobre vinos y licores entre la Unión Europea y Sudáfrica permite a los viticultores de El Cabo exportar a la UE 42 millones de litros de vino por año, casi un tercio más que antes. A cambio, se comprometen a renunciar al empleo de etiquetas equívocas con designaciones como «Port», «Sherry», «Grappa» y «Ouzo».

**DIVISIÓN DE PODERES.** El Ministerio de Agricultura español piensa llevar a cabo modificaciones sustanciales en la Ley de Viticultura. Aunque los consejeros para el control de las Denominaciones de Origen protegidas seguirán decidiendo sobre las normas para los vinos con D.O., en lo sucesivo, el cumplimiento de estas "reglas del juego" estará supervisado por organismos independientes. Además, está prevista la creación de una nueva pirámide cualitativa: en su base, los vinos de mesa y en el vértice, los vinos con D.O. procedentes de terruños de propiedad individual.

**MONOPOLY.** El mercado del vino en Canadá posiblemente se esté liberalizando. Según datos de la oficina de regularización, en lo sucesivo los productores de vino podrán vender sus productos a través de distribuidores oficiales y las cadenas mayoristas incluso podrán ofrecer marcas propias. Parece ser que el gigante distribuidor Loblaw ya ha firmado los correspondientes contratos con la bodega californiana Gallo para una etiqueta propia.

## I N T E R N A C I O N A L

# Alarma en Béziers: : Revueña de vinicultores

La crisis de la viticultura que sacude el sur de Francia no tiene solución a corto plazo. Por ello, a mediados de enero, miles de viticultores volvieron a tomar la calle en Béziers. Pequeños grupos libraron verdaderas batallas contra la policía; uno de ellos llegó a causar estragos en la sede de una casa comercial sospechosa de haber comercializado vino italiano como

«Vin du Pays d'Oc». En el transcurso de un año, el precio del vino de mesa del Languedoc ha caído de 46 a 27 céntimos por litro, lo cual ni siquiera cubre los gastos de producción. Para hacer frente a la competencia de España, Italia y el Nuevo Mundo, los viticultores franceses han tenido que aumentar la calidad de sus productos y mejorar su marketing. Pero para una reestructuración semejante no es suficiente la ayuda económica de 100 millones de euros que el ministro de agricultura francés, Jean Glavany, ha puesto a su disposición tras las negociaciones de septiembre.



**Los viticultores del Midi ven el futuro con inseguridad. Si el pasado año hubo que dedicar a la destilación 3,8 millones de HL. de vino, en el 2002 probablemente esta cantidad ascenderá a los 4 millones.**

## ¿Desaparece la Canaiolo?

La Canaiolo, variedad de uva complementaria del Chianti Classico, está desapareciendo a velocidad vertiginosa de los viñedos de la Toscana. Su pérdida es el hecho de que, desde hace ya algún tiempo, una modificación del estatuto DOCG permite declarar como Chianti Classico el varietal Sangiovese y el Sangiovese mezclado con parte de variedades internacionales. Cada vez más viticultores aprovechan esta posibilidad, y arrancan las cepas de Canaiolo para plantar nuevas variedades

(sobre todo Merlot). La razón es que, aunque la Canaiolo produce vinos suaves y alegres, lo que permitía equilibrar los taninos de la Sangiovese, a veces duros, les falta la densidad y la plenitud actualmente tan apreciadas. Algunas pequeñas regiones se han convertido en reservas de esta variedad, entre ellas Maremma, donde aún se sigue utilizando como complemento de la Sangiovese. En la vecina Umbria, la bodega Le Pogette incluso embotella un Canaiolo d'Umbria.

## fax:

**CODORNÍU INVIERTE.** La prestigiosa bodega catalana está invirtiendo más de 20.000 euros en su nueva bodega argentina, Nuviana. Deberá producir cerca de 45.000 hectolitros de vinos tintos, blancos y rosados. Codorníu no tiene ningún problema en elaborar vinos de calidad superior en cantidades tan enormes, ya que, como señala el portavoz de la bodega, «se trabajarán los viñedos directamente y produciremos los vinos con los mismos criterios de calidad que lo hacemos en otras partes». Los vinos se llamarán «Vinos de la Tierra del Valle de Cinca», y serán varietales de Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah.

**CAE LA PRODUCCIÓN DE UVAS** para vinificar en las provincias de Mendoza y San Juan, que alcanzará los 21.487.240 quintales, lo que representa una caída de un 9,1 por ciento con respecto al año pasado. El director del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), Enrique Thomas, reconoció que la cosecha será bastante inferior a la de 2001. Thomas señaló que la disminución en la producción de uvas en Mendoza es «consecuencia de las granizadas caídas en distintas localidades de Costa de Araujo, Paramillo, El Quince y El Plumer». Pero destacó que la producción total sanjuanina será superior en un 3,6 por ciento respecto de la de 2001.

**FREIXENET SIGUE EN ARGENTINA.** El grupo español mantendrá abiertas sus oficinas en Argentina, a pesar del hecho de que las exportaciones de cava para esa región han caído prácticamente a la mitad, según declaraciones de José Luis Bonet, presidente de la compañía.

Freixenet está convencida de que su grupo en Argentina se recuperará. José Luis Bonet precisó que Freixenet no ha invertido en el país, y por lo tanto no se encuentra afectado por la devaluación del Peso. Las exportaciones españolas hacia Argentina ascendieron a 628.435 botellas en el año 2000, y a 566.476 botellas en 1999, según cifras del departamento de exportación de la empresa.

## Brasil Aurora se expande



La Cooperativa Vinícola Aurora ampliará su actividad en el mercado externo a través de la introducción de sus productos en mercados como Rusia, China y Finlandia.

La compañía brasileña espera que las exportaciones representen el 20% de su volumen de ventas en un plazo de cinco años.

Para el año 2002, Aurora estima realizar negocios por 114 millones de dólares. La compañía estima alcanzar una producción de 37 millones de litros de vino este año, dos millones de litros más que lo producido en 2001.

Localizada en Bento Gonçalves, Aurora es la principal productora brasileña de vino con 1.260 empleados. La cooperativa, que arrastraba fuertes pérdidas por valor de 52,35 millones de dólares durante los años pasados, fue sometida en 1997 a un proceso radical de reestructuración. Sus activos, valorados en 34,21 millones de dólares, fueron aportados por un grupo de 16 bancos, entre ellos el Banco do Brasil, con 10,51 millones de dólares.

## Spadone Inversiones en Luján

El empresario Carlos Spadone ha adquirido la bodega Pincolini, en Luján de Cuyo.

Spadone, un hombre vinculado durante años al espectáculo junto a su hermano Atilio, se dedica al negocio vitivinícola desde que le compró, hace cuatro años, la bodega familiar a los hermanos del ex presidente Carlos Menem, que retuvo su participación. Tras cambiarle la marca a los vinos riojanos, y crear la línea de tintos finos San Huberto, Spadone alcanzó a facturar en el 2001 más de tres millones

de dólares, según datos de la compañía. Ahora, con la compra de Pincolini, el empresario busca desarrollar una línea de vinos de calidad sólo para exportación. Para lograrlo, Spadone también ha adquirido 60 hectáreas de viñedos en el departamento de Santa Rosa. Pincolini es una bodega histórica, que conoció mejores épocas, y que últimamente producía para Nieto y Senetiner. Spadone es dueño del 25% del diario porteño de distribución gratuita La Razón.

## Resero reabre en Mendoza

La bodega Resero, ubicada en San Rafael, al sur de la provincia, está lista para su reapertura, tras haber permanecido cerrada durante tres años. La firma -que pertenece al grupo Cartellone- reacondicionó sus instalaciones, con una inversión superior a los 35.000 pesos, para poder elaborar cerca de 20 millones de kilogramos de uva. La bodega aplicará en San Rafael el mismo sistema que en San Juan en cuanto a la elaboración: además de trabajar con lo producido por sus propios viñedos, lo hará también con la de unos 350 productores del sur mendocino.

Resero fue creada por la familia Montillam. Alcanzó a ser una de las bodegas más importantes del sur mendocino y llegó a emplear a más de 500 personas para la elaboración de 40 millones de kilogramos de uva. La reapertura de Resero en San Rafael se da en un clima de incertidumbre ante los cambios operados por la economía argentina, pero con un moderado optimismo acerca de la situación del sector vitivinícola.



## fax:

**BODEGUEROS CENTENARIOS.** Seis bodegas riojanas han constituido la Agrupación de Bodegueros Centenarios y Tradicionales de Rioja, con el propósito de impulsar la imagen de sus vinos y difundir sus planteamientos sobre la D.O. Calificada. El sexteto lo forman Bilbao, Martínez-Lacuesta Verde, La Rioja Alta, Viña Salceda, Muga y CVNE.

**MADRID CRECE.** La D.O. Vinos de Madrid ha acogido a tres nuevas bodegas: Bodega y Viñedos Gosálbez Orti, Bodegas El Fresno y Viñedos El Regajal. Con ellas son ya 36 las bodegas adheridas.

**LA INVENCIBLE SE MODERNIZA.** La Cooperativa La Invencible de la D.O. Valdepeñas ha cambiado sus líneas de actuación y ha puesto en marcha un plan de inversiones cercano a los 2.300.000 euros, que comprende una amplia modernización de sus instalaciones y la mejora de los sistemas de comercialización de sus vinos, sobre todo de las marcas Viña Lastra y Valdeazor.

**OPTIMISMO EN JEREZ.** Las salidas totales de vino de Jerez durante el 2001 sumaron un total de 94.358.000 botellas. De estas, cerca de 76 millones traspasaron nuestras fronteras (el 80,5%) y 18,5 millones de botellas (el 19,5%) se consumieron en España. Aunque esta cifra supone un descenso del 1,5 por ciento, ha sido acogida por el sector con optimismo, ya que muestra una recuperación generalizada de los mercados, con la excepción de Holanda.

**PORTUGAL Y EL G-7.** La agrupación constituida por siete de las empresas más importantes de vinos de Portugal, conocida como el Grupo de los Siete, G-7, acaba de presentarse en España. Caves Aliança, Caves Messias, Finagra-Herdade do Esporão, J.P. Vinhos, José M<sup>a</sup> da Fonseca, Quinta da Aveleda y Sogrape, se han unido para promover internacionalmente los vinos portugueses de calidad. **DIRECTOR DE GONZÁLEZ BYASS.** Alan Cordery Ferrero ha sido nombrado director general de la firma andaluza González Byass. Cordery, de 51 años, tiene una larga experiencia internacional en los sectores de bebidas y de la distribución comercial. Mauricio González-Gordon, quien había asumido temporalmente las funciones de director general, continuará como vicepresidente de la compañía.

## Bacchus 2002 Triunfan los generosos



La quinta edición de Bacchus ha supuesto el espaldarazo definitivo de uno de los concursos internacionales de vinos más importantes que se celebran en España. Bacchus ha barrido todas las marcas anteriores de participación y también de calidad. Los suntuosos salones del Casino de Madrid acogieron durante tres días del mes de marzo, a algunos de los mejores especialistas del mundo, convocados por la Unión Española de Catadores (UEC) para el Bacchus. Más de medio centenar de catadores, 27 de ellos procedentes de 12 países, distribuidos en nueve jurados, valoraron la calidad de 1.236 vinos de 16 países. Un plantel de catadores de altura entre los que se encontraba la plana ma-

yor de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y de la Unión Internacional de Enólogos. En esta edición, la participación de vinos superó todas las expectativas de la organización. Además, este concurso tuvo dos innovaciones destacadas: se estrenó la nueva ficha de cata de la OIV y se utilizaron copas de lujo, facilitadas por la prestigiosa firma Riedel. En esta edición se han concedido nueve premios de la máxima categoría (más de 95 puntos), los Gran Bacchus de Oro, que recayeron en los siguientes vinos: Pedro Ximénez Virgilio y

Amontillado Cabriola, ambos de B. Moreno (Montilla-Moriles), Gran Cru Château Los Boldos de B. Los Boldos (Chile), Bagus de B. López Cristóbal (Ribera del Duero), Oro de Castilla Fermentado en Barrica de B. Hnos. del Villar (Rueda), El Albar Excelencia de B. Jacques et François Lurton (Toro), Matarromera Gran Reserva de B. Matarromera (Ribera del Duero), Viña Bispo de B. Eladio González López (Mérida) y Prado Rey Crianza de B. Real Sitio de Ventosilla (Ribera del Duero). Los Bacchus de Oro fueron para 104 vinos, de los que 79 eran españoles. Un total de 103 recibieron los Bacchus de Plata, 15 de ellos portugueses y 11 españoles, y 124 Bacchus de Bronce.

## Los 200 de Sobremesa

La revista Sobremesa alcanza su número 200. Desde su nacimiento, en febrero de 1984, esta publicación mensual ha seguido atentamente las transformaciones experimentadas en el universo del vino y de la cocina española, con la colaboración y asesoramiento de reconocidos especialistas en la materia. En este momento, Sobremesa alcanza una tirada superior a los 50.000 ejemplares, cifra que le ha permitido consolidarse en el sector de la prensa gastronómica. Desde diciembre del 2000 se distribuye también en Argentina y, desde de este año, en Uruguay. Son los primeros pasos para su implantación en América Latina, con idea de llegar a ser la publicación sectorial de referencia para todo el mundo hispano.



## fax:

**BARÓN DE LEY INVIERTE.** El grupo Barón de Ley ha anunciado que invertirá unos 14 millones de euros durante el 2002, ejercicio en el que espera que las ventas crezcan un 10%. Potenciará la gama de vinos Mesón, destinada fundamentalmente a la exportación, y comenzará con la comercialización de sus vinos Coto Real y Finca Monasterio.

**POLÉMICA CON EL CORCHO.** El Instituto del Corcho de Extremadura, junto con los de Portugal e Italia, va a exigir a la Unión Europea que obligue a las bodegas a indicar claramente en el etiquetado de las botellas de vino el sistema de taponado utilizado, para que el consumidor conozca de forma previa si se trata de tapón de corcho o de plástico.

**GIL LUQUE, EN POLONIA.** Bodegas Gil Luque, de Jerez de la Frontera (Cádiz), acaba de adquirir el 50% de la distribuidora de vinos polaca Dom Wina, con sede en Cracovia. La firma andaluza quiere que Dom Wina sea la importadora de vinos españoles más importante de Polonia y su área de influencia. Otro objetivo es consolidar el Club de Vinos Klub Domu Wina como el de mejor servicio al cliente del citado país.

**DISTINCIÓN A IJALBA.** Santiago Ijalba, de La Rioja, ha conseguido la certificación de un Sistema Integrado de Gestión de Calidad, Medio Ambiente y Prevención de Riesgos Laborales, reconocimiento que concede la firma Lloyd's Register Quality Assurance. La bodega refuerza así la confianza que ofrece a sus clientes, en la elaboración, crianza y embotellado de sus vinos.

**DINAMISMO EN RIOJA.** El desarrollo de la comercialización de los vinos de Rioja durante el año 2001 confirma que se ha recuperado la tendencia alcista. El crecimiento registrado es de un 37,8% respecto al año anterior, porcentaje que ha permitido recuperar la bajada de las ventas de los dos años anteriores. Esta subida se debe a la mayor competitividad de los vinos jóvenes y de los vinos con crianza.

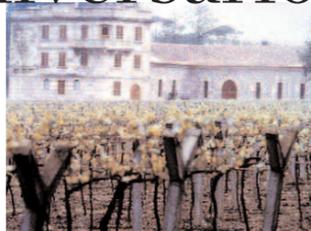
**RIBEREXPO EN MARCHA.** La localidad de Peñafiel (Valladolid) reunirá los días 18, 19 y 20 de mayo a la mayoría de las bodegas y vinos acogidos a la Denominación de Origen Ribera del Duero en la décima edición de Riberepo. Este año, entre otras novedades, se hará entrega de los Premios Riberepo y se nombrarán embajadores nacionales e internacionales del salón.

## NACIONAL

## Marqués de Murrieta

## El año del Aniversario

Durante el 2002 se celebra el 150 aniversario de Bodegas Marqués de Murrieta, pues fue a mediados del siglo XIX cuando D. Luciano de Murrieta elaboró el primer vino fino en tierras riojanas. Con tal motivo la bodega ha creado un vino especial, un vino de celebración elaborado con la variedad Mazuelo en su totalidad, procedente del Pago Lucas, de la Finca Ygay. Ha seguido una minuciosa, dirigida y lenta elaboración, con el fin de extraer las peculiaridades más genuinas de esta uva, tradicionalmente destinada a los grandes reservas. Tras veinte días de fermentación y maceración, este vino «Especial Aniversario» pasó seis meses en barricas de roble americano y otros seis en barricas de roble francés, para finalmente ser embotellado en enero de 2002. Un vino que conjuga tradición y modernidad.

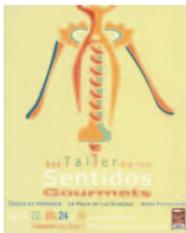


## Utiel-Requena bicentenario

La cultura vinícola de Utiel-Requena tiene una tradición de más de 2000 años. Allí están presentes la Bobal, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Macabeo, Merseguera, Planta Nova o Tardana y Chardonnay. El Consejo Regulador modificó recientemente su Reglamento para la introducción de la variedad Syrah y la designación de cuatro nuevos tipos de vino: Vinos de Licor, Madurado en Barrica, Tinto Tradición y Vinos de Heredad.

XVI Salón de Gourmets  
MADRID, CAPITAL DE LOS SENTIDOS

El XVI Salón Internacional del Club de Gourmets hará de Madrid la capital sensorial por excelencia durante los días 22, 23, 24 y 25 de abril. Según la organización, está prácticamente cubierta la superficie de exposición disponible, lo que vuelve a confirmar el éxito de su convocatoria. Amparados por sus respectivas Comunidades Autónomas, han anunciado su participación empresas de Andalucía, Asturias, Canarias, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Valencia, Extremadura, Galicia, Madrid, Navarra y País Vasco. En esta edición se aprecia un aumento en la presencia de productos extranjeros procedentes de Austria, Bélgica, Colombia, Francia, Italia, Noruega, Portugal. Reino Unido y Suiza, entre otros.

El cava  
está de moda

El cava se afianza tanto en el mercado internacional como en el nacional, gracias al incremento de las ventas que este producto ha experimentado al superar la barrera de los 200 millones de botellas en el 2001: se han vendido un total de 201,2 millones de botellas de cava. De esta cantidad, 103,8 millones de botellas se han vendido en el mercado exterior, donde ha registrado uno de sus mejores índices, con un incremento de más del 7 por ciento, lo que afianza a este producto como el vino espumoso de moda en el extranjero. En lo referente al mercado nacional, las cosas no van tan bien: el cava ha registrado un total de ventas de 97,360 millones de botellas, lo que supone un descenso del 2 por ciento. El prestigio del cava español y de los altos niveles de calidad alcanzados comienzan desde la vendimia, y con las diferentes variedades autóctonas utilizadas en su elaboración, como la Macabeu, la Xarel.lo y la Parellada, o la internacional Chardonnay. El cava es uno de los vinos espumosos más universales, que destaca por su gran calidad y versatilidad, adoptado como el vino perfecto para cualquier momento.



## FERIAS Y FIESTAS

## América descubre Vinoble 2002

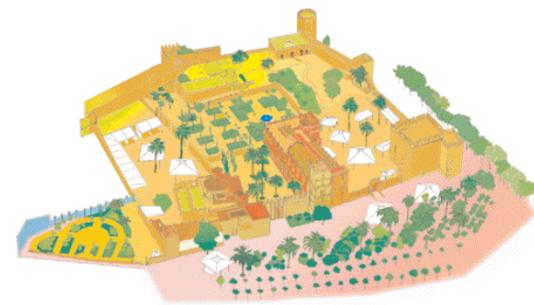
Entre los días 29 de mayo y 1 de junio, Jerez de la Frontera (Cádiz) se convertirá en un escenario de lujo donde se darán cita los mejores vinos dulces, generosos y licorosos del mundo.

Todo está ya preparado para la celebración de la tercera edición de Vinoble, un salón que llega repleto de novedades. La incorporación de nuevos países y zonas productoras ha obligado a reorganizar y ampliar el recinto expositivo en el Alcázar de Jerez. Se abrirá una nueva zona en los Jardines Árabes para alojar stands. En la Torre del Homenaje se crearán dos áreas de negocios, para uso exclusivo de compradores y expositores, y nuevas Salas VIPs. Para facilitar el trabajo de los periodistas, la Sala de Prensa se situará junto a la nueva zona expositiva en los

Jardines, área en la que se localizará también la Sala de Catas y Presentaciones. No faltarán las catas oficiales, que se celebrarán en la Mezquita árabe, ni los Laboratorios del Gusto, que invitarán a exquisi-

tas armonías entre los vinos nobles y algunas selectas especialidades gastronómicas. Por primera vez, los moscateles y vinos de podredumbre noble de Chile, vendimias tardías de Uruguay y vinos de hielo canadienses se suman a los grandes vinos de Europa y Australia que protagonizaron las anteriores ediciones. Una vez más estarán en Jerez los más importantes bodegueros de España, Francia, Italia, Portugal, Alemania, Suiza, Austria,

Hungría, Eslovenia, Grecia, Chipre y Australia. La presencia de productores del Nuevo Mundo consolida la dimensión universal de Vinoble, una feria que se ha convertido ya en punto de referencia imprescindible en el sector. En ningún otro lugar podrán verse reunidos tantos y tan exquisitos vinos, en una cita imprescindible para todos los profesionales vinculados a este producto tan singular. Para la degustación de estas joyas enológicas no podía faltar una copa acorde con



## agenda

**Las ferias internacionales son una buena oportunidad para abrir mercados en el exterior. La presencia de los productos exhibidos, los contactos con posibles compradores y con otros exhibidores, son algunos de los factores que hacen de las ferias oportunidades difícilmente comparables.**

**V FERIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN MIAMI 2002.** La V Feria de Alimentos y Bebidas 2002 que se desarrollará los días 4 y 5 de diciembre de 2002 en el Miami Beach Convention Center se

constituye como una excelente oportunidad para abrir nuevos mercados. En esta oportunidad se espera la participación de más de 600 exhibidores de 26 países y la visita de 8.500 compradores provenientes de 63 países. La Feria de Alimentos y Bebidas de las Américas, que tiene lugar anualmente en Miami, es organizada por World Trade Center Miami. En Argentina, la representación de World Trade Center Miami está a cargo de World Events, quien a comisionado a *ArgentineWines.Com* la promoción de este evento en el ambiente vitivinícola.

**FERIA INTERNACIONAL EXPOVID 2002, EN CUBA.** Con la finalidad de promover la presencia en el Caribe de productores internacionales, entre el 5 y el 7 de junio próximos se celebrará en La Habana EXPOVID 2002. La reunión aglutinará a los más importantes expertos, comerciantes y periodistas relacionados con el mundo del vino, y se efectuará en el Palacio de las Convenciones de la capital. El objetivo de la Feria es potenciar el consumo del vino de calidad y mostrar la relación de los vinos con la culinaria cubana y con sus prestigiosos Habanos. Durante EXPOVID 2002 se realizarán visitas de recreo, degustaciones, catas

de vinos y otros productos relacionados, conferencias, encuentros de expertos y reuniones de prensa. Entre los patrocinadores se encuentran la Asociación Culinaria de la República de Cuba, el Club de Sommelier de Cuba, la Asociación de Cantineros de Cuba, Habanos S.A., el Complejo Turístico La Giralddilla, el sistema de formación turística de Cuba (Formatur), el Ministerio de la Industria Alimenticia, agencias de viaje, y Albur S.A., empresa francesa que importa una amplia gama de las importantes marcas de vino del mundo, sobre todo francesas, y distribuye en el país mediante la comercializadora local Havana Rum and Liquors (HRL).

