VINUM • La revista Internacional del Vino • Diciembre 1997 • 500 pts.

Vinum

Reserva 1994

El mejor rioja en décadas

México
Domecq hace historia

Loira
Un viaje alucinante

Champagne y cavas
Espumosos para Navidad

8 429968 044000 00003

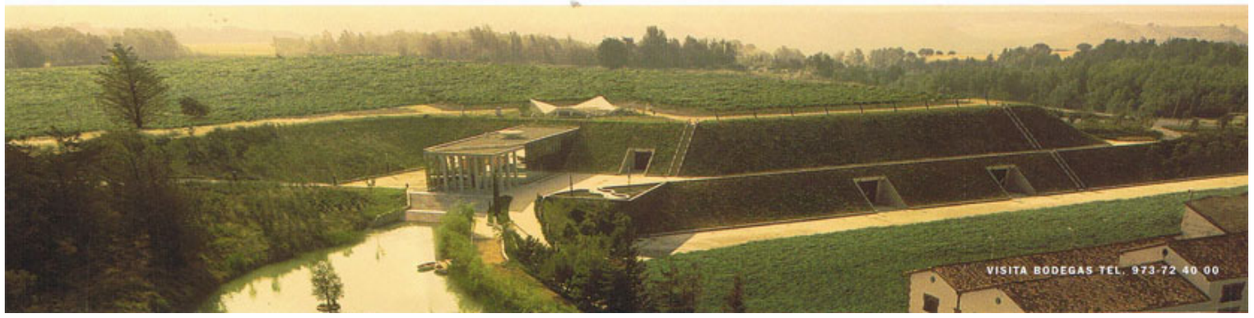
Todos los cavas se hacen con vino.
El nuestro lo hacemos con Raimat.

El vino es el molde con el que se inicia el proceso de champanización. En nuestro caso, este punto de partida es el vino Raimat. La diferencia es abrumadora. Después, claro, viene un cuidadoso y lento proceso de elaboración en nuestras cavas, en el que el más riguroso respeto a los métodos tradicionales es apoyado con las más innovadoras técnicas de la moderna enología internacional. El resultado, unos cavas al más alto nivel, se hace evidente con sólo catar una copa. Perfectos.

RAIMAT

Viñedos. Bodegas. Grandes Vinos.

D.O. Costers del Segre



Vinum

Revista Internacional del vino, con ediciones en alemán, francés y español.
AñoXVIII
Tirada Total 53. 500 ejemplares.

VINUM Internacional

Intervinum AG
Klosbachstrasse 85, CH-8030Zürich
Editor: Rolf Kriesi
Director Internacional: Rolf Bichsel
Telefon 07/411/268 52 10
Telefax 07/411/268 52 05

Edición y Redacción España
Director: Carlos Delgado
Edición: Manuel Saco
Catas: Bartolomé Sánchez
Diseño: Ramón Miguel Muñoz
e-mail: vinum.red@spainmail.com
Tel. 91/526 71 79
Fax. 91/464 47 75
Dirección Comercial: Cristina Butragueño

Coordinación Internacional
Director: Heinz Hebeisen
Redacción: Enrique Calduch
Tel 91/463 57 64
Fax 91/526 12 17
e-mail: vinum@spainmail.com

Traducción
Elba López Oelzer y Carlos Cancedo

Redacción Suiza
Klosbachstrasse 85, CH-8030Zürich
Telefon 07/411/268 52 60
Telefax 07/411/268 52 65
Internet http://www.vinum.ch
e-mail: edition@vinum.ch

Redacción Alemania
Rudolf Knoll, Zur Kalluzen 8
D-92421 Schwandorf-Neukirchen
Telefon 0749/94 31 12 28
Telefax 0749/94 31 12 72

Redacción Francia
Vinum France, 54, rue Fondaudège
F-33000 Bordeaux
Telefon 07/33/556/44 29 25
Telefax 07/33/556/01 21 87
e-mail: r.bichsel@hol.fr

Redacción Italia
Alessandro Masnaghetti
Via San Croce, 6, I-20052 Monza
Telefon/Fax 07/39/39/230 26 01

Edita
OpusWine
Avda de Portugal, 71-2º
28011 Madrid

Publicidad
España: Cristina Butragueño
Aizgorri, 10. 28028 Madrid
Tel. 91/504 24 02
Fax: 91/573 94 87
e-mail: vinum.cb@spainmail.com
Internacional: Caviezel•Senn
Riedstrasse 9
Postfach, 8824 Schönenberg
Tel. 07/411/788 23 00
Fax 07/411/788 23 10

Suscripciones
AES
San Sebastián, 22-2º C
28280 El Escorial (Madrid)
Tel. 91/890 71 20
Fax 91/890 40 91

Imprime
EPES Industrias Gráficas S.L.
Avda. Valdelaparra, 27
28100 Alcobendas (Madrid)

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.

Por fin la excelencia

Bueno ha sido para la viticultura española el hecho de que el predominio incontestado y el liderazgo indiscutido de Rioja fuera puesto en cuestión, o mejor, colocado entre paréntesis. Bien es cierto que a las iniciales voces críticas que señalaban la evolución de los gustos del consumidor, alertando contra el riesgo del inmovilismo, el peligro de la monotonía, los excesos de barrica, etc., pronto se unió un coro de voceros descalificadores que tomaron como distintivo de sagacidad crítica el menospreciar los vinos riojanos. Tan lamentable actitud produjo un malsano movimiento defensivo en la zona que no hizo sino potenciar las actitudes más conservadoras. Mientras tanto, la mejora en la elaboración de vinos en denominaciones prestigiosas como Ribera del Duero, hizo que la oferta al consumidor de tintos de calidad rompiera el monopolio copado hasta entonces por Rioja. Y así pudo crearse la falsa imagen de una zona vitivinícola en declive. Nada más lejos de la realidad.

Rioja, tomada en su conjunto, es nuestra mejor y más destacada zona productora de tintos de calidad, la imagen del vino bien elaborado y mejor criado. Aquí nació, hace más de un siglo, el estilo de envejecimiento que luego ha sido imitado por tirios y troyanos. Desde estas tierras empapadas en vino, con las entrañas socavadas por numerosas bodegas, España conquistó un lugar, todavía modesto aunque cada vez menos, en el mundo vitivinícola. Sólo en Rioja se dan, en proporción y número, las obras más acabadas de la enología nacional, con una media de calidad envidiable. No olvidemos que no se trata de unas cuantas bodegas, sino de varios centenares que elaboran unos 200 millones de hectólitros cada año, con un parque de barricas sin parangón en el mundo. Cómo extrañarse de que un gigante así tenga dificultades para evolucionar. No es lo mismo renovar unas cuantas decenas de miles de barricas de roble que hacerlo con más de 600.000. Pero el cambio, inicialmente lento, constreñido al principio a unos pocos bodegueros audaces, entre los que había tanto recién llegado como nombres históricos, se está generalizando. Y sólo ha hecho falta un año excepcional para que el progreso aparezca con toda nitidez. Dentro de unos meses el consumidor podrá gozar de los Reservas del 94. Nosotros ya lo hemos hecho y el impacto ha sido tremendo. Vinos sensacionales, con el el perfil riojano ajustado a los gustos de los nuevos tiempos, pero sin perder el carácter que les ha dado fama. Rioja vuelve a colocarse en cabeza.

Carlos Delgado
DIRECTOR

Vintage de Oporto

La pisa de las uvas en la mayoría de las Quintas elaboradoras de Oporto es una tradición que tiene mucho de sacrificado trabajo para los campesinos del Alto Douro, y algo de folklore y fiesta báquica para los numerosos turistas que acuden a ella
(Pág. 56)

Amar el Loira

Un viaje por el río más vitivinícola de Francia. La belleza de un paisaje verde-azul salpicado de viñas; la impresionante silueta de los châteaux de ensueño, en cuyas bodegas se eleboran vinos magistrales; la entrañable hospitalidad de sus gentes, todo convierte el recorrido por el Loira en una apasionada historia de amor enológico. Una amplia cata de sus mejores vinos completa esta excitante aventura.
(Pág. 38)

Rioja Reserva 1994

Cuando una Denominación de Origen como Rioja conoce una añada excepcional, sus vinos tienen todas las posibilidades de convertirse en magistrales. Si a esto añadimos los profundos cambios experimentados en los últimos años, tanto en el interior de las bodegas, con la renovación de gran parte de sus viejas barricas de roble americano, como en el viñedo, no es de extrañar que los Reserva 94 alcancen un nivel de calidad desconocido desde hace décadas. Y que algunos sean verdaderas obras de arte.
(Pág. 19)

México lindo

En la Baja California, oscurecidos por la pesada sombra del coloso americano del norte, los vinos mexicanos comienzan a mostrar al mundo sus enormes potencialidades. La casa Domecq, pionera en la elaboración de vinos de calidad, y gran productora de brandy, es una pieza fundamental en el desarrollo de la viticultura mexicana.
(Pág. 63)

VINUM-APERITIVO: Noticias del vino 6
ESCENA: Presentaciones, actos públicos 10
FLASH: 12
IBEROAMÉRICA: Noticias del Sur 14
NOVEDADES: Tres tintos y un jerez 16
RIOJAS CRIANZA 1994
La cosecha del 94, considerada excelente, consagra definitivamente el cambio revolucionario en La Rioja 19
LA RIBERA DEL DUERO TOMA ALTURA
Un viaje en globo sobre la Ribera del Duero 26
EL VINO EN VERDE: ALBET I NOYA
En el Penedés, Albet i Noya elaboran vinos ecológicos de altísima calidad que concursan a premios y los ganan 33
DECLARACIÓN DE AMOR AL LOIRA
Viaje a una de las cámaras del tesoro vinícola del mundo 38
PISAR UVAS, PISAR UVAS
Vintage de Oporto, un vino hecho con los pies 56
GENEROSA TIERRA AZTECA
El auge de un vino en el reino del tequila 63
COMIENZA LA FIESTA
Cocina y espumosos para la Navidad 70
ANISES: UNA DULCE TENTACIÓN
La popular bebida dulce sometida a examen 73
GUÍA VINUM
Catas de los mejores vinos de las DO en alza, Rioja, Ribera del Duero. Loira, Oporto, Champagne y Novello....77
ACCESORIOS
Objetos-regalo para el aficionado a la buena mesa..... 89
VINO VIRTUAL
La informática en el mundo de la enología 94

FLASH

Dulces recuerdos

Pocas bebidas alcohólicas tienen tanta historia a sus espaldas y son capaces de endulzar mejor la vida que el anís, aguardiente perfumado de "matalaúva", que en España ha encontrado su particular paraíso. Sepa cúales son los mejores.
(Pág. 73)

ITALIA

Turismo enológico

Se ha inaugurado oficialmente la Strada del Vino (ruta del vino) del Chianti Rufino y de la vecina denominación de origen Pomino. Estas dos zonas, situadas a una altitud relativamente elevada, se encuentran en la parte oriental de los montes florentinos. Cinco municipios (Dicomano, Londa, Pelago, Pontassieve, Rufina) y 15 viñedos (entre otros Castello di Pomino y Selviapiana) están representados en este proyecto de enoturismo. Los viñedos pueden ser visitados, y las bodegas ofrecen posibilidades de degustación. También participan en la ruta del vino diversos restaurantes y casas de turismo rural.

Información:
Tel. 07-39-55 21 23 33
Fax 07-39-55 21 02 71.

¡Hágase la "Luce"!

La empresa conjunta de Frescobaldi y Mondavi ha creado un vino llamado "Luce", con un 60% de Sangiovese y un 40% de Merlot. Este otoño saldrán al mercado las cosechas 93 y 94. Su precio será de unas 8.000 pesetas. La añada del 94 ha envejecido en barrica. Las uvas proceden de viñedos recientemente adquiridos por Frescobaldi cerca de la finca de Castelgiocondo, en las proximidades de Montalcino. De estas dos primeras añadas se han embotellado 24.000 unidades.

A partir de la cosecha de 1995, el Luce estará respaldado por una segunda marca llamada Lucente ("luminoso"), que también es una cuvée de Sangiovese y Merlot, y costará entre 3.600 y 4.300 pesetas.

Un exterior soleado para este producto que llama la atención

10º Salón Nacional del "Vino Novello"

Se ha celebrado en Vicenza, los pasados días 5-6 de Noviembre, el 10º Salone Nazionale de Vino Novello. Amparados por lo que ya se considera como la vendimia del siglo por su extrordinaria calidad, con algo más de 14 millones de botellas, el vino joven italiano de maceración carbónica conquista, imparable, los mercados europeos. Una seria alternativa al beaujolais francés.

FRANCIA

Hugh Grant ▪ La estrella de cine británica ("Cuatro bodas y un funeral"), al que, como es sabido atraen los placeres sensuales de todo tipo, ha sido nombrado miembro de honor de la Confrérie du Bontemps du Médoc et des Graves. La ceremonia se celebró con ocasión de la Fiesta de la Flor en el Château Cantenac-Brown, en presencia de **Alain Juppé**, ex primer ministro y alcalde de Burdeos.

Nueva D.O. ▪ La familia de las más de 400 "Appellations" francesas sigue creciendo. La zona de Toul, cerca de Nancy, ha obtenido una denominación de origen tanto para los blancos y tintos como para el famoso Gris de Toul.

Gamay Beaujolais ▪ La lucha del INAO para proteger la denominación Beaujolais, que dura ya 50 años, parece definitivamente ganada. Después de que en 1993 se prohibiera la venta de Beaujolais australiano, ahora se ha retirado la licencia al homólogo estadounidense, el "Gamay Beaujolais". De aquí a 10 años, tampoco ese vino podrá distribuirse como falso Beaujolais.

200 años de Louis Latour

"Desde hace 200 años, nuestras oficinas se encuentran en la misma casa de la Rue des Tonneliers, en Beaune. Desde hace 200 años producimos los mismos Grands crus de Bourgogne, en la misma bodega y -naturalmente- con las mismas variedades", escribe Louis Latour en el prólogo del libro ilustrado que celebra el segundo centenario. Con ello describe de forma indirecta la estrategia del éxito de la casa. "Estamos celebrando el aniversario de una empresa que nunca se ha apartado de sus principios básicos", alabó Michael Broadbent, que junto con otros 350 invitados acudió a Beaune con ocasión del bicentenario.

La obligada degustación vertical demostró que el Corton-Charlemagne del 96, el mascarón de proa blanco de la casa Latour, es un vino con un potencial impresionante. En el caso del Château Corton-Grancey (tinto), la cosecha que más gustó fue la del 90, con buena estructura y final prolongado.

El final de las celebraciones de tan señalado aniversario consistió en una cena de gala en la bodega del Château Clos de Vougeot, con intervenciones de la Confrérie des Chevaliers du Taste-vin y discursos de los principales socios comerciales en los que se homenajeó a Borgoña y a la casa Latour.

Rebelión en la región de Cognac

En agosto, 1.500 vinicultores de Cognac salieron a la calle para protestar contra la política de las grandes casas comerciales. Como el consumo de coñac se ha estancado, los líderes del mercado compran menos. A principios de los años noventa, esas mismas casas comerciales habían alentado a los vinicultores a plantar nuevas cepas. Sin embargo, el mercado se derrumbó después de un breve auge del negocio en Asia.

Champagne
Henri Abelé
REIMS
MAISON FONDÉE EN
1757

Osborne obtiene la certificación de calidad ISO

Bodegas Osborne ha recibido el certificado que acredita el cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 9002 en su Sistema de Calidad.

La certificación abarca las actividades de "Elaboración y embotellado de vinos y brandies de Jerez y de bebidas espirituosas", lo que incluye los procesos de producción de marcas tan conocidas como Fino Quinta, Veterano o Conde de Osborne. La obtención de este certificado no es más que la confirmación, por parte de un organismo externo, de lo que Bodegas Osborne viene haciendo desde su fundación, es decir, elaborar productos de calidad que satisfagan las expectativas de sus clientes.

Para el Consejero Delegado del Grupo Osborne, Ignacio Osborne Cólogan, "el certificado es un paso más dentro de la política de calidad del Grupo Osborne.

Premios Porcelanas Bidasoa

En su 2ª edición, el "Plato de Oro de la Gastronomía Española", que premia al profesional que haya contribuido de manera prolongada a difundir la cultura gastronómica española, ha recaído en Manuel Martínez Llopis, médico y escritor erudito, autor de una fecunda obra literaria y de un valioso trabajo de investigación.