## GRANDES PAGOS DE VINO Y OCIO

Arco Bodegas Unidas y una serie de bodegueros de prestigio internacional se han unido para crear Haciendas de España. Grandes extensiones, con sus viñas y bodegas singulares, sus explotaciones agrarias y ganaderas tradicionales y sus acogedoras casas de campo, productoras de reconocidos vinos de pago y alimentos naturales. Detrás de ellas se agrupan viticultores y enólogos de las zonas vinícolas más relevantes de España. Son cuatro realidades, vivas y operantes: Enartis en La Rioja, Durius en el Duero, Hohenlohe en Andalucía y Monistrol en Cataluña, que en total agrupan seis haciendas, aunque en breve se incorporarán otras cuatro a este proyecto. Enartis nació en La Rioja en el 98, de la mano de Haciendas de España y con el apoyo de Carlos Falcó, Marqués de Griñón. El resultado fue el Dominio de Súsar y el gran proyecto de cara al futuro que es Hacienda Enartis, cuya culminación se hará a lo largo de 2005/2004. Príncipe de Hohenlohe, localizada en la Serranía de Ronda, es una iniciativa del Príncipe Alfonso

de Hohenlohe, que arrancó en 1975 y fue en el 2000 cuando Haciendas de España se unió al proyecto para impulsar su desarrollo y terminarlo con la inauguración de una nueva bodega en el Cortijo las Monjas. Durius surgió como una idea que Carlos Falcó inició en solitario hace más de diez años, y ahora es el resultado del esfuerzo conjunto de Haciendas de España y la entidad financiera Caja Duero. Agrupa tres grandes haciendas: Quinta de los Arribes, Hacienda Zorita y Dehesa San Nicolás. Marqués de Monistrol, vinculado desde 1882 al marquesado de Monistrol d'Anoia, ha visto renacer su esplendor gracias a Haciendas de España, quien la adquirió a Bacardi-Martini en 1996. La Masía Monistrol, que data del siglo XII, terminó su modernización en el 2000, y ahora es otro de los sugerentes reclamos de esta andadura empresarial de lujo. Las grandes haciendas españolas eran, hasta hace no mucho, de acceso limitado a unos pocos. Hoy, con esta iniciativa, abren sus puertas para dar a conocer sus grandes

## Haciendas de España



fincas de viñedos, en las que se aplica la viticultura más avanzada, al servicio de la producción de uvas de calidad, base de los vinos de pago. Con edificaciones de labor, de arquitectura tradicional, son haciendas recuperadas para su utilización como bodegas, donde la más avanzada tecnología se funde con los métodos tradicionales. También hay cabida para la elaboración de otros alimentos naturales como quesos, jamones y embutidos de cerdo, aceites de oliva virgen... Y con el valor añadido de contar con magníficas casonas señoriales que se han convertido en cómodos y acogedores hoteles Relais, donde la norma es la sobriedad y el buen gusto.

## fueron protagonistas:

**Rioja Alavesa unida.** El pasado mes de marzo, aprovechando la celebración del salón Intervin 2002 en Barcelona, se presentó, de la mano del consejero de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Gonzalo Sáenz de Samaniego, la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa (ABRA), una entidad integrada por 60 bodegas cuyo principal objetivo es la promoción de los vinos de esta zona. Durante el acto, el consejero destacó la importancia que tiene el vino para la economía de esta región, y felicitó a las firmas que forman ABRA por los exigentes parámetros de calidad que se han autoimpuesto. Eduardo Gómez, presidente de ABRA, manifestó que «gracias a la unión de estas bodegas conseguiremos aumentar el conocimiento que sobre nuestros vinos se tiene tanto a nivel nacional como internacional». Entre los objetivos más inmediatos de la asociación están el aumentar a me-

dio plazo de 60 a 100 el número de asociados y ampliar los mercados. ABRA se convierte así en el motor impulsor de la Rioja Alavesa. Además, en su presentación, Gabriel Chinchetru, diputado de Agricultura y Medio Ambiente de Álava, dio a conocer la nueva Guía de la Rioja Alavesa, una publicación que aporta amplia información general sobre la zona, sus bodegas, sus vinos y su proceso de elaboración y crianza.

**Señorío de Arinzano.** Bajo el privilegiado manto de 300 hectáreas de superficie, situadas en el término navarro de Aberin (Merindad de Estella) y atravesada por el río Ega, se encuentra Señorío de Arinzano, la nueva bodega que Bodegas Julián Chivite acaba de inaugurar con la presencia de SS. MM. los Reyes Don Juan Carlos y Doña Sofía, el pasado 5 de marzo. Rafael Moneo, amigo de la

familia y prestigioso arquitecto español, ha sido el artífice de este proyecto. De las 300 hectáreas de la finca, 145 se han reservado como hábitat de la flora y fauna autóctonas. Se preserva así un microclima que permite optimizar el cultivo de las 155 hectáreas restantes, donde la calidad prima sobre la cantidad. De este manera se mantienen unas condiciones naturales que propician la excelente calidad de las variedades Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Chardonnay, santo y seña de los vinos Chivite Colección 125: blanco fermentado en barrica, tinto reserva y gran reserva. Un camino que parte de la carretera Estella-Tafalla lleva hasta el Señorío de Arinzano, una bodega que engloba construcciones de otros siglos como la Torre del Palacio, la Iglesia de San Martín y una Casona, que ocuparon los antiguos propietarios. Toda la nueva bodega refleja el proceso de



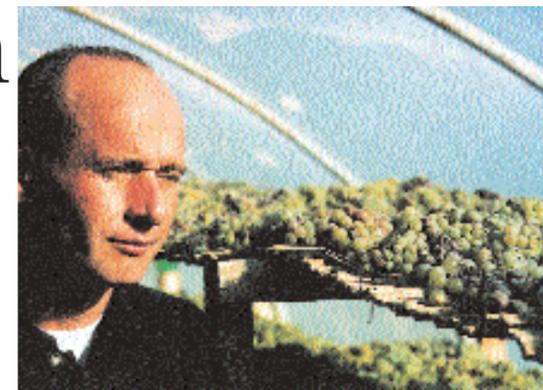
producción del vino: un patio de recepción de uva cerrado; una construcción cuadrangular, formada por cinco naves, en la que se lleva a cabo el prensado de la uva y su elaboración; un pabellón en el que se disponen los tinos en los que trabajar con los crudos y en el que también tendrá lugar la fermentación en barrica; una nave semi-enterrada en la que se alojan las barricas de crianza, y un edificio en el que se han instalado la planta de embotellado, las oficinas, salas de cata, el almacenaje... Una familia y una nueva bodega que simboliza el equilibrio.

## Vino de paja

**Port supuesto que el vino de paja no se hace con la materia que le da nombre, sino con uvas. Se trata de una variante especial entre los vinos dulces nobles, tradicional en Francia como Vin de Paille, y que en Austria está experimentando un auge de popularidad bajo el nombre de Strohwein o Schilfwein.**

A principios del siglo XIX, cuando aún no había normativas que regularan prácticamente cada gesto del vinicultor, la producción de vino de paja estaba muy extendida. Se trata de un vino de uvas pasificadas, a la manera del Vin Santo italiano o el Samos griego. A diferencia del vino dulce italiano, para el que las uvas se suelen colgar en el desván, o al sol de otoño en el caso del Samos, para el vino de paja se dejan reposar algún tiempo sobre paja o esteras de junco antes de vinificarlas. Esta tradición cayó en el olvido entrado el siglo XX. Pero desde hace algunas décadas, en el Hermitage, el Jura y en puntos aislados de Alsacia se vuelve a hacer vino de paja. También en Austria, sobre todo en la orilla oriental del lago Neusidlersee, famoso por sus vinos dulces, tras algunas vacila-

ciones iniciales durante los años 80, la producción ha vuelto a animarse. El pistoletazo de salida lo dio Georg Stieglmar de Gols, uno de los vinicultores más conocidos de esa región. En Alemania, por el contrario, el vino de paja ha desaparecido de la ley del vino, quedando así prohibido. Una cooperativa de Baden que intentó hacerlo tuvo que transformar el vino en licor para evitar problemas legales. Para que el vino de paja sea bueno, es importante que las uvas estén sanas cuando se ponen a secar. La podredumbre noble no es deseable, porque puede producir efectos desagradables durante el largo proceso de elaboración. A diferencia de otras regiones, en Austria existen disposiciones claras para el tiempo de secado: la ley del vino dice que las uvas deben permanecer «al menos tres meses sobre paja o juncos». Generalmente, esto ya no se hace en desvanes bien aireados, sino en una especie de invernaderos que pueden recalentarse considerablemente en un cálido otoño o invierno. De esta manera se acele-



Johann Tschida: a la espera de un vino de paja con raza.

ra considerablemente el proceso de secado, de modo que el peso mínimo de mosto necesario (25 KMW = 125 grados Öchsle aprox.) se alcanza a veces en la mitad del tiempo que marca la ley. Por ello, algunos vinicultores que producen vino de paja a gran escala abogan por la supresión de este plazo. En lugar de exponerse al peligro de podredumbre y moho, prefieren aceptar un peso mínimo del mosto más elevado. Porque las uvas secadas durante mucho tiempo, de la manera tradicional, no siempre producen un vino de paja complejo y con raza; a veces, da la impresión de que un poco de paja mohosa se ha colado en la vinificación.

## corchos conflictivos

**Los tapones sintéticos amenazan la industria del corcho.**

La creciente utilización de tapones sintéticos en el sector vinícola amenaza a la industria corchera portuguesa que, de continuar así, puede transformarse a medio plazo «en un nicho de mercado con poca expresión», según alerta un estudio de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Porto (FEUP). El trabajo fue realizado a lo largo de cinco meses, con el objetivo de evaluar el impacto de las innovaciones tecnológicas sobre un sector tan tradicional, con la conclusión de que la industria del corcho

«debe apostar por la creación de productos alternativos» para hacer frente a la «invasión» de los tapones sintéticos. Esta investigación, realizada en el ámbito del programa Sócrates/Erasmus, bajo la orientación del profesor Antonio Augusto Fernandes, del Departamento de Ingeniería Mecánica y Gestión Industrial de la FEUP, surge a continuación de la polémica entre fabricantes de corchos y de tapones sintéticos (estos, predominantemente americanos) sobre un eventual deterioro del sabor del vino provocado por un contaminante del corcho (TCA).

Cada una de las partes ha tratado de mostrar las ventajas de su producto y las desventajas del método de su competencia, por lo que aquel grupo académico decidió evaluar «hasta qué punto las innovaciones tecnológicas podrán amenazar la supervivencia de empresas bien gestionadas». El análisis del sector del corcho se llevó a cabo con encuestas entre empresas fabricantes de corchos y tapones sintéticos y productores de vino nacionales y extranjeros. «Los datos revelan que, a pesar de aún no ser un sector en peligro, la producción de corchos podrá llegar a disminuir»,

apunta la FEUP, atribuyendo el fenómeno «no al hecho de tener en su composición el TCA si no porque los tapones sintéticos, en la perspectiva de los clientes, son de más fácil uso, y permiten otras posibilidades estéticas que los hacen más atractivos». Además de eso - agrega el estudio - el precio de los últimos es más bajo. El argumento de que también es desconocida su acción en el vino, a largo plazo, «no es lo suficientemente fuerte para desmotivar a los compradores, ya que, en los mercados menos tradicionales, el vino es consumido un año después de su producción».

## BURDEOS: ¿BUENA O MALA INVERSIÓN?

Si invertir en vinos es buena idea o no, sigue siendo un tema controvertido. Los fondos de vinos lanzados en los últimos años apuestan sobre todo por los vinos superiores de Burdeos de los últimos años. Pero debido al sensacional aumento de los precios «en Primeur» desde la cosecha de 1997, aún está por ver si estos vinos pueden revalorizarse. De momento, el mercado está reaccionando de manera muy selectiva. Mientras que las verdaderas rarezas, entre otras los vinos de Burdeos hasta el año

1990 inclusive y los vinos de culto de California han seguido subiendo de precio, se ha estancado la demanda de nuevas cose-

chas de Burdeos y de vinos superiores que cualitativamente se sitúan directamente detrás de los vinos de culto.

Jan-Erik Paulson, experto y comerciante en vinos de fama internacional (www.rare-wine.com), ha empezado a lanzar un nuevo modo de concebir el fondo de vi-

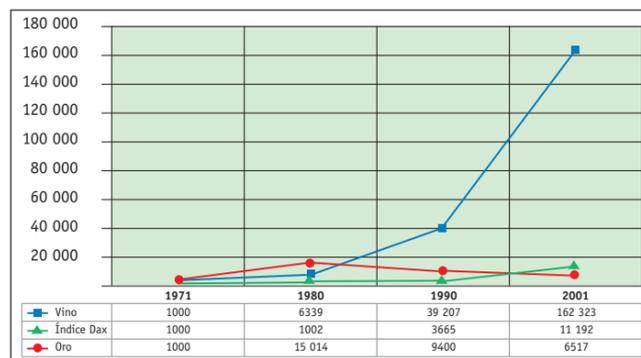
### El consejo de Thomas Vaterlaus:

Los grandes vinos de Burdeos que el comercio tradicional ya no puede ofrecer son una buena inversión. Las existencias son cada vez menores (como las antigüedades), pero la demanda no afloja la presión. Lo malo es que si quieres ganar dinero no puedes beberte lo invertido.

nos. Con un capital de 5 millones de euros, Paulson piensa invertir exclusivamente en rarezas de cosechas antiguas. «Vinos como el Mouton Rothschild del 45 y el Latour del 61 han demostrado que, independientemente de la situación

económica, aumentan de valor continuamente». Quiere invertir en vinos de las décadas del 70 y del 80 con un potencial

### FONDOS DE VINO Paulson Rare Wine GmbH & Co. KG



El gráfico muestra el incremento de valor tomando por base 1.000 puntos desde el año 1971. En el caso del vino, se ha calculado el incremento de valor en cinco vinos de Burdeos (Mouton Rothschild 1945, Cheval Blanc 1947, Pétrus 1961, Latour 1961 y Palmer 1961).

Thomas Vaterlaus

## Riojas de saldo

Riojas a un euro: ese es el precio de venta fijado por algunas bodegas riojanas dentro de lo que se podría calificar como una ambiciosa y escandalosa política comercial emprendida en algunas grandes superficies españolas. Empresarios y sindicatos agrarios han manifestado su profunda indignación, pues consideran que con esta estrategia lo único que se va a conseguir es reventar el mercado. Vinos con Denominación de Origen Calificada Rioja a precios de vino de mesa: como

Castillo de Madroñiz (a 1 euro), Arbulo (1,19), Solar de Carrión Cosecha 2000 (1,46) u Ordate (1,47). Los primeros en denunciar estos precios de derribo han sido algunos elaboradores del Penedés. Jaume Cañellas, presidente de esta D.O., considera que esta política desorienta a los consumidores, pues «la calidad tiene un precio que el consumidor ha de reconocer». Incluso el sindicato agrario Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya opina que los rioja a precios tan bajos solo buscan

reducir los excedentes de unas bodegas a rebosar. Para colmo, el nombre de Rioja aparece asociado a estas marcas en un folleto comercial de una gran superficie. Desde el sector se argumenta que ello constituye un flaco servicio al progreso de los vinos riojanos, tradicionalmente basados en la calidad y competitividad.

## Principales «jugadores» del vino Ventas (año 2000, en millones de \$)

LVMH	Francia	1.600
E & J Gallo Winery	USA	1.500
Foster's Group	Australia	820
Seagram	Canadá	800
Constellation Brands	USA	710
Southcorp	Australia	660
Castel Frères	Francia	630
Diageo	Gran Bretaña	590
Henkell & Söhnlein	Alemania	530
Robert Mondavi	USA	510

qualitativo similar para su fondo de Burdeos. Ha pensado sobre todo en Premiers crus de los años 1982 y 1986. Paulson ve un potencial de revalorización superior a la media sobre todo en los vinos infravalorados, como por ejemplo en el Mouton Rothschild del 89, que considera cualitativamente a la altura de la legendaria cosecha de 1982.

Una evaluación de Paulson, en la que ha comparado la revalorización de una cartera de vinos raros de Burdeos con el oro y las acciones (índice alemán DAX), evidencia que las rarezas de Burdeos han subido en un factor 160 desde 1971, las acciones, un factor 11, y el oro, «sólo» un factor 6,5. Con su fondo de vinos, en un plazo de diez años, Paulson calcula una rentabilidad de un 17,65 por ciento anual. La cantidad suscrita se sitúa en un mínimo de 10.000 euros en acciones.

## Valdepeñas Renovación en marcha

Valdepeñas es una de las zonas vinícolas españolas donde más se han notado los aires de renovación y el esfuerzo realizado para obtener la máxima calidad en sus vinos y su consolidación en el mercado.

Una renovación lenta pero certera, que ha llevado su tiempo, pero que ya está recogiendo sus frutos. Ahí están una serie de vinos jóvenes, con una imagen moderna y elaboraciones cuidadas, que han sido merecedores de las mejores críticas; la saga de unos tintos singulares elaborados con la Tempranillo manchega (Cencibel); la significativa reconversión del viñedo, para que de aquí a seis años se consiga llegar a un equilibrio óptimo en la producción, o el estudio para incluir nuevas uvas en su marco varietal como la Merlot, la Syrah o la Chardonnay.

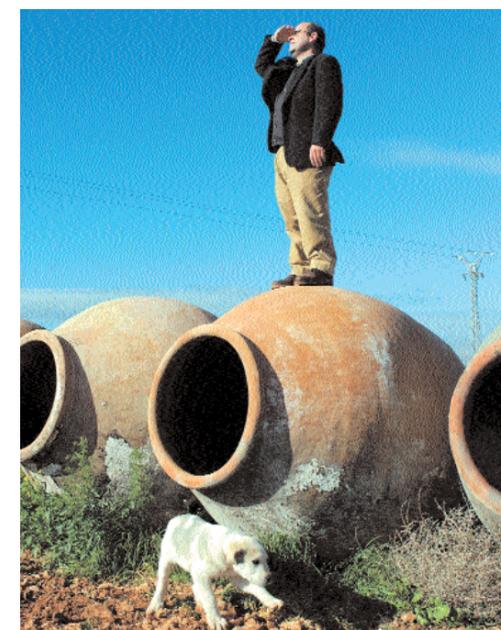
Todos estos esfuerzos se unen a una tarea promocional muy elaborada. Con Alimentaria de Barcelona comenzó su difusión y reforzamiento de imagen para el año 2002, seguida de su presencia en el certamen Wine from Spain de Londres (Reino Unido) y el Prowein de Düsseldorf (Alemania). De cara al futuro inmediato, está el Salón Internacional del Club de Gourmets de Madrid, la London Wine Trade Fair de Londres y Sial de París. Con más meticulosidad y momentos puntuales, el Consejo Regulador de la D.O. Valdepeñas tiene previsto realizar con el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) planes de promoción en Alemania, Holanda y Estados Unidos. En Alemania y Holanda se desarrollan campañas comerciales desde el año 95, mientras que en EE.UU. este es el primer año en que los vinos de Valdepeñas contarán con un plan de promoción. Finlandia también será otro de los destinos promocionales fuertes de las actuaciones de esta D.O., sencillamente porque en el 2001 este país incrementó sus compras en un 44,85 por ciento respecto al año anterior.

La comercialización durante el 2001 ha descendido un 11,66 por ciento, pero aunque es una caída importante, las ventas a lo largo de

cinco años están en línea de ascenso, con cifras similares a las registradas en el 99 y superiores a las del 97. En total se han comercializado 57.392.560 litros, de los que 41.149.575 se han vendido en el mercado exterior y el resto, 16.242.787 litros, en el nacional. Los principales países destinatarios de los vinos de Valdepeñas son Alemania, Suecia, Holanda, Dinamarca, Reino Unido y Finlandia.

### Cosecha muy buena

Las 29.200 hectáreas de viñedo que conforman la D.O. poseen unas características edafológicas excelentes para el cultivo de uvas de calidad, baremo que en la última vendimia ha logrado el calificativo, por parte de los responsables del Consejo, de muy buena. Lo cierto es que ha sido un año lleno de percances climatológicos (heladas, sequía, granizo...) en la mayoría de las zonas vitícolas españolas, que han mermado notablemente las cosechas, pero que a pesar de todo ha dado, en términos generales, una vendimia de gran calidad. En Valdepeñas se han recolectado 127.572.957 Kilos, un 11 por ciento menos que en la campaña del 2000. Una reducción que tuvo su origen en la sequía registrada en la zona y en las heladas primaverales del pasado mes de abril. Estas adversidades meteorológicas sólo redundaron en una disminución en la producción, porque el excelente estado sanitario de la uva y su buen grado de maduración dieron una materia prima muy equilibrada, óptima para lograr unos vinos de la máxima calidad. El factor más determinante de la imagen consolidada de los vinos de Valdepeñas está, no sólo en los cambios acometidos por los bodegueros en modernizar su producción e implantar las técnicas de elaboración más innovadoras, sino en las variedades empleadas. Airén y Macabeo, en blancas, y Cencibel, Garnacha y Cabernet Sauvignon, en tintas, aportan cada una de ellas su sello propio, al igual que el terruño sobre el que se asienta la viña. Todo ello encaminado a ofrecer al consumidor unos vinos merecedores de estar entre los mejores del mundo.



### Dionisio De Nova: Valdepeñas ecológicos

Existen otros planteamientos vitícolas en Valdepeñas con el denominador común de la calidad. La firma Dionisio De Nova «Dionisos» fundamenta todo su trabajo y su razón de ser en la agricultura biológica, no en vano es la única bodega que elabora y comercializa vinos ecológicos de Valdepeñas. La tradición familiar en la elaboración de vinos se remonta a tres generaciones. Fue el padre del actual propietario quien obtuvo en el 84 el primer vino biológico con uvas propias, aunque su destino era sólo el mercado exterior. Es Dionisio de Nova García, uno de los pioneros de la viticultura ecológica en España, el que desde 1995 se hace cargo de la actividad de la bodega, rehace los viñedos y mejora las instalaciones. El viñedo ocupa 29 hectáreas, y está ubicado en el paraje Las Aguzaderas, en la finca-pago El Conuco. Allí Dionisio ha logrado crear las condiciones naturales idóneas para el desarrollo de la vid, con la rusticidad que luego se traduce en peculiares aromas y carnosidad mediterráneas, una gama de vinos con cuerpo y mucha estructura. La Tempranillo es la variedad mayoritaria, seguida de la blanca Airén. Completan el viñedo pequeñas extensiones de Cabernet Sauvignon, Merlot y Macabeo, que en el 2003 entrarán en producción, y un proyecto futuro de plantar Syrah y Petit Verdot. Todo el viñedo esta en cepa baja, porque, según Dionisio, los sistemas de espalderas en esta zona castellano-manchega no son los más indicados y van en detrimento de la calidad. Respeto absoluto al ritmo natural del viñedo y a las uvas, para lograr vinos singulares.

Desde sus inicios como elaborador, el australiano Roman Bratasiuk se opuso a los usos enológicos de su extenso país, donde la mezcla de distintas procedencias era la norma habitual. El creador del extraordinario «Astralis», un shiraz comparable al mítico «Grange», trabaja al estilo de los cru franceses, sin mezclar vinos de viñedos diferentes.

**Vinum:** Durante treinta años trabajó como químico para las bodegas. Parecen muchos años para llegar a la conclusión evidente de que su espíritu era el de un bodeguero. Roman Bratasiuk: Tras todos esos años de trabajo como químico para grandes bodegas, decidí montar un pequeño lagar en Clarendon Hills, un lugar encantador al la-

sertores en sus filas. En Barossa hay algunas bodegas pequeñas que ya siguen esta filosofía, convencidas, al fin, de que la calidad es nuestra única salida. La apuesta exclusivamente por conseguir el mejor precio es nuestra sentencia de muerte, pues los grandes nos barrerían como el viento del desierto.

saban. Ahora controlo unas 40 has., todas de pie franco y viñas muy viejas, desde cuarenta a ochenta años de edad, situadas en lo más alto de Mc Laren Vale. En la bodega trabajamos solamente cuatro personas y yo, y para hacer estas elaboraciones tan pequeñas – todos los vinos los hacemos por separado – debemos estar constantemente en el

## Roman Bratasiuk, la causa

de Adelaide. Y elegí ese lugar porque creo que es la mejor zona de Australia para hacer vinos de calidad.

**Un idilio de treinta años no puede considerarse un amor a primera vista.**

Bueno, lo mío es, a partes iguales, amor y ganas de hacer las cosas de manera distinta. Me parecía un disparate la costumbre de los vinateros australianos de mezclar los mostos o las uvas de todas las regiones hasta dejar el producto resultante sin personalidad. Siempre me cautivó la manera de elaborar de Europa, esa mezcla sabia de seriedad y maestría mostrada por los elaboradores de los “cru” franceses, que extraen hasta su última expresión la singularidad de cada terroir.

**Los bodegueros no reciben bien las revoluciones en ninguna parte del mundo.**

Mi «cruzada» emprendida en el 90, es hasta ahora, una larga batalla en la que el otro bando cuenta con una mayoría abrumadora, aunque poco a poco van surgiendo de-

**Parece usted el australiano de moda entre los grandes gurús de la crítica enológica norteamericana.**

Hay que darle la importancia exacta. Quizá lo que esa prensa valora de mi trabajo es mi pasión por conocer plenamente el viñedo, como paso previo a comprender el resultado final que es el vino. Dedico mucho tiempo al estudio y la observación para lograr extraer lo mejor y más singular de cada variedad, la expresión insólita de las viejas garnachas de Mc Laren Vale, la profundidad aromática de la Shiraz, la rareza de la Sémillon o el perfecto equilibrio de los chardonnays.