Por el mismo concepto, y de manera excepcional, el jurado decidió conceder una mención especial al biólogo vasco Roberto Lotina, insigne científico, cuyo trabajo de investigación sobre los pescados y las setas ibéricas ha sido especialmente meritorio.

El otro premio, "Plato Joven Cocina Española", que reconoce los méritos de un cocinero joven (menor de 35 años) que durante el último ejercicio haya destacado por su imaginación y perfección técnica, ha recaído en la figura de Carlos Gamonal, magnífico profesional tinerfeño, propietario del restaurante Mesón El Drago.

González Byass arrasa

The International Wine Challenge es el más prestigioso y concurrido de todos los concursos internacionales de vinos. En la edición de este año, dos vinos de González Byass fueron galardonados con la máxima distinción: Matusalem y Alfonso.

Los vinos españoles consiguieron este año un total de siete medallas de oro, de las cuales cinco fueron a parar al Marco de Jerez. Este año, González Byass ha sido la única bodega premiada con más de una medalla de oro, aparte de tres de plata y una de bronce. Durante los últimos 10 años los vinos de González Byass han recibido un total 15 medallas de oro en The International Wine Challenge, que con las de plata y bronce suman un total de 32. En cinco ocasiones, los vinos de esta casa han sido merecedores de la distinción "Vino generoso del año", y en una, la de "Vino de Jerez del año". En 1991 González Byass fue distinguida con el título extraordinario de "Elaborador de vinos generosos del año", a modo de premio especial a su gama entera de Vinos de Jerez.

La marca que ha sido premiada más veces durante los diez años de existencia de este concurso internacional es precisamente Matusalem, de González Byass, que ya acumula nueve medallas de oro, cuatro galardones como "Vino generoso del año" y una mención como "Vino de Jerez del año".

Últimas añadas de la DO Navarra

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Navarra ha presentado una selección de las añadas más recientes de los vinos que se elaboran en esta importante zona vitivinícola.

La profunda renovación acometida en los últimos años por esta DO se ha traducido en vinos modernos y bien elaborados, que desmitifican la vieja idea que identificaba Navarra con una zona limitada a la producción de rosados de mucha calidad. A las inversiones realizadas por las bodegas para la modernización de sus instalaciones se ha sumado una inteligente reconversión del vidueño que ha acometido la incorporación de nuevas variedades plantadas con criterios racionales, como la Cabernet sauvignon, Merlot, Chardonnay.

En estos momentos la DO Navarra abarca aproximadamente 12.600 ha. de viñedo repartidas en cinco subzonas de la mitad sur de la Comunidad Foral (Ribera Alta, Ribera Baja, Baja Montaña, Tierra Estella y Valdizarbe). De estas cinco zonas ha salido una gran familia de vinos que está dando ya la medida de su potencial en el mercado nacional y europeo.

Bodegas Faustino

Una de las naves de barricas donde reposan los Reservas de Faustino .

650 hectáreas de viñedos propios en el corazón de Rioja Alavesa garantizan nuestro alto nivel de CALIDAD

Faustino I

La calidad da prestigio a su mesa

Vinum ESCENA

Gala de la Hispanidad 97

Bodegas Paternina ha patrocinado en exclusiva, y por segundo año consecutivo, la Gala de la Hispanidad, tras el acuerdo firmado con la cadena de televisión privada Telecinco. Dicha Gala alcanzó una audiencia en España de casi 2 millones de espectadores y cerca de 400 millones en Iberoamérica. Durante su celebración se hizo entrega de un premio especial a Carmen Sevilla por su trayectoria y dedicación profesional, por parte del propio Marcos Eguizábal, presidente de Bodegas Paternina, para quien, "fomentar una actitud positiva y de reconocimiento social hacia la cultura Hispanoamericana, que ayude a mejorar las relaciones y genere un sentimiento de proyecto cultural común, es uno de los principales objetivos que perseguimos".

La política seguida por estas bodegas se ha caracterizado por la coherencia y afán de comercializar sus productos por todo el mundo, principalmente en Iberoamérica, por los lazos culturales y de hermandad. Mantener la presencia internacional ha hecho que los vinos elaborados por Bodegas Paternina sean de los más conocidos fuera de nuestras fronteras, circunstancia que le permite en la actualidad exportar más del cincuenta por ciento de la producción.

Nueva imagen de Viñas del Vero

Para facilitar la comprensión de los vinos de Viñas del Vero, la bodega ha decidido agruparlos en tres "líneas" bien diferenciadas, en función de sus características: variedades utilizadas, viñedos de procedencia, métodos de elaboración, tipo de vino. Una vez definidas las tres líneas, les han dado una presentación diferente, intentando reflejar el carácter de cada una de ellas.

Vinos tradicionales:
Blanco, Rosado, Tinto, Duque de Azara Crianza y Val de Vos Reserva. Elaborados a partir de variedades adicionales del Somontano, son los vinos que mejor entiende el consumidor tradicional español, ya que siguen al pie de la letra aquello de "joven, crianza y reserva". Llevan una etiqueta clásica, parecida a las anteriores de Viñas del Vero. Para marcar su carácter tradicional, no se mencionan las variedades en la etiqueta.

Vinos varietales:
Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, Chardonnay tanto criado como fermentado en barrica, y Gewürztraminer. Son vinos más modernos, elaborados a partir de una sola variedad de uva, que aparece en la etiqueta.

Cada uno de ellos procede de un solo "pago o viñedo" que va mencionado en la contraetiqueta. Van dirigidos a consumidores más "conocedores", y por ello las etiquetas son más modernas e impactantes.

Vinos de autor:
Clarión y Gran Vos. Diseñados personalmente por el enólogo, Pedro Aibar, mediante una selección de las mejores uvas nobles que nuestros viñedos producen en cada cosecha. Son los de más alta gama y precio, por lo que llevan una presentación más "sobria y elegante". La producción es muy limitada, y van dirigidos al segmento del mercado "entendido y exigente".

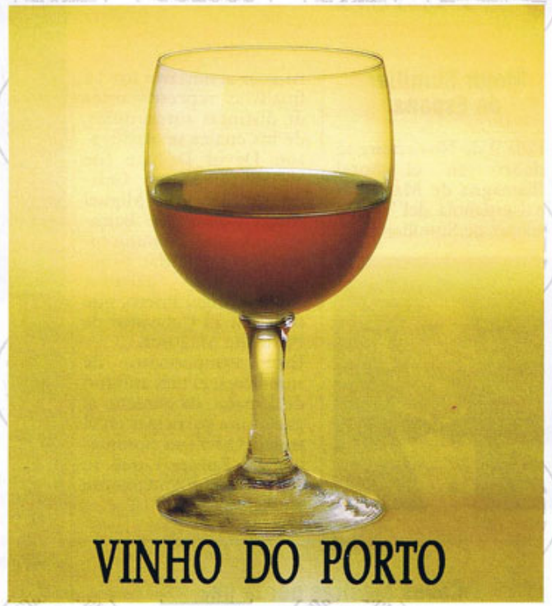
El Grupo Berberana cambia su nombre por ARCO Bodegas Unidas

El objeto de este cambio de identidad corporativa es reflejar más adecuadamente un hecho importante: se ha pasado entre 1993 y 1997 de ser una bodega regional riojana a constituir uno de los grupos bodegueros nacionales líderes, con implantación en las principales regiones vinícolas de calidad españolas, y una importante componente internacional, fundamentalmente en la Unión Europea y Argentina. ARCO Bodegas Unidas integra a Bodegas Berberana, Marqués de Griñón, Marqués de Monistrol, Lagunilla, Vinícola del Mediterráneo y Bodegas Hispano-Argentinas.

Los Curros elabora todos sus vinos con las mejores uvas de las prestigiosas comarcas castellano-leonesas de Rueda, y Ribera de Duero

Pídalos por su nombre

CONCIERTO PARA MADERA Y TIEMPO.



VINHO DO PORTO 502500 GARANTIA

INSTITUTO DO VINHO DO PORTO

1. Porto Vintage. *Maestoso con brío.*
2. Porto L. B. V. *Allegro moderato.*
3. Porto Colheitas. *Moderato cantabile.*
4. Porto Tawny 30 años. *Andante Largo.*
5. Porto Tawny 20 años. *Presto.*
6. Porto Tawny 10 años. *Molto Vivace.*

Esta composición empezó a orillas del Douro, en 1703, cuando algunos ingleses transformaron el antiguo Vinho do Porto, un producto de la tierra y del hombre portugués, en una leyenda.
Sabia selección de excelentes cosechas, mezcla de viejas y jóvenes añadas, profundo y críptico, el Vinho do Porto nace, se cría y envejece armoniosamente al amor de los años.

Cualquiera podrá reconocer el Sello de Garantía del auténtico Vinho do Porto.
Pero pocos, muy pocos, serán capaces de entender la barroca melodía de sus variedades, escalas entrelazadas de ámbar, roble y la cultura que da el tiempo.

PCYC

Vinum FLASH

PREMIOS

Bodegas Olarra ha conseguido en el concurso de Suiza, "Expovina, 97" la Medalla de Oro con su Cerro Añón Reserva. Expertos internacionales han otorgado el máximo galardón a este vino, conseguido de las mejores selecciones de esta cosecha, en una cata realizada entre los tintos más sobresalientes, de las bodegas más prestigiosas del mundo. En Cerro Añón Reserva se descubre la elegancia del Tempranillo (80%), acompañado de un Mazuelo y Graciano bien macerado durante la fermentación, que le proporcionan una buena acidez y un exquisito color rojo cereza con reflejos rubí. Gran complejidad aromática en la que se detecta una buena frutosidad acompañada de una elegante nota de vainilla, fruto de su perfecta crianza en barricas de roble americano y francés. En boca no presenta aristas, y demuestra muy buena carnosidad y cuerpo. La sensación, en conjunto, es redonda, con retrogusto muy especiado.

Winner Wines, prestigiosa bodega de Ribera de Duero, ha sido calificado por la prensa especializada, ("Wine Spectator","Wine Advokate", "Wine&Spirits", etc.) como ya hiciera Vinum Internacional, entre los primeros puestos de su clase. Calidad que se confirma con los galardones obtenidos a lo largo del año, con un total de 2 Medallas de Oro, 8 de Plata, así como un Diploma de Honor en Ljubljana'97.

Salnesur, bodega ubicada en tierras del Val do Salnés, elaboradora del prestigioso blanco Condes de Albarei, ha conseguido 5 medallas de Oro, otras tantas de Plata y una de Bronce, es distintas competiciones de cata, celebradas en París, Londres, Bruselas, Burdeos, Hong Kong, Nueva York y Milán.

Mejor Sumiller de España

El día 9 de Noviembre se celebró en el hotel Villamagna de Madrid la final española del Trofeo Ruinart de Sumilleres.

Al acto acudieron los 14 finalistas representantes de distintas autonomías, de los cuales se clasificaron David Doñate (de Valencia), Mateo Gelado (de Madrid) y Miguel Angel Prieto, (de Baleares). Después de numerosas y complicadas pruebas, resultó ganador Miguel Ángel Prieto, que oficia en El Catavinos de Palma de Mallorca.
Este campeonato de sumilleres, el más antiguo de España, da derecho al ganador a participar en el trofeo "Meilleur Sommelier de Europe" que se celebrará próximamente en Reims.

Cavas Mestres por la paz, la tolerancia y la solidaridad

En el histórico Castillo de Bellver de Palma de Mallorca se celebró, con la asistencia de Su Majestad, la Reina de España, la "Moda para el desarrollo" en favor de los tejedores de Bangladesh. Un distinguido acto, apoyado por la Unesco y organizado por la Fundación "Together in the World" que promocionó la imagen de un país colorista y alegre a través de un desfile y una demostración artesanal de la elaboración de los tejidos. El prestigioso Cava Mestres acompañó a los invitados durante el cocktail servido por dos sumilleres de excepción, Miguel Angel Prieto y Julio Torres Antolín, presidente y miembro fundador de la Asociación Balear de Sumilleres.
El Cava Mestres se unió a la labor personal de Bibi Russell, la diseñadora, y a los tejedores tradicionales, herederos de una artesanía milenaria que siguen procesos de antaño. Al igual que Mestres, conservador de la tradicional elaboración del Cava.

Robert Parker
comenta sobre el
Lar de Barros 1994
de Bodegas Inviosa, Ribera del Guadiana:

"I have always had a soft in my heart fro this Pomerol lookalike. A big thick, sweet, chocolately, jammy black cherry scented nose is an attention grabber. The wine (a blend of 75% Tempranillo, 15% Greenache, and 10 Graciano) exhibits luscious jammy cherry fruit, a touch of spicy new oak, good smoke, ripeness, and plenty of intensity. A fun wine to drink, it should improve over the next 12-18 months, and last for 4-5 years.
Great value: 88."

Traducción:
"Siempre he guardado mucha simpatía en el corazón para este vino tipo Pomerol. Grande, espeso, dulce, de chocolate, nariz de mermelada de cerezas negras, atrae la atención. El vino (un coupage de un 75% Tempranillo, 15% Garnacha, y 10 Graciano) exhibe fruta lujosa de cereza, toque de roble nuevo especiado, buen ahumado, madurez y lleno de intensidad. Un vino divertido de beber, debería mejorar durante los próximos 12-18 meses y durar 4-5 años.
Relación calidad/precio fantástica:
88 puntos."

Revista Wine Spectator 30-Junio-1997
"Ripe and generous, this full-bodied red offers plum chocolate and coffee flavours, round on the palate and, buttressed by very firm tannins".

Traducción:
"Este tinto maduro y generoso, lleno de cuerpo, ofrece sabores a ciruela, chocolate y café, que se mueven en el paladar con el contrafuerte y equilibrio de los taninos".

Bodegas Inviosa
C/La Fuente, 8
06200 Almendralejo (Badajoz)
Tel. (924) 67 12 35

Se crió en los bajos fondos.
Maduró en los ambientes más lúgubres.
Pero consiguió triunfar en la vida.

Si está pensando en un futbolista,
se equivoca.

Detrás de los grandes triunfadores suele existir un origen de lo más humilde.
En el caso de los vinos, el ambiente lúgubre, tranquilo y sombrío durante la crianza
ha hecho de Marqués de Riscal una de las bodegas más aplaudidas y premiadas del mundo.
Con vinos como el Barón de Chirel, mejor vino tinto del año 1997 en España
y seleccionado en concurso internacional por British Airways para su primera clase.
O el Blanco de Rueda, elegido mejor vino blanco del año en 1995 y 1996.
Grandes exponentes de una marca que han distinguido a Marqués de Riscal como proveedor
oficial de la Ryder Cup. Como ve, un origen humilde también hace grandes vinos.

HEREDEROS DEL
MARQUES DE RISCAL

Algo se mueve en el Sur

En Argentina, los últimos meses del año son los elegidos por las bodegas para presentar sus novedades. Octubre fué un mes movido.
Navarro Correas lanzó dos vinos premium: Reserva Privada, un Cabernet sauvignon criado en roble nuevo, de aromas intensos y gran concentración y un notable Chardonnay, también fermentado en roble, que recogió elogios en la última London Wine Trade Fair.
La Bodega **Nieto y Senetier** presentó en el mercado su nuevo Cabernet sauvignon que ganara, junto al notable Grand Vin de Fabre Montmayou, el Prix de l'Excellence en el concurso paralelo a la Vinexpo de Burdeos.
Una presentación original: **Finca la Anita**, una pequeña bodega artesanal que elabora sus exitosos vinos con criterio ecológico y orgánico, acaba de lograr un acuerdo con la Asociación de Criadores de Caballos Cuarto de Milla, los mismos que se ven en los filmes del Oeste. Produce para la Asociación un tinto y un blanco de gran calidad y muy buena relación calidad-precio. El tinto, un corte de Malbec y Syrah, es afrutado y moderno, como exige el paladar internacional; el blanco, un Chenin de aromas voluptuosos, con un toque de Sèmillon. En estos días, Finca La Anita presentará un Tokai Friulano, cosecha '97, de aromas voluptuosos, y un Sèmillon fermentado en madera. Son los vinos de moda.
Bodegas Chandon acaba de lanzar, con un gran sarao en el Jockey Club de San Isidro, su Barón B Rosé, un Champaña afrutado y seco, con muy buena estructura, y un brillante color rosado intenso. En su fórmula interviene Chardonnay, Pinot noir vinificado en blanco y un toque de Malbec, que los convierte en un "espumante" con fuerte identidad argentina. Chandon acaba de dar el primer premio de su VI Bienal de Pintura a un artista consagrado: Luis Felipe Noe. Otra fiesta para festejarlo. Los salones del centro Borges de Buenos Aires fueron acondicionados como una cava para presentar las obras de los más célebres maestros argentinos que participaron en el concurso.
Es inminente el lanzamiento de otro champaña, el de **Casa Nieto y Senetier**, elaborado por alguien reconocido como un maestro en el arte champenoise: Ricardo Eaton. El champaña elaborado según el método tradicional champenoise será uno de los espumantes de mayor calidad en este país que tanto adora las burbujas. Para comunicar el lanzamiento, Casa Nieto y Senetier recurrió a una original idea de marketing: envió un frasco de exquisito diseño, con una porción de tierra de Vistalba, donde en tres capas se muestra la composición de este terrorir excepcional. Al poco tiempo los destinatarios del mailing (líderes de opinión y empresarios) recibieron un plantón de Pinot Noir, uno de los componentes del vino base, con las indicaciones del ingeniero agrónomo sobre sus cuidados.
Todo el mundo está esperando el próximo paso, que será una copa flauta de cristal, y, finalmente, en diciembre se hará la presentación con una fiesta en el Park Hyatt.

Degustación del Milenium

El 6 de noviembre **Bodegas Trapiche** realizó la segunda degustación del Trapiche Milenium, un tinto en el que asesoró Michel Rolland y que logrará su punto óptimo con la llegada del año 2000. El vino elaborado con Cabernet sauvignon (70%) y Malbec (30%) fue envasado en 2.000 botellas Matusalén (6 litros) en febrero de 1996, y se entrega con una caja de roble especialmente diseñada para su conservación. Cada botella cuesta 1.000 dólares USA. Los propietarios, empresarios y periodistas pudieron cotejar la evolución y cualidades de este vino con la guía del enólogo de la bodega, Ángel Mendoza. Todos coincidieron en opinar que evoluciona favorablemente, según las expectativas. Aromas a roble y tabaco se percibieron claramente. Las botellas se pueden adquirir exclusivamente solo a través de Bodegas Trapiche (54 1 0-800-22544). La bodega se encarga de su guarda en sus bien acondicionadas galerías subterráneas en Mendoza.

El Malbec argentino sigue deslumbrando al mundo

En un reciente artículo publicado en el Washington Post, el periodista Ben Giliberti ensalzó al Malbec argentino. La nota, que tituló "El orgullo de las Pampas" recomienda fervorosamente explorar en estos Malbec, que resultan mucho más baratos que ciertos Merlot, moda absoluta en USA. En su ranking sitúa en el primer lugar, como top, el Malbec Fabre Montmayu 1992. Le sigue Álamos Ridge, un Malbec de Nicolás Catena. En un segundo puesto, calificados como muy buenos, menciona a Etchart Malbec, Navarro Correas 1992, Norton 1995, Malbec Elsa (Bodegas Bianchi), Trapiche Malbec 1994, Malbec en roble Trumpeter (marca de exportación de Bodegas la Rural) y Finca Flichman.
En el catálogo de la gran compañía americana Morrel se recomienda fervorosamente como mejor compra el Grand Vin de Fabre Montmayou, como el mejor vino argentino. En esto la gente de Morrell coincide con Michel Rolland que también considera al Grand Vin como el mejor tinto argentino.

Adriano Senetir

Birnie Scoott, ingeniero agrónomo, y Roberto de la Mota, enólogo, de Bodegas Chandon.

Sauvignon Blanc chileno, entre los mejores del mundo.

Recientemente la casa **Miguel Torres** realizó una cena en el prestigioso restaurante Catalinas para presentar sus vinos elaborados en Chile, California y España. Todo el mundo coincidió que el Sauvignon blanc elaborado por Miguel Torres en Chile es magnífico. Tiene características más parecidas a los de Nueva Zelanda que a las de los famosos de Pouilly Sur Loire. Este Sauvignon blanc ganó el premio al mejor blanco en la reciente Expo Gourmet que se realizó en Santiago de Chile. Torres también presentó un rosado excepcional, Santa Digna, elaborado con Cabernet sauvignon, brioso, fresco u con un magnífico color.
Santa Rita, una tradicional bodega chilena, tiene también dos versiones de un magnífico Sauvignon blanc. A tener en cuenta el Medalla Real, de compleja frutosidad y fragancias.

El Tannat uruguayo pisa firme

El "wine writer" australiano Alan Young dirigió hace unos meses en Mendoza un seminario sobre apreciación sensorial del vino, a la qué asistieron un grupo de bodegueros uruguayos. Allí pude comprobar una vez más las bondades del **Tannat**, cepaje que representa para el Uruguay lo que la Malbec para Argentina. Bodegas Pisano, muchas veces premiada en competiciones internacionales, tiene un Tannat excepcional. También el Castel Pujol, una tradicional bodega cuyos Tannat figuran en los mejores restaurantes de Punta del Este, como La Bourgogne del francés Jean Paul Bondoux. El Tannat uruguayo está conquistando el mercado londinense. Los uruguayos participaron con éxito en la última London Wine Trade Fair. El mejor lugar para explorar en estos vinos con fuerte identidad son los restaurantes del mercado del Puerto, en Montevideo, esa ciudad tan literaria y como fuera del tiempo.

Sala de degustación de Finca La Anita.

Boom de restaurantes étnicos en Buenos Aires

Como ya ocurriera en Londres o Nueva York, los sabores exóticos están fascinando a los carnívoros argentinos. Los jóvenes chefs no tienen inconveniente en cultivar un eclecticismo muy particular. En sus cartas se entreveran platos mediterráneos, con picantes Thai y sushis japoneses. El último en abrir en las cercanías del Polo, un barrio llamado Las Cañitas donde prácticamente todos los días se inauguran restaurantes divertidos, es el del joven chef Pablo Massey. En el mismo distrito acaba de abrir sus puertas Indochine, un curioso lugar que parece haber estado allí toda la vida, decorado por el pintor Ernesto Oldenb. El chef mezcla empanaditas chinas con guacamole mejicano y sopas japonesas. El primer restaurante indio auténtico, Katmandú, abrió hace unos meses con un horno para Tandoori, esa especialidad del norte de la India, y dos Chef de Delhi. Es en Buenos Aires donde se puede comer la mejor comida sirio libanesa, ya que la colectividad árabe es la tercera en el país, después de españoles e italianos.Últimamente abrió un restaurante, Sahara, que ofrece especialidades norafricanas. El Syrah, cepaje de moda, acompaña a la perfección esos exotismos. Todo el mundo recurre al Syrah de Finca la Anita.
El Viognier, otro cepaje de moda, bien elaborado por Bodegas Lagarde, es la opción en blancos para acompañar los platos especiados.

España en el corazón

Bodegones españoles y cantinas italianas tienen una larga tradición en Buenos Aires. Los españoles se sofisticaron. Tres restaurantes compiten en la elección de buenos productos, esencia de la gastronomía española. Oviedo, cuyo chef hizo un "stage" en Arzak, José Luis y, últimamente, el catalán Joan Coll, donde en su restaurante, el Hostal de Canigó, en el Casal de Cataluña, ofrece, además de sus platos de autor, especialidades catalanas magníficas. En ellos, las cartas de vinos son un ejemplo: Albariños de las últimas cosechas, los mejores Riojas y los nuevos vinos de moda en Buenos Aires, entre ellos los de Fabre Montmayou y Finca La Anita y los varietales Rutini, cuyo Malbec es algo a tener muy en cuenta.

Elisabeth Checa

EN 1997
LA MEDALLA DE ORO FUE EL 4º PREMIO
Gran Selección de Castilla la Mancha
1997 - Med. de Oro Tinto Reserva 89
1996 - Med. de Oro Tinto G. Reserva 87
1995 - Med. de Plata Tinto Reserva 87
1994 - Medalla de Oro Tinto Reserva 85

BODEGAS MIGUEL CALATAYUD S.A.
POSTAS, 20 - VALDEPEÑAS
Tel.: 32 22 37

Un guiño a la Borgoña

¡Qué difícil es sacarle partido a la Pinot noir fuera de sus tierras! Una de las zonas que más se aproximan a estas condiciones es precisamente Somontano. Aquí han crecido las cepas desde el 88. La uva fue vendimiada en septiembre; tras una larga maceración en depósitos de pequeño volumen, pasó a barricas de roble de Allier. Solamente seis meses de estancia en ellas y, después de un clarificado, se embotelló. El color resultó algo más subido que la mayoría de los pinot: rojo cereza, con un fondo rubí muy atractivo. En nariz tiene la clara frutosidad varietal, con las notas de la madera apenas dibujadas. En boca es ligero, algo tánico todavía, y una punta de hierba fresca (menta) deja un agradable y aromático paladar. Su evolución será buena en los próximos meses.

Viñas del Vero 95
Ctra. Barbastro-Naval, Km. 3,7
22300 Barbastro (Huesca)
Tel. (974) 30 22 16
Precio: 950 Ptas.

El tren de la Ribera

A 840 m. de altitud, en donde la agricultura no es fácil, se encuentra el pequeño majuelo Valterreña de 2 ha. Sus viñas de Tinta del país tienen 54 años, y la producción apenas supera el kilo y medio por cepa. Debido a su finura, los vinos procedentes de este viñedo siempre han gustado a los Pérez Pascuas. Con materia prima de esta calidad y el saber hacer de José Manuel Pérez, que ha hecho una exhaustiva selección de barricas, sale este vino largo y poderoso. Su vigor se nota en el color picota apenas evolucionado, con tonos violáceos. En nariz combina la frutosidad con sutiles notas especiadas. En boca tiene concentración, estructura tánica y firme acidez. Valores que conseguirán que evolucione muy despacio.

Pérez Pascuas Gran Selección 91
B. Hnos. Pérez Pascuas
Ctra. Pedrosa-Roa, s/n
09314 Pedrosa de Duero (Burgos)
Tel. (947) 53 01 00
Precio: 10.000 Ptas

La gloria de Falstaff

Posiblemente vinos como este fueron los que le hicieron exclamar a Falstaf: "Aunque mil hijos tuviera, la primera regla humana que les enseñaría sería abjurar de toda bebida insípida y dedicarse al vino de jerez". Y es que este amontillado tiene mucho de todo: un precioso color ambarino; una formidable complejidad aromática; un paladar pleno de matices, en donde se encuentran los sabores a raudales. Es muy seco, concentrado, posee notas saladas, importante acidez y una gran estructura, amén de elegantes notas amargas que prolongan su final. Y todo conseguido a base de muchos años de estar entre las criaderas y las soleras. Esta marca se propone establecer un sistema de venta por cupos, dirigido especialmente a particulares.

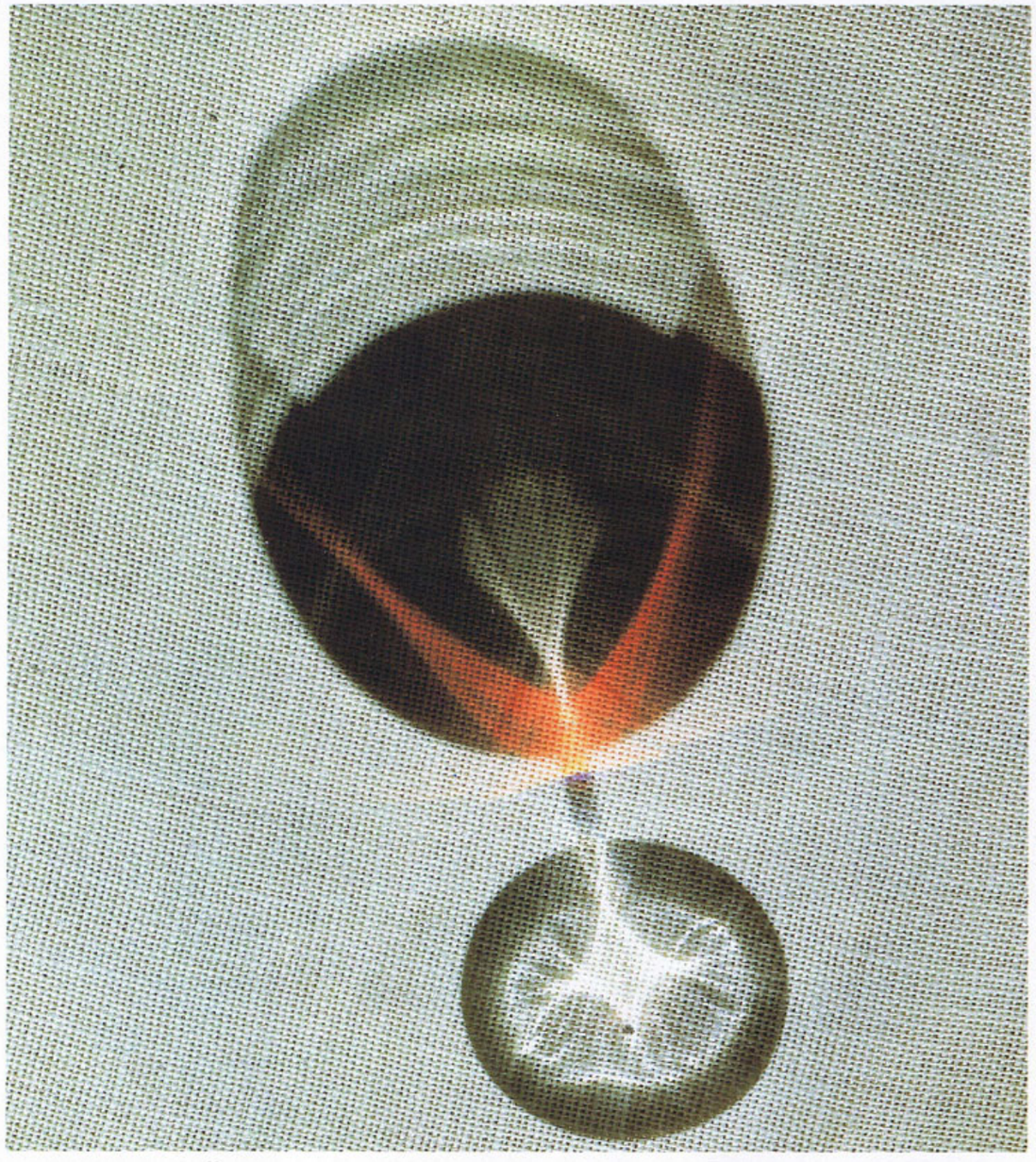
25 GF
Gaspar Florido
Santa Brígida, s/n
11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)
Tel. (956) 36 01 24
Precio aproximado: 20.000 Ptas.

...Y ahora Merlot

Jean Leon fue el primer Chardonnay de calidad de España. También se hicieron famosos sus extraordinarios tintos, en los que se impone la Cabernet sauvignon. La gran novedad de este año es su apuesta por la variedad más extendida en Burdeos: la Merlot. El vino ha permanecido un año en barricas nuevas de roble americano y muy poco tiempo en botella. Es de color rojo cereza con tonos granate, bastante cubierto. Los aromas son potentes, con recuerdos de sotobosque, además de la frutosidad característica de la Merlot, todavía sin integrar con la madera. Es carnoso, con cuerpo y buen paso de boca, y los retronasales recogen las notas balsámicas y especiadas (vainilla) que completan su buqué. Ganará muchísimo en botella.

Jean Leon Merlot 1995
Jean Leon, S. L.
Afueras, s/n 08775 Torrelavit (Barcelona)
Tel. (93) 899 50 33
El precio es de 1.700 Ptas.

LA COPA



La Cultura del Vino son esos pequeños secretos capaces de elevar a categoría de arte el sencillo acto de beber una copa de buen vino.

La vendimia. Las variedades. Los blancos. Los rosados. Los tintos. Los espumosos. Los jóvenes. Los crianza. Los reserva. La botella. La etiqueta. La cápsula. El corcho. La copa. El color. La temperatura. El bouquet. Todo. Porque todo es cultura.