**Hablemos de sus primeros pasos.**

Todo comenzó con la compra de un pequeño viñedo, del que extraje mi ópera prima, el «Romans», una original Garnacha, que ahora es mi segundo vino más prestigiado. Después me di cuenta de que era mejor comprar la uva a los pequeños agricultores. Lo que hice fue establecer contratos de muchos años sobre los viñedos que me intere-

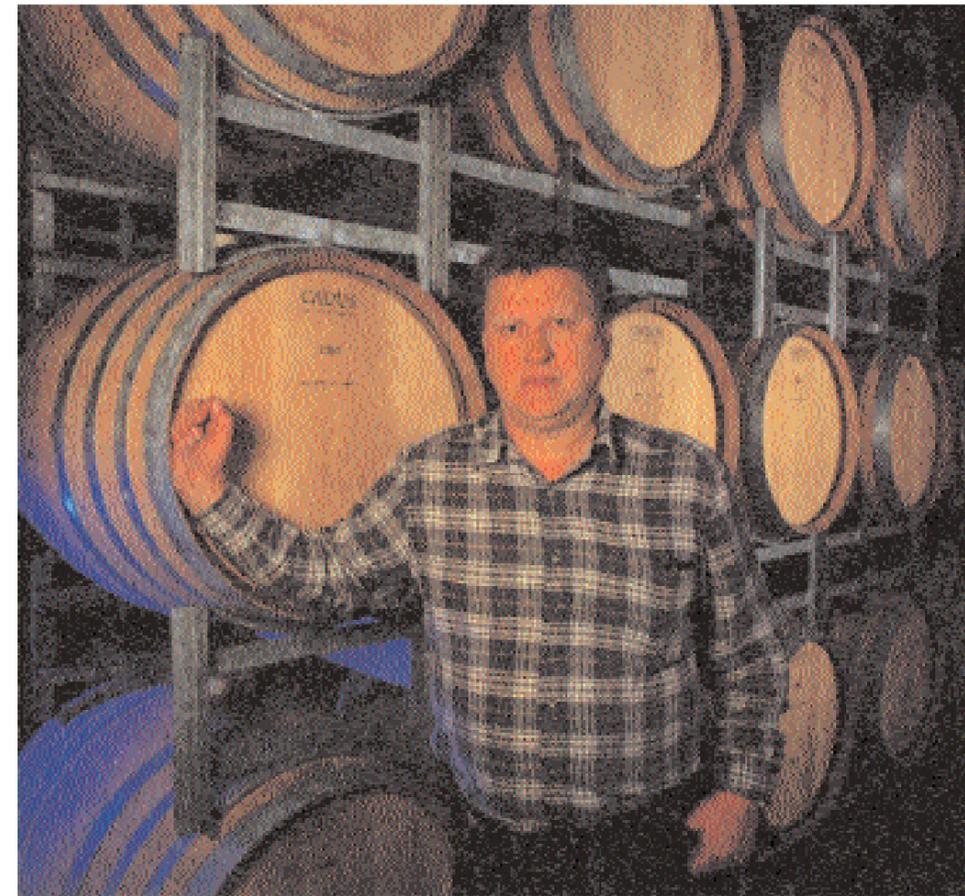
lagar; concretamente en época de vendimia pasamos en ella las 24 horas del día.

**Si el vino es europeo, ¿lo es también la técnica de bodega?**

Ambos métodos son indisolubles. Mantenemos el concepto de cepa baja, muy poca producción, fermentaciones largas y crianza exclusivamente en roble francés, el mismo que utilizan en Borgoña: si es bueno para el Romané Conti, también lo será para los Clarendon Hills. Es cierto que esta forma de elaborar eleva considerablemente los costos, lo que conlleva que mis vinos se encuentren entre los más caros de Australia. Esto y mi corta historia como bodeguero son la causa de que todavía mis vinos no sean muy bien comprendidos en mi país.

**Nadie es profeta en su tierra...**

Curiosamente estoy más considerado fuera que dentro, en Estados Unidos por ejemplo, a donde va el 40% de la producción, pero yo confío que estos vinos por lógica



## de un rebelde

deben gustar a mis paisanos tanto como a los forasteros. Mis vinos son apreciados entre los conocedores, en las buenas vinotecas o entre los grandes sumilleres, pero el precio siempre será un freno, por lo que tengo muy asumido que nunca entrarán en las grandes cadenas de distribución. Para ellas ya hay productos de gente que los hace adecuadamente, a la medida; son guerras distintas.

**¿Cuál es su conocimiento de los vinos europeos?**

Debo reconocer mi debilidad por los vinos franceses, aunque también guardo buenos recuerdos de vinos españoles. España tiene una viticultura fascinante, y de sus vinos, los que más me interesan son los del Priorat: sus grandes vinos parecen pensados desde mi misma filosofía, y además la Garnacha en aquellas pizarras se expresa como en pocos lugares del mundo. Por cierto, en España tenemos el privilegio de poseer la tarifa de precios de los Clarendon más baja del mundo.

### Astralis: estrellas de Australia

Es el vino de nivel más alto que elabora Roman Bratasiuk. Unas 8.000 botellas cada cosecha, de un viejo viñedo prefiloxérico de Syrah, o Shyraz, como les gusta decir a los australianos. Un producto que ha alcanzado a los grandes, en precio, en calidad y en valoración de la crítica internacional. Pero al contrario de los vinos australianos de su mismo nivel económico, el Astralis surge de un solo viñedo. También, como sus hermanos, se destaca del clásico sabor australiano, fuertemente influido por maderas expresivas y muy tostadas. Aquí el viñedo manda, la variedad recoge la característica natural del terreno y del microclima. Su elaborador pone su máximo cuidado para que el vino se exprese por sí mismo, que los elementos añadidos (tostados de barricas, maceraciones y demás) no apabullen.

#### Astralis 1999

Al principio resalta una reducción notable por lo que curiosamente parece más evolucionado que el 98. Es solo un espejismo. Al cabo del tiempo se aprecian unos magníficos aromas de frutillos rojos, de un cuero bien curado, de aceitunas y cacao, un

alcohol integradísimo, mentol y hierbas frescas. Muy elegante y cremoso en boca, con su tanino maduro y fino que alarga la sensación de sedosidad.

#### Astralis 1998

Un bello color picota con lágrima teñida, cubierto. Al principio recuerda a los aromas de cedro y caja de puros, sensación que dura poco tiempo, pues pronto se adueñan los tonos típicos de cuero bien perfumado, de pólvora y aceitunas. La entrada en boca más bien parece una explosión de sabores, donde resalta un tanino firme, una potente estructura y corpulencia. ¿La madera? Apenas un grato recuerdo especiado del final de boca.

*Ha sido una cata de lo más provechosa, porque la evolución de los dos vinos en la copa ha llegado a despistar a más de un catador. Al principio parecían hoscos, salvajes, incluso con algún defecto. Después de su decantación y reposo durante su buena media hora han sacado los magníficos brillos que llevan dentro. Por lo tanto es imprescindible decantar estos vinos antes de su degustación.*

Los tintos de Alta Expresión comienzan a aparecer, aún tímidamente, en la D.O. Vinos de Madrid. Una apuesta por la calidad que no deja de tener sus riesgos en una zona tradicionalmente sin grandes pretensiones.

El último gran proyecto que ha emprendido Bodegas Ricardo Benito ha sido elaborar un vino de carácter excepcional, un vino único, capaz de enfrentarse cara a cara con el reducido y exclusivo grupo formado por los mejores vinos del mundo. «Divo» simboliza un cambio radical en los planteamientos productivos y comerciales de esta casa familiar. Se ha invertido mucho en modernizar todas las instalaciones, en recuperar un viñedo y una serie de variedades con las que poder trabajar para lograr vinos de la máxima calidad. El objetivo es dar un giro radical a la imagen de los vinos de la bodega, y, por extensión, a los vinos de Madrid. «Divo ha sido un proyecto muy estudiado, no ha nacido porque sí.

Queríamos algo fuera de lo normal, con producciones limitadas, dirigido a un segmento de consumo muy selecto, y creo que lo hemos conseguido», afirma Fernando Benito. Esa es la línea de actuación que se quiere seguir, sin dejar de lado su otra gama de vinos que también se benefician de las innovaciones. Para el futuro más inmediato está el lanzamiento de Asido, una segunda marca de calidad, aunque a un precio más moderado. También está previsto recuperar la Moscatel de grano menudo y reforzar los vinos blancos. «Vamos a centrar nuestros esfuerzos en estos vinos, sin bajar la guardia. Tenemos que seguir con la tarea de modernizar y promocionar los vinos madrileños».

Fernando Benito

# UNA APUESTA ARRIESGADA

## Alta Expresión en Madrid

Madrid es conocido internacionalmente por ser la capital de España (es decir, la capital de las manifestaciones, de los atascos...) pero nadie pensaría que rodeando el trajín de asfalto y contaminación alguien podía estar pensando en sacar a la tierra algo más que lechugas o melones en Villaconejos. Pues sepan que, para asombro de entendidos, Madrid tiene una larga tradición vitivinícola, de vinos que fueron famosos hace un siglo, cuando su patrón, San Isidro el Labrador, todavía no había sido sustituido por Santa Industria.

Con el llamado progreso industrial, los vinos de Madrid han sufrido una larga crisis de identidad de la que todavía no se han recuperado totalmente.

Actualmente los vinos de la Denominación de Origen Madrid comienzan a despertar interés, con un salto espectacular tanto en calidad como en cantidad. Pero no lo suficiente para que se introduzcan en el mercado con la misma pujanza que los de denominaciones más señeras o las que gozan de fama, aunque no siempre justificada. Para empezar, uno de los mayores enemigos del

vino de Madrid es la falta de «patriotismo» del madrileño, una población de aluvión extraordinariamente cosmopolita que reparte sus gustos sin casarse con nadie. Desde los inicios de la denominación, unas cuantas bodegas hicieron lo posible para elevar la venta de sus vinos, primero incrementando la calidad y después sirviéndose del marketing como un instrumento útil para extender su difusión. La última etapa en pos de la identidad y el reconocimiento del buen aficionado, ha sido la aparición de alguna marca con las características esenciales de





Luis Saavedra

Han pasado ya más de seis años desde que Luis Saavedra emprendiera su proyecto de bodega ecológica en Cenicientos, y en sólo cinco años ha conseguido posicionar Corucho como una de las marcas señeras de los vinos madrileños. Su pasión por la viña y su inquietud constante por experimentar nuevas técnicas en viticultura le vienen de familia. Es heredero de una larga tradición vinícola que combina sabiamente con su talento innovador. La bodega es la más joven de la subzona de San Martín, y su filosofía se basa en hacer vinos de calidad que se puedan beber en el momento que salen al mercado. Para Luis, el sector atraviesa un momento difícil: «Tenemos el mercado más grande de España, y no hemos sido capaces de hacer entender al

consumidor que nuestros vinos son de alta calidad. Es triste que los vinos madrileños estén olvidados hasta por los propios madrileños. Por eso, hasta que la calidad, y no la cantidad, no sea el reto común para todos, el trabajo no servirá para nada». Su obsesión es la viña, donde radica el 80 por ciento de su trabajo, no deja de experimentar, aplicar las técnicas más modernas o las que mejor se adapten a los fines que persigue, pero, sobre todo, respeta al máximo el equilibrio natural de su explotación, para lograr obtener una materia prima que exprese la personalidad del terreno. «Soy algo utópico, pero Madrid, con la calidad como bandera, puede ser una de las zonas más punteras y de mayor potencial del panorama vinícola mundial».

lo que se ha dado en llamar, vinos de «pago», de «alta expresión» o como dicen los franceses e italianos los «vinos de garaje». Para definir estos vinos pueden echar mano de un envase lujoso, una etiqueta de diseño, un tapón de altísima calidad y, sobre todo, un vino incuestionablemente excelente. A esto solo nos falta añadir un precio invariablemente alto. ¿Pero, valen lo que cuestan? Si hacemos un recorrido por las zonas vitivinícolas de la comunidad podremos juzgarlos con más conocimiento.

#### Vinos insignia

En la subzona de Arganda, pionera de los primeros vinos embotellados, abundan las bodegas que han querido hacer vinos modernos y con carácter. Jesús Díaz, el pio-

nero y gran descubridor al público de lo que podrían ser los vinos innovadores de Madrid, lo intentó seriamente, pero la empresa -a la que no estaba totalmente vinculado- ha sufrido unos años de notable bache. En la actualidad, su hijo Juan José ha encauzado nuevamente unos vinos cuyo prestigioso nombre todavía está en la mente de todo buen aficionado. Félix Martínez lleva años trabajando con la calidad como meta. La incorporación de sus hijos Gregorio y Manu al mundo del vino ha supuesto algo más que un refuerzo de mano de obra, pues la dedicación y el entusiasmo de ambos jóvenes parece indestructible. Esta casa ha elabora-

#### Navalcarnero es la subzona con más difícil encuadre, pese a sus poderosas garnachas.

do dos de los vinos que nosotros los calificaremos de especiales: el «Félix Martínez», un vino pleno de estructura, y el «Manu», de excelente diseño; en él intervienen uvas de variedades que podrían cuajar estupendamente en estas tierras y que en la cata anual de «Enoforum» causó sensación ante cerca de ochenta enólogos exigentes. Lo demás se reduce a unos intentos de Consuelo Herrero, de momento con un vino bajo el implacable influjo de la madera, un vino notable de Castejón, y los siempre curiosos vinos llamados -y elaborados- «sobre madre» de Peral e Idalia Rubio. Es de destacar la dedicación de Andrés Morate, en Belmonte de Tajo, para elaborar su «Viña Mosquera», uno de los buenos vinos ecológicos de España.

#### Navalcarnero, la Garnacha profunda

Ricardo Benito acumula varios méritos, porque Navalcarnero es la subzona de más difícil encuadre, poseedora de garnachas poderosas bajo el influjo del alcohol, a poco que se descuide el elaborador. Uno de ellos, quizás el más importante, es el poder cambiar el «chip» en distintas elaboraciones, desde los vinos a granel hasta el «Divo», que es hoy -y en la cata lo ha demostrado una vez más- el mejor vino de la comunidad. Lo de su precio ya es harina de otro costal. La verdad es



Hijo del sol

ALVEAR

desde



## Manuel Martínez

Vinos Jeromín ha transformado, en poco más de diez años, toda su política empresarial. Renovó totalmente sus instalaciones para apostar por los vinos de calidad y por la imagen de marca, esfuerzo que le ha valido las más altas cifras de comercialización de la D.O. Vinos de Madrid. En esta apuesta tiene mucho que ver su técnico, Manuel Martínez, un apasionado de la viña y de los vinos de corte y estilo moderno. «Los vinos de Madrid son una asignatura pendiente, y entre todos debemos sacarlos del anonimato. Los tintos son el camino del éxito y sólo con calidad se puede conseguir ese reto. Eso es lo que hemos buscado con las marcas Manu y Félix Martínez», comenta Manuel.

El tinto Manu rompe los esquemas de los vinos convencionales, sin querer tipificar nada en su concepción: «En cada cosecha el vino es distinto, porque cada vendimia es un mundo. Se seleccionan minuciosamente las parcelas, las variedades, siempre de máxima calidad, y a partir de ahí elaboramos un vino completamente distinto al del año anterior. Hay que sorprender al consumidor, provocar su curiosidad para que deguste un vino cambiante y con carácter». El caso de Félix Martínez es distinto: elaborar un vino que su técnico define de alta expresión y sesgo moderno, otro referente de la calidad que Madrid alberga, y sobre los que Vinos Jeromín quiere plasmar sus objetivos futuros.

que está hecho con todo el primor del mundo, elección de cepas vetustas, largas maceraciones, crianza en barricas francesas de las más finas -y caras-... Sus vinos jóvenes son muy recomendables, y los crianza y reserva, notables. En la zona también trabaja Francisco Casas, una bodega que empezó con ímpetu arrollador y con vinos poderosos y expresivos, aunque últimamente observamos en ella un cierto estancamiento. La Cooperativa Valle del Sol, hace años que dio un salto enorme en la presentación de sus vinos: el «Premium» es su producto más sobresaliente.

### San Martín despierta

Y parece que por fin despierta la zona de San Martín de Valdeiglesias, para muchos la comarca a la que aguarda un mejor futuro, a poco que se trabaje la viña y el vino con decoro y dedicación. Poseedora de unas con-

diciones fantásticas, tierras diferentes, con abundancia de esquistos pizarrosos, un contraste de temperatura brutal y unas garnachas viejíssimas que dan vinos con mucha personalidad. Ciertamente es que su elaboración entraña muchas dificultades, porque las temperaturas pueden alcanzar fácilmente las máximas del desierto, y contando con cepas de cortas producciones pueden alcanzarse vinos de 19º alcohólicos. Como no podía ser menos, en esta subzona han puesto sus ojos bodegueros y viticultores expertos, como Carlos Falcó, quien ha puesto en pie una preciosa bodega y una no menos admirable viña.

También Telmo Rodríguez ha realizado alguna prueba, e Ignacio de Miguel ha visto

### En San Martín de Valdeiglesias pueden darse los vinos con un futuro más asegurado.

muchas posibilidades para estos pagos. Luis Saavedra es uno de los jóvenes que más interés ha despertado en el sector, elaborador del vino ecológico «Corucho», un vino verdaderamente de «garaje» por las pequeñas dimensiones de su bodega. Cada año afina más y puede ser una de las estrellas en un futuro muy próximo.

Estos son los vinos más sobresalientes de Madrid y su Denominación de Origen «Vinos de Madrid». Los que más se dejan ver en el mercado están elaborados por bodegas con mucho volumen, con gamas muy estudiadas para el gran público, pero con la inquebrantable voluntad de hacer vinos honestos. De lo que sí podemos dar fe es que el Consejo Regulador de Vinos de Madrid, quizá por una sana ausencia de complejos, se comporta como una de las denominaciones de origen más inquietas, investigadoras y abiertas a cualquier idea que venga a dar brillo a una industria que, dicen, la Administración tiene un poco olvidada. Quizá porque hasta hace bien poco nadie daba un duro por las desconocidas posibilidades del Madrid vinícola.

*Texto: Bartolomé Sánchez  
Fotos: Heinz Hebeisen*

# Carmenère un varietal



El mercado chileno es muy pequeño para este tipo de productos. Se trata de gente entendida, que se informa, un segmento al que le interesa el tema del vino. No es un producto masivo. Arriba, Álvaro Arriagada, General Manager de Domaine Oriental (Casa Donoso) en Talca. Junto a estas líneas, Daniela Gillmore de Viña Tabontinaja (San Javier) en su viñedo experimental de Carmenère.



# que renace en Chile

Una confusión imperdonable: a la izquierda, Merlot, a la derecha, Carmenère.



**V**iña Tabontinaja (Bodegas Gillmore), Valle del Maule, Chile. 12,30 de las mañana. Tras degustar un par de vinos anodinos, con el aburrimiento soporífero de los tintos de Cabernet Sauvignon y Merlot bien hechos pero sin alma, me llevo a la nariz la última copa. La joven Daniella Gillmore, la eficaz enóloga de la bodega, me mira como si fuera también la última oportunidad de ver reflejada en mi cara algo de emoción. Un sobresalto. En la nariz, siento el aire chileno de la montaña trayendo los olores agrídulces de la cereza madura. Una succulencia frutal aventada por las brisas del mar que modulan su propia melodía. Ya me había sorprendido el bello color púrpura profundo, un traje hermoso que me recuerda el de los nuevos burdeos. Pero no esperaba este atractivo amargor, las notas de paprika integradas en deliciosa fruta roja, el cremoso sabor de licor de cacao, la frescura balsámica del mentol, la suavidad y delicadeza del tanino dulce junto a la firme liviandad de tacto que acaricia y deja huella. Muy bueno.

Daniella sonrío: es nuestro último Carmenère.

De vuelta a España, repasando mis notas de cata, rememoro las experiencias de aquellos tintos de Carmenère, livianos unos, soezmente oscuros otros, de brillante colorido los más, pero todos dotados de ese plus de personalidad que les hace distinguirse del resto de la producción chilena, incluso sin ser los mejores. Aquí hay un apuesta de calidad que merece la pena y de cuyo éxito depende, en gran medida, la reubicación de los tintos chilenos en los mercados más exigentes. Bien está el «monovarietalismo» industrial, que, en cualquier caso, representa casi el 90% de la producción vitivinícola chilena. Pero en un mercado saturado de cabernets, merlots, chardonnays, y demás varietales sin patria, con un consumo mundial en descenso, y una acumulación de stocks más allá de toda prudencia, los países vitivinícolas de prestigio, y Chile lo es, tienen que caracterizarse por una oferta de calidad basada en el terruño y la personalidad. Es el momento

de variedades como el Carmenère, prácticamente autóctono pero demasiado tiempo confundido con el Merlot, que bien cultivado y mejor elaborado pueden ofrecer al consumidor exigente y de elevado poder adquisitivo vinos arrebatadores, de una sutil, complejidad en cuyo corazón vibra y brilla todo el potencial de la mejor viticultura chilena.

#### Variedad bordelesa

Las tierras de Chile son, junto con Chipre, las únicas que cultivan y elaboran Carmenère, la variedad bordelesa que prácticamente extinguió la filoxera en tierras francesas, donde sólo quedan unas 10 hectáreas. Pero es en Chile, donde la conjunción de suelos naturales de calidad y micro-

climas favorables han permitido a esta variedad tinta, que en la Francia húmeda y fría apenas si daba para vinos mediocres, alcanzar una finura y expresividad fuera de lo

**En 1997, sólo tres viñas producían esta variedad. Hoy, ya son más de quince.**

común. No es de extrañar, por tanto, que Chile, tras basar su industria vitivinícola con el Cabernet Sauvignon, quiera ahora ampliarla y consolidarla con el Carmenère. La tarea por delante es ingente.

Porque aunque el Carmenère fue traído a Chile en 1851, sólo en 1994 comenzaron a comercializar vinos que se identificaban con esta cepa. Desde 1997 su demanda ha ido creciendo, lo que se ha reflejado en su precio, que va en ascenso, lo mismo que la calidad de sus vinos, una vez superados ciertos equívocos, el más grave de los cuales era confundirlo con el Merlot, de ciclo vegetativo mucho más temprano. Las consecuencias han sido nefastas. Así nació la imagen de vinos ásperos, secos, llenos de verdor, que se abatió sobre un varietal que simplemente se vendimiaba antes de tiempo, cultivaba abusivamente en tierras poco adecuadas, y se permitía un exceso foliar a la cepa. Ha bastado que se replantaran cepas de Carmenère en zonas pobres y pedregosas, que se redujera la producción hasta los 5.000 kilos por hectárea, que se controlara la abundancia de follaje a la que tiende el varietal aplicando los nuevos conceptos de



Ignacio Conca Prieto, enólogo de Terranoble y Pablo Soffia, enólogo de Viña Domaine Oriental en sus viñedos de Carmenère.

## Sólo para grandes vinos

La Carmenère no es una nueva variedad de la uva. De hecho, es la descendiente de un varietal francés, también conocido como Grande Vidure, que fue clasificado como uno de los pocos permitidos para la elaboración de vino en la prestigiosa región bordelesa de Médoc, junto con el Cabernet Sauvignon, el Cabernet Franc, el Merlot, el Malbec y la Petit Verdot. Sin embargo se encuentra prácticamente extinguida en su lugar de origen, incluso antes de que la filoxera le diera la puntilla, ya que los viticultores de la zona comenzaron a sustituir el Carmenère por otras variedades, dado su bajo rendimiento y la exigencia de sol y luz, no siempre presente en el clima de Burdeos. Se cree que el Carmenère fue enviado a Chile hace un siglo, pero las vides se confundieron como el Merlot, y, mezclados en el viñedo, han permanecido durante décadas. No es hasta los años 90 cuando los estudios ampelográficos determinan sin lugar a dudas que se trata de dos variedades distintas. En Chile se cultivan algo más de 4.000 hectáreas de uvas reconocidas como Carmenère, todavía lejos de las 35.000 hectáreas de Cabernet Sauvignon, que sigue siendo la base principal del vino chileno.



conducción foliar de la planta, que se esperara hasta la plena maduración del fruto -nada menos que un mes más tarde que el Merlot- y que se sometiera a ajustadas crianzas en roble, para que los vinos de Carmenère perdieran sus verdores insoportables y mostraran no sólo el bello vestido habitual, sino la riqueza aromática basada en la fruta roja y negra acompañada de especias y refrescantes mentolados, que deben acompañar a la proverbial madurez y suavidad de sus taninos de terciopelo.

Resulta esperanzador ver como en el Valle del Maule -cerca de 2.000 hectáreas de Carmenère-, pero también en Maipó, Curicó y Colchagua, los viticultores chilenos con-

## «La uva tiene que estar en extremo madura, proceso que tarda hasta un mes más que en el de la Cabernet Sauvignon»

quistan las laderas de los Andes, creando viñedos de riesgo donde el varietal alcanza su mejor expresión y finura, sin ninguna de sus anteriores taras. Ello asegura al país sudamericano la posibilidad de potenciar 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. Actualmente Chile, productor del cuatro por ciento del vino mundial, exporta unos 600 millones de dólares anuales; pero el Carmenère representa apenas 10 millones. Pero, de seguir la tendencia y multiplicarse los vinos de máxima expresión, en 10 años las ventas externas de Carmenère podrían llegar a 300 millones de dólares.

### Redescubrir el Carmenère

En 1851, Silvestre Ochagavía, pionero de la viticultura chilena, trajo al país andino las variedades clásicas de Burdeos, incluido el Carmenère, que fue plantado junto con el Merlot, lo que daría lugar a la posterior confusión entre los dos varietales, muy similares en sus aspectos morfológicos, salvo en los primeros momentos de la brotación de la hoja. Era el período en que la viticultura chilena comenzaba una nueva era de vinificación; un momento en que cualquier cosa que sonara a francés se tenía por refinada. Pese a la manera en que fue cultivado, el Carmenère, que pide suelos muy pobres y bajos rendimientos con maduraciones largas, se adaptó perfectamente a la morfología y al clima chilenos. En 1991,

Claude Valat, experto francés de la viticultura, volvió a descubrir accidentalmente esta variedad en Chile. Fue una auténtica conmoción, no exenta de polémica, que desorientó a los cultivadores de la vid que habían comercializado estas uvas como Merlot durante generaciones.

Carmenère o Merlot, esa es la cuestión, nada sencilla, por otra parte, ya que obliga a replantearse el viñedo en profundidad. Porque lo cierto es que, cultivados juntos, estos dos varietales no hacen sino estorbarse y malograrse, pese a que tienen cierta semejanza organoléptica, básicamente notas de la fruta roja y taninos lisos, aunque más rústico y terroso en el Carmenère. De ahí que el Merlot con Carmenère resulte herbáceo, con notas desagradables de pimienta verde, que la crianza en roble no consigue mitigar. Pero no es fácil replantar un varietal que, pese a lo sorprendente de su redescubrimiento, ni tiene pedigrí, ni es suficientemente conocido. Encima, su bajo rendimiento, que fue causa en el Medoc de su paulatina disminución junto con su extrema sensibilidad al mildiú, le hace poco atractivo en un país acostumbrado a las elevadas producciones de otras variedades de mayor prestigio, como el Cabernet Sauvignon.

Sin embargo, para un esforzado núcleo de viticultores, entre los que destacaría Santa Inés, Viña Carmen, De Martino, Undurraga, Luis Felipe Edwards, Veramonte, etc., el paso siguiente al redescubrimiento del Carmenère estaba muy claro, y comenzaron a trabajar rápidamente en la separación de los varietales y en la ubicación del nuevo viñedo de Carmenère. Los resultados, en apenas un par de vendimias, han sido espectaculares, hasta el extremo de que esta vieja variedad francesa, vuelta a descubrir en Chile, tiene todas las posibilidades de convertirse en la primera vid exclusiva con un pedigrí chileno, el vino de bandera para un futuro vitivinícola de calidad.

Pinotage en Sudáfrica, Malbec en Argentina, Syrah en Australia, Zinfandel en California. Y, ¿por qué no?, Carmenère en Chile. Tal vez sea esta la gran oportunidad para el hermoso país andino, «una nación de pájaros, una muchedumbre de hojas... que se yergue entre la alfombra de la selva secreta».

Palabras sabias de poeta, palabras de Pablo Neruda.

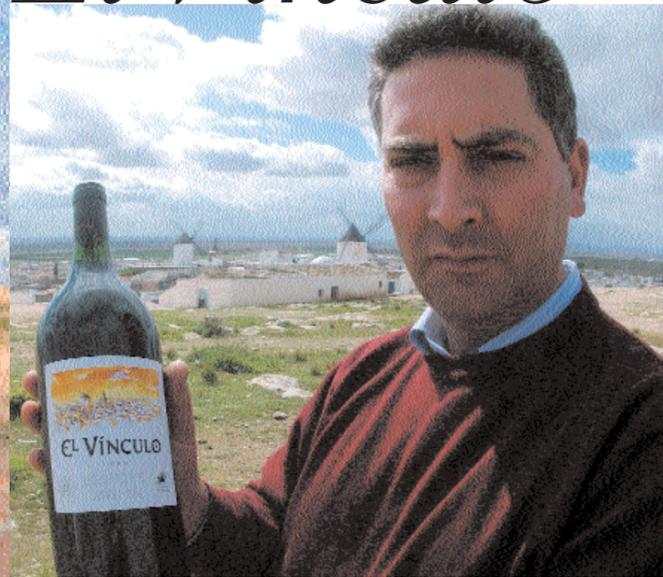
Texto: Carlos Delgado

Fotos: Heinz Hebeisen



No son gigantes ni molinos de viento: son los vinos de Alejandro Fernández, un nuevo quijote de la viticultura.

## El Vínculo



A la izquierda, entrada sobria a la bodega, como el paisaje en el que se asienta. Abajo, nave de barricas, donde se crían las recetas magistrales de Alejandro Fernández.

## La gran

## aventura manchega

**A**un asoma la figura quijotesca subiendo el cerro hacia los relucientes molinos. Y aún se detiene a contemplar las tejas apiñadas de Campo de Criptana, y más allá, en las afueras, dos inconfundibles pinos, dos de los escasos hitos que se alzan en la llanura manchega y que flanquean aquí el portón de la bodega.

Un nuevo Quijote ha llegado de otra Castilla, se llama Alejandro Fernández, en vez de lanza trae una botella de vino bajo el brazo y, eso sí, llega con discreción pero dispuesto a dar que hablar.

Llegó al reclamo del buen Tempranillo, igual que acudió antes a Toro, a Dehesa La Granja, o a la Ribera, a Condado de Haza o Alenza y a todo lo que es ya el imperio que inauguró Pesquera.

Aquel primer Tempranillo -tinta fina- que supuso un éxito internacional sin precedentes es el sólido puntal de sus elaboraciones. Y lo es también aquí, donde la variedad se conoce por Cencibel.

Apenas tres años han transcurrido desde que, recorriendo las viñas de La Mancha como un sabueso a la caza, descubrió una monumental bodega cerrada hace decenios y decidió restaurarla y empezar a elaborar las uvas que apuntaban en los alrededores, en cepas viejas y poco apreciadas, frente al mar de blanca Airén.

Apenas hace tres años y ya corren leyendas sobre

su asentamiento. Cuentan en la taberna que en la primera vendimia pagó las uvas de algún viticultor multiplicando por cinco el precio oficial. Eran uvas de cepas que apenas habían producido cinco o seis kilos. En la vendimia siguiente, la del 2000, el paisano estiró la poda y llegó a producir hasta doce kilos... que tuvo que vender a la cooperativa porque no se acercaban a las exigencias de calidad de El Vínculo.

Y es que todo aquí está diseñado con exigente cuidado. Sorprende a primera vista la estética de la bodega, un caserón de sutil tono vainilla asomado a una vía de ferrocarril propia, una vía hoy muerta que recuerda el resplandor del pasado, cuando la casa era «La Exportadora» y se ocupaba de vinos a granel. Lo que pervive es la estructura del edificio, los muros de tapiar, la longitud de las tiselas, de las vigas maestras que sustentan el maderamen que se ha restaurado en el techo de todas las naves.

Con esa altura, con ese espacio y esos muros, sin más que añadir unas altas ventanas bien orientadas, la bodega preserva las mil barricas y los vinos con las condiciones ideales de temperatura y humedad.

Mil barricas que inauguran un estilo de crianza, nunca visto por estos pagos. Una impresionante nave de guarda a la que se asoma una coqueta sala

de degustación, que recuerda el comedor añoso de una casa de muñecas. Tampoco eso se vio por estos pagos, ni la rotunda mesa de nogal, ni los reposteros con amorcillos cargados de racimos, ni el tapiz que reproduce una escena de vendimia en cuévanos. Y esto, que es también el despacho, se ha convertido en punto de peregrinación de los buenos bebedores del vecindario, y van llegando, con el maletero abierto, a por unas cajas o unos magnum para la bodega de casa o para la merienda con los amigos. Y esa venta, que supone en cifras apenas nada, es, sin embargo, el más profundo reconocimiento, el del profeta en su tierra, el de los conocedores locales que aprecian esta forma diferente de hacer el vino de esta tierra, con mimo desde la uva hasta la copa.

Alejandro y su hija Eva, enóloga, experimentada en la fórmula inmutable de la casa, de todas y cada una de las marcas, han conseguido aquí atrapar y revelar toda la riqueza, la profundidad, la complejidad de una uva sobrada de posibilidades. El 99, con 16 meses de crianza, está en la calle, corpulento, glicérico, maduro, frutal, pleno, carnosos pero alegre, una invitación al siguiente trago, y al otro, y al otro.

El reserva aguarda, junto a la última vendimia, en las barricas nuevas. Paciencia.



Cuando el día comienza con una mermelada casera tan increíblemente exquisita, uno se convence de que, en realidad, ya nada puede salir mal. La etiqueta reza «Gewürztraminer Raspberry Preserves». De elaboración biológica, como todo lo que produce Fetzer en Mendocino County. Este lugar paradisíaco se llama Hopland. Si el visitante piensa que su nombre sólo puede significar «País de la Esperanza», yerra. Porque nos encontramos en el «País del Lúpulo»: aún hoy sigue haciéndose allí la «Red Tail» al estilo tradicional inglés, una sabrosa cerveza de color amarillo dorado. El comerciante de maderas Barny Fetzer llegó a este lugar apartado, a 30 km. de la costa, un domingo de octubre de 1958 por la tarde. Vio el rancho abandonado de 300 hectáreas de extensión e inmediatamente se dio cuenta de que allí encontraría la paz interior que siempre había deseado. El edificio de la granja era viejo, hermoso y muy destartado. Las lechuzas anidaban en la chimenea. Los rosales y lilas habían invadido el jardín, convirtiéndolo en una jungla. Barny estuvo soñando con ese lugar durante semanas, contando su fortuna, reflexionando. Una tarde de finales de otoño, cuando paseaba por los tranquilos meandros de Seward Creek, tomó su decisión. Compró el rancho y, junto a su mujer, Kathleen, que entonces esperaba su octavo hijo, se instaló en el paraíso. Allí aún habrían de tener tres hijos más. Durante los primeros años, vendimió y vinificó las uvas personalmente, ayudado por su gran familia. En 1976, la afición se convirtió en negocio y, finalmente, en una marca mundial. Barny murió en 1981, pero su yerno y actual Consejero Delegado de Fetzer, Paul Dolan, ha seguido perfeccionando este paraíso rural. Con sus 900 hectáreas propias, cultivadas bajo control biológico, Fetzer es hoy la mayor finca vinícola del mundo. Pero la filosofía de una consonancia integral con la naturaleza no se acaba en el viñedo. Allí sólo se trabaja con «Green Power», es decir, energía eléctrica solar o eólica. Las oficinas están construidas con lodo y madera, siguiendo antiguas técnicas. Para las etiquetas de las botellas de

vino se emplea material vegetal que crece con rapidez. Pero lo más impresionante son las dos hectáreas de jardín orgánico, «Organic Garden», plantado en 1985. Pensado como «biblioteca viva de especies» para suministrar a los viñedos una alfombra verde de alto nivel, se ha convertido en un lugar místico lleno de árboles, arbustos y macizos. Crecen más de mil frutas, verduras, hierbas aromáticas y flores comestibles distintas, procedentes sobre todo de California y del ámbito del Mediterráneo. Hay 27 variedades de tomates, 18 de albahaca, e innumerables hierbas de la zona. Todo es comestible. Y no hay que perderse el placer de pasear descalzo por los caminos arenosos tras la puesta de sol, cuando cantan los grillos y los pájaros inician su concierto vespertino. El camino está jalonado por matas de espliego, fresco y perfumado, cuyo verdor se mezcla delicadamente con el de las otras matas, culminando finalmente en las copas de los impresionantes Valley Oak Trees. Sus troncos tienen innumerables hendiduras como cicatrices, en las que los pájaros ocultan en otoño sus reservas para el invierno. Uno se hunde en un mar de distintas tonalidades de verde e innumerables formas de hojas y pinochas, coge algunas fresas silvestres, mastica verbena de limón, fuerte y especiada, degusta el orégano violeta «Hopley's Purple Oregano» y se refresca el paladar con menta «Chocolate Mint». Es el sueño de cualquier jardinero aficionado, y quien se quede algún tiempo con Fetzer y pase la noche en la vieja granja llamada «Haas House», podrá aprender de John Ash, su director culinario, cómo se lleva al plato todo el espectro de sabores de este jardín. A la mañana siguiente, un granjero de Fetzer nos muestra en la finca Bonterra cómo se elaboran los preparados biodinámicos según las disposiciones de Rudolf Steiner: en un viejo cobertizo hay almacenadas docenas de cuernos, que serán rellenos de estiércol de vaca y enterrados luego durante medio año. Hacia el mediodía, el granjero de repente empieza a tener prisa por irse. No es ex-

Un jardín de ensueño en Hopland. Bahías desiertas y faros sobre una dramática mar gruesa. Árboles gigantes de tiempos bíblicos. Bohemios que plantan marihuana, y algunos vinos excelentes. Entre San Francisco y Mendocino hay un mundo del vino distinto de todos los demás. Un reportaje de viaje.

# El Riesling de las secuoyas



La costa de Mendocino está impregnada de extrañas formaciones rocosas. En casa de Jenner (foto de arriba), en «River's End», junto a la buena comida se puede disfrutar de una espectacular panorámica del océano.

## River's End



traño, pues es viernes, y quiere pasar el fin de semana con unos compañeros en un blocao a orillas de un afluente del Russian River, al que piensan ir remando en canoas. Van a pescar con mosca. Ya tiene preparadas la mochila, la vieja caña de pescar que ajustó su padre y una caja de Chardonnay, todo cargado en la parte de atrás de su furgoneta. «No hay nada mejor que estar allí sentado junto a la hoguera, por la noche, con una copa de buen vino y un pescado a la parrilla, a no ser que suceda lo de la última vez, cuando apareció un enorme oso Grizzly que quería participar de nuestra comida», relata.

#### La Alsacia de la Costa Norte

Su nombre recuerda el oscuro sonido de una canción misteriosa: «Taa-Bo-Tah» llamaron antaño los indios a un pequeño y apacible valle diferente de los demás: en lugar de extenderse de norte a sur, lo hace desde la costa hacia el este. Así, el aire fresco y neblinoso del Pacífico puede penetrar en él sin estorbo. Desde 1851, este valle perdió su sonoro nombre y se llama ahora, sobriamente Anderson Valley, en recuerdo de

Walter Anderson, el primer colono blanco. La vía de comunicación de este pequeño mundo del vino encerrado en sí mismo es la estrecha Highway 128, que lleva también de vuelta a la costa, a Mendocino. El río Navarro ha horadado allí un paso profundo entre las colinas, y quien tenga tiempo, puede pescar en él. En el Hendy Woods State Park reinan las mayestáticas secuoyas gigantes (ver recuadro), que crecen en ese lugar desde hace más de mil años. A la sombra de estos aristócratas, en la penumbra de un mundo suspendido entre el día y la noche, crecen raros helechos y rododendros. Y bajo los pies, el colchón de pinochas que cubre el suelo desde hace siglos es blando y esponjoso. Las *wineries* del otro lado del río, la orilla norte, se parecen más a granjas que a bodegas. Debido al clima fresco del Pacífico, las variedades Riesling y Gewürztraminer se encuentran especialmente a gusto. Por eso, al Anderson Valley también se le llama la Alsacia de la Costa Norte. Hasta los años sesenta, allí sólo vivían pastores de ovejas y granjeros que cultivaban manzanas. Entre los vinicultores pioneros se cuentan Ted Bennett y Deborah Cahn. Am-



bos estudiaron en Berkeley durante los desenfundados años hippies: él, química, ella, literatura. Después, Ted fundó una empresa de aparatos electrónicos, que más tarde pasó a la compañía discográfica CBS Records. Con el dinero de esta transacción, se dirigió hacia el norte con su mujer y, finalmente, descubrió Anderson Valley. Como fan de Alsacia, vio allí la posibilidad de producir elegantes vinos Riesling, pero sobre todo un rico Gewürztraminer, al que llama tan cariñosamente «Gee-whiz» que recuerda in-

## AQUÍ SOLO SE TRABAJA CON ABONO ORGÁNICO

mediatamente a los alsacianos pidiendo su «Gewürz». Amante del marisco del cercano Pacífico, ha creado también un Chardonnay acerado al estilo del Chablis, lo que habla en favor del *savoir vivre* de este hombre. Como verdadero bohemio, viste vaqueros, luce una barba ya canosa, y arrima el hombro en todo, tanto si hay que retirar palas de heces, como si hay que trasegar el vino. De vez en cuando se toma el tiempo de charlar con sus visitantes, lo cual es más probable si llegan conduciendo una furgoneta Volkswagen abollada. Entonces les cuenta que en Anderson Valley ya se produce más energía eléctrica solar de la que se consume. Sí, el sueño de la buena vida placentera efectivamente se ha hecho realidad en Anderson Valley. Una rara simbiosis entre un paisaje perfecto, vinicultores carismáticos y vinos excelentes. Y ya se ha corrido la voz. Por ejemplo, el propietario de la Casa de Champagne Roederer de Reims, Jean Claude Rouzaud, ha elegido este lugar para fundar una filial californiana, que hoy por hoy produce los mejores vinos espumosos de América.

#### La salvación del mamut

En el cercano Mendocino ruge el Pacífico salvaje lanzando altas olas de espuma contra la abrupta costa rocosa. El tiempo cambia cada pocos minutos. Pero eso no importa, porque los verdaderos amantes de la Costa Norte de todas formas prefieren pasear por la playa con jerséis de lana y chaquetas impermeables. A cambio, los restaurantes y hospederías suelen tener encendido un fuego en el hogar, que rápidamente disipa la humedad de los huesos. Esta pequeña ciudad costera, de aire esotérico con sus casas victorianas de madera y sus frondosos jardines de flores, también es un lugar donde sigue corriendo un aire de *flowerpower* y vida alternativa. Pienso por ejemplo en aquel *freak*, ya ligeramente canoso, que me recomendaba vivamente comprar el CD que él mismo había grabado con composiciones de sintetizador como «The Pharaoh On His Camel» («El faraón en su camello»). «Cambiará tu vida», me aseguraba a voces. El Café Beaujolais, del año 1893, una granja preciosa, como dibujada por la mano de un niño, invita a quedarse sentado. También allí la cocina se basa en productos elaborados orgánicamente. El solomillo de cerdo que pedí, por ejemplo, procedía del cercano rancho Niman, servido con salsa de higos frescos y puré de judías blancas. El pan, verdaderamente adic-



El «Jardín Orgánico» de «Fetzer Vineyards» es el sueño de cualquier aficionado a la jardinería. El Chef de Fetzer, Paul Dolan (foto grande a la izquierda), lo trabaja, y en él se inspira para el cuidado de los viñedos.



## En el interior de los árboles-catedral

«Permanecí dos días junto a los cuerpos de los gigantes. No había turistas ni grupos cacareantes con cámaras, y reinaba el silencio como en una catedral. Quizá su corteza, gruesa y blanda, se trague los sonidos. Los árboles se elevan hasta el cenit en vertical, no hay horizonte. La mañana continúa en penumbra hasta que el sol está muy alto en el cielo. Entonces, las hojas como helechos tiñen la luz del sol de verde dorado desde muy arriba y la parten en listones, o más bien en franjas descendentes de luz y sombra. Cuando el sol ha pasado su cenit, llega la tarde y pronto la noche, y el susurrante crepúsculo se prolonga tanto como la mañana.

Así cambia la división normal del día. El amanecer y el crepúsculo para mí son tiempos de descanso, y aquí, bajo los árboles mamut, casi todo el día es tiempo de descanso. Los pájaros se deslizan rápidamente por la penumbra o lanzan destellos como chispas al pasar por las franjas de sol, sin apenas producir sonido alguno. El suelo es un colchón de pinochas, depositadas desde hace más de 2.000 años. Sobre este espeso manto no se oye un paso. Me vi invadido por una sensación extraña, monacal. Se evita hablar, por temor a molestar. Pero molestar ¿a qué? Desde mi primera infancia he sentido que en estos bosques sucede algo en lo que yo no participo.

De noche, uno se ve rodeado por una negra oscuridad. Sólo en lo alto hay una mancha gris y, de vez en cuando, una estrella. Y en la oscuridad hay un aliento, pues estos seres gigantescos, que dominan el día y habitan la noche, viven y están presentes, y quizá sientan y posean alguna capacidad de percepción».

John Steinbeck en su relato «Mi viaje con Charley» sobre las secuoyas en la franja costera del norte de California.

## DONDE TODAVÍA PERSISTE UN SOPLO DE LOS HIPPIES

tivo, se hace continuamente en horno propio de ladrillo. Esta costa verdaderamente incita a avanzar más y más hacia el norte, cada vez más solitario. Por ejemplo hasta la pequeña localidad de Stafford, donde en diciembre de 1997 Julia «Butterfly» Hill, que entonces contaba 25 años, subió a una secuoya de unos 60 metros, construyó una chocita arriba en la copa, a unos 55 metros sobre el suelo, y pasó 738 días sobre el árbol gigante para evitar que fuera talado por los trabajadores de la Pacific Lumber Maxxam Corporation. La historia de Julia Hill y su árbol, que bautizó con el nombre de Luna, dio entonces la vuelta al mundo y dejó claro que la belleza de esta costa también está amenazada.

### Un porro frente al sol poniente

Pero ya es hora de regresar a los viñedos de Sonoma County. Por eso tomamos la Highway One en dirección sur. La carreterita es estrecha y se retuerce peligrosamente a lo largo de la accidentada costa. De tanto en tanto, se ven aparcadas furgonetas pintadas de colores y autocaravanas ya veteranas, cuyos propietarios pasan el día mirando al mar abierto, haciendo surf sobre olas respetables o haciendo volar cometas. Cuando el sol poniente inunda de luz rojo-amarillenta el cielo sobre el mar y se hunde lentamente en el Pacífico azul gris, en los rostros de estos habitantes de la Costa Oeste, aquí reunidos espontáneamente, se pinta una sonrisa satisfecha y callada. Y para celebrar esta hora, la más hermosa del día, no pocos encienden un porro. El espectáculo es tan impresionante que uno constantemente se siente tentado a hacer un alto más. Por ejemplo en el faro de Point Arena, que desde una roca elevada lanza su luz sobre el mar. O en Jenner, el diminuto pueblecito soñoliento donde el río Russian River desemboca en el Pacífico. Una casa de madera, sobre postes como un palafito, desafía a las olas: se trata de un comfortable restaurante que lleva el nombre de «River's End». Por las noches se convierte en lugar de encuentro de esa relajada comunidad que pasa los días en sus casas aisladas. Son esotéricos, escritores, aficionados al bricolaje o a la viticultura, o antiguos hombres de negocios lucrativos, que ahora pasan el tiempo investigando cosas extrañas. En el bar, la tormenta de anoche siempre es tema de conversación más dilatada que los acontecimientos mundiales. Según el dicho, hay que irse en el mejor momento: Jenner brinda una magnífica opor-

tunidad de abandonar esta franja de costa singularmente bella antes de que, conforme se va acercando San Francisco, pierda su encanto arcaico. Partiendo de Jenner, una carretera sigue el curso del Russian River en dirección este, que a los pocos kilómetros nos lleva de vuelta a la región vinícola. En Guerneville, es parte obligatoria del programa pasar una noche en el Applewood Inn & Restaurant. Este edificio de los años veinte rebosa encanto rústico-campestre. A sólo un tiro de piedra de allí está la reserva Armstrong Redwoods State Reserve, la última oportunidad de visitar los árboles milenarios. Es recomendable finalizar este pequeño viaje turístico de dos días por la Costa Norte en la ciudad de Sonoma, quizá la más bella de la región vinícola. Bares, tiendas y restaurantes se agolpan alrededor de la plaza central, donde sigue intacto el edificio de la misión española en la que el 4 de julio de 1825 algunos monjes franciscanos fundaron una nueva época: la de la viticultura en la Costa Norte. Y la semilla ha germinado, porque a lo largo de los últimos años Sonoma County se ha convertido cada vez más en sinónimo de vino superior de California. En sus apartados rincones, los viticultores trabajan calladamente, ajenos al ostentoso trajín extravertido de Napa Valley. Kistler Vineyards, Marcassin Vineyard y Peter Michael Winery producen hoy los Chadonnay más elegantes del Nuevo Mundo. La familia Martirelli impresiona con un Pinot noir pleno y unos Zinfandel inmensos (ambas variedades crecen en el Russian River), y Laurel Glen ha creado en las colinas cercanas a Glen Ellen, con su reserva del 90, una mezcla dominada por el Cabernet que hasta hoy, en lo que respecta a su complejidad, no tiene parangón.