LAS COPAS SON IMPRESCINDIBLES PARA LA CATA Y DEGUSTACIÓN DE LOS VINOS.

AUNQUE TRANSPARENTES, NO SON NI MUCHO MENOS TAN INOCENTES COMO PARECEN. LA IMPRESCINDIBLE TRANSPARENCIA DEL VIDRIO O CRISTAL, SU FINURA Y FORMA, INFLUYEN DECISIVAMENTE EN LOS VINOS.

LAS COPAS NO SÓLO PONEN EL VINO EN CONTACTO CON LA VISTA, EL OLFATO Y EL GUSTO, SINO QUE TAMBIÉN SUBRAYAN DE FORMA EVIDENTE SUS CUALIDADES O DEFECTOS.

SOMONTANO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑAS DEL VERO

La Cultura del Somontano

Si su paladar rinde culto al buen vino, le presentamos el templo donde se honra su calidad. Algo divino tendremos cuando nos llaman la Catedral del Rioja. Saboree una copa de Añares. Se encontrará en la gloria. Es lo más cerca que puede estar del paraíso.

Bodegas Olarra, s.a.

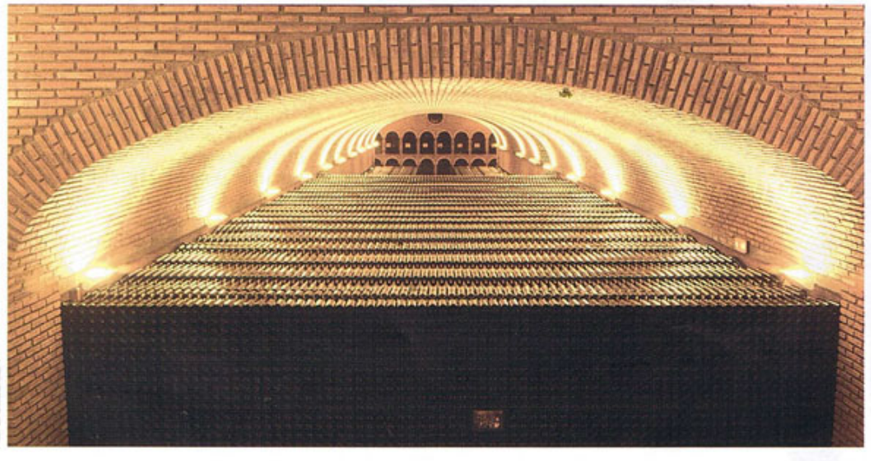
En boca de los entendidos

Pol. Cantabria s/n - Tel.: 941 / 23 52 99 - 26006 Logroño (La Rioja)

CONTRASTE

TOCANDO EL CIELO

La cosecha del proverbial año 1994, sancionada entusiásticamente por el Consejo Regulador como excelente, marca definitivamente el cambio revolucionario en la Rioja. Desde 1982 ninguna cosecha había merecido tal calificación. Esta sequía de calidad, junto al conservadurismo exacerbado de la mayoría de las bodegas, ¡tantas de ellas centenarias¡, ha propiciado cierto aire de "decadencia", hábilmente aprovechado por otras DO para situarse a la cabeza en la estima de los entendidos. Pero Rioja es mucho Rioja. Ha bastado que, al fin, un año fuera pródigo en bondades para que nuestra zona vitivinícola más prestigiosa, junto a Jerez, recuperara el liderazgo.



HERVÉ BERBESEN

Rioja y sus vinos cambian a un ritmo veloz a pesar de que sus pasos son los de un enorme y pesado aparato que mueve, regularmente más de 200 millones de kilos de uva al año.

Pero no todo en el 94 es excelente. Por ejemplo, los primeros crianzas, con tener un nivel medio de calidad aceptable y en algunos casos elevado, no colmaban las expectativas. Cierta inquietud, en algunos casos decepción, comenzaba a imponerse. Sin embargo, en las bodegas más avanzadas enológicamente y con mayor visión de futuro, los Reservas y Grandes Reservas continuaban su proceso de crianza. Y hoy, cuando sólo quedan unos meses para su aparición en el mercado, la excelencia esperada se confirma. Hemos podido catar, en auténtica primicia, estos Reservas, y el resultado de la degustación es contundente: Rioja, una vez más en su dilatada historia, vuelve a situarse en cabeza de las zonas vitivinícolas españolas. Si a esto añadimos que las sucesivas añadas han sido también de extraordinaria calidad, se puede afirmar que la suerte sonríe a los bodegueros riojanos. El trienio 94-95-96, y, en muchos casos, el 97, cosecha soberbia en la mayor parte de Europa, les augura un excelente porvenir después del 92 y 93, dos años poco aptos para el lucimiento. Y, al amparo de estos años propicios, Rioja y sus vinos cambian a un ritmo veloz a pesar de que sus pasos son los de un enorme y pesado aparato que mueve regularmente alrededor de 200 millones de kilos de uva al año.

Así fue el clima. 1994 comienza con un invierno agradable, nada frío y poco lluvioso. Esto hizo que se adelantara el ciclo vegetativo. Las heladas de Abril, restaron bastante uva al viñedo, ya que se helaron de un 10 a un 30% de las yemas. Durante el resto de la primavera y el verano, la temperatura media fue agradable, nunca llegó a los 40° centígrados. Pocas precipitaciones, aunque llovió en fechas oportunas, por lo que la vid no sufrió. Al final de Agosto y principios de Septiembre hubo sequía en buena parte de la DO. La vendimia comenzó a principios de septiembre, lo que no ocurría desde hace 20 años. Fue una cosecha muy sana, y se puede decir que no hubo problemas de uvas enfermas en ninguna de las zonas.

Pelayo de la Mata y Josechu Bezares, artífices de Marqués de Vargas.

La primera, la alavesa

Rioja alavesa fue la primera en comprender y adaptarse a los nuevos gustos y tendencias que se estaban imponiendo en el consumo del vino de calidad. En esta subzona riojana nacieron vinos de nueva factura, demostrando así que se podía elaborar otra cosa que "el vinillo de Rioja" cantado por la Piquer, "al más puro estilo español". En estos nuevos tintos confluían las virtudes que requiere un vino de corte moderno: más color, más frutosidad y taninos que, aún siendo dulces, imponen su presencia en boca con carnosidad, y que casi se mastican. Siempre con una condición: no perder la personalidad que imprime el terruño y las cepas mayoritarias, fundamentalmente la extraordinaria Tempranillo, que en estas tierras alcanza su mayor frutosidad.

Casas cargadas de historia, como Riscal, con su vertiginosa recuperación de calidad que culmina en el mejor tinto español -junto al "Único" de Vega Sicilia-, el "Barón de Chirel", o Bodegas Palacio, salvada felizmente del peligro de desaparición, se propusieron remozar sus instalaciones, dotarlas de la tecnología adecuada y modernizar sus vinos. El nuevo responsable de Palacio, el francés Jean Gervais, con su decisión de renovar completamente el parque de barricas marcó un punto de inflexión en el nuevo camino de los vinos riojanos. A su vez, Contino y Remelluri comenzaron la andadura del "vino de finca", un modo de hacer poco ensayado en esta tierra. A otra escala, Juan Carlos Lacalle, creador de Artadi, el nuevo tipo de vino "cosechero", investiga con sus vinos Viña del Pisón y Pagos Viejos nuevos caminos para la crianza. Precisamente con la cosecha del 94 inicia una serie llamada "Grandes Añadas" que solo saldrá en los años de absoluta excelencia, arriesgada y loable decisión en la que tiene mucho que ver su padre, Primitivo Lacalle, veterano viticultor que no duda en afirmar: "En los años que llevo en el vino, jamás había visto una cosecha tan sana. Era como si todos los granos estuvieran recubiertos por un baño de terciopelo brillante". En la misma línea, Martínez Bujanda con sus vinos monovarietales y, muy especialmente, su "Cosecha Especial", triunfa fuera y dentro de nuestras fronteras, convirtiéndose en un abanderado del nuevo rioja, igual que Campillo, la joya primorosa de Faustino. También causará una gran impresión cuando se atreva a salir al mercado Fernando Remírez de Ganuza, un viticultor afincado en Samaniego que quiere alcanzar el cielo con las manos. Fue el primero en usar la mesa de selección de uvas en Rioja, práctica ya habitual en otras bodegas como Riscal. Lleva más de un lustro haciendo un buen vino, de viñas con más de 70 años, en una bodega preciosa, provista de buena tecnología, y todavía dice que no es el producto que busca. Por fin, muy pronto saldrá el 92, por vez primera, al mercado. Dentro del cada vez más abundante pelotón de elegidos, destaca Viña Ijalba. Su trabajo constante y serio en el uso de varietales autóctonos, sin tener que echar mano del manido Cabernet sauvignon,

Bodegas casi desahuciadas como Lan han recuperado su puesto en vanguardia tras cinco años de duros y difíciles reajustes, no siempre bien comprendidos.

es digno de elogio. Según Juan Carlos Sancha, en Rioja todavía quedan muchas cosas por hacer. "Tenemos variedades olvidadas, que no se han estudiado lo suficiente, como la Graciano o la Ribadavia, una antigua cepa riojana a punto de desaparecer".

Cambios en la fortaleza de la tradición

La Rioja Alta es en estos momentos la que más sorprende a propios y extraños. Una buena parte de las bodegas están cambiando, y sus trabajos merecen un serio repaso y atención. A las marcas tradicionales, que entienden la innovación constante como su más firme esperanza, como Muga, Marqués de Cáceres, etc., se unen gente nueva con ganas de hacer cosas grandes. Por ejemplo, el matrimonio afincado en Barcelona Rotllant-Daurella buscó durante bastante tiempo entre las grandes zonas del mundo un sitio donde elaborar un gran vino. Finalmente eligieron Haro, en donde Carlos Díez, enólogo, da forma a un tinto magistral: "Roda I", un vino de corte moderno en el corazón mismo del clasicismo riojano. Pero hay más, mucho más. Así, Josechu Bezares, uno de los que más saben de vino en Rioja, ha hecho evolucionar de tal forma su "Marqués de Vargas" que con su Reserva 94 se entra en otra dimensión. ¡Y pensar que sus comienzos fueron difíciles, con los débiles años 92 y 93¡ Hoy, Marqués de Vargas es el vino más personal y uno de los mejores de Rioja.

Bodegas casi desahuciadas como Lan han recuperado su puesto en vanguardia tras cinco años de duros y difíciles reajustes, no siempre bien comprendidos. Cuando un grupo de críticos visitamos la bodega en el año 92, Javier Echarri, recién estrenado su cargo de Director General, nos aseguraba que iba a transformar la bodega de arriba a abajo. Nos miramos con incredulidad, y hubo quien afirmó que era más fácil construir otra que sacarle partido a todo aquello. Pero en la última visita, apenas hace dos meses, la bodega había cambiado totalmente, tanto de concepto como físicamente. Todo está resplandeciente, y las viejas barricas de vetusta madera han sido sustituidas por roble nuevo, tanto americano como francés. Y alguna con madera de ambos orígenes, obra del ingenio de Javier Echarri. En lo concerniente a la materia prima, rivaliza con las grandes bodegas a la puja por las uvas más caras. La inversión tiene un coste de 1.000 millones de pesetas. Su reserva 94, con una envidiable relación calidad/precio, confirma la recuperación de esta gran bodega. A su vez, Olarra ha vivido en los últimos años una auténtica revolución tecnológica. Ha reali-

El año en cifras. Según el Consejo Regulador de la D.O. de Origen Rioja Calificada, la cosecha del 94 fue excelente. Las heladas primaverales restaron bastante uva al viñedo, en primavera y verano llovió poco, aunque lo hizo en las fechas oportunas para que la vid no sufriera mucha necesidad. A pesar de todos los problemas, fue una cosecha espléndida, con una producción de 1.772.473 hectólitros elaborados. Los vinos de crianza van tomando un aire bien distinto al típico riojano. Ostensiblemente más cubiertos de color que la pasada cosecha. Muy aromáticos, frutosos y con gran estructura, cuerpo y concentración en boca. Al final, es una de las cosechas con más personalidad de la década de los 90. También la del 95 fue declarada excelente, si bien con una producción algo mayor. La del 96, también de gran calidad, ha marcado el récord de recogida de uva con 208 millones de Kg. Los que se acuerdan comparan esta cosecha con la mítica añada del 64..

Aquí, mencionar los nombres de variedades foráneas de fama mundial, como Cabernet sauvignon, es como mentar la "bicha".

zado una fuerte inversión que afecta a todo el proceso de producción, desde la vendimia hasta el embotellado. Por ejemplo, cuando llega la uva a la bodega se controlan de manera individual los datos de cada viticultor, de la subzona de la vendimia, de la variedad, etc., mediante un novedoso sistema informático que, conectado a aparatos de análisis automatizado, permiten evaluar y cotejar datos administrativos, analíticos, el estado sanitario, etc. que proporcionan una valiosa in-

Marqués de Riscal ha sido uno de los primeros en utilizar en sus vendimias la "mesa de selección de uvas".

formación a los técnicos de la bodega y permite conseguir mejores resultados en el proceso de elaboración. Aquí se ha incorporado un vanguardista sistema de refrigeración y una nueva prensa neumática con un absoluto control informático. Con esta prensa, explica su enólogo Javier Díez, Director Técnico, se pueden elegir distintos ciclos de prensado, dependiendo de la variedad de la uva, del estado de maduración, de las calidades, etc. La revolución tecnológica no acaba aquí. También se ha instalado una línea de lavado automático de barricas que permite realizar los tradicionales trasiegos con mayores garantías. A esto hay que añadir que renuevan constantemente el parque de barricas, a una media de 150 al mes. Es, en verdad, una apuesta por la calidad del roble.

El furgón de cola

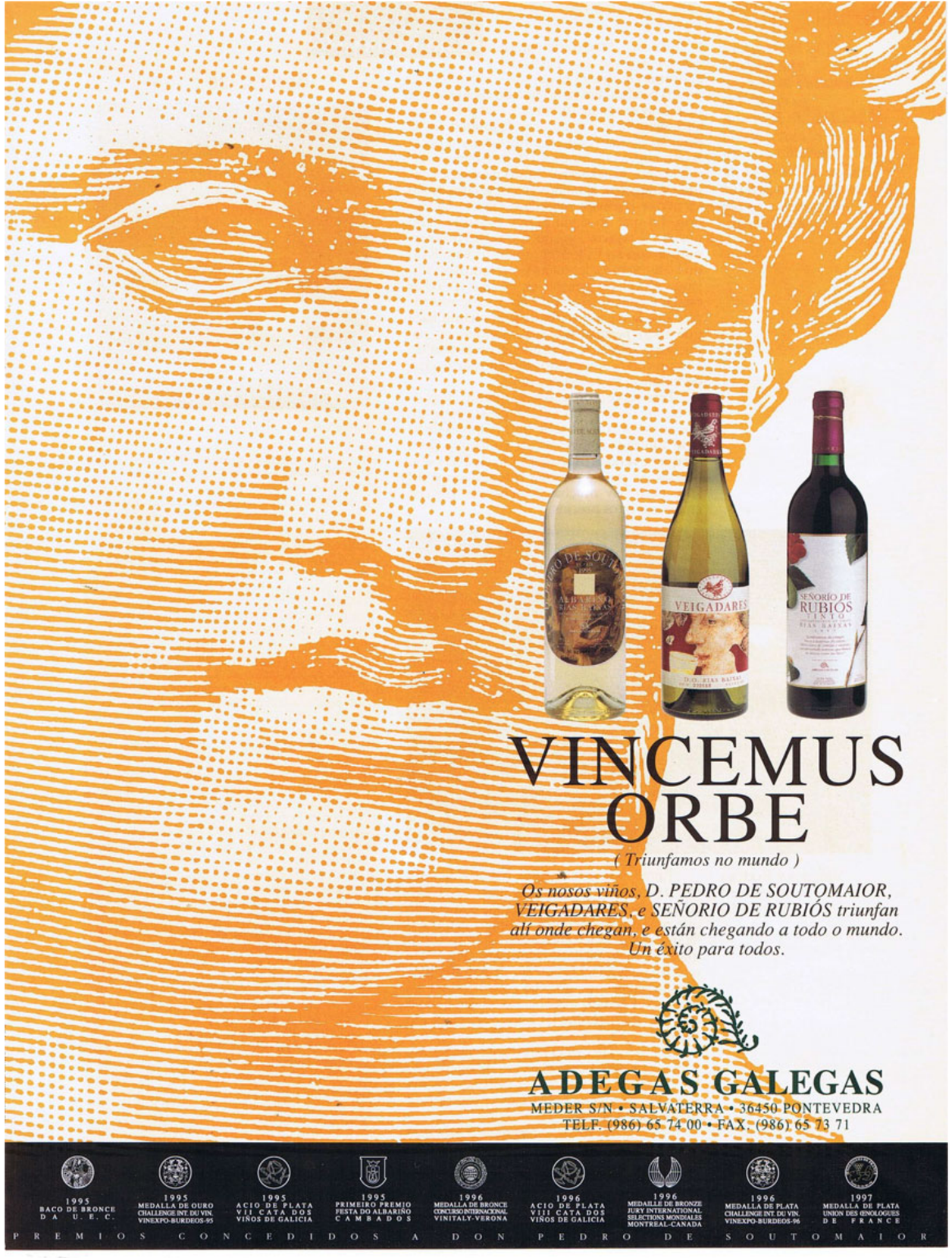
Un poco a trasmano se encuentran los de la Sonsierra, insertos como un ariete a la otra orilla del río, entre las dos partes de la Rioja alavesa. Digna la lucha de años en solitario por elevar la calidad de sus vinos, con felices resultados en general. La bodega más dinámica siempre ha sido Sierra Cantabria. Preocupados por desarrollar al máximo todo lo de su zona, hicieron pruebas con un clon de Tempranillo, llamado "Tempranillo peludo" casi desaparecido en la actualidad. Sensacional el nuevo producto, Señorío de San Vicente, un magnífico vino de finca que en el 94 alcanza su mejor calidad.