*Texto: Thomas Vaterlaus*

*Fotos: Heinz Hebeisen*

Las secuoyas en el condado de Mendocino (fotografía de la izquierda) alcanzan hasta los 100 metros de altura. La autovía N° 1 discurre a través de incontables calas marinas desde San Francisco hasta Mendocino.



### «Los pájaros»

De haber continuado a lo largo de la costa en dirección sur, tras una media hora habríamos alcanzado la legendaria Bodega Bay. Aquí fue donde Alfred Hitchcock filmara en 1963 su película «Los pájaros». Aún se alza allí el edificio escolar en el que a lo largo de unos intensos minutos de la citada película se congregan las aves. Después del film, el caserón sirvió como galería de arte, restaurante, «Bed and Breakfast» y teatro. Hoy es una vivienda. Hitchcock conocía muy bien las razones de un rodaje en medio de la salvaje belleza de la costa norte: en tan idílica naturaleza resulta más pavorosa la repentina irrupción del mal.

## La Costa Norte: los mejores lugares

El valle de Sonoma, directamente colindante con el valle de Napa, cerca de San Francisco, tiene una buena infraestructura turística. Pero en cuanto se llega a las zonas vinícolas más apartadas del norte, en Sonoma y Mendocino County, la oferta de restaurantes y hoteles es cada vez menor. En compensación, el paisaje sigue intacto. Para viajar en coche a Mendocino desde San Francisco por la Highway 101 hay que calcular unas cuatro horas. El regreso por la Highway n° 1 que bordea la costa, espectacularmente hermosa, es algo más largo.

### SONOMA COUNTY

#### RESTAURANT THE GIRL & THE FIG

110 West Spain Street  
Sonoma, CA 95476  
Tel. 001 707 938 36 34  
www.thegirlandthefig.com

Cocina clásica americana con acento francés. Precios razonables.

#### RESTAURANT GLEN ELLEN INN

13670 Arnold Drive  
Glen Ellen, CA 95442  
Tel. 001 707 996 64 09  
www.glenelleninn.com

Granja clásica en un jardín orgánico. Cocina californiana con influencias europeas. Pan y pasta caseiros. Precios moderados.

#### BISTRO RALPH

109 Plaza Street  
Healdsburg, CA 95448  
Tel. 001 707 433 13 80

Aquí se da cita el mundo del vino de Healdsburg. Fantástica carta de vinos, buena cocina, ambiente relajado.

#### THE SONOMA HOTEL

110 West Spain Street  
Sonoma, CA 95476  
Tel. 001 707 996 29 96  
Fax 001 707 996 70 14  
www.sonomahotel.com

Hotel recién remodelado, situado en la plaza central de Sonoma. Precios moderados. Buen restaurante (The Girl & the Fig).

#### HOTEL MADRONA MANOR

1001 Westside Road  
Healdsburg, CA 95448  
Tel. 001 707 433 42 31  
Fax 001 707 433 07 03  
www.madronamanor.com

Un impresionante edificio que data del año 1881. Las nueve habitaciones instaladas en lo que fue la cochera tienen chimenea. Lujosa decoración con muchas antigüedades. Muy buen restaurante, que cultiva una cocina ligera, de inspiración mediterránea.

#### RAVENSWOOD WINERY

18701 Gehricke Road  
Sonoma, CA 95476  
Tel. 001 707 938 19 60  
www.ravenswood-wine.com

Bodega conocida por sus excelentes vinos de Zinfandel. Sala de cata con chimenea y vistas a los viñedos. Abierta todos los días. Con cita previa, visitas guiadas por la bodega.

#### SIMI WINERY

16275 Healdsburg Avenue  
Healdsburg, CA 95448  
Tel. 800 746 48 80 (número gratuito para llamadas desde los EE UU)  
Fax 001 707 433 62 53  
www.simiwinery.com

Afamada bodega con un centro para visitantes. Abre todos los días. Desde diciembre hasta marzo, visitas guiadas diarias (a las 11.00 y a las 14.00).

#### KUNDE ESTATE WINERY

10155 Sonoma Highway  
Kenwood, CA 95452  
Tel. 001 707 833 55 01  
Fax 001 707 833 22 04  
www.kunde.com

Vinos de Cabernet Sauvignon y Chardonnay, aunque también de variedades del Ródano. Diariamente se puede catar toda la paleta de vinos de la finca.

### MENDOCINO

#### FETZER VINEYARDS

Visitor's Center  
13601 East Side Road  
Hopland, CA 95449  
Tel. 001 707 744 12 50  
Fax 001 707 744 14 39  
www.fetzer.com

Huerta biodinámica. Cursos de cocina de «Wine & Food» (sobre todo productos de temporada) con el director culinario John Ash. Visita guiada por la bodega y la tonelería, en la que se manufacturan diariamente 150 barricas. Tienda de productos regionales. El centro de visitantes también dispone de diez habitaciones dobles, algunas de ellas situadas en el rancho, edificio construido en el siglo XIX.

#### NAVARRO VINEYARDS

5601 Highway 128  
Philo, CA 95466  
Tel. 001 707 895 36 86  
Fax 001 707 895 36 47  
www.navarrowine.com

Posiblemente la bodega más bonita de Alexander Valley. Hermosa granja construida con madera de secuoya. Terraza con vistas al viñedo y una sala de cata muy agradable. Vinos magníficos, sobre todo Riesling y Gewürztraminer.

#### ROEDERER ESTATE

4501 Highway 128  
Philo, CA 95466  
Tel. 001 707 895 22 88  
www.roederer-estate.com

Jean Claude Rouzaud, el propietario de la Casa de Champagne Roederer en Reims, buscó desde Oregon hasta Monterey los mejores terruños para producir vino espumoso. Lo encontró a principios de los años 80 en Anderson Valley, cerca de Mendocino. Su L'Ermitage Brut Vintage, una Cuvée de Chardonnay y Pinot noir, está considerado como uno de los mejores vinos espumosos de California.

#### HOTEL MACCALLUM HOUSE INN

45020 Albion Street  
Mendocino, CA 95460  
Tel. 001 707 937 02 89  
www.maccallumhouse.com

Antiguo chalé de madera, adornado con arabescos como los de los libros de cuentos. Interior confortable, gran chimenea en el vestíbulo. Magníficas vistas sobre la costa agreste. También dispone de bar.

#### RESTAURANT CAFÉ BEAUJOLAIS

961 Ukiah Street  
Mendocino, CA 95460  
Tel. 001 707 937 56 14  
Fax 001 707 937 36 56  
www.cafebeaujolais.com

Una verdadera institución en Mendocino desde hace ya casi 20 años. Cocina de mercado, productos frescos, gran selección de vinos, ambiente agradable. Todos los días hacen distintas variedades de pan en horno propio. Buena carta de vinos.

#### RIVERS END

11051 Highway 1  
Jenner, CA 95450  
Tel. 001 707 865 24 84

Ambiente agradable, sostenido por postes de madera, dominando el Pacífico desde muy arriba, a mitad de camino entre Mendocino y San Francisco. Mariscos frescos y buenos vinos de la región. Por la noche se convierte en lugar de encuentro de los bohemios residentes en la zona. Jenner es un pueblecito precioso. Para pasar la noche, existen varios hostales privados encantadores del tipo "Bed & Breakfast".

# Herramientas para el vino

«¿La mejor inversión en vinos? Un sacacorchos», aconsejaba en su día Anthony Barton, propietario de Château Léoville Barton. Efectivamente, mientras se siga prefiriendo el corcho natural –aunque corra el riesgo de romperse y desmoronarse, o de provocar sabor a corcho– para cerrar las botellas, el sacacorchos seguirá siendo la llave del placer.

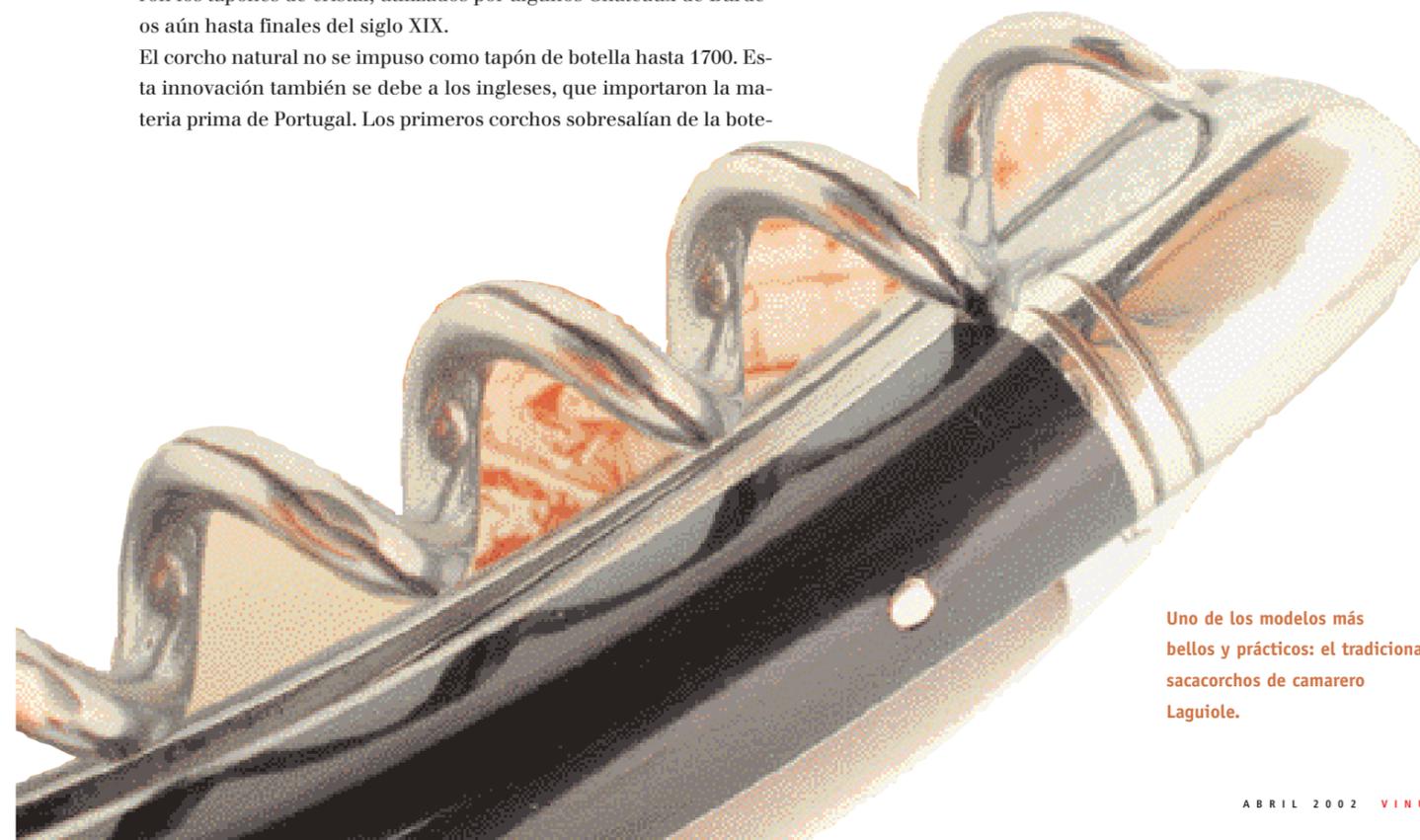
Este utensilio se maneja desde hace unos 250 años. Antes, en el siglo XVI, no se necesitaban sacacorchos, sencillamente porque el vino solía venderse en barricas. Los recipientes de cristal, entonces aún muy frágiles, servían fundamentalmente para transportar el vino desde la bodega a la mesa. Luego, en 1620, los ingleses lograron fabricar botellas más sólidas en las que el vino se podía transportar trayectos más largos, horneándolas en hornos de carbón en lugar de los hasta entonces habituales, de madera. Inicialmente se tapaban con trocitos de madera envueltos en tela, sujetos con alambre, de manera similar a los actuales corchos de las botellas de Champagne. Después surgieron los tapones de cristal, utilizados por algunos Châteaux de Burdeos aún hasta finales del siglo XIX.

El corcho natural no se impuso como tapón de botella hasta 1700. Esta innovación también se debe a los ingleses, que importaron la materia prima de Portugal. Los primeros corchos sobresalían de la bote-

lla, de modo que se podían retirar con la mano o, en el peor de los casos, incluso con los dientes. Cuando más tarde, por mor de la conservación del vino, se introdujeron completamente en el cuello de la botella, primeramente estuvieron provistos de un sacacorchos «incorporado»: una varilla de metal que actuaba como palanca apoyándose en el borde reforzado de la botella. El resultado era la rotura casi sistemática de todas las botellas.

Siguiendo la búsqueda de una solución mejor, el sacacorchos se convirtió en el utensilio más importante para los bebedores. La primera patente de Inglaterra data del año 1795. Pero, en realidad, no se puede hablar de invento, pues el sacacorchos evolucionó a partir de las varillas limpiadoras de fusiles, con las que los soldados extraían la nitrocelulosa de los cañones. En el siglo XIX salieron al mercado todos los modelos imaginables (e inimaginables), no solamente para abrir botellas de vino, sino también de cerveza y sidra, y frasquitos de perfume y medicinas. Muchos de ellos estaban laboriosamente manufacturados y ricamente decorados, pero no eran prácticos.

Esto no ha cambiado: entre los modelos de diseño expuestos actualmente en los escaparates de las mejores tiendas de vinos, con frecuencia el aspecto supera ampliamente a la funcionalidad. Por eso, en el caso del sacacorchos se puede aplicar la misma máxima que para el vino: ¡No dejarse deslumbrar!



Uno de los modelos más bellos y prácticos: el tradicional sacacorchos de camarero Laguiole.

## El test de Vinum:

### El sacacorchos de vara: poco práctico

No hay modelo más simple y menos práctico que el sacacorchos de vara. La escena se desarrolla más o menos así: la espiral perfora torcida el corcho, que hay que extraer arrancándolo por la fuerza. No es infrecuente que el protagonista pierda el equilibrio en el proceso, y en el peor de los casos incluso se le cae la botella, aprisionada entre las rodillas de manera poco estable y aún menos elegante. Si se trata de una herramienta sin «alma» (así se denomina el espacio hueco en el interior de la espiral, imprescindible para un buen sacacorchos), por regla general, el corcho también termina por romperse. ¡Ni tocarlo!

### El sacacorchos de camarero: indestructible

Posiblemente el sacacorchos más utilizado del mundo: es sólido, duradero, manejable y, en caso de necesidad, siempre se puede llevar «puesto». Aunque su empleo exige cierta habilidad y fuerza en la muñeca, cada botella que se abre ya constituye un entrenamiento. El sacacorchos de camarero funciona según el principio de la palanca: se despliega la espiral, se introduce en el corcho girando, la palanca se coloca sobre el borde de la botella y se saca el corcho tirando. Hay modelos con palancas de uno o dos niveles. Algunos de los más bellos ejemplares, fabricados con maderas nobles o asta, proceden de Laguiole, en el Macizo Central francés. Se reconocen por la abeja incrustada en el lado más estrecho.

### El Screwpull: facilísimo

Tan fácil de manejar que hasta un niño podría hacerlo. Y esto es una apreciación positiva, pues el Screwpull, inventado en 1979 por un ingeniero de perforaciones petrolíferas de Texas, es capaz de sacar los corchos más rebeldes aplicando un mínimo de fuerza. Ni siquiera hay que tirar, basta con girar. Y esto gracias a una construcción, genial en su simplicidad, consistente en un armazón de plástico que se encaja sobre la botella y una espiral de movimiento libre. Ésta se hunde en el corcho como si fuera de mantequilla hasta que el armazón le ofrece resistencia, y seguidamente saca el corcho a la luz. Hay multitud de imitaciones del original: el que adquiera alguna de ellas, hará bien en elegir la que tiene la espiral recubierta de Teflón, pues reduce entre cuatro y seis veces la fuerza necesaria para la extracción. El Screwpull también está disponible como modelo de bolsillo, con un brazo giratorio

## el más adecuado

### El sacacorchos de horquilla: salvador

Se adecua magníficamente para rescatar corchos rotos del cuello de la botella (por ejemplo, tras emplear un sacacorchos de vara...) o para extraer corchos desmigajados de botellas viejas. Merece la pena invertir en un modelo caro, pues los muelles de los baratos se desensensan en un santiamén al encajar el corcho. Por cierto que el sacacorchos de horquilla ya existía en el siglo XIX. Dicen que era el preferido de los criados, sobre todo, porque les permitía darle unos tientos a los vinos finos sin que se notara... En realidad, es más probable que fuera apreciado porque permitía reutilizar los corchos, entonces muy caros.

### El sacacorchos de aire comprimido: explosivo

Este modelo, en realidad, debería llamarse «empujador de corchos»: se atraviesa la totalidad del corcho con la aguja, después se bombea con fuerza algunas veces hasta generar una sobrepresión. Ésta es suficiente para que el corcho escape de la botella, a veces suavemente, con frecuencia abruptamente y con un sonoro «plop». Para todo ello apenas se necesitan músculos. También hay ejemplares equipados con cartuchos de ácido carbónico. No queremos ni imaginar el riesgo de resultar lesionado...

### El Leverpull: exclusivo

No se trata de un instrumento de tortura, sino de un ingenioso modelo de sacacorchos del inventor del Screwpull. Sólo requiere dos gestos, llevados a cabo mientras los brazos de la pinza aprisionan el cuello de la botella. Primero, bajar la palanca: la espiral antiadhesiva se introduce en el corcho. Segundo, subir la palanca: el corcho es extraído. Después se desmonta la herramienta y se libera el corcho de la espiral repitiendo el gesto de la palanca. Parece ser que el Leverpull sufre cierto desgaste: se oyen quejas de que hay que cambiar la espiral tras haber abierto tan sólo 1.000 botellas. Para la «Generation 2», ya en el mercado, el fabricante promete 35.000 actuaciones, siendo necesaria una espiral nueva cada 2.000 botellas. Tanta funcionalidad (y seguramente también el prestigioso diseño) tiene su precio, compuesto de tres dígitos. Actualmente ya hay modelos similares de otros fabricantes.

Texto: Britta Wiegelmann  
Fotos: Vinum Burdeos

### Para exigencias especiales

**Para perezosos:** el sacacorchos eléctrico. Saca el corcho apretando un botón –pero lamentablemente sin un fuerte «plop», sólo con un discreto «zuum».

**Para despistados:** el sacacorchos atornillado a la pared. Siempre está en el mismo lugar, lo que evita buscarlo desesperadamente en caso de sed.

**Para decadentes:** el descorchador de Champagne. Se ajusta exactamente a las cuatro hendiduras del corcho, que así se puede sacar girándolo con cuidado. Pero seamos sinceros: ¿acaso no es más bonito sacar el corcho con su sonido característico?

**Para ricos:** el modelo de bolsillo de Cartier. De hecho, en los años 80 y 90 era una ganga: costaba unos 300 marcos/francos. Actualmente sólo es una pieza de coleccionista.

**Para zurdos:** el sacacorchos de giro a la izquierda. Todo funciona exactamente al contrario.

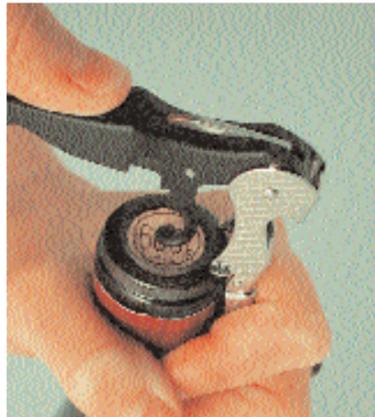


## Una vuelta de tuerca

### De camarero



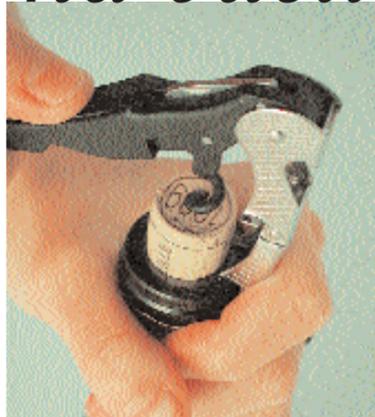
Introducir la espiral desplegada del sacacorchos de camarero en el corcho, girando...



...apoyar el primer escalón de la palanca en el borde del cuello de la botella...



...y tirar con fuerza.



Cuando el corcho está medio extraído, apoyar el segundo escalón de la palanca...



...y extraer el corcho completamente.

### De coleccionista

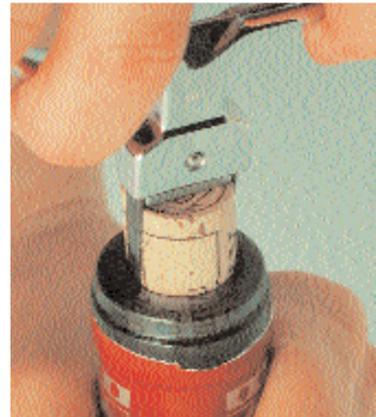
La mayoría de las personas considera el sacacorchos como un medio para un fin. No así los coleccionistas de sacacorchos, o «helixófilos» (traducible, quizá, como «espiralófilos»), como se llaman en inglés: buscan con ahínco modelos raros y antiguos, por ejemplo el «French Cancan», un sacacorchos alemán con forma de dos piernas de mujer con medias de rayas, fabricado entre finales del siglo XIX y principios del XX. Por cada ansiado objeto del deseo pagan una media de 250 a 350 €. Y en Christie's se ha llegado a subastar un sacacorchos de plata del siglo XVIII por casi 30.000 €. Además, también hay museos del sacacorchos, por ejemplo el de Ménerbes/Provenza, o el de Zella-Mehlis/Turingia.

Pueden encontrar más de 700 sacacorchos raros y curiosos en [www.bullworks.net](http://www.bullworks.net) (Donald Bull's Virtual Corkscrew Museum).

### De horquilla



Aprisionar el corcho entre los brazos de la horquilla hasta el tope...



...con un ligero giro de la muñeca, extraer el corcho lentamente...



...et voilà!



# Tour de Touraine

Para muchos amantes del vino, la Touraine es tierra de nadie. Gozan de cierta fama, como mucho, crus como Vouvray o Chinon. Pero en la denominación básica hay mucho movimiento. Rolf Bichsel nos cuenta en las páginas siguientes su viaje de descubrimiento a la fuente del vino francés de consumo diario.

**T**ras martirizarme fatigosamente por las carreteras de acceso y salida de Tours, tragándome el polvo de los camiones y las emisiones de monóxido de carbono, en lugar de un jugoso Sauvignon o un vigoroso Gamay, terminé por encontrar algunas cepas. Primero, había seguido los carteles indicadores que prometían «la route du vignoble» («la ruta del viñedo»). Estos bonitos carteles indicadores, claramente recién puestos, ya en el primer cruce señalaban en varias direcciones. Doblé a la izquierda (al fin y al cabo, en Francia gobiernan los socialistas y yo siempre respeto las costumbres de mis anfitriones). Durante veinte minutos atravesé hermosos campos de trigo, verdes praderas y un trocito de bosque; la carreterita, llena de baches y sinuosa como una serpiente pisoteada, me llevó de nuevo al punto de partida. Evidentemente estaba siguiendo convicciones políticas equivocadas. La segunda vez, lo intenté todo recto (al fin y al cabo, no cambio de opinión con tanta facilidad como de camisa) y pronto divisé a lo lejos, efectivamente, una parcela plantada

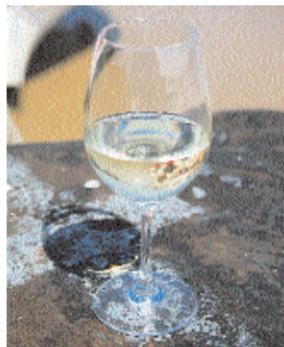
de cepas. Pero no conseguí acercarme a ella hasta que, abandonando toda convicción política, doblé hacia la derecha como un oportunista cualquiera. [Esta ruta resultó ser un callejón sin salida, pero al menos conseguí llegar al verde profundo de las vides. Incluso tenía ante mí a dos campesinos trabajando, caminando pausadamente por entre las hileras, rompiendo aquí y allá alguna ramita sobrante. Enrosqué en el objetivo el filtro azul cielo y brillo más fuerte que tenía, preparé la cámara y apunté al más fotogénico de los dos ejemplares; ya lo veía lucir en primera página, pintoresco representante del color local, con barba de tres días, profundos surcos en la cara y un cigarrillo Gauloise bleue entre los arrugados labios. Pero me equivocaba una vez más. Mi modelo fotográfico ideal se acercó, se plantó ante mí amenazadoramente y me preguntó con voz nasal, apenas comprensible: «¿Es usted de los de la autopista?» «¿Y qué tengo yo que ver con eso?» contesté patidifuso. «Porque si es usted de los de la autopista, pues no estamos de acuerdo». El gallardo vinicultor obviamente me tomaba por una



La vid está presente en la Touraine desde hace siglos, y sin embargo no domina el paisaje, sino que se funde armónicamente en él. Quien huya de las consabidas rutas turísticas, descubrirá aquí un saludable, auténtico y sorprendente rincón de Francia.