Tradicionalmente, la Rioja Baja siempre ha ejercido de cenicienta. Es un papel que parecen haber asumido las partes implicadas de esta zona: bodegueros, productores y almacenistas. Sus vinos siempre han servido para fortalecer los de las otras riojas. Solamente unas cuantas marcas, que pueden contarse con los dedos de una mano, apuestan por la comercialización de sus vinos a partir de una aceptable calidad. Las más destacables son Navajas, bastante irregular, así como Herencia Remondo, que ha pasado por distintas etapas. En la actual, parece que quiere remontar hacia los puestos de cabeza que ocupó en tiempos pasados. Otra pequeña casa que pone empeño en realizar vinos de calidad es la de los Hnos. Torres Librada. Su primera cosecha fue la del 87, y parece afianzarse en el mundo del vino con un trabajo serio. Otra bodega que cambia sus vinos de forma importante es Barón de Ley. Se da la circunstancia de que son las cooperativas las que se están modernizando con muy buen criterio; entre ellas, la de Aldeanueva de Ebro sobresale con un dinamismo encomiable. Su reserva 94 es un ejemplo de vino actual y bien elaborado. Un bello ejemplo del empeño por cambiar totalmente la manera de hacer los vinos es el de Bodegas Ondarre, ya en Navarra.

La polémica de los varietales extranjeros

En Rioja mencionar los nombres de variedades de fama mundial, como Cabernet sauvignon, es mentar la "bicha". A estas alturas de la discusión las divergencias entre partidarios y detractores de utilizar cepas foráneas es prácticamente insalvable. Desde la alta cumbre del Consejo Regulador se anatemiza a los descreídos. Se afirma, en un celo digno de mejor causa, que la defensa de la tipicidad tradicional es primordial. El problema estriba en explicar cuándo la calidad entra en colisión con

Juan Carlos Sancha, Director de Viña Ijalba.



Hay bodegueros que ya han vendido la mayor parte de las botellas de Reserva 94 en el extranjero, mercado que no exige los tiempos de crianza en botella que marca la ley en España.

la tipicidad. El asunto parece quedar zanjado por parte del consumidor, que es el que de verdad tiene la última palabra. Existe un tipo de cliente al que no le importa pagar las botellas a un precio más alto, siempre que contengan la calidad por él exigida. Un dato significativo es que si echamos un ojo a la lista de los 10 vinos mejor puntuados por los expertos, tanto nacionales como extranjeros, al menos cinco de ellos llevan en mayor o menor medida Cabernet sauvignon. Lo que no significa que hayan perdido por ello su carácter riojano. Otras DO más permisivas con las variedades foráneas han llevado la inquietud a las puertas del santuario riojano. Hubo un tiempo en el que las cosas estaban menos claras. En estos momentos parece que la recuperación de la confianza hace que todo permanezca más tranquilo y comience a instalarse la prudencia y el sentido común con la aceptación, al menos de hecho, de lo que el mercado demanda.

Pero surge la pregunta del millón: ¿Se puede hablar de crisis en una DO que vende todos los años la friolera de 200 millones de litros? Quizá la respuesta esté en los precios a los que se venden muchos riojas: de 200 a 400 pesetas. Se puede suponer que son vinos del año, pero hay muchas marcas que ofrecen crianzas a estos precios.

Viñedos y Bodega Campillo en Laguardia

Entre todo este barullo, hay bodegueros que ya han vendido la mayor parte de las botellas de Reserva 94 en el extranjero, mercado que no exige los tiempos de crianza en botella que marca la ley en España. Telmo Rodríguez, el de Remelluri, es uno de ellos: "Me quedan unas cuantas botellas de este Reserva, que he tenido que guardar para satisfacer un mínimo el pedido interior, pero hace tiempo que por ahí fuera me las hubieran comprado todas".

En todo caso, sirva esta experiencia como llamada de alerta ante el riesgo de quedarnos los españoles sin suficientes botellas del Reserva 94, posiblemente el mejor vino riojano desde hace décadas.

Bartolomé Sánchez

Renovarse o morir

HERVÉ DEBESEN

La DO Rioja Calificada, con más de 650.000 barricas de roble, conforma el parque de crianza y envejecimiento de vinos mayor de España, y uno de los mayores del mundo. Sin embargo, la situación de tan impresionante parque no es ni mucho menos idílica. Además de las barricas que puedan estar vacías en determinadas bodegas por falta de existencias de vinos, existe un gran número de unidades que, debido a su antigüedad y mala conservación , han dejado hace mucho tiempo de prestar su servicio, habiéndose convertido en meros envases para almacenamiento, a fin de justificar el tiempo de estancia en barrica para acceder a las categorías de vino superiores.

No se puede olvidar que esta antigüedad, en algunos casos con más de medio siglo, del parque da barricas y su mala conservación no solamente no aporta nada positivo al vino sino que puede generar aromas y sabores que recuerdan a "tabla" y humedad, cuando no los contaminan. No vale decir cuántas barricas tenemos, siro cuáles, de qué edad y calidad.

La mayor parte del parque de crianza en Rioja está compuesto por barricas de roble americano fabricadas en España; solamente, y de manera excepcional, algunas bodegas cuentan con unidades de roble de otras procedencias. Si contemplamos los datos de las tonelerías francesas de prestigio que operan en Rioja, el volumen de ventas de toneles y barricas de primera calidad puede considerarse como testimonial, y únicamente un limitado número de bodegas de prestigio cuenta realmente con este tipo de recipiente. Por tanto, hay que preguntarse, ¿es la edad media del parque de barricas en Rioja la ideal, o, incluso, la conveniente, para criar vinos de calidad? ¿De dónde han salido las barricas francesas que los bodegueros afirman tener en sus bodegas cuando publican sus fichas de cata? Quizás el que las barricas no puedan hablar sea una buena tapadera a tanta historia.

Por no hablar de la introducción en Rioja de barricas francesas usadas, provenientes de los grandes chateaux bordeleses, a precios irrisorios. Estas barricas han dado más de un disgusto a determinados bodegueros, que siguen pensando que en Francia los duros valen tres pesetas, más o menos.

TIO PEPE
EL ARTE DE VIVIR

La botella, el chaleco y el sombrero rojo es una marca registrada desde 1934 para Tío Pepe.

270 GRADOS

ESTE

La Ribera del Duero toma altura

Volando bajo, sobre la Ribera del Duero, hemos visto las concentraciones de viñedos y la actividad febril de la zona. También hemos comprobado los desastres de la helada de mayo que ha diezmado la cosecha de este año. A pesar de ello, la Ribera se siente en forma, y la aparición en este mes de Diciembre de sus reservas del 94 representan para ellos una auténtica mayoría de edad.

Despegamos con nuestro globo desde el famoso "Coso", la plaza medieval y emblemática de Peñafiel. El viento nos lleva directamente hacia la mole impresionante del castillo. Abajo se distinguen las hileras simétricas de un viñedo precioso y bien cuidado: el Pago de Carraovejas.

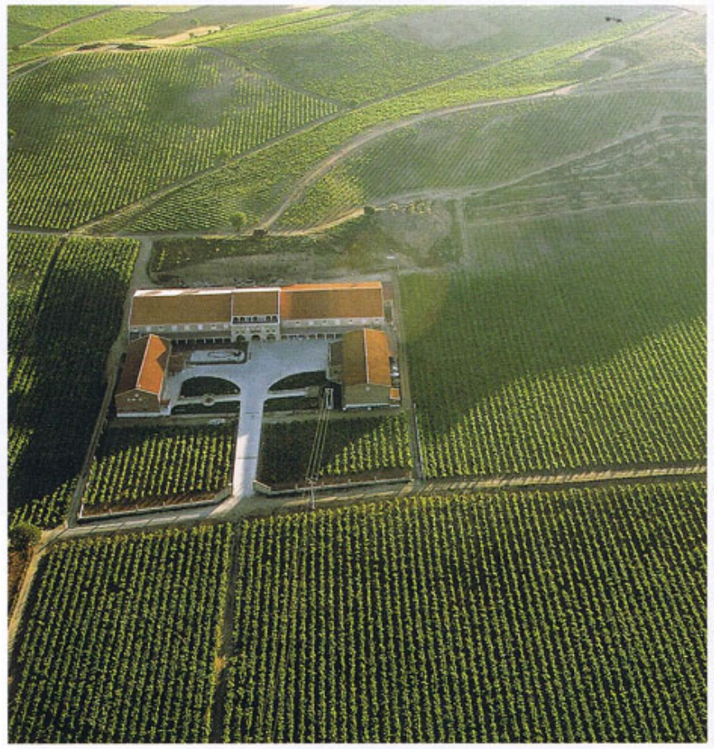
Nuestro globo es toda una metáfora. Al igual que nosotros, la denominación de origen Ribera del Duero hace tiempo que ha despegado. Viajando por Francia, charlando con enólogos y sumilleres, todos nos preguntan con curiosidad por estos vinos. En Vinexpo, la macroferia de Burdeos, docenas de personas se adentraban en el stand espa-

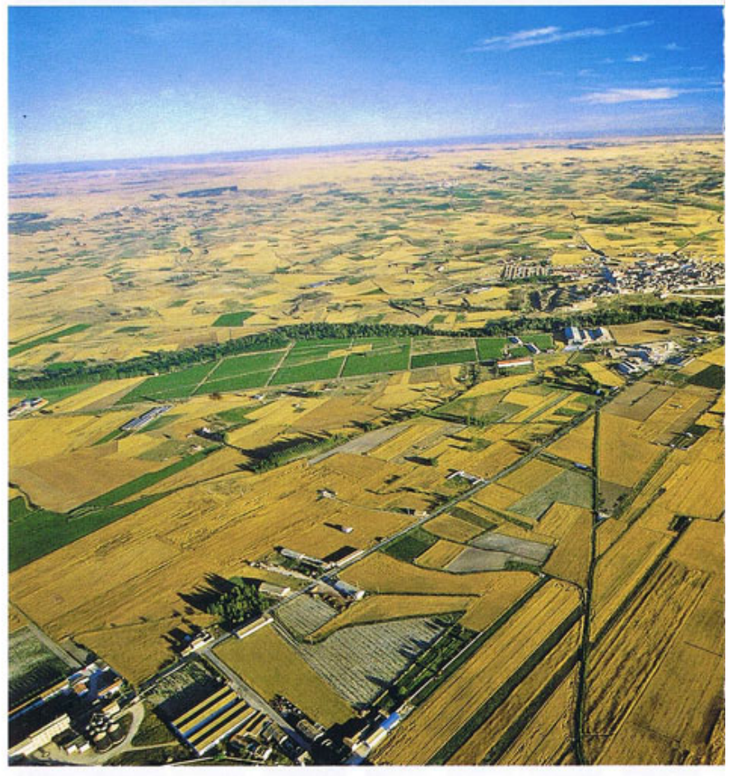
ñol con la intención de catarlos. En España no hay restaurante que se precie, desde el más modesto al de mayor postín, que no los acoja en su carta, a pesar de los altos precios que alcanzan algunas marcas y añadas. Y hasta el aficionado espera con curiosidad a que salgan en este mes de Diciembre los reservas del 94, muchos de ellos los primeros reservas que algunas nuevas bodegas pondrán en el mercado y que, en conjunto, representan la mejor ofensiva de esta denominación.

Aún recuerdo una conferencia-presentación que dió Javier Zaccagnini, gerente de la D.O., en 1994. Anunciaba muy serio que su objetivo, a medio plazo, era que cualquier aficionado al vino de calidad pudiera pedir, con la seguridad de encontrarlo, un Ribera en cualquier buen restaurante de Nueva York, Londres o Tokio. Creo que la mayoría de los asistentes a su conferencia esbozamos entonces una sonrisa incrédula.

¿Qué se había creído? Cierto que en la Ribera se elabora el Vega Sicilia, el vino español de mayor prestigio y proyección internacional. Cierto que el Tinto Pesquera había tenido una extraordinaria acogida internacional, sobre todo en Estados Unidos. Cierto, también, que un grupito de bodegueros había hecho una apuesta decidida por la calidad. Pero poco más. La cruda realidad de la Ribera del Duero es que la mayoría de sus elaboradores son campesinos "de boina". Disponen de una uva autóctona de gran calidad, la Tinta fina, variante local de la Tempranillo; unos suelos que se extienden en suaves lomas junto al río, muy calizos y poco fértiles; y un clima moderado de influencia atlántica. La mayoría elabora de la forma tradicional que aprendió de sus abuelos, que es un estilo más cercano al bordelés que al riojano, buscando especialmente que el vino sea pleno de color, potencia, estructura y sabor. Pero su estructura económica sigue dominada por las cooperativas, no existen grandes empresas, y la mayoría se ha limitado a hacer unos vinos jóvenes poderosos que se han vendido bien y a buen precio en el mercado español, pero sin pasar la reválida de las potentes crianzas, de los vinos de reserva. Tokio queda muy lejos.

Desde nuestra atalaya privilegiada del aerostato pronto observamos que la mayor





270 Grados Este

Jesús (izquierda), el yerno de Alejandro Fernández, se emociona al observar sus viñedos de Condado de Haza (página de la izquierda, arriba), por primera vez desde 1.000 metros de altura. No todo lo verde que se ve desde las alturas son vides. También se riegan patatas en los alrededores de Pesquera (arriba). La Ribera del Duero a vista de pájaro es un mar de parcelas donde se combinan los viñedos con el cereal, la remolacha, las patatas y las islas de pinares.

La Ribera del Duero a vista de pájaro

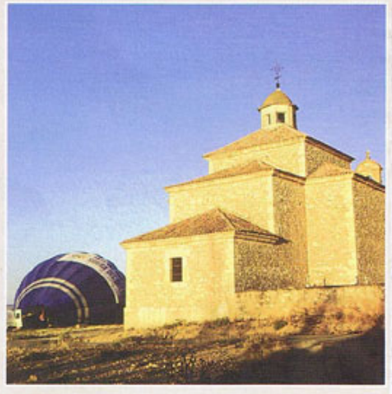
concentración de viñedos está en torno a Pedrosa y Roa; gran novedad, porque hasta no hace muchos años el viajero que atravesaba sus tierras por carretera apenas acertaba a ver algún viñedo desperdigado aquí y allá. La Ribera no puede superar las 15.000 hectáreas, poca cosa para una D.O. que pretende una proyección mundial. Los bodegueros lo saben.

Por ello, están ampliando con prisas el volumen de cultivo hasta llegar al cupo máximo asignado, en la idea generalizada de que hay que dar prioridad al propio viñedo frente a la incertidumbre de la uva comprada a los agricultores. Mejor comprarles la tierra que la vendimia. Junto a los viñedos viejos, en vaso, orgullo de la zona, de escasa producción y alta calidad, aparecen nuevas plantaciones en espaldera, que tardarán al menos tres o cuatro años en entrar en plena producción.

Cuando sobrevolamos el viñedo y la bodega de Viña Pedrosa, los tres hermanos Pérez Pascuas y José Manuel, hijo de uno de ellos, a la vez que enólogo de la casa, salen a saludarnos agitando la mano. Aprovechamos entonces para perder altura, y un viento rasante fuerte nos obliga a aterrizar bruscamente. Ningún aterrizaje forzoso en la historia con un final más feliz: piloto y periodistas aprovechamos para reponernos con un vino acogedor en compañía de los Pérez Pascuas.

Dentro de lo que cabe, y del desastre de los hielos pasados, ellos están satisfechos. El 8 de mayo había caído la helada que destrozó o redujo a la mitad la cosecha de Ribera del 97. En la zona de Pedrosa, el frío despiadado fue menos cruel, pero en Roa, Gumiel del Mercado, la Horra o Sotillo ha provocado un auténtico desastre.

Ana Martín, la joven y brillante enóloga que elabora el Marqués de Velilla, intenta ser optimista, aunque sabe que la producción de su bodega, como la de casi todas las demás, no alcanzará a la mitad de la del año pasado. Íñigo Manso de Zúñiga,

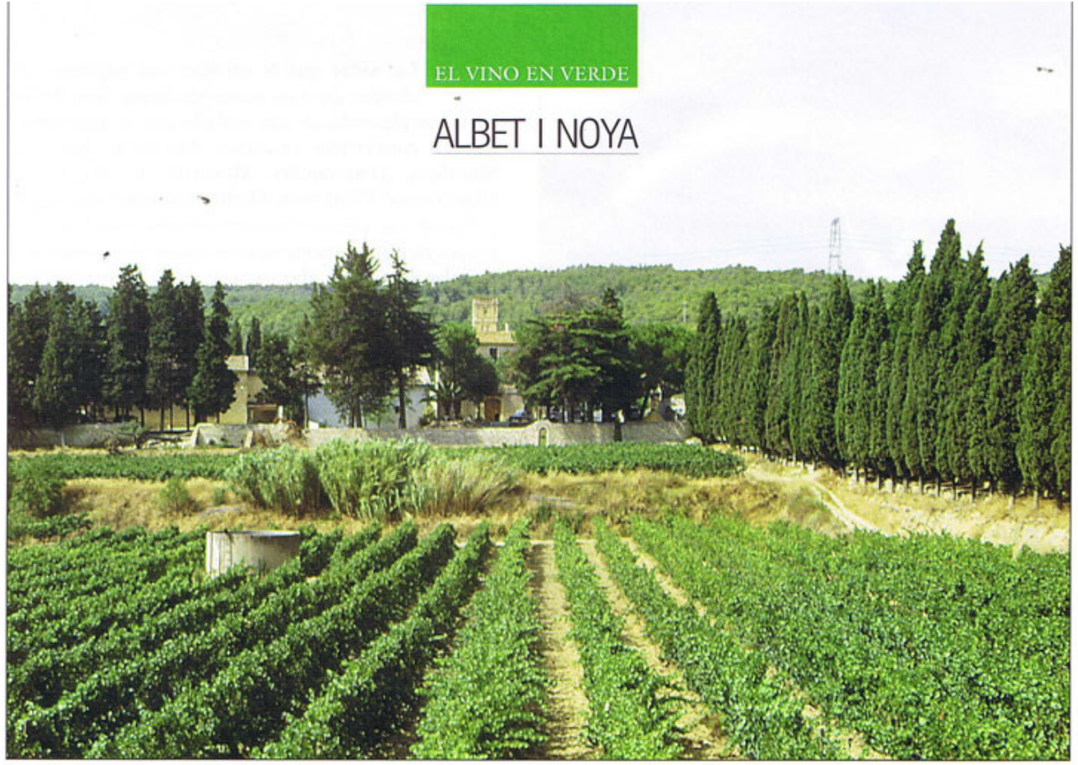


de Bodegas Valduero, mira con desesperación sus magníficos campos asolados por la helada y una tormenta de pedrisco posterior que le redujeron drásticamente la producción del 97. Desde allí despegamos en otro salto de globo. Nada mejor que la perspectiva que ofrece la altura para comprobar que el vino es la actividad económica más sólida de la zona. El paisaje aparece salpicado de construcciones y obras que no son otra cosa que bodegas, muchas de ellas muy lujosas, en medio de los viñedos. De cinco bodegas, Teófilo Reyes, Grandes Bodegas (Marqués de Velilla), Hermanos Sastre, Valduero y Condado de Haza, visitadas en un día, las cinco estaban construyendo una bodega nueva para sustituir a la vieja y obsoleta instalación. Todos están invirtiendo, en tecnología, en instalaciones y en barricas, prueba irrefutable de que detrás del paisano de la boina entrañable, maestro en hacer vinos, hay empresas y bancos dispuestos a correr riesgos.

Fotos: Heinz Hebeisen
Texto: Enrique Calduch

EL VINO EN VERDE

ALBET I NOYA



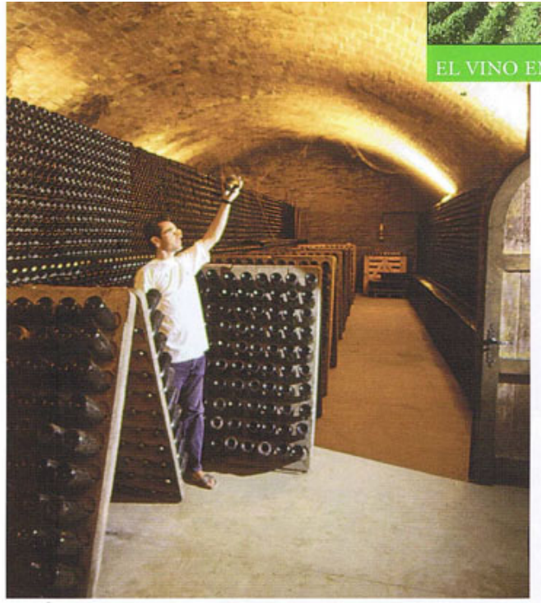
Si maltratas la tierra ella maltratará tu vino

Hay adjetivos, como "ecológico", que suenan a fundamentalismo, a movimiento de salvación y lucha contra el colesterol universal, a régimen dietético, a vida light, insípida, a santidad impuesta. Pero si el adjetivo ecológico se lo añadimos al vino, que siempre ha sido una bebida para pecar, ¿qué nos queda? Pues bueno, lo que queda en algunos casos es un milagro. En el Penedés, a pocos kilómetros de Barcelona, hay un par de genios sueltos, los hermanos Albet i Noya, que elaboran vinos ecológicos de altísima calidad, que concursan a premios y los ganan. Vinos que no guardan ni trazas de pesticidas sistémicos ni abonos sintéticos porque nunca fueron utilizados en sus viñedos. Ni falta que les hace.

Son dos hermanos bien distintos. Sobre los hombros de Antonio cae el peso de las finanzas, el calvario diario con los bancos, la administración de la empresa con un ojo puesto en el gasto y el otro en el ahorro. José María, el mayor, -40 años de edad, pelo largo sobre los hombros, atuendo informal-, más parece el eslabón perdido de Mayo del 68 que andaba por allí de mitin en lugar de estar de jefe.

Allí es la finca Can Vendrell, en el término de Subirats, a 350 metros de altitud, en el corazón de un Penedés conservador, dominado secularmente por las empresas elaboradoras de cava. Casi se diría que es un personaje disparatado en medio de aquel paisaje. Pero ambos hermanos tienen las ideas muy claras: para ellos es posible el desarrollo agrícola, con las mismas metas de calidad que en el cultivo tradicional, sin necesidad de atormentar a las plantaciones con productos contaminantes y métodos agresivos que acaban por dejar la tierra exhausta y las aguas envenenadas. Lo cierto es que en cata es imposible discernir un vino ecológico de uno tradicional: solo se distingue, como siempre, el bueno del malo, independientemente del método de cultivo empleado.

Así las cosas, el mildíu solo pueden atacarlo con derivados del cobre, y si la tierra está hambrienta, únicamente podrán sobrealimentarla con minerales no



Antonio Albet i Noya, unos de los dos hermanos, en la bodega de Can Vendrell, donde descansan las botellas de cava

tratados químicamente, menos solubles y de absorción más lenta. La potasa, por ejemplo, directamente, tal como viene de la mina. Para los Albet i Noya es una cuestión de ética, aunque reconocen que la ecología puede llegar a ser un buen argumento de venta para una generación joven. Esa ética preside todo su quehacer, desde la militancia de José María en el sindicato de la Unión de payeses a su obsesión por levantar el nivel de vida del agricultor, pagando la uva a un precio mucho mayor que sus vecinos. Y es que los Albet i Noya son empresarios de reciente cuño, aparceros hasta hace unos pocos años, hijos y nietos de aparceros que cultivaron durante un siglo las fincas del amo. Compraron Can Vendrell a los herederos, una especie de caserón-chateau con elementos modernistas construidos por un arquitecto de la escuela de Gaudí -algunos muros recuerdan los del parque Güell- donde hasta la cúpula de mosaico, también modernista, fue utilizada como gallinero aristocrático por sus primeros moradores.

Aquí crecieron los hermanos Albet i Noya. A los catorce años, José Manuel ya militaba en el sindicato. Con los años, y ya como miembro del Consejo Regulador, comprendió la injusta diferencia de oportunidades y de futuro entre un agricultor y un industrial. "A los 20 años el dentista me cobró 20.000 pesetas por tres muelas. Cuando le pregunté a la enfermera por qué era tan caro me contestó que las tarifas las establecía el Colegio de Odontólogos. Así que llegué a la conclusión de que el agricultor jamás levantaría cabeza mientras no pudiera establecer él sus tarifas".

Las viñas que le otorgan ese ambiente de chateau caen en suave pendiente. Son 30 las hectáreas plantadas de casi todo lo que es susceptible de ser convertido en vino: Parellada, Xarel.lo, Macabeo, Tempranillo, Moscatel de Alejandría, Chardonnay, Pinot noir, Merlot, Cabernet sauvignon y Shyraz, en viñedos primorosamente cuidados que toman en primavera un aspecto ajardinado gracias a la singular manera de abonar la tierra de forma "ecológica". Las calles entre las viñas se siembran con tres variedades de plantas, una mezcla de leguminosas, centeno y césped: ese será parte del cóctel de abono natural para las vides. En primer lugar, las hierbas con su manto verde controlan de manera muy efectiva la humedad, en una zona que llueve en invierno, cuando no se necesita, y poco en verano, cuando la evaporación es elevada. Las leguminosas absorben el nitrógeno del aire y lo fijan en el suelo, en sus raíces, en pequeños nódulos que más tarde irán soltando poco a poco. Un abono de asimilación lenta que no provoca un crecimiento desorbitado a la viña y que no puede ser arrastrado por la lluvia a la capa freática. Otra fórmula para alimentar las tierras es un compostage hecho a base de orujo sobrante de la vendimia, un 10% de estiércol de gallina y un 40% de estiércol de oveja: se mezcla bien, se moja para que fermente y se utiliza en la temporada siguiente. Un ciclo vital sencillo pero muy efectivo.

Buena uva, por calidad

Y todo fue por una bendita casualidad. Un día una empresa danesa, especializada en la comercialización de este tipo de productos, preguntó quién en el Penedés podía hacer para ellos un vino ecológico. Todos en el Consejo Regulador señalaron a José María por aquello de que daba el tipo física y psicológicamente. Y aceptó el encargo, con mucho miedo, dispuesto a aprender un negocio desconocido. Y a estudiar. Su bagaje científico es un curso de agricultura a nivel básico y otro de Viticultura y Enología durante más de un año, aunque confiesa que donde más ha aprendido es viajando, con la mentalidad abierta y tomando notas. Y trabajando a pie de viña, aprendiendo también de los errores. De esta manera supieron los dos bodegueros ecologistas que la mecanización de sus viñas era imposible, aunque nadie lo diría contemplando la calle generosa que separa las hileras: lo comprendieron cuando, tras su primera -y única- vendimia mecanizada, encontraron en un depósito de 30.000 litros flotando diez kilos de gusanos, dos de serpientes, cinco de caracoles y grillos, y langostas en número incontable. ¿Qué había ocurrido? Pues que la máquina "lo coge todo", y un viñedo que no ha sido tratado con pesticidas es el hogar ideal para esa fauna, bien alimentada, sin venenos que la importunen. "Eso sí, vamos a comprar una máquina para deshojar, porque hemos descubierto que nos cuesta tanto dinero vendimiar como deshojar", comenta José Manuel.

No toda la uva utilizada por Albet i Noya para sus vinos se cultiva en Can Vendrell. La bodega compra también a los agricultores de la zona, a los que exige los mismos sistemas espartanos de cultivo e idénticos estándares de calidad. Al principio fue algo incomprensible para sus paisanos. La decisión de pagar la uva a precios competitivos para el agricultor pretendía una meta añadida a la de elevar su nivel de vida: bajar la producción y ganar en calidad. Oírselo contar a José Manuel parece el cuento de la lechera hecho realidad. "A un productor del que nos interesaba mucho su uva le dije, para que lo entendiera, que si él nos cultivaba una uva de calidad, yo podría hacer un vino de calidad, podría venderlo a buen precio, lo que me permitiría pagarle sus uvas a un precio más interesante para él. Lo entendió, y parece que hay una mayoría dispuesta a seguir su ejemplo. Porque mi problema ahora es que ya no tengo suficiente viñedo propio y he de recurrir a los demás".

Los grandes también son ecológicos

Los Albet i Noya aseguran que su apuesta ecológica no encierra ninguna amenaza fundamentalista para los paladares de sus contemporáneos. Que lo lógico en un clima como el nuestro es hacer un vino ecológico, con apenas unos pocos cambios en la técnica y mentalidad del agricultor. Lo consideran un valor añadido al propio vino, ya que al reducir la producción se mejora en consecuencia la calidad. Para ellos es como una lección de ética para las generaciones que van a heredar nuestro planeta. Porque, en realidad, no conciben un vino de calidad que no sea en gran medida ecológico, pues las grandes bodegas casi no utilizan abonos, atemperan el vigor de las cepas y controlan obsesivamenrte los pesticidas que usan. "Si haces un gran vino, comenta José Manuel, necesariamente proviene de un gran viñedo, y no puedes tenerlo lleno de plásticos y escombros, y apestarlo con herbicidas. Un gran vino no solo se hace con técnica, si amas el vino tienes que amar la tierra. Si la maltratas, ella maltratará tu vino. Y en la limpieza está otra de las claves: al no poder utilizar tanto sulfuroso tienes que extremar las medidas higiénicas en bodega. Estoy convencido de que algún día todos los vinos se elaborarán así".

EL VINO EN VERDE

Los bomberos del mildíu

Un viñedo ecológico es más vulnerable a enfermedades como el mildíu que el tradicional. Es necesario, pues, extremar los tratamientos preventivos. Por suerte el Penedés está obsesionado con la posible aparición de esta enfermedad, a pesar de contar con un buen clima como aliado. Y decimos por suerte porque ello ha llevado a la creación de un Servicio de Protección Vegetal que funciona como un cuerpo de bomberos contra los hongos, con 40 estaciones meteorológicas. El primer agricultor en cada municipio que detecte el menor brote de mildíu dará el aviso y recibirá por ello una recompensa de 40.000 pesetas. Ahora bien, no puede cortar la hoja-testigo del brote de mildíu hasta que no lleguen los especialistas; se toma esta medida para evitar la picaresca, como ya ocurrió en algún caso donde se contaminaba una hoja sana en laboratorio para así cobrar la recompensa. Solo con este ingenioso sistema de vigilancia incentivada se ha conseguido reducir al 50% el mildíu en el Penedés.