**T**ras martirizarme fatigosamente por las carreteras de acceso y salida de Tours, tragándome el polvo de los camiones y las emisiones de monóxido de carbono, en lugar de un jugoso Sauvignon o un vigoroso Gamay, terminé por encontrar algunas cepas. Primero, había seguido los carteles indicadores que prometían «la route du vignoble» («la ruta del viñedo»). Estos bonitos carteles indicadores, claramente recién puestos, ya en el primer cruce señalaban en varias direcciones. Doblé a la izquierda (al fin y al cabo, en Francia gobiernan los socialistas y yo siempre respeto las costumbres de mis anfitriones). Durante veinte minutos atravesé hermosos campos de trigo, verdes praderas y un trocito de bosque; la carreterita, llena de baches y sinuosa como una serpiente pisoteada, me llevó de nuevo al

## Un Sauvignon fresco de la Touraine puede hacer palidecer a más de un bordelés blanco



Los vinos de la Touraine –tanto el jugoso Sauvignon como el frutal Gamay– combinan magníficamente con platos regionales sencillos como el ragú, con jamón, embutidos, patés y con los sofisticados quesos de cabra de la zona.

punto de partida. Evidentemente estaba siguiendo convicciones políticas equivocadas. La segunda vez, lo intenté todo recto (al fin y al cabo, no cambio de opinión con tanta facilidad como de camisa) y pronto divisé a lo lejos, efectivamente, una parcela plantada de cepas. Pero no conseguí acercarme a ella hasta que, abandonando toda convicción política, doblé hacia la derecha como un oportunista cualquiera. [Esta ruta resultó ser un callejón sin salida, pero al menos conseguí llegar al verde profundo de las vides. Incluso tenía ante mí a dos campesinos trabajando, caminando pausadamente por entre las hileras, rompiendo aquí y allá alguna ramita sobrante. Enrosqué en el objetivo el filtro azul cielo y brillo más fuerte que tenía, preparé la cámara y apunté al más fotogénico de los dos ejemplares; ya lo veía lucir en primera página, pintoresco representante del color local, con barba de tres días, profundos surcos en la cara y un cigarrillo Gauloise bleue entre los arrugados labios. Pero me equivocaba una vez más. Mi modelo fotográfico ideal se

acercó, se plantó ante mí amenazadoramente y me preguntó con voz nasal, apenas comprensible: «¿Es usted de los de la autopista?» «¿Y qué tengo yo que ver con eso?» contesté patidifuso. «Porque si es usted de los de la autopista, pues no estamos de acuerdo». El gallardo vinicultor obviamente me tomaba por una especie de topógrafo que pretendiera hacer pasar un bucle de autopista por entre este idílico verdor para que la multitud de parisinos estresados pudieran circular aún más rápidamente hacia el sur, tierra de promisión. Así que le expliqué pacientemente la diferencia entre una cámara fotográfica y un metro láser, que trabajaba para una revista de vinos internacional, y tal... entonces se le iluminó la cara y se alisó como pudo las arrugas de la intemperie. «Oye», le decía a su compañero, que lo miraba con envidia, «mira, éste es de la tele...» Cuando ya había compuesto la imagen, enfocado y ajustado el diafragma, justo cuando iba a accionar el disparador, el humor de mi modelo cambió radicalmente. A la velocidad del rayo salió del encuadre para colocarse en la lechosa contraluz, tapándose la cara con las manos, y seguidamente me dio la espalda. «No, al final no va a poder ser», me dijo por encima del hombro, a distancia prudencial, guiñó los ojos ladinamente por entre los dedos y partió de allí muy ufano. Su compañero parecía querer consolarme. «Al hombre de repente le ha dado miedo, trabaja en negro», explicó presuroso y claramente ansioso por ocupar su lugar. Pero él no tenía el aspecto

que yo le suponía a un vinicultor de la Touraine, con esa camiseta de college, esas gafas de sol con cristales de espejo rojos y esos pantalones cortos de boxeador, la mirada estrábica y faltándole tres dientes... Resignado, terminé por disparar la foto. Bueno, y luego está la visita al primer vinicultor. También en este caso los indicadores parecían funcionar, hasta poco antes de acercarme a la meta. Entonces, de repente, ni un cartel más. Obviamente se suponía de un turista que no cejaba en su empeño, a pesar de todos los impedimentos con que sembraban su camino, que encontraría la ruta hasta la meta final. Y lo hizo: un profesional no tira la toalla así como así. Pero en la Touraine hay que ganárselo todo: no había nadie en casa excepto un perro malhumorado que rechinaba los dientes. Desde el techo del coche, sobre el que había huido por motivos de seguridad, tuve que soportar las imprecaciones de un hosco vecino que había salido de su reserva obviamente alertado por los ladridos; me dio a entender que el vinicultor bus-



cado a estas horas del día estaba en su viñedo y no tenía tiempo de ocuparse de los visitantes.

### Los Gamay de la Touraine

Conseguí verle hacia el final del día. Fui llevado a una bodega angulosa, instalada en lo que claramente había sido una cabreriza, en la que había algunos tanques baratos de fibra artificial («lamentablemente no nos da para más», confesó mi anfitrión tímidamente). Pero lo que allí ofrecen es más que presentable: un Sauvignon blanc fresco que haría palidecer a más de un Burdeos; un Gamay como antaño fue el Beaujolais, si se da crédito a los comentarios entusiastas de las publicaciones especializadas del último siglo –tan jugoso y sabroso, tan seco y alegre que, en realidad, el modelo debería tomarlo como modelo-. Yo suelo odiar los vinos de la variedad Gamay: sólo aquí, en la Touraine, los adoro. La Touraine y sus vinos me gustan en general, a pesar de todos sus inconvenientes, a pesar de las carencias de la infraestructura turística en una región que se cuenta entre las más importantes regiones turísticas del mundo, a pesar de la falta de autoestima de los vinicultores que, demasiado pasivos y modestos, aceptan pertenecer a la segunda guardia sin protestar, y no porque estén satisfechos consigo mismos, sino sencillamente porque nadie está con ellos ni se interesa realmente por ellos ni les confirma que lo que manejan es un tesoro.

O quizá precisamente por eso. Porque aquí, en el corazón de Francia, las leyes que rigen son distintas. Aquí el vino no es un culto, como en Burdeos o en Borgoña; aquí es parte de la vida cotidiana, no domina sino que se integra perfectamente en su entorno y su ámbito cultural, pues lleva un milenio y medio siendo lo que es: una bebida sana y agradable que acompaña a todas las comidas. Naturalmente, en la Touraine también se esfuerzan por aumentar la calidad y crear vinos de nivel internacional. Pero sólo se logra marginalmente, incluidas las zonas de los crus tintos como Bourgueil o Chinon –exceptuando los extraordinarios Vouvray de la variedad Chenin que, dulces, semidulces o secos, forman una categoría aparte-. La madera de roble es como un parche y la suavidad acaramelada resulta artificial. El punto fuerte de la Touraine son los vinos de mesa complacientes, frescos y secos, tanto tintos como blancos, como los que ya casi sólo quedan allí.

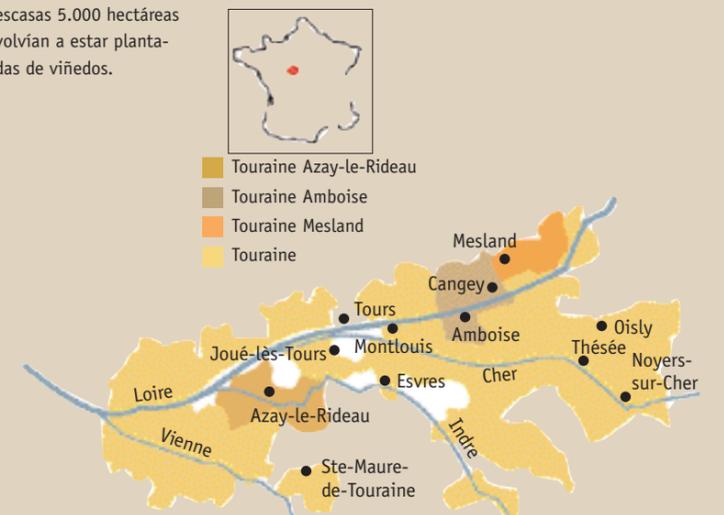
## La Touraine y el vino

La «Touraine vitícola» se extiende de este a oeste a lo largo de unos 100 km., y consta de un mosaico de viñedos repartidos a lo largo de las colinas que bordean los ríos Vienne, Indre, Cher y Loira. Así, las cepas casi nunca pierden de vista a los ríos. La denominación superpuesta global de Touraine y las diez regiones de procedencia se reparten unas 13.000 hectáreas de superficie cultivada (un poco menos que la Ribera del Duero). Aproximadamente la mitad corresponde a los crus más conocidos: Chinon, Bourgueil y Saint Nicolas de Bourgueil (tintos), y a los vinos blancos espumosos, de aguja, secos o dulces nobles, Vouvray y Montlouis. Pero aquí queremos mencionar sobre todo las regiones menos conocidas: Touraine, Touraine Amboise, Touraine Mesland, Touraine Azay le Rideau, y desde hace poco Touraine Noble joué. En ellas la viticultura se basa casi exclusivamente en pequeñas empresas. El grueso de los domaines posee menos de siete hectáreas de viñedos. Y habitualmente la venta es directa: las grandes estructuras comerciales se pueden contar con los dedos de una mano. Al fin y al cabo, las casas comerciales ponen a la venta más de la mitad de la cosecha. Así, los vinos de Touraine sencillos se sitúan en el extremo amargo de la jerarquía de precio y calidad, y se comercializan al nivel de los vinos de la tierra, lo cual tampoco mejora precisamente su fama.



### Historia

Desde el siglo II hay testigos de la viticultura en la Touraine. Los ríos no sólo son un importante factor climático, sino también oportunas vías de circulación. Facilitan el transporte del vino hasta París, la capital, a 200 km. de distancia, o a la ciudad comercial de Nantes, en la desembocadura del Loira. A finales del siglo XIX había en la Touraine 100.000 hectáreas de viñedos. Pero sólo las fincas de más renombre sobrevivieron a la subsiguiente crisis, y la reconstrucción fue larga y laboriosa. A finales de los años 60 del siglo XX, escasas 5.000 hectáreas volvían a estar plantadas de viñedos.





# Vino y chocolate

## Una pareja feliz

Lo más sencillo son los destilados. En este maridaje, el chocolate siempre es sabroso, tenga mucho o poco porcentaje de cacao, sea de color marrón claro, blanco níveo o negro azabache, esté combinado con whisky, ron o cognac, se trate del producto superior o de la calidad básica: el alcohol fuerte y el abocado paralizante eliminan del paladar cualquier matiz. Todo termina por ser la misma canción, una canción aburridísima. El verdadero gourmet no se conforma con esto. Sólo elegirá los mejores chocolates, con gran porcentaje de cacao y poco azúcar, es decir, las variantes amargas o semiamargas, y prestará atención al lugar de procedencia, como si de un vino se tratara. Y seleccionará este último con sumo cuidado.

**El árbol del cacao crece en el clima húmedo y cálido de los trópicos. El fruto del cacao contiene hasta 40 granos embutidos en la pulpa. Se utilizan tres de sus variedades: el Cacao del Criollo, que se cultiva en Venezuela, Nicaragua, Colombia y Java, entre otros lugares, y que produce chocolates aromáticos y llenos, pero que en la mayoría de los casos se mezcla con otras variedades, porque es escaso (tres por ciento de la producción mundial) y caro. El Forastero, la variedad de cacao más importante (85 por ciento de la producción mundial) produce chocolates de sabor fuerte y característico, y se cultiva en Costa de Marfil, América Central e Indonesia. El Trinitario, un cruce de las dos anteriores variedades, se planta en Trinidad, Jamaica, Venezuela y Colombia; sus granos producen un chocolate de calidad superior.**

Tiene a su disposición todo el abanico de vinos dulces nobles, rancios y generosos. Ya sólo por el color, preferirá los dulces hechos con uva tinta o bien los que, tras décadas de maduración, hayan alcanzado un luminoso color ámbar. Los vinos elaborados de forma más o menos oxidativa poseen una afinidad especial con el chocolate. Por ejemplo, los de Madeira, Jerez, Rivesaltes del Rousillon, Vin Santo y Amarone Recioto y ciertos vinos dulces de Jerez, pero sobre todo el Oporto. Dos trocitos de chocolate grand cru amargo suave del tamaño de dos sellos de correos y una copita de un viejo Oporto dulce centelleante, de aroma misterioso, un café fuerte y un cigarro puro: no existe nada mejor para finalizar un ágape.

### El test del chocolate y el vino

Hemos elegido tres tipos de chocolate para nuestro laboratorio del gusto: uno suave de Trinidad, uno graso de Sumatra y uno amargo de Sudamérica, y los hemos catado con cinco vinos distintos, vinos jóvenes, enérgicos, untuosos, dulces o maderados. En el cuadro se pueden ver los maridajes

más acertados. Pero la conclusión general es muy sencilla: los chocolates amargos, semiamargos y discretamente dulces básicamente casan mejor con los vinos dulces que los grasos y azucarados. Los vinos que mejor acompañan al chocolate son los equilibrados y largamente madurados. Entre

ellos se cuentan el Tawny Port o las cosechas antiguas; o bien el Rivesaltes Rancio, el Marsala y el Madeira. Sin menospreciar un Vin Santo maduro para combinar con el chocolate. También es excelente el joven «Vintage» de Maury, que aún resultaría mejor si fuera más maduro.



**El suave:**  
**Valrhona Gran Couva 2000**  
**Procedencia: Trinidad.**  
**Chocolate de añada**  
Evidente cacao con una leve nota de naranja y vainilla, muy aromático; sabor muy equilibrado y fino, elegante, con un final palpable de naranja y vainilla, apenas amargo, sólo muy ligeramente en su final.

**Dulcísimo:**  
**Alvear Pedro Jiménez 1999**  
**Montilla Morilles**

Color ámbar gris; enérgico, floral, terroso, aroma de jarcino; untuoso y aterciopelado en el paladar, eternamente dulce, meloso, aún muy juvenil.

**Elegante:**  
**Mas Amiel Vintage 1999,**  
**Maury/Roussillon**

Rojo cereza profundo; seductor con sus notas de tabaco, humo y nuez, elegante y fino en boca, armónico como un gran Burdeos, elegante y prolongado.

**Especiado:**  
**Rocca di Montegrossi 1994**  
**Vin santo del Chianti Classico**

Color ámbar gris; especiado y floral, aromas de nueces, frutas pasificadas, pasas; untuoso y lleno, denso, rico, con notas de miel y un final medio-largo; no es complejo, pero muy lleno.

**Fogoso:**  
**Rivesaltes hors d'âge**  
**Domaine des Trois Serres**

Color ámbar gris; seductora nariz rancia, café, frutas pasificadas; elegante, sofisticado, suave, con impresionante tono especiado, fogoso sin ser ardiente.

**Sofisticado:**  
**Taylor's 10 years**  
**tawny Port**

Rojo granate claro; este clásico entre los vinos de Oporto seduce por sus complejos aromas florales y frutales con notas de café; elegante y sofisticado en boca, con un luminoso y fogoso final.

Este chocolate logra paliar en cierto modo el intenso abocado del vino, pero su sabor apenas logra destacar. Como mucho, lo hace más soportable.

Aburrido maridaje. Aunque el sabor del vino se impone agradablemente, con su frutalidad llega a aplastar al chocolate. Quizá dejándolo madurar un poco y volviendo a probar...

Bien. El vino refuerza las notas de naranja, y a la inversa, el chocolate hace que destaque el vino.

Muy bien. Elegancia que se une a elegancia. El vino se funde con el chocolate para formar una unidad, haciendo parecer más intenso al chocolate; con un final delicadamente amargo.

Muy armónico. El chocolate confiere más sustancia y raza al vino, aunque domina ligeramente.

**El graso:**  
**Godiva Sumatra**  
**Procedencia: Sumatra.**  
**Chocolate de terruño**  
Canela y cacao; comienza con claras notas de canela, en boca graso y lleno, enérgico, especiado, termina con evidentes notas de cacao, y la impresión de canela acompaña toda la cata. Un chocolate impenetrable.



La pesadez y el azúcar se funden en un todo indigesto... Hay que estar muriéndose de hambre para soportarlo.

Poca armonía. El vino puede perfectamente con el chocolate, aunque éste intensifica excesivamente la estructura tánica del vino. Sin embargo, los aromas que surgen en el final no son muy agradables.

Excesivamente dulce. Eso sí, el final es bastante interesante, pues el chocolate permanece más que el vino.

Carente de armonía. Aunque el Rivesaltes logra domar en parte el salvaje especiado del chocolate, éste termina por volver a manifestarse. En la boca queda un sabor a huevos podridos muy desagradable...

Buena combinación. El alcohol resta al chocolate algo de su insolencia. Para siberitas que, tras una buena comida, aún deseen más fuerza y sabor.

**El amargo:**  
**Valrhona**  
**Procedencia: Sudamérica.**  
**Chocolate grand cru**  
Intenso, aroma de mantequilla, luego cacao; lleno y con raza, poderoso y largo, con notas de café que se prolongan hasta el infinito, con un final delicadamente amargo. Excelente.



Combinación imposible. Se desarrollan desagradables aromas medicinales que recuerdan a dentistas y hospitales...

Muy bueno. A pesar del amargo en boca, también demuestra tener raza. El chocolate destaca perfectamente, y el todo da ganas de tomar un café fuerte acompañado de un cigarro puro.

Combinación imposible que ni molesta ni deleita, como el chocolate con pasas. El magnífico chocolate llega a resultar ordinario.

Respetable, aunque el chocolate domina claramente al Rivesaltes. El sabor a pasas se sitúa excesivamente en primer plano.

Maridaje ideal. El chocolate y el vino se funden en una sola impresión gustativa, una sinfonía de abocado, notas saladas y amargo delicado. Perfecto en cuanto al sabor, aunque domine el chocolate.

Maridaje perfecto      Buen maridaje

## ÍNDICE

- 52 Cata de DO Vinos de Madrid: los mejores vinos de una DO con poca tradición.
- 56 Cata de blends de Australia: calidad y buena relación calidad/precio de unos vinos que miran a Europa.
- 58 Cata de Carmenère chilenos: el varietal que lleva camino de convertirse en el abanderado de la viticultura de Chile.
- 60 Cata de Burdeos: primera parte de la macrocata de los Burdeos del 99.

### 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	l
De 10 a 20 Euros	l
De 20 a 30 Euros	lll
Más de 30 Euros	llll

## *Madrid, Chile, Australia y Burdeos*

Los Vinos de Alta Expresión son considerados por algunos bodegueros audaces como el vehículo idóneo para llamar la atención, lo que resulta imprescindible si el origen de sus vinos no tiene mucho atractivo. Tal es el caso de los Vinos de Madrid, una DO que intenta acreditar la bondad de sus tintos con una buena dosis de marketing y altos precios.

Hace algunos años, Australia se marcó unos objetivos de exportación que parecían utópicos. Pero, en la actualidad, nada menos que el 40% de la cosecha se vende en mercados internacionales. De aquí a 2010 se pretende duplicar el volumen actual de casi 5,4 millones de hectolitros. Los éxitos australianos no sólo están relacionados con la curiosidad de los europeos por los productos del Nuevo Mundo, sino también por la notable calidad y buena relación calidad-precio que presentan estos últimos.

La variedad Carmenère se ha convertido, en apenas cinco años, en la cepa emblemática de Chile. Los vinos de Carmenère han tenido una muy buena acogida en los mercados internacionales, fundamentalmente en los EE.UU. y Europa, principalmente por la curiosidad que despierta su redescubrimiento. Y, aunque no es previsible que desbanque al Cabernet Sauvignon en las exportaciones, ya se está transformando en una bandera chilena de calidad.

El resultado de las catas, muchas de ellas realizadas en la propias bodegas, demuestra el alto nivel que han logrado unos vinos en los que cabe destacar su facilidad para encantar y agradar.

Desde el punto de vista meteorológico, 1999 ha sido uno de los años difíciles para el burdeos. La madurez no fue óptima en todos los casos. Sin embargo, quienes trabajaron de manera inteligente, tanto en el viñedo como en bodega, ofrecen hoy unos vinos muy buenos que brillan más por su equilibrio que por su extracto y plenitud. Todo esto, en teoría. En la práctica, las cosas son más complicadas, porque el equilibrio y la elegancia ya no son siempre los objetivos más importantes, incluso en Burdeos.

## Explorando el mercado

## EL BUEN CAMINO

Poco a poco el gran potencial de la zona levantina va captando más y más adeptos. De la ya conocida zona de Jumilla, una bodega llamada Bleda nos vuelve a sorprender con una apuesta diferente, de vino más serio. Hablamos del Divus, la más mimada creación de Juan Jiménez, gerente y enólogo de la bodega. Un vino elaborado con las uvas Monastrell y Tempranillo, procedentes de viñedos muy viejos y seleccionados, todos en propiedad familiar. Más arriba, en la zona de Petrer, provincia de Alicante, se une un nuevo proyecto, con nombre Laudum, que porta en sus entrañas variedades bien aclimatadas. Continuando nuestro caminar por la zona este de España nos detenemos en la maravillosa zona de Terra Alta. Un clima continental y altitud media ofrecen condiciones más que óptimas para elaborar buenos vinos. Berrús, es un concepto singular, extraído de la bodega subterránea creada en 1965 por la cooperativa agrícola Vilalba dels Arcs, donde principalmente las castas nobles de la zona dan luz y forma a esta silueta. Muy cerca de aquí, en la zona de Bot, Jaume Clúa, intenta dar un toque diferenciador en la cooperativa agrícola Sant Josep. Desde hace cinco años tratan de diseñar una nueva línea de vinos. Los viñedos pertenecen a 350 socios, algunos de ellos propietarios de viñedos muy antiguos y de gran valor.

No lejos de esta zona, en Tarragona-Falset surge un precioso Syrah de color impactante y aromas muy concentrados: Ètim, de Agrícola Falset-Marçà, quien también tiene un curioso vino dulce elaborado en la nueva denominación de origen de Montsant. La incansable Sara Pérez ha emprendido el proyecto Venus en «La Universal», pequeña finca de cuatro hectáreas, situada en las afueras de Falset, sobre suelos graníticos. Con motivo de la juventud del viñedo, este año a comprado uva en tres viñedos distintos, de suelos compuestos por arcilla, granito y pizarra de las variedades Cariñena de entre

40 y 70 años de antigüedad, y un Syrah de 15 años. Realmente sorprendente y cautivador, digno de unos genes inconfundibles. Con burbujas, nos llega un homenaje que la casa Mont-Ferrant quiere dedicar al madrileño Luis Justo Villanueva, quien fue el mentor de Agusti Vilaret (fundador de la bodega).

Y con la magia que nos brinda nuestra imaginación volamos hasta la inquieta zona de Mallorca al encuentro de dos vinos, uno de Miquel Gelabert y otro de Vins Nadal. Ambos tienen la particularidad de ser vinos de mesa de Baleares, en el que su composición varietal lo forma una base experimental. El primero, Vins des Moré, está elaborado en la viña propia de Rafalot, con crianza en roble francés y americano y con el pequeño inconveniente de su producción: 585 botellas. El Merlot 110 de Nadal sorprende por su potente color y nitidez frutosa, es muy concentrado y voluminoso, aunque todavía le quedan algunos años para expresarse plenamente.

De isla a isla, aterrizamos en La Guancha, Tenerife, donde el inquieto Juan Jesús, enólogo de la bodega Viñátigo, aúna sus esfuerzos en la recuperación y mejora de variedades autóctonas de la zona como este espléndido Marmajuelo. Su adaptabilidad es bastante compleja, al parecer, con características similares a las variedades Sauvignon Blanc y Gewürztraminer.