Lo cierto es que ellos hacen vinos muy estimables que presentan a los concursos de vinos no ecológicos, como uno más, y los ganan. En los Zarcillo de Valladolid su Cabernet sauvignon del 94 obtuvo la medalla de bronce, tras el Matarromera, y hace tres años su 91 había obtenido el Zarcillo de plata. No quieren medirse con los vinos ecologistas para evitar confusiones. Son ecológicos por calidad, no por militancia. Es un medio, no un fin.

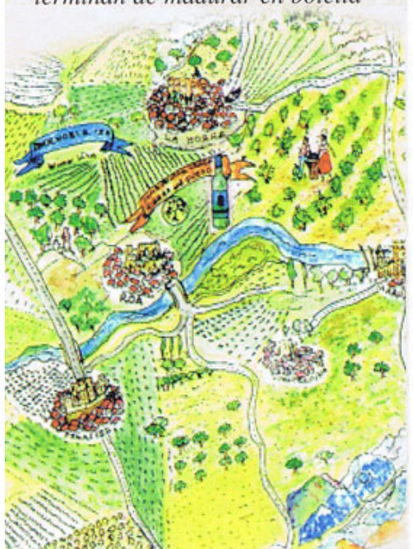
Porque los Albet i Noya no están solos en su elaboración ecológica. Los hay que llevan el asunto a extremos que a más de uno suena a esoterismo o rito sectario. Son los que soportan la mala prensa del vino ecológico. Hacen, según ellos, un vino "biodinámico", de viñas abonadas con un compostage de aquelarre de brujas, formado por estiércol, cuernos de vaca, entrañas de rana, purines fermentados en barrica de roble previamente envinada en vino ecológico; para podar han de vigilar atentamente la posición de las constelaciones y los astros; y construyen sus bodegas atendiendo a no se sabe qué misteriosos campos magnéticos... Quienes lo han probado dicen que está muy bueno, por cierto.

Más que la astrología de la biodinámica, a los dos hermanos les preocupa la reglamentación sobre el vino ecológico en España, mucho más restrictiva que en el resto de Europa. "Es como una maldición esto de que los viticultores españoles tengamos que ser siempre los malos de la película. Hasta hace poco no nos dejaban regar y siguen exigiéndonos más bajos niveles de sulfuroso. Y eso que somos el país que mejor lo tiene para este tipo de vino, gracias a su clima. ¿A qué esperamos? En Suiza y Alemania es prácticamente un cultivo imposible, hasta el punto de que están investigando cruces de varietales resistentes a las enfermedades porque hasta ahora se ven obligados a utilizar tales niveles de cobre que el vino se les acaba enturbiando por quiebra cúprica."

Cava no hay más que uno

De lo que sí parece un militante José Manuel es de la libertad. Es feliz por haber nacido y trabajar en una zona vitivinícola como Penedés que, aparte de la reglamentación estricta de los cavas por su Denominación de Origen específica, permite todo tipo de inspiración con el resto de los vinos, sean monovarietales o coupages.

Elaboración semi-artesanal en la que solo utilizamos el mosto flor y de corazón, de las variedades Tinto Fino y Cabernet Sauvignon.
Con la crianza, los vinos Ibernoble se van volviendo finos, elegantes, con gran buquet, hasta alcanzar la calidad excepcional que les caracteriza.
Vinos envejecidos en barricas bordelesas de roble que terminan de madurar en botella



Bodegas WINNER WINES, S. A.
Adelfas, 18 -3º.
28007 Madrid (España)
Tel. (91) 501 90 42
Fax (91) 501 77 94

Tienen en el mercado, como buenos chicos, un cava Albet i Noya, pero suspiran por poder elaborar algún día un cava con las variedades Chardonnay y Pinot noir, ésta última todavía no permitida. ¿Por qué solamente un cava? "Creo que muchas empresas de cava tienen poca capacidad crítica, ya no digamos autocrítica, resignadas a permanecer a la sombra de los dos árboles grandes que son las dos empresas más poderosas del sector. Me niego a pensar que el cava esté definido para siempre, sin posibilidad de innovación".

El cuidado de la viña

Se entiende, pues, que un espíritu rebelde como el de José María confiese divertirse más con la elaboración de vinos en el Penedés, donde ninguna norma estricta , fuera de la del sentido común, le impide crear libremente. Un blanco joven, en su mayoría de Charel.lo; un Tempranillo joven, a veces en feliz compañía de un 10% de Cabernet sauvignon; el Martí, que lleva el nombre de su hijo de cuatro años, con un elaborado coupage de Tempranillo, Cabernet sauvignon, Merlot, Petite Shyraz y Shyraz; un monovarietal Cabernet sauvignon; un Macabeu; y un Chardonnay, que junto con los cavas suponen unas 130.000 botellas al año. Una importante producción para una bodega ecológica que empieza a orientar su futuro más hacia los vinos de calidad que a los de gama baja, donde "tienes que pelearte con todos a unos precios ridículos. En la gama alta es donde se valora el esfuerzo de un bodeguero".

Pero no hay vino bueno si no se cuida la vid. Y los Albet i Noya también quieren experimentar nuevas formas de atender el viñedo. Para ello han vuelto sus ojos a las enseñanzas de un especialista australiano afincado en los Estados Unidos, que hace ya tiempo impuso un criterio novedoso en el cultivo de la uva. Se trata de calcular la superficie de hoja expuesta al sol y establecer una relación con los kilos de uva de la cepa: en Can Vendrell han llegado a la conclusión de que a partir de los 500-800 gr. de uva por m² de hoja expuesta al sol se pierden aromas, concentración de color y taninos.

Y no para aquí la cosa. Este año los emprendedores hermanos han puesto en marcha otro experimento: la "no poda". Se trata de un sistema, muy extendido en Australia, para ahorrar mano de obra -aunque aseguran que así también se extraen más taninos y que las plantas padecen menos enfermedades- que consiste, como su nombre indica, en no podar, y recortar la cepa solamente con sierra mecánica como si se tratase de una hilera de arizónicas. La uva queda por fuera y toda la masa interior de la planta, que va tomando forma de seto, se seca, a la vez que la exterior adquiere una exposición foliar al sol extraordinaria. Un experimento cuyos frutos se verán a largo plazo. Pero a los Albet i Noya, varias generaciones de aparceros hasta llegar a ser propietarios, no les importa el tiempo.

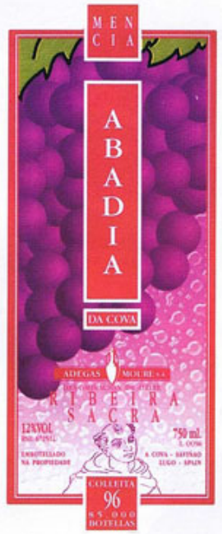
Manuel Saco

Entrada a la finca Can Vendrell, donde los Albet i Noya dan rienda suelta a los sueños de crear vinos con el concepto de chateaux, libres, ecológicos, con sumo respeto a la tierra.

GRANDES BODEGAS
Ctra. Peñafiel s/n
09300 Roa
Burgos (España)
Tel. 947.54.08.90
Fax 91.542.45.72

MAS COMTAL
Más Comtal, 1
08739 Avinyonet del Penedés
Barcelona (España)
Tel. 93.897.00.52

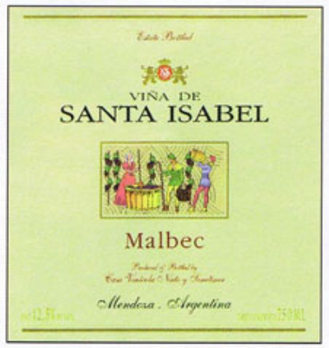
CAVAS PARÉS BALTÁ S.A.
Masia Can Baltá
08739 Pacs del Penedés
Barcelona (España)
Tel. 93.890.11.43
Fax 93.890.11.43



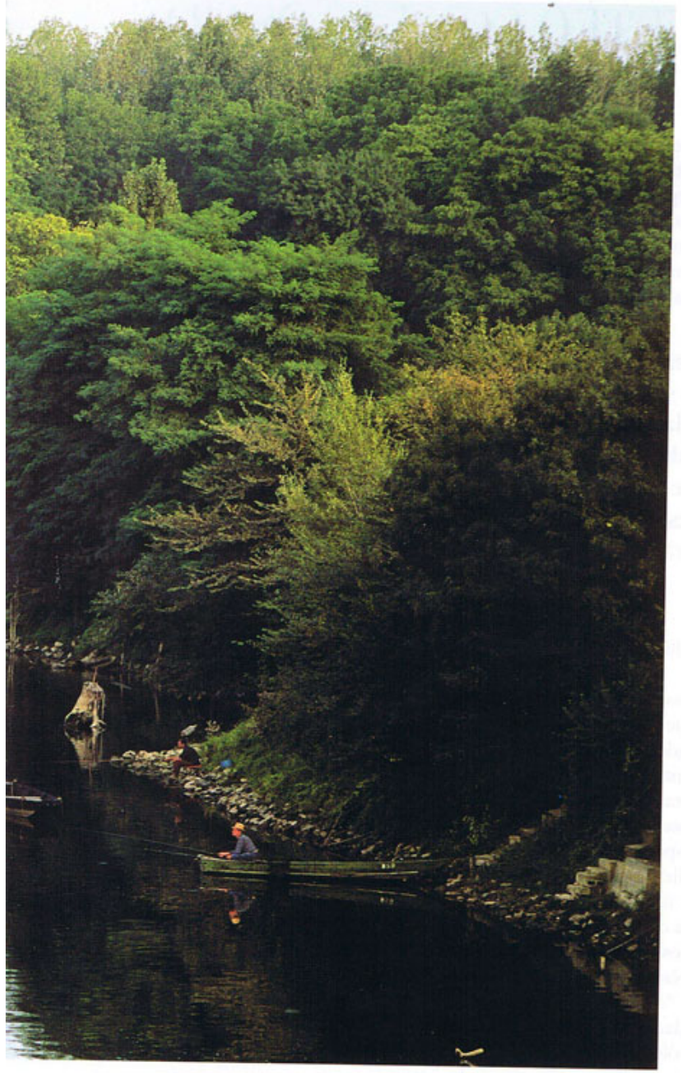
ADEGAS MOURE, S.A.
Avda. Buenos Aires, 12
57540 Escairón
O Saviñao (Lugo)
Tel. 982.45.20.31
Fax 982.45.27.00

CAVAS NADAL
Can Nadal, s/n
08733 El Plá del Penedés
Barcelona (España)
Tel. 93.898.80.11
Fax 93.898.84.43

BODEGAS VIÑEGRA
Prado, 5
01005 Álava (España)
Tel. 945.23.19.24
Fax 945.23.19.24



CASA VINÍCOLA
NIETO Y SENETINER
Chile 955
5500 Mendoza
(Argentina)
Tel. 54.61.23.21.11



El trabajo de Catherine y Didier Champalou de Vouvray (izquierda) ha llegado a ser una auténtica declaración de amor. Una declaración de amor al compañero, a su terruño, a la variedad Chenin y al vino, resultado de todo ello. Nosotros también queremos ofrecer una declaración de amor al Loira: dirigida a uno de los paisajes más generosos de Francia, una de las cámaras del tesoro vinícola mejor provistas del mundo y uno de los viajes relacionados con el vino más interesantes que puedan realizarse.

Texto: Rolf Bichsel

DECLARACIÓN DE AMOR AL *Loira*

PAYS NANTAIS: COQUETEO CON LAS OSTRAS

¿Se puede vivir como Dios en Francia, allí, en esa llanura sacudida por los vientos, donde la lluvia huele a mar y las negras nubes amenazadoras pasan a la velocidad de un tren expreso? No, allí, cerca del Atlántico, los colores están difuminados y la naturaleza, los hombres y el vino son caprichosos, de genio áspero y curtidos por el clima. Allí, la hospitalidad hay que ganársela.

"Muscadet, tu me plais." : Muscadet, me gustas. El retruécano publicitario es significativo: se presenta joven y sencillo este blanco corriente de la desembocadura del Loira, abocado y sin pretensiones, un vino de bar que se puede beber por vasos, preferentemente con mejillones, ostras y patatas fritas. Pero bajo su apariencia ligera se oculta un revolucionario y un rebelde.

Fotos: Michel Plassart

Esto es una alegre puesta en escena de lo que durante siglos fue cotidiano y agotador: la carga de barricas llenas de Muscadet sobre barcos fluviales para su distribución.

Puede que a usted le pase lo mismo que a mí. Tendrá que probar suerte varias veces, procurará quedarse atrapado en cualquier otro lugar, en una red de tentaciones que son demasiado numerosas en Francia, paraíso del viajero, y dejará de lado este País de Nunca Jamás y, con él, sus vinos ásperos y ácidos.

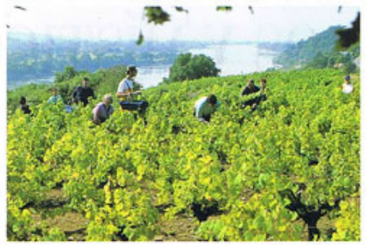
Pero un día se dejará llevar por el perezoso Loira. Arrastrado por la corriente hasta que, depositado en la orilla como un despojo, aterrizará en esos viñedos ajardinados, en algún lugar entre Sèvre Nantaise y Maine. "Grollot", "Gros Plant" y "Melon de Bourgogne" se llaman las variedades plantadas en esas hileras de vides; pero sólo las últimas tienen derecho a denominación de origen, pues también ellas son despojos, acarreados desde la lejana Borgoña, donde los viticultores, antaño, las desdeñaron por su aspereza. Pero los oriundos de Nantes le son fieles, por encima de cualquier confusión y crisis.

Y la Melon se lo agradece. Sólo la Melon resistió a la helada que, según dice la leyenda, en el terrible invierno de 1709 hizo estallar los barriles por las juntas, porque su contenido se había helado hasta petrificarse, el invierno en el que incluso el océano se ahogaba bajo una capa de hielo negro azulado y que hizo descender el termómetro a 20 grados bajo cero. ¿Cómo reprocharle, entonces, que a sus vinos les falte encanto y maquillaje?

Esta cepa es empedernida como un viejo lobo de mar, salvaje y rebelde, y sus vinos salen tan vivaces y refrescantes como la brisa del océano. Déjese guiar por uno de los dioses del vino de la región, descienda a las frías bodegas, cate los tesoros líquidos. Le familiarizarán con perfumes y sabores que no ha conocido en su vida: la sal del océano embravecido, la frescura de una manzana crujiente, la aspereza del granito, el aroma del pan fermentado... Ese vino áspero y fresco le gustará, le hechizará y le transformará. Y, en lo sucesivo, también le gustará la caballa grasienta y la sardina fuerte que le servirán a la parrilla de sarmientos, la frívola ostra les pasará sedosa por la garganta, y por la noche soñará con anguila y angula y atún y bacalao y jarras llenas de vino de aguja.

Los tratantes de vino de Nantes lo han bautizado Muscadet. Probablemente pretendieron hacer una paráfrasis onomatopéyica sobre la manera de interpretar su vino: la frescura del moscatel y la fogosidad de un cadete despabilado, con aguja, estimulante y agradable. Por eso, el Muscadet se convirtió en el favorito de los cabarés de París, de los bares y brasseries, y fue pasando vaso a vaso por encima de la barra para alegrar a carreteros y cortesanas.

Jean-Ernest Sauvion es "negociant" de Nantes y no es precisamente de los peores. El Loira y sus vinos son su pasión. Pero la sangre de sus venas la daría por el Muscadet. Recibe a sus visitantes en el Château du Cléray, los inicia en los misterios del vino de Nantes y del "élevage sur lie", fermentado con sus lías. ¡Ah, el Muscadet vinificado en tinto! Una tradición que se ha salvado, cuyo origen se remonta a la oscuridad de los tiempos, cuando aún se vinificaba para beber y no para fanfarronear. "Las levaduras fermentan el azúcar para transformarlo en alcohol, produciéndose en el proceso ácido carbónico", le explicará, alegre, Jean-Ernest. "No queremos perder ese gas generado de manera natural, porque preserva los aromas florales y frutales. No queremos que el trasiego, ni el trasvase, ni la agitación interfieran en la maduración de nuestro vino. Una vez realizado su trabajo, las



levaduras se hunden hasta el fondo de la barrica y forman la madre del vino o lía. En la primavera, después de la vendimia, el Muscadet "sur lie" se pasa directamente de la barrica o tanque a la botella, naturalmente tal y como está, sin filtrar ni clarificar, como fruto puro y honrado de la vid. Un buen Muscadet "sur lie" olerá delicadamente a flores y levadura. Burbujea suavemente en la copa, y en boca es fresco y con aguja".