Por último traemos dos vinos de Rioja con mucha ambición. De la firma Viña Ijalba sale al mercado un coloso en toda regla, de los de «alta expresión». Su composición la forman las uvas Tempranillo y Graciano al cincuenta por ciento, de viñedos muy ancianos. El otro Rioja, Monje Amestoy, lleva los apellidos del dueño, Florentino, y de su mujer. De castas obtenidas de El Ciego y La Guardia, la casa Luberrí ha engendrado un buen diseño riojano que, de momento, será el escalón más alto de su bodega.

**B.O.C.O.P.A.****Laudum crianza 1998**

- 14 Notable evolución en el color, recuerda a la fruta escarbachada y los higos, el humo y un fondo vegetal atractivo. Ligerito, de medio cuerpo, con el tanino aún por suavizar sobre un final algo secante. 2002 a 2004.

**Coop. Agrícola Sant Josep****Clot d'Encis 2001**

- 14,5 Tiene pinceladas de un buen maceración carbónica, donde aparecen la confitura de fresas, el cacao y la hojarsca. Sabroso, con cuerpo, de fácil paso y un grato recuerdo de arándanos en el final de boca. 2002 a 2003.

**Miquel Gelabert****Vinya des Moré 2000**

- 14,5 Se aprecia en sus aromas un toque vegetal, junto a frutos negros en licor, humo y un ápice mineral. Su paso es algo ligero, con tanino aún por difuminarse y un postgusto amargo agradable. Un buen inicio que mejorará con la vejez de las viñas. 2002 a 2005.

**Bodegas Viñátigo C.B.****Marmajuelo 2001**

- 14,5 Explosivos aromas que nos recuerdan a la hoja de higuera, lichis, heno y flores blancas. Destaca en su paso de boca el agradable pellizco que produce la acidez, con suspiros de lima. 2002 a 2003.

**Bodegas Bleda****Divus 2000**

- 14,5 De profundo color rojo picota. Cerrado, con apunte balsámico y de mentoles, maderas aromáticas (cedro), aldehídos, incienso y una punta de alcohol. Carnoso, con cuerpo, y algo cálido. Todavía por desarrollar. 2002 a 2006.

**Celler Coop. de Vilalba dels Arcs.****Vall de Berrús 1998**

- 15 Tímido, aromáticamente hablando, con fondo de frutos negros, eucalipto, aldehídos y minerales. En boca parece desmontarse parte de su esqueleto, aunque muestra carácter; de tanino granuloso y fondo mineral muy llamativo. 2002 a 2005.

**Monje Amestoy Luberrí S.C.****Monje Amestoy Reserva 1997**

- 15 Color granate teja, algo descubierto. Complejo, con atisbos de fruta pasa (higos, dátiles), aldehídos, incienso, almizclados y un toque de resinas. Amable, de paso sedoso, con una noble evolución acentuada por su fresca acidez. 2002 a 2006.

**Agrícola Falset-Marçà****Ètim 1999**

- 15 Una lágrima teñida nos anuncia su gran potencial colorante. Con potentes aromas de tabaco y especias, regaliz y un toque balsámico. Fresco, con exaltante acidez, buen cuerpo y un fondo aromático de hierbas. 2002 a 2006.

**Viña Ijalba, S.A.****Ijalba Reserva Especial 1994**

- 15 Se subraya su carga frutal (grosella, granada), con un toque de monte bajo, pólvora, clavo y eucalipto. El aporte de Graciano tiene la facultad de sustraer el carácter del terruño, aunque es muy personal en su conjunto. 2002 a 2007.

**Mont-Ferrant****Luis Justo Villanueva Brut Nature**

- 15,5 Aromas muy cremosos de mantequilla, corteza de pan, melón maduro y cereales frescos. Burbuja pequeña, envolvente, con buena acidez y unos atractivos aromas de crianza en vía retrorrenal. 2002 a 2004.

**Vins Nadal****Merlot 110, 2000**

- 15,5 Color intenso que roza casi el negro. Buena concentración frutosa y maderas nobles aún por integrarse. Amable, goloso, con recuperación fresca en el final de boca. 2002 a 2006.

**Compañía Universal del Vi, SCP****Venus «La Universal» 1999**

- 16,5 Complejo y de gran estructura varietal, donde también aparecen cueros y minerales. Amplio y con buen desarrollo tánico, muy expresivo y necesitado de un fuerte jarreado antes de beber. 2002 a 2008.

## Tresantos Roble 2001

## De pura sangre

Prepárese para probar un vino sorprendente. Viñas Zamoranas, bodega fundada en 1999 en la localidad zamorana de Coreses, elabora vinos siguiendo fielmente el dictado de la naturaleza de sus varietales. Ya su primer bebé, llamado Novo, logró cautivar a un gran público. Ahora, Ricardo Sánchez, su enólogo, ha dado un paso más al frente con vinos procedentes de soberbias cepas viejas, muchas de ellas «prefiloxéricas», tras una rigurosa cata de uvas a pie de campo. Atención: tiene posiblemente una de las mejores relaciones calidad/precio de todo el mercado español. Si lo guarda (no menos de tres años, hasta ocho), tendrá en su bodega un tesoro seguro.

**Bodegas Viñas Zamoranas.****Carretera Estación, s/n****49530 Coreses (Zamora)****Tel. 980 800 995****zamoranas@terra.es****Variedad**

Tinta de Toro y Tempranillo.

**Elaboración**

Una vendimia óptima realizada a finales de septiembre para conseguir un mayor índice de polifenoles. La fermentación, con una temperatura media de 28° C tuvo una maceración previa, en frío, de 12 días junto con los hollejos. Posteriormente, pasó a crianza de tres meses, en barricas de roble francés y americano nuevo.

**En la copa**

Color rojo picota profundo con irisaciones amarillentas

**En la nariz**

Cerrado, aunque rápidamente comienza a mostrar sus complejos aromas de frutos negros (ciruelas, casis), brea, ceniza de puro, almizclados y cuero usado. A veces, el subconsciente nos traslada a los aromas de los Oportos, con su buena concentración de fruta.

**En la boca**

Corpulento, carnoso, con gran volumen frutal, un tanino sedoso, aunque vivo, la madera perfectamente ensamblada, y conjugado sobre un final fresco con mucho desarrollo.

**Consumo**

Ocho años a unos 15/17° C.

**Precio**

6,50 €

**Puntuación**

17/20

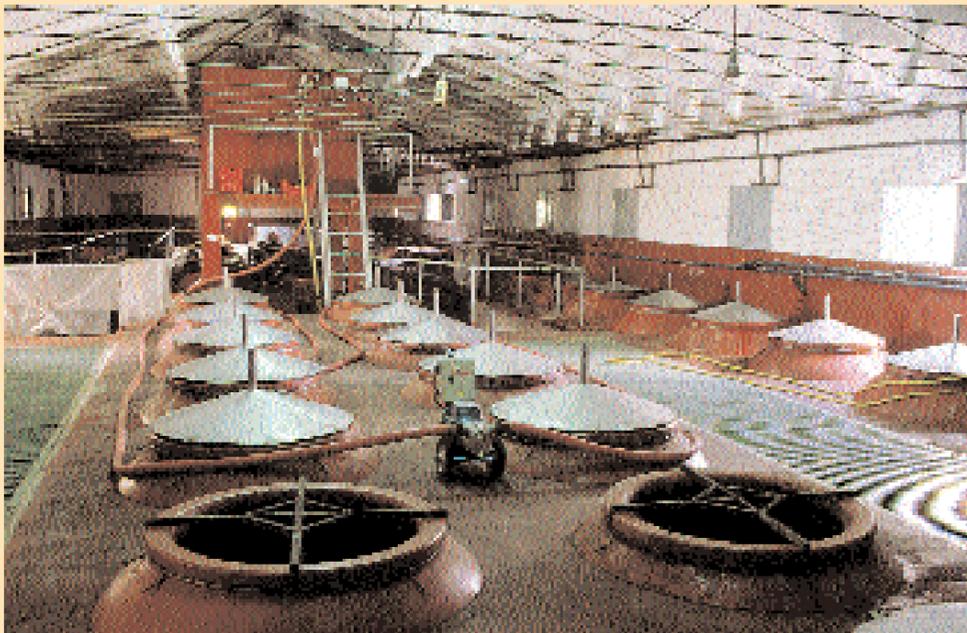


## Algo se mueve en Madrid

Quisimos catar vinos de Madrid, con un seguimiento especial a las nuevas elaboraciones afamadas. Vinos de corte moderno, diseñados para poder competir con otros vinos de alta calidad elaborados en zonas de gran tradición vinícola. En un principio pretendimos pasar por alto si el vino estaba o no amparado bajo la DO, pero la verdad es que fuera de ella por ahora solo hay proyectos y algún «vino de autor» que más valía no haber catado. «Vinos de Madrid» es una denominación de origen dinámica desde los mismos estamentos, y abierta, muy abierta. Por ello acoge muchos tipos de vino donde las bodegas pueden investigar. Como dato curioso, acoge un vino raro de España «Sobre Madre», es decir con crianza sobre lías. En un sector apegado a la tradición están surgiendo vinos originales gracias al mucho esfuerzo de bodegas y del Consejo Regulador. Los blancos han sido elaborados con las variedades Malvar -autóctona-, Airén y Albillo, y ahora se acaba de admitir la variedad Moscatel. Hay rosados interesantes, donde se sirven de la Garnacha, la Tempranillo, o el Cabernet Sauvignon. Y los tintos, los vinos con más futuro. Las tres subzonas acogidas cuentan con sus propias estrellas para la elaboración. Son muy interesantes los vinos elaborados con la Tempranillo de la subzona de Arganda: aquí el vino de Jeromín, «Manu» se ha erigido en la estrella. O las garnachas de Navacerrero, donde Ricardo Benito les ha cogido el aire y elabora cada vez con mayor calidad. Pero las que nos darán la mayor sorpresa dentro de muy poco son las excelentes garnachas de la zona de San Martín de Valdeiglesias, además de los blancos de Albillo. A todo esos vinos los esperamos con impaciencia.



El «Divo» es el vino que ha roto el mercado en cuanto a vinos de alta expresión con una Garnacha vieja muy bien concebida y esmeradamente cuidada.



### S.A.T. Don Álvaro de Luna Novuss 2001

- 14 Ciertas notas anisadas, fruta blanca y un toque de alcohol. Sabroso, bastante corpulento, aunque le falta algo de acidez. 2002 a 2002.

### Peral

#### Peral 2001

- 14 Aromas de lías bien definidas, limpias. Con algo de carbónico que le hace alegre, ligero; un final agradable y algo breve. 2002 a 2002.

### Andrés Morate

#### Viña Bosquera Blanco 2001

- 14 Muy varietal, notas de anises y fruta madura, destaca la gran limpieza de aromas. Paso de boca sedoso y final agradable, con un toque cítrico que lo hace alegre. 2001 a 2001.

### S.A.T. Don Álvaro de Luna

#### 1434 Fermentado en Barrica 2001

- 14 Aquí la madera se halla muy comedida, aporta una notas especiadas atractivas, con buen componente frutal. El paso de boca, goloso y suave; una punta de alcohol le da un final cálido. 2002 a 2003.

### Francisco Casas

#### Tochuelo 2000

- 14 Rosa pálido y brillante. Sus aromas son muy delicados, notas de fresa y recuerdos florales, ligero, equilibrado y fresco en boca; fácil de beber. 2001 a 2001.

### Julio Herrero

#### Solera Mouriz 2000

- 14 Un vino que está dominado por la madera en estos momentos, esperemos que se recupere con una crianza en botella. Goloso y amable en boca, con un final muy especiado. 2001 a 2005.

### M<sup>a</sup> Idalia Rubio García

#### Viña Bayona 1999

- 14 Predomina la madera, en la extensión de sus aromas, pero es una pena porque el vino tiene estructura y un buen paso de boca. Quizás más adelante evolucione a mejor. 2002 a 2004.

### Francisco Casas

#### Tochuelo 2000

- 14 Es sus potentes aromas predominan los recuerdos frutosos y vegetales propios de la variedad Garnacha, con cuerpo en boca, pero su final es algo rústico. 2001 a 2001.

### Jesús Díaz, S. L.

#### Heredad Torresano 1998

- 14 Se aprecia un buqué complejo, recuerdos de fruta compotada, cacao, monte bajo. Sabroso, un paso de boca agradable y bien estructurado; un limpio final deja al paladar muy aromatizado. 2002 a 2003.

### Jesús Díaz, S. L.

#### Jesús Díaz 2001

- 14 Aromas de fruta silvestre negra, algunos vegetales. Su paso de boca, potente, aunque con cierta rusticidad. Un final agradable, con recuerdos balsámicos, persistente. 2002 a 2003.

### Valle del Sol

#### Antinos 2001

- 14 Ligero, con aromas frutosos, matices vegetales y anisados, sabroso y con viveza, un tanino maduro y el final de boca un tanto terroso y con recuerdos especiados y regaliz. 2002 a 2003.

### Jesús Díaz, S. L.

#### Jesús Díaz 2001 (blanco)

- 14,5 Pálido, con reflejos alimonados, aromas de fruta madura limpios y bastante persistentes. Fresco y sabroso, un final con un toque amargo que le da elegancia. 2002 a 2003.

### M<sup>a</sup> Idalia Rubio García

#### Viña Bayona 2001

- 14,5 Muy pálido, con aromas de lías atractivos, limpios, con recuerdos de cítricos, hierbas. Alegre, bien equilibrado, suave en el paso de boca; un final agradablemente cítrico. 2002 a 2002.

### S.A.T. Don Álvaro de Luna

#### Qvod I 2001

- 14,5 Muy frutal, con ricas notas florales, algo de pastelería, especias y cítricos. Elegante paso de boca, equilibrado y de final con recuerdos tostados. 2002 a 2003.

### Vinos Jeromín, S. A.

#### Puerta del Sol Malvar 2001

- 14,5 Aunque en estos momentos sobresa la madera, es un vino que puede evolucionar por su aporte frutal, agradable acidez que le hace chispeante; destaca el cuerpo que muestra en boca. 2002 a 2004.

### S.A.T. Don Álvaro de Luna

#### Novuss Rosado 2001

- 14,5 Es uno de los rosados más bellos de color que hay en España. Tiene aromas de fresa, algo de regaliz. Es sabroso, ligero, de vivo paso de boca, aunque algo breve. 2002 a 2003.

### S.A.T. Don Álvaro de Luna

#### Qvod I Rosado 2001

- 14,5 Limpios aromas frutosos con un toque especiado de la barrica, la madera está muy bien equilibrada y deja expresarse a la fruta. Es goloso, un poco cálido en el final de boca. 2002 a 2003.



El «Félix Martínez» es el primer proyecto con el que Manu Martínez brindaba homenaje a su padre, del que heredó la pasión por el vino.



Viñedo cercano a Villarejo de Salvanés. Madrid también existe.



El «Manu» es el típico vino de autor que define a la perfección a su elaborador, el enólogo Manuel Martínez: elegante, inquieto y preciso.

- Valle del Sol**  
**Antinos 2001**  
14,5 Frutal y limpio, un vino en el que sus aromas recuerdan mucho la fresa, de potente paso de boca aunque le falta algo de frescura; un final goloso, de mermelada de fresa. 2002 a 2002.
- Vinos Jeromín, S. A.**  
**Puerta de Alcalá 2001**  
14,5 Muy frutal, con un fondo de fresas, fresones, notas de flores y vegetales. Jugoso y con bastante cuerpo en boca, fresco y breves recuerdos frutosos al final. 2002 a 2002.
- Luís Saavedra**  
**Corucho 2000**  
14,5 Aromas de frutillos de bosque, notas especiadas propias de la bodega de roble nuevo y un recuerdo vegetal. Es sabroso y tiene un tanino elegante, parece un vino más viejo por su amable paso de boca. 2001 a 2005.
- Vinos Jeromín, S. A.**  
**Puerta del Sol Tempranillo 1999**  
14,5 Excelente definición de la variedad en nariz: la mora con un toque de monte bajo y un fondo de regaliz. Sabroso y con un paso de boca francamente amable y redondo. 2002 a 2007.
- Pablo Morate**  
**Señorío de Morate Gran Selección 2000**  
14,5 Sobresale la fruta compotada, aunque necesita aireación antes de su consumo. Sabroso y de agradable paso, es bastante concentrado y largo; con estructura. 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.
- Vinos Jeromín, S. A.**  
**Puerta de Alcalá 2001**  
14,5 De mediana intensidad, con aromas que recuerdan la fruta pasificada y la confitura de fresa. Se muestra jugoso con buena acidez; paso de boca suave y equilibrado. 2002 a 2004.
- Castejón**  
**Viña Ardul 1997**  
14,5 Posee un buen buqué de crianza, gustan los aromas de fruta compotada, las notas especiadas claras y limpias. Es muy equilibrado y sabroso, con un suave final, aromático, elegante. 2001 a 2007.
- Castejón**  
**Viña Rey 70 Barricas 2001**  
15 Buena concentración frutal, abundan la fruta madura y los lácteos. Tiene estructura, aunque su tanino es un poco secante todavía; sabroso y con un final levemente amargoso que se pulirá con el paso del tiempo en botella. 2001 a 2007.
- Ricardo Benito**  
**Asido 2000**  
15 Hay recuerdos de frutillos silvestres, aunque dominan las notas de balsámicos y mermeladas. También se aprecian las especias, el clavo o la pimienta. Estructurado y potente, muy expresivo, aunque le falta algo de estancia en botella. 2002 a 2003.

- Valle del Sol**  
**Premium 1999**  
15 Fruta en compota y especias destacan de su buqué complejo. Muy voluminoso en boca, estructurado y con cuerpo, destaca su final de agradables recuerdos especiados. 2002 a 2000.
- Andrés Morate**  
**Viña Bosquera Tinto 2001**  
15 Un buen Tempranillo, los aromas de mora, arándanos y regaliz son limpios y netos, de libro. Es sabroso y con cuerpo, fresco, con un paso de boca armonioso; tiene un final aromático que resulta de verdad placentero. 2001 a 2002.
- Luís Saavedra**  
**Corucho 2001**  
15 Las notas de mermelada de moras son muy acusadas, muy potente, así como su concentración en boca; es corpulento; necesita una larga evolución en botella. 2002 a 2003.
- Peral**  
**La Menina 2001**  
15 Un vino singular, de limpios aromas frutosos, la fram-buesa, cacao, la mora, expresivos y frescos. Un toque goloso, con cuerpo y equilibrado paso de boca; final aromático. 2002 a 2002.
- Castejón**  
**Viña Ardul 1998**  
15 Un vino sabroso y equilibrado, con un buqué pleno de matices, fruta compotada, tabaco, algo de especias... tiene un agradable paso de boca, muy suave y redondo. 2001 a 2007.
- Vinos Jeromín, S. A.**  
**Félix Martínez 1997**  
15,5 Un poco de reducción hace que casi sea obligado decantar la botella antes de escanciar. Tras esta operación aparecerán nítidas las notas de cedro, fruta en licor o las pinceladas especiadas. Se trata de un vino bien estructurado, sabroso, con los taninos todavía un poco «tiesos» y con un buen final de boca. 2002 a 2007.
- Vinos Jeromín, S. A.**  
**Manu 1999**  
15,5 Sus aromas de fruta en licor están muy bien equilibradas con los tonos que deja la madera, así se aprecian los recuerdos especiados y balsámicos. Sabroso, con buena estructura y excelente acidez, largo y con garra. 2002 a 2007.
- Ricardo Benito**  
**Divo 1999**  
16 Excelente frutuosidad, casis, frutos en licor y una expresiva madera que deja sentir sus aromas de especias, el clavo o la pimienta, además del humo, incienso y un final de tabaco. Se aprecia su estructura en boca, su cuerpo, pero lejos de ser agresivo es muy elegante y expresivo. 2002 a 2007.

## Blends finos de Australia

Hace algunos años, Australia se marcó unos objetivos de exportación que parecían utópicos. Pero, en la actualidad, nada menos que el 40% de la cosecha se vende en mercados internacionales. De aquí a 2010 se pretende duplicar el volumen actual de casi 3,4 millones de hectolitros. El crecimiento en nuevas áreas empieza a preocupar incluso a los franceses: hace medio año, su ministro de Agricultura reprendió al sector vinícola de Burdeos por reaccionar con actitud de superioridad ante la presión de las antípodas.

Los éxitos australianos no sólo están relacionados con la curiosidad de los europeos por los productos del Nuevo Mundo, sino también por la notable calidad y buena relación calidad-precio que presentan estos últimos. Es verdad que se puede discutir largo y tendido sobre si mucho de lo que embotellan los vinicultores del quinto continente está marcado y favorecido por las nuevas tecnologías. Pero es más importante el papel de las buenas condiciones climatológicas y de una cuidadosa selección de las variedades para terrenos determinados.

Dos variedades tintas son las más importantes en las 140.000 hectáreas de viñedos que existen en la actualidad (aún no todas en producción): Shiraz y, a continuación, Cabernet Sauvignon. La Merlot ocupa el quinto lugar, detrás de las blancas Chardonnay y Sémillon. Cada vez se producen más blends, mezclas en las que se emplean no sólo las tres variedades tintas citadas, sino también la Cabernet franc y especialidades del sur de Francia como Mourvèdre o Grenache. Los bodegueros australianos dominan perfectamente el arte del assemblage. En una cata de esta categoría hemos descubierto algunos vinos de altísimo nivel. Con una excepción, todos cuestan menos de 50 euros, y algunos son auténticas gangas. La cata corrió a cargo de Rudolf Knoll.



En 1974, el inglés Tony Smith fundó la bodega Plantagenet, que ha acumulado numerosas distinciones. Muchas de ellas a diferentes añadas de la Cuvée Omrah, a un precio razonable.

- d'Arenberg**  
**The Laughing Magpie 2000**  
14,5 Cuvée elaborada con la variedad tinta Shiraz y la blanca Viognier, fruto de una casa a la que le gusta experimentar. Un soplo de menta en el aroma; especiado, vigoroso; un vino rectilíneo, con corazón. 2002 a 2005.
- d'Arenberg**  
**D'Arrys Original 1999**  
14,5 Vino especiado con garra y taninos marcados, aún algo duros. Cuvée de Shiraz y Grenache, apropiada para acompañar comidas sustanciosas. 2002 a 2006.
- Blue Pyrenees Estate**  
**Premium Red 1998**  
14,5 Cuvée bastante equilibrada con Cabernet (60%), Shiraz y algo de Merlot. Huele a hierbas, humo y cuero. 2003 a 2007.
- Black Opal Wines 1998**  
15 Cuvée de Cabernet y Merlot. Aroma de bayas, especiado, sabor musculoso, taninos astringentes. 2003 a 2006. ●
- Alkoomi**  
**Blackbutt 1997**  
15 Claramente fresco y frutal, con hierbas, tanino presente y ya listo para beber. 2002 a 2005.
- Wynns Estate 1997**  
15 Hierbas, humo y cuero en el aroma; vino jugoso plenamente maduro para beber, con cierta nota de mermelada y taninos redondos. 2002 a 2005. ●●

- Ebenezer 1998**  
15 Aroma recatado de bayas; vino vigoroso, especiado, de aire carnoso, cuya frutuosidad sólo se desarrolla gradualmente; complejo, robusto. 2003 a 2007. ●●●
- Andrew Garrett 1999**  
15 Andrew Garrett fue un vinicultor de éxito que vendió su empresa. Hoy, «AG» es una marca de vino de la casa Mildara Blass. Aroma fino de bayas y ciruelas; pleno, especiado, fogoso. 2002 a 2006.
- Oxford Landing 2000**  
15 Especiado, jugoso, brioso, con buena duración. Un vino robusto de precio enormemente atractivo (alrededor de ocho euros solamente).
- Yalumba 1998**  
15 Hierbas, aroma algo verde, pimienta; vino robusto y especiado que aún resulta algo estricto. Necesita envejecer. 2003 a 2008. ●●
- Cape Mentelle 1999**  
15 Aún algo herbáceo y vegetal en nariz, pero gana con la oxigenación (se recomienda decantarlo). Robusto y natural. 2003 a 2008. ●●
- De Bortoli**  
**Windy Peak 1998**  
15 Vino bien estructurado a base de Cabernet, Shiraz y Merlot, jugoso, con taninos maduros y fogosidad contenida. Placer a un precio adecuado. 2002 a 2006.
- Rymill**  
**MC 1998**  
15 Sabor especiado, vigoroso, taninos ligeramente astringentes. 2003 a 2008. ●●
- Highbank Vineyards**  
**Basked Pressed 1998**  
15 Sabor ligeramente verde y sin pulir. Cuvée de carácter auténtico a base de Cabernet Sauvignon, Merlot y algo de Cabernet franc. 2003 a 2010. ●●●
- Haselgrove**  
**Picture Serles 1998**  
15 Hierbas y mentol en el aroma; vino vigoroso marcadamente áspero a base de Cabernet y Merlot. 2003 a 2008. ●●
- Plantagenet**  
**Omrah 1999**  
15,5 Aroma de hierbas, bayas del bosque y algo de cuero; sabor muy robusto, vigoroso, mucha garra y taninos maduros. Vino rectilíneo y complejo, una ganga en cuanto al precio. 2002 a 2006. ●●
- Barletta Brothers 1999**  
15,5 Nariz más dominada por la Shiraz, con eucalipto y algo de éter. En boca se percibe una plenitud suave. Poderoso contenido alcohólico (14,5%). 2003 a 2006.
- Classic McLaren**  
**La Testa - The Blend 1999**  
15,5 Los 14,5 grados de alcohol están bien integrados. Bouquet más bien reservado, almendras y hierbas. Estructura vigorosa con frutuosidad recatada. 2002 a 2006 ●

- Australian Domaine Wines**  
**The Hatrick 2000**  
15,5 En boca, esta cuvée de Shiraz, Grenache y un poco de Cabernet Sauvignon resulta plena, algo alcohólica y voluminosa. 2003 a 2006.
- Mitchelton**  
**Crescent 1999**  
15,5 Interesante cuvée de variedades del sur de Francia. Aroma de humo, cuero y madera de cedro. Vigoroso, agradable sabor intensamente especiado, largo en boca. 2003 a 2010.
- Cullen 1998**  
16 Vino con mucho cuerpo procedente del oeste de Australia, con delicado aroma de bayas y un soplo de éter; mucha garra, jugo y estructura vigorosa. 2003 a 2012. ●●●●
- Rosemount**  
**Mountain Blue 1998**  
16,5 Aroma de pan de especias y chocolate amargo. Suave, elegante, taninos maduros, sabor especiado duradero, largo. Cuvée de Shiraz con un 15% de Cabernet. 2002 a 2008. ●●●●●
- Glaetzer 1996**  
16,5 Nariz rica y fina de hierbas, eucaliptos, mentol. Vino especiado, complejo, con frutuosidad potente. Aún juvenil, mucho potencial. 2002 a 2002 .
- Yalumba**  
**The Signature 1996**  
16,5 Buqué insignia de la gran bodega privada Yalumba, a base de Cabernet y Shiraz. Aromas de chocolate delicadamente amargo, dátiles. Sabor pleno, suave, taninos maduros, buena concentración. 2003 a 2012. ●●●
- Miranda**  
**The Drainings 1995**  
16,5 Aroma de bayas delicado e intenso, frutuosidad jugosa con un soplo de dulzor. Vino refinado a base de Shiraz y Cabernet Sauvignon. 2002 a 2010.
- Peter Lehmann**  
**Clancy's Legendary Red 1999**  
16,5 Más bien «europeo» con sus 13 grados de alcohol; especiado, delicado, múltiples capas, equilibrado, combinación de alto nivel de Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet franc; magnífica relación calidad-precio. 2002 a 2010 ●●
- Peter Lehmann**  
**Mentor 1997**  
17,5 Una de las máximas creaciones de Lehmann. Aroma rico de hierbas, chocolate amargo, mentol. Fino, noble, mucha profundidad; estructura seductora. La Cabernet Sauvignon es determinante con un 60%, complementada con Malbec, Shiraz y Merlot. 2003 a 2015. ●●●●●
- Houghton**  
**Jack Mann 1995**  
18 Combinación de Shiraz y Malbec con producciones de uva mínimas. Denso y de múltiples capas. Gana al oxigenarse, y sigue mostrando un inmenso formato incluso a los cuatro o cinco días de descorcharse. Uno de los mejores tintos australianos, del que a Europa sólo llegan cantidades mínimas. 2002 a 2020. ●●●●●

## 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 .



**François de Graeve**  
vinos del mundo

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

## Nueva bandera chilena

La variedad Carmenère se ha convertido, en apenas cinco años, en la cepa emblemática de Chile. Los vinos de Carmenère han tenido una muy buena acogida en los mercados internacionales, fundamentalmente en los EE.UU. y Europa, principalmente por la curiosidad que despertó su redescubrimiento. Y, aunque no es previsible que desbanque al Cabernet Sauvignon en las exportaciones, ya se está transformando en una bandera chilena de calidad.

El resultado de las catas, muchas de ellas realizadas en las propias bodegas, demuestra el alto nivel que han logrado unos vinos en los que cabe destacar su facilidad para encantar y agradar. Son intensamente aromáticos, de textura suave, y grata persistencia.

Se confirma la excelencia de la añada 2000, que ha permitido, ya con conocimiento de causa, obtener vinos más estructurados y carnosos, aunque siempre está latente el peligro de las nefastas notas de pimiento verde. Por lo demás, continúa el uso de Cabernet Sauvignon, en proporciones que van del 10 al casi el 20%. Un pequeño salvavidas, que en la mayoría de los casos resulta totalmente innecesario, y que impide una afirmación más contundente de la personalidad varietal del Carmenère.

La cata corrió a cargo de Carlos Delgado

- Viña Santa Carolina**  
**Barrica Selección 1999**
- 14 Qué pena, un vino bien constituido, con gran riqueza de matices, pero en el que los tonos vegetales, de pimiento verde, arruinan la nariz. Se defiende por su equilibrio, buen cuerpo, y taninos firmes, que le sitúan entre los grandes, pero...**Casa Silva**
- Viña San Pedro**  
**1865 Carmenère 2000**
- 14 El año, con cierta sobremaduración de las uvas, marca la impronta en este vino donde el Carmenère ofrece, sin ayuda de ningún otro varietal, un aroma poco definido pero limpio, con predominio de la fruta compotada que recuerda el licor de guinda. En boca es algo ardiente, con taninos delicados que apagan un poco su expresividad ante el empuje alcohólico
- Undurraga**  
**Reserva 1999**
- 14 Aroma muy fino, con notas brillantes de frutillos rojos amenizados por las especias, en particular los recuerdos de cáscara de cacao, que aportan un sabor goloso, aunque tal vez le falta algo de estructura, y muestra buena evolución demasiado rápida.
- Santa Rita**  
**Reserva 1999**
- 14 Si me dicen que estamos ante un Cabernet Sauvignon con Carmenère, y no al revés, me lo creo, ya que los aromas predominantes son densos, oscuros, con tonos de torrefacto, cuero y algún atisbo animal. Claro que la reducción en botella puede confundir, si bien los taninos, más impactantes de lo esperado, y la acidez final le otorgan presencia y prestancia.

### Morandé

#### Nova Terrarum 2000

- 14 Lo que puede una buen año: aquí no quedan ni atisbos de los tonos vegetales del 99, que podían indicar un viñedo mal concebido. Ahora podemos gozar con su nariz golosa, los perfumes de guinda madura, el cacao y la leve caricia de notas especiadas. En boca, resulta sabroso, de frescos taninos afrutados.

### Balduzzi

#### Premium 2000

- 14 Muestra su juventud con cierto descaro, sin querer aparentar más que lo que es: un vino de rápida evolución, de ligero y fresco aroma a frutillos rojos y negros, con un toque asilvestrado que sugieren ciertos verdoros indeseables, aunque no llegan a molestar. La buena acidez, el balance alcohol/taninos, y la ligereza de cuerpo lo convierten en un alegre compañero de mesa

### MontGras

#### Reserva 2000

- 14,5 Un Carmenère sin afeites, a cuerpo descubierto, con sus grandezas y debilidades. El aroma frutal acusa cierta sobremaduración, con recuerdos de compota roja impregnada de especias, cacao y, maldición, algún impertinente recuerdo de pimiento verde. Equilibrado, de taninos maduros, y un final sabroso a regaliz.

### Luis Felipe Edwards

#### Reserva 1999

- 14,5 Hay una visión del vino un tanto desajustada, ya que predominan notas de especias, en particular la canela, que deberían estar en segundo plano. No está teniendo una evolución muy buena, tal vez porque no hay cuerpo suficiente, si bien presenta una acidez que sostiene el sabor, un tanto goloso, y le da longitud y profundidad.

### Carmen

#### Grande Vidure Reserva 1999

- 14,5 Se presiente la presencia de un porcentaje de Cabernet Sauvignon, a tenor de su cuerpo carnoso y sus taninos firmes. Pese a ello, el aroma es muy varietal con la fragancia del licor de cerezas, en parte apagadas por las notas de ciruela y especias. Hay un refrescante aire mentolado.

### Portal del Alto

#### Gran Reserva 2000

- 15 Un buen ejemplo de la potencialidad desperdiciada de una buena añada, porque hay algunas uvas que no han madurado correctamente, y aparecen, enturbiando, ligeras pero indeseables notas de pimiento verde en un aroma intensamente frutal y delicadamente especiada. Pese a todo, el vino se defiende por su excelente estructura, la carnosidad, blandura y suavidad de sus taninos.

### Gracia

#### Reserva Especial Callejero 1999

- 15 No es precisamente el Carmenère que uno espera encontrar cuando se habla de un Reserva Especial, tal vez porque aún no le han cogido el punto a un varietal llamado a evolucionar en el tiempo hacia una mayor complejidad. Sin embargo, lo que ocurre en una simplificación paradójica, con las notas de fruta apagándose y los tonos mentolados imponiendo una atmósfera que se acerca al medicamento.

### De Martino

#### Maipó Valley 2000

- 15 Aunque el «Prima Reserva» del 99 es, en teoría, un vino más serio, este Carmenère joven tiene mayor atractivo que su hermano mayor. Aquí no hace falta nada de Cabernet Sauvignon para mostrar una buena estructura, con uno taninos maduros y frutales que dan consistencia al vino y fijan los aromas de ciruela, especias y mentol propios de un varietal al que, en todo caso, sólo hay que pedir mayor vejez de las cepas.

### Guilmore

#### Reserva 2000

- 15 Tras unas añadas sin gran interés, de vinos desvaídos, faltos de carácter y con notas vegetales impresentables, Daniela ha conseguido que su Carmenère exprese convincentemente y con limpieza la personalidad de una cepa nacida para la gloria. Aromas muy afrutados, potentes, con la guinda en alcohol como nota dominante, pero envuelta en especias, cacao y balsámicos. Carnoso, maduro, necesita ganar en elegancia.

### Cousiño Macoul

#### Reserva 2000

- 15 Sin ser un gran vino, este Carmenère resulta seductor, e impone su personalidad con la misma delicadeza que ya se manifiesta en el color rojo no muy intenso. Hay un ligero toque de madera nueva que aporta a la juvenil frutuosidad un aire de responsable seriedad.

### Concha y Toro

#### Terruño 1999

- 15 Como corresponde a casa tan seria, sesuda diría, el Carmenère, pese a su juventud, viene cargado de notas sobrias a brea, cuero, y chocolate inglés, como si llevara una parte significativa de ese varietal en el que los dos estamos pensando. Seriedad que no impide un sabor hedonista, plenitud frutal, aunque los taninos resulten todavía algo secantes.

### Terranoble

#### Reserva 2000

- 15,5 De nuevo, la bendita Carmenère imponiendo con autoridad sus aromas a frutillos rojos y negros, una cierta sobremaduración en las notas de ciruela, que parece ser algo común en una añada calurosa, y una boca bien estructurada, con la ligera pero significativa presencia de una armónica y cálida madera.

### Santa Inés

#### Legado de Armida, 1999

- 15,5 Un Carmenère de crianza algo anticuado de concepto, con aromas de humo, toffy y vainilla tostada aportados por el roble americano, ahogan su, por otra parte, excelente y nítida frutuosidad bañada en alcohol. Pese a todo, hay elegancia, complejidad, cuerpo carnoso -la marca del Cabernet Sauvignon- con taninos suaves, y una boca sabrosa que se resuelve en agradable final.

### Laura Hartwig

#### Reserva 2000

- 15,5 Vino elegante, estilizado, pese a que la añada apunta cierta exuberancia poco habitual en la casa. Los aromas frescos de frutos rojos se complementan con las notas especiadas, el toque incisivo de las hierbas aromáticas, y un ligero atisbo vegetal que no llega a molestar, pero que resta méritos. Tiene peso, firmeza, y unos taninos aún por pulir.

### Caliterra

#### Arboleda 1999

- 15,5 Los años han templado el primer impacto de una madera abusiva que eclipsaba injustamente la fruta aromática, cargada de especias y notas balsámicas. Pero el tiempo, actuando sobre un buen vino, convierte los abusos en virtudes. Por eso podemos ahora degustar un vino complejo, de taninos maduros, y sabor expresivo.

### Calina

#### Reserva 2000

- 16 Un vino muy atractivo, aunque todavía sin terminar, de bellissimo color rojo con tonalidades rubí, que conquista la nariz con su intenso aroma varietal a fruta roja, el fondo especiado y la delicadeza de unos taninos impregnados de madera que exigen algún tiempo más en botella para que alcancen la redondez exigible.

### J. Bouchon

#### Convento Viejo 2000

- 16 Un diseño moderno y apasionante de vino, con el varietal marcando el territorio frutal de un paisaje aromático un tanto exótico: aquí, el leve toque de madera, con sus aportaciones ligeramente ahumadas, se complementa con las notas de cacao y coco, la paprika con un ligero aire balsámico. Y al final, un sostenido recuerdo de sabrosa fruta roja.

### Veramonte

#### Primus 2000

- 16 Un fuerte impacto visual debido a su hermosísimo color rojo intenso, con notas amoratadas, anuncia un vino potente, con taninos carnosos y una extraordinaria expresión aromática llena de notas especiadas, con un licor de cereza cautivador. Algo duro todavía, promete evolucionar elegantemente.

### Reserva 1999

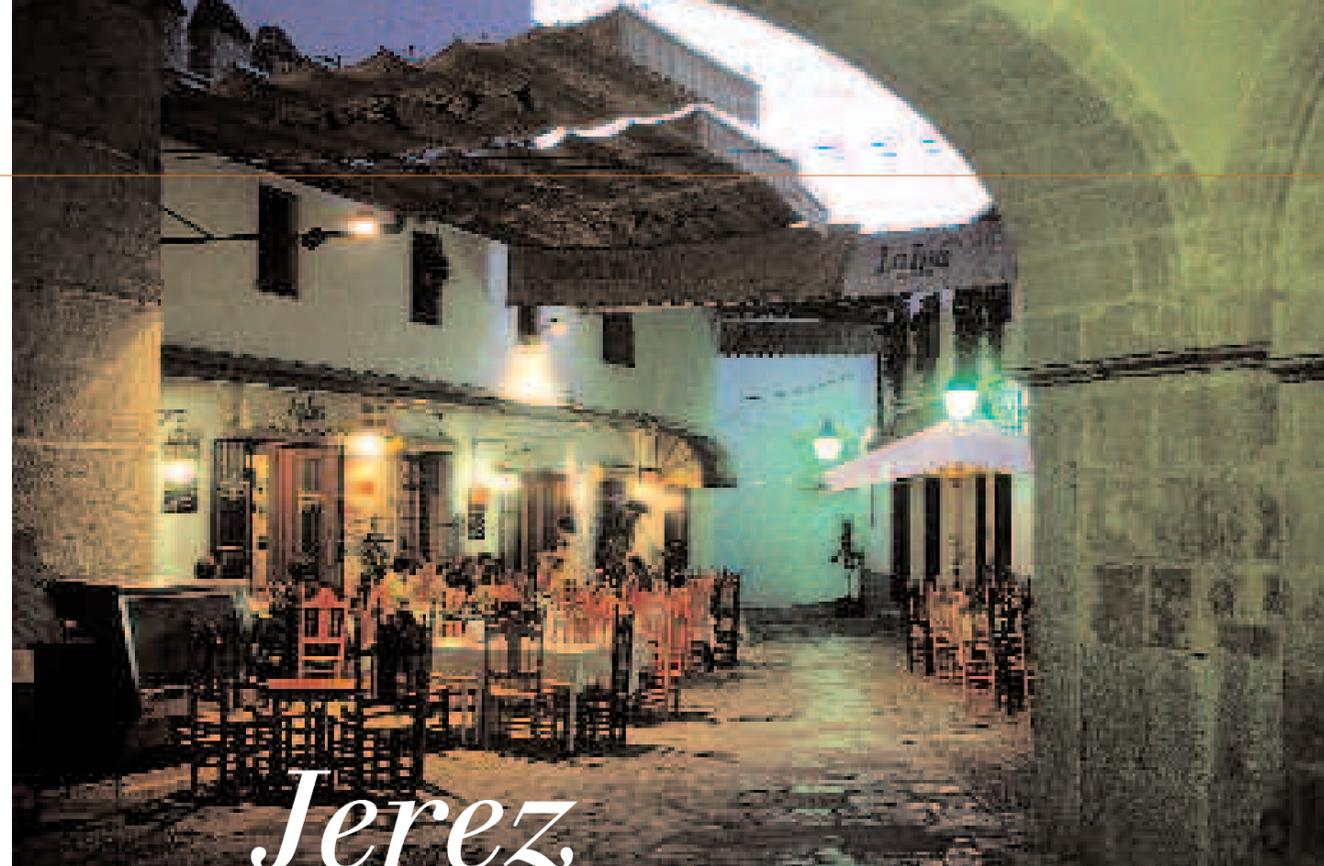
- 16 Toda una sorpresa por su contundente expresión aromática, rica en matices sugerentes y una gran finura de notas especiadas y frutosas, que hace suponer la participación, no declarada, de algún que otro varietal noble. En cualquier caso, un vino muy interesante, de intenso y profundo color rojo, muy equilibrado, con una carga tánica superior a lo habitual.



Con su Reserva 1999, Casa Silva ha logrado un vino de categoría, aunque sin una gran expresión varietal del Carmenère.



Pionero en la recuperación del varietal, De Martino tiene en su Reserva 2000 uno de los vinos más expresivos de Carmenère.



# Jerez

## En el nombre del vino

JEREZ DE LA FRONTERA DESPIERTA LA QUERENCIA DEL VIAJERO ENOFÍLICO. POR SU TRADICIÓN, SUS ANTIGUAS BODEGAS, SU TAPEO, SU PERSONALIDAD Y TODO LO QUE GIRA EN TORNO A LOS GENEROSOS MÁS EXCEPCIONALES DEL PLANETA.

Texto: Federico Oldenburg  
Fotos: Heinz Hebeisen

**A**l igual que Burdeos y Oporto, Jerez tiene grabada a fuego una relación indisoluble con el vino. Ciudad generosa donde las haya, la redundancia y el buen hacer de sus gentes han querido otorgarle la capitalidad mundial de los generosos, porque allí se elaboran unos vinos de carácter único y porque desde hace tres años es también, gracias a Vinoble, la cita ineludible de los vinos nobles, generosos y licorosos.

Predispuesta a los tópicos, Jerez ha creado para sí una cultura en torno al flamenco, los vinos, los caballos e incluso las motos, lo cual refleja una imagen «very typical» que jamás podrá sacudirse. Ni falta que le hace, porque Jerez es todo eso y mucho más. Basta con dejarse caer por el Bar Juanito para saborear unas alcachofas –¡las mejores del universo!– y probar los vinos viejos de las botas eternas que allí se escancian, rendirse ante el encanto de esas auténticas catedrales del vino que son las antiguas bodegas que aún perviven incluso en el centro histórico de la villa, o entregarse a la conversación animada en cualquier tasca, con un amontillado siempre a mano, para palpar una personalidad auténtica, que supera los lugares comunes *for export*.

No hay otra ciudad en el mundo con una aristocracia vinatera como la de Jerez: de ahí el orgullo de los descendientes de los Domecq, Osborne, González Byass, Lustau... que aún hoy –incluso

cuando muchos ya no forman parte activa de la industria vinícola– recorren orgullosos los rincones de la ciudad, descubriendo los nombres de sus antepasados en placas, plazas y avenidas. A los demás, ajenos a esa burguesía enológica, siempre nos quedará el buen tapeo y mejor chateo jerezano, amparados en un anonimato que no nos impedirá ser testigos, con un poco de suerte, de una memorable noche flamenca.

O maravillarnos ante el espectáculo de Jerez 2002, los Juegos Ecuéstres Mundiales, que en septiembre próximo traerán a la ciudad un millar de caballos y jinetes procedentes de medio centenar de países, para el deleite mayúsculo de quienes gozan con los saltos con obstáculos, la doma clásica, los enganches, el voleo y demás competiciones hípiacas. (Por cierto, la imprescindible mascota oficial del certamen tiene un nombre tan jerezano como vinícola: «Fino»).

O, mejor aún, vivir la tercera edición de Vinoble, que ofrece la posibilidad, con sólo saltar de stand en stand (emulando a los caballos antes citados), de degustar un sauternes, un eiswein, un ruster ausbruch, un oporto o un moscadello, por no hablar de las grandes estrellas del firmamento jerezano: amontillados, Palo Cortado, olorosos, Pedro Ximénez y demás.

Es evidente que 2002 se presenta como el año jerezano por antonomasia. La mejor oportunidad para



disfrutar de los encantos del Jerez de siempre y, al mismo tiempo, de otras atracciones puntuales que reafirmarán en propios y extraños el amor eterno por esta ciudad con nombre de vino. ¿O era al revés?



## Guía del buen gusto

### DE BARES

- 1- **Bar Juanito** (Pescadería Vieja, 10. Tel.: 956 34 48 38). Tapeo de altura y vinos únicos. Toda una referencia en Andalucía.
- 2- **El rincón de Paco** (Paseo de las Delicias, 42. Tel.: 956 34 14 00). Para tapear al estilo de Jerez.
- 3- **Tendido 6** (Circo, 6. Tel.: 956 34 48 35). Arte, cocina de mercado y raciones sublimes.
- 4- **El patio** (San Francisco de Paula, 7. Tel.: 956 34 07 36). Una antigua bodega, el mejor escenario para disfrutar con los productos de la tierra.
- 5- **Las Bidas** (Avenida de la Rosaleta, 4. Tel.: 956 30 45 66). Tapeo jerezano de última generación.
- 6- **La Canilla** (Larga, 8. Tel.: 956 33 93 90). Continúa la tradición del vecino La Venencia, uno de los clásicos de la ciudad.

### DE RESTAURANTES

- 7- **Venta Juan Carlos** (Virgo, 9. Tel.: 956 33 75 29). Venta posmoderna donde la vanguardia y la tradición se dan la mano.
- 8- **El Bosque** (Avenida Alcalde Álvaro Domecq, 26. Tel.: 956 63 07 30). El mejor pescado de la bahía de Cádiz a dos pasos del recinto ferial.
- 9- **La mesa redonda** (Manuel de la Quintana, 3. Tel.: 956 34 00 69). Cocina andaluza de temporada. Atún entre abril y julio, caza en otoño y bacalao en Cuaresma.
- 10- **Venta Antonio** (Ctra. Jerez-Sanlúcar, km 5. Tel.: 956 14 05 35). Venta tradicional en plena ruta del vino.
- 11- **La parra vieja** (San Miguel, 9. Tel.: 956 33 53 90). Restaurante familiar con excelentes productos.

### DE BODEGAS

- 12- **Maestro Sierra** (Plaza de Silos, 3. Tel.: 956 34 86 02). Entre las más entrañables, ideal para comprar el fino del año a granel.
- 13- **Pedro Domecq** (San Ildefonso, 3. Tel.: 956 15 15 00). De las grandes. Se aconseja reserva previa.
- 14- **Marqués del Real Tesoro** (Ctra N IV, km 640. Tel.: 956 32 10 04). A medio camino entre una bodega, un castillo y un museo, con la personalidad única de su propietario, Pepe Estévez.
- 15- **Diez Mérito** (Diego Fernández Herrera, s/n. Tel.: 956 33 97 76). Ejemplo de la más auténtica tradición jerezana.
- 16- **Bodegas Lustau** (Tel.: 956 34 77 89). Para conocer el trabajo del elaborador de los mejores vinos de almacenista.
- 17- **González Byass** (Manuel María González, 12. Tel.: 956 35 70 16). Otra de las grandes bodegas de Jerez. Ofrece visitas nocturnas.
- 18- **Bodegas Dios Baco** (Colón, 1. Tel.: 956 33 33 37). Entre las antiguas bodegas del casco antiguo.

¿Si tomo un cafelito, dormiré bien esta noche?



Estas, y todas las preguntas que pueda hacerse sobre el café, y sus compañeros inseparables, la copa y el puro, tendrán cumplida respuesta en "MiCafé", la nueva revista editada por OpusWine. Podrá adquirirla gratuitamente en los mejores coffe-shops, cafeterías y tiendas especializadas de toda España.

Y es gratis