Los aromas, la fruta, el frescor con aguja. Fortificados por tales argumentos, los nanteses emprenden la conquista del mundo del vino. Mejor tendríamos que decir la reconquista. Porque en el reino del Muscadet hasta hace poco aún reinaba la crisis. Una crisis del clima: a los jubilosos años 1989 y 1990 siguieron las malas cosechas de 1991 y 1992, los precios cayeron en picado, la exportación se derrumbó y su imagen empezaba a criar el "michelín" de la frustración. Sufrieron una crisis de identidad. Un nuevo Muscadet solicitaba el favor del cliente; pero era banal, soso, sin nervio ni raza, obsequioso y ordinario. Pero un puñado de rebeldes seguía fiel al estilo tradicional. "Sur lie" ahora es uno de los certificados de nobleza que habrá de apartar el grano de la paja, el vino adocenado de la calidad superior. Otros lo llaman "sub-apelaciones regionales".

Luc Choblet es una especie de Lancelot del Lago. Cabalga en defensa del terruño de Lac de Grand Lieu, un lago de 400 hectáreas en el centro de una zona de protección natural de 7.000 hectáreas. "Gracias a esta superficie de agua poseemos aquí un microclima muy especial", es su mensaje al visitante. Los suelos de gneis, pizarra y granito hacen lo demás para conferir un bouquet especial al vino de Melon, por lo general más bien neutral. Hace vinos de terruño que se llaman Clos de la Sénaigerie, Clos de la Fine y el disputado Cholet. Son vinos cuya función ya no es sólo refrescar las gargantas de marineros sedientos, ahora también honran la mesa elegante. Con lo cual, el Muscadet parece definitivamente preparado para salir rumbo al siglo XXI.

Direcciones y sugerencias para el viaje

Las mejores empresas
Jean-Ernest Sauvion
Château du Cléray-Sauvion
44300 Vallet
Tel. 02 40 36 22 55
Fax 02 40 36 34 62
Muscadet con estilo y una amplia gama de vinos del Loira.

Luc Choblet (foto abajo)
Domaines des Herbauges
Herbauges
44830 Bouaye
Tel. 02 40 65 44 92
Fax 02 40 32 62 93
Los Muscadet más singulares. Amplia gama, desde el sencillo Gros Plant hasta el vino de Clos.

Muscadet
La región que rodea la ciudad de Nantes no es tan conocida turísticamente como, por ejemplo, el centro del Loira, entre Anjou y Orleans. Sin embargo, o precisamente por ello, un viaje por el Loira debería terminar en esta zona, que adquiere su peculiar carácter gracias a su clima atlántico, ventoso y, sin embargo, suave y a sus lagos y ríos: Lac de Grand Lieu, Maine y Sèvre-Nantaise.

Dónde comer y beber
La Bonne Auberge
1, rue Oliver de Clisson
44190 Clisson
Tel. 02 40 54 01 90
Sabrosos productos del mar y un abanico de vinos de la región. Precios moderados.

Dónde alojarse
Abbaye de Villeneuve
44840 Les Sorinières
Tel. 02 40 04 40 25
Fax 02 40 31 28 45
Antiguo convento, parque, piscina. Confortable. Buen restaurante. Precios elevados.

ANJOU/SAUMUR: MAGOS Y MÍSTICOS

En la región entre Angers y Saumur, Francia se resume a sí misma. Este paraíso de jardineros, ciudadanos de las pequeñas capitales y pueblos de provincias, también es una zona vinícola considerable: cuenta con un total de 27 Apelaciones diferentes, y 15.000 hectáreas están plantadas de cepas. Se produce prácticamente todo lo que da la vid: vinos tintos y rosados, blancos secos y dulces nobles, además de un sucedáneo de Champagne de considerable calidad.

Angers, un nombre que se derrite en la boca, suave y redondo como un caramelo de frambuesa. Es una capital ruidosa, eso es cierto, un paraíso para ir de compras, con zonas peatonales y generosas zonas ajardinadas. Pero también refrescantemente provinciana. Rodeando a Angers están algunos de los viveros franceses más importantes ("pépiniè-res" se llaman en francés, aunque no crezcan pepinos) que aprovechan el clima suave y equilibrado de la región, templado y dulce como un día del veranillo de San Martín. Los influjos continentales y oceánicos se complementan perfectamente y evitan cualquier exceso, tanto en lo que respecta a la temperatura como a las precipitaciones. Suave y dulce como la frambuesa es también el artículo de exportación más conocido de la región de Anjou: el Rosé d'Anjou dulce, una bebida realmente repulsiva, vinificada con Gamay, Grollot y Cabernet franc. Los expertos miran por encima del hombro este indigno vino, pero los jubilados de toda Francia lo adoran y, a pesar de la demanda decreciente (los consumidores lo dejan morir lentamente), se sigue produciendo en cantidades respetables: el Rosé d'Anjou y su pariente algo más aristocrático, el Cabernet d'Anjou (Cabernet franc varietal puro), juntos siguen llegando a los 300.000 litros anuales, casi la mitad de la producción total de la región de Anjou/Saumur.

El que no haya conseguido venderle a nadie su rosado, habrá reorientado su producción al tinto ligero. Muchos de los tintos de Anjou están entrenados para ser jóvenes y frescos, con aromas que recuerdan al saúco, la grosella negra y la frambuesa, y se adecuan perfectamente a cualquier mesa de casa de comidas de este mundo. Pretenden emular el éxito de su vecino Saumur-Champigny, que conquistó en los años setenta los buenos restaurantes de París. Acordémonos: en aquella época, la Nouvelle Cuisine paseaba su espectro por todas las cocinas francesas y espoleaba a los Chefs a creaciones más y más demenciales. Un vino fresco con mucha acidez y poco alcohol, una especie de híbrido de Beaujolais nouveau y Burdeos sencillo, venía a pedir de boca, ya que pocas veces le hacía la competencia a las muy artísticas construcciones sobre el plato, y su perfume a pimientos verdes era algo así como una tarjeta de visita del vino, fácilmente reconocible, incluso a través de la nariz resfriada de un yuppi.

Foto: Michel Plassart

Ese fue el motivo de su repentina prosperidad. La demanda aumentó y, con ella, la producción. "¡Esto es una locura! ¡Allá por 1992, algunos vinos de esta Denominación no pasaban del color rosa, con cosechas de 150 hectolitros por hectárea!", se indigna Bernard Foucault, uno de los raros productores de Saumur-Champigny que se han hipotecado totalmente a la calidad.

Bernard Foucault, Nadi para sus amigos, corresponde con bastante exactitud a la imagen que habitualmente se tiene del dios germánico del trueno Thor: un gigante, un sansón, inmenso en su Walhalla, que es su bodega de barricas excavada en la piedra toba, de caliza porosa, mesándose el gigantesco bigote y deshaciéndose en improperios contra la laxitud de sus compañeros vinicultores, e instintivamente uno busca en sus manos enormes el rayo y el martillo. Desde 1968 se ocupa de su empresa familiar en Chacé, situada a pocos kilómetros de Saumur, junto con su hermano Jean-Louis, tan bigotudo y de tan imponente estatura como él.

Cultivan apenas ocho hectáreas, plantadas exclusivamente con Cabernet franc, y parte de sus cepas son de edad respetable. Esta superficie de viñedos aún da tres Cuvées diferentes: Clos Rougeard, una mezcla de distintas parcelas, y los dos Crus Les Poyeux y Clos le Bourg.

El Château d'Epiré, al que pertenece esta capilla, es una de las empresas principales de la región que se extiende entre Angers y Saumur (Página izda. abajo).

Direcciones y sugerencias para el viaje

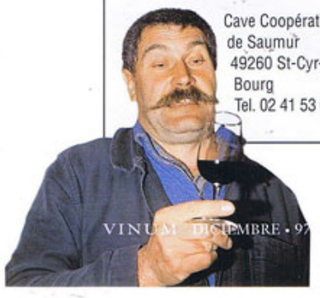
Los mejores productores

Château Pierre Bise
Claude Papin
49750 Beaulieu-sur-Layon
Tel. 02 41 78 31 44
Fax 02 41 78 41 24

Coulée de Serrant
Nicolas Joly
49170 Savennières
Tel. 02 41 72 22 32
Fax 02 41 72 28 68

Château d'Epiré
Luc Bizard
49170 Savennières
Tel. 02 41 77 15 01
Fax 02 41 77 16 23

Clos Rougeard
Bernard (abajo)
y Jean-Louis Foucault
15, rue de l'Eglise
49400 Chacé
Tel. 02 41 52 92 65
Fax 02 41 52 98 34



Cave Coopérative
de Saumur
49260 St-Cyr-en-
Bourg
Tel. 02 41 53 06 06.

Dónde comer y beber

Le Toussaint
7, Place Kennedy
49100 Angers
Tel. 02 41 87 46 20
Restaurante pequeño y poco vistoso con una cocina magnífica y una carta de vinos sin parangón. Cocina de mercado, especialidades locales, verduras ya olvidadas y vinos añejos (¡Coteaux du Layon, pero también grandes Burdeos!) a precios descaradamente baratos. Merece dar un rodeo.

Anjou/Saumur

La mejor manera de visitar Savennières, Coteaux du Layon o Coulée de Serrant es desde la alegre Angers. En los alrededores de Saumur hay mucho que descubrir, no sólo en lo que respecta al vino. Las rocas de toba de los alrededores están agujereadas como un queso Emmental y albergan, además de los famosos criaderos de setas, multitud de otras curiosidades.

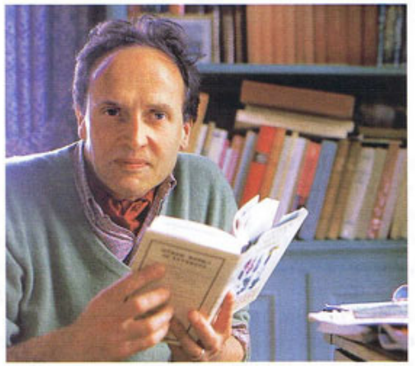
Dónde alojarse

Hôtel D'Anjou
1, Boulevard Foch
49100 Angers
Tel. 02 41 88 99 55
Un hotel de tres estrellas agradable, en el centro de Angers, a precio razonable. Simpática recepción, habitaciones bonitas, con garaje.

Qué visitar

Musée du Champignon
Saint-Hilaire-Saint-Florent
Tel. 02 41 50 31 55
Todo sobre la cría de las setas, naturalmente con degustación incluida.

Abbaye de Fontevraud
44840 Les Sounières
Uno de los edificios religiosos más impresionantes de Francia. Una paz envidiable y un impresionante juego de luces y sombras. Huerta de convento medieval.



El Biodinámico: Nicolas Joly, La Coulée de Serrant.

Si le suenan a chino conceptos como ciclos lunares y mundo solar, si quiere saber cómo neutralizar plagas de la vid de manera natural y cómo proporcionar energía a la cepa en forma de estiércol de vaca, cuarzo y mantillo, y todo esto en dosis homeopáticas, déjese introducir por Nicolas Joly en los principios de la biodinámica. Foto abajo: desde Rochefort-sur-Loire (en primer plano) se puede disfrutar de una magnífica vista sobre el Loira y los viñedos de Savennières y La Coulée de Serrant, en la orilla opuesta.

Los medios con los que los hermanos Foucault elaboran sus vinos intensos y, sin embargo, aromáticos y llenos de matices, son la cercanía a la naturaleza, el cultivo tradicional de las vides, respeto al suelo, cosechas modestas y una fermentación lenta y extremadamente tradicional en tanques abiertos con "pigeage" (golpear con unas gruesas barras la superficie del vino o "pinchar el lago", que se dice en España). La única concesión a la modernidad es la elaboración en barricas de roble, procedentes de Château Margaux. Desgraciadamente, la brillante medalla que a uno le gustaría prender al pecho de estos hermanos, para honrar sus méritos alrededor del Saumur-Champigny, tiene un lado oscuro: la disponibilidad. Ocho hectáreas de modesta vendimia jamás podrán ser suficientes para satisfacer la demanda de sus vinos. La mayoría de las veces, los Foucault contestan lacónicos: "Ya no hay existencias."

A quien le resulte demasiado fatigosa la búsqueda de la aguja de la calidad en el pajar de los tintos adocenados, quien no consiga un raro tinto realmente interesante, como los que producen, además de los Foucault, Thierry Germain (Domaine des Roches Neuves) o Philippe Vatan (Château du Hureau), decídase resueltamente en favor de los blancos, elaborados casi exclusivamente a partir de la variedad Chenin.

En cuanto a los vinos blancos, esta región ofrece cosas únicas. Bonnezeaux, Coteau du Layon y Quarts-de-Chaume se elaboran en dulce noble y, en el mejor de los casos, son de raza incomparable y opulenta plenitud. Sin embargo, Savennières y La Coulée de Serrant pertenecen a los mejores blancos secos del mundo, y entre los vinos blancos de Anjou y Saumur se encuentra más de uno digno de ser descubierto, a precio razonable. Hablando de precio razonable: una de las direcciones más fiables de la región es la cooperativa vinícola de Saumur. Allí, en la misma bodega se puede adquirir todo el abanico de vinos de la región, tanto tintos, como blancos o Saumur brut.

Pero los sumos pontífices de los blancos se llaman Jean-Claude Papin y Nicolas Joly. El primero es un místico del terruño, el segundo un mago de la biodinámica. Papin administra el Château Pierre Bise en Beaulieu-sur-Layon. Allí dialoga con su suelo, intenta comprender el ciclo de la naturaleza, la mejor

El místico del terruño: Jean-Claude Papin, Château Pierre Bise.

maduración, la riqueza de sus uvas. El resultado son unos vinos introvertidos y complejos -Anjou sec, Coteaux du Layon Beaulieu, Coteaux du Layon Chaume, Quarts-de-Chaume y Savennières-, que tienen pocas de las características ruidosas, profundamente concentradas y llenas con las que compiten por el favor de los consumidores las nuevas estrellas del dulce noble Layon (Jo Pithon, Philippe Delesvaux o Vincent Ogereau).

Nicolas Joly vive justo enfrente de Jean-Claude Papin. En días claros deberían poder darse los buenos días. Aunque los separan el Loira y algunos kilómetros en línea recta. La Coulée de Serrant es un viñedo realmente impresionante, situado en una ladera que desciende hacia el Loira, cuya cima domina el castillo del señor; es un terruño, un clima, un Clos, una Denominación de solo siete hectáreas que forma una unidad compacta y cerrada, un microclima que raras veces puede encontrarse en el mundo entero. Proteger este terruño, este microcosmos, es la meta declarada de Nicolas Joly. Desde 1985 se dedica a la viticultura biodinámica, ante lo cual la región primero se sonreía, luego lo miraba con asombro y ahora lo admiran todos en muchos kilómetros a la redonda.

Permítale que le inicie en las bases de la biodinámica, ese sistema de cultivo integral fundado por el antropósofo Rudolf Steiner, desacreditado por sus adversarios, que lo acusan de charlatanería. Después de un encuentro con Joly, verán el mundo (y no sólo el del vino) con nuevos ojos. Sus vinos son la copia fiel de la personalidad de su hacedor, incómodos, singulares, vivaces y llenos de carácter, más llenos que los Savennières secos pero, en la mayoría de los casos, terminados sin resto alguno de abocado.

Savennières es, en fin, la denominación de blanco peor conocida de Francia. Allí, la variedad de uva Chenin adquiere aún más refinamiento, más frescura y más elegancia que en cualquier otro lugar. Junto a Nicolas Joly, que también ofrece un buen Savennières y un magnífico Savennières-Roche-aux-Moines, naturalmente criado según el mismo método que La Coulée de Serrant y Florent Baumard, con su excelente Clos du Papillon, también Château d'Epiré es uno de los principales productores de esta Denominación, con sólo 90 hectáreas de extensión.

Algunos atardeceres, según confiesa Jean-Claude Papin en voz baja, se retira a los viñedos a pensar sobre su terruño. Intenta sentir la madurez óptima de sus uvas, esa madurez que pone de relieve no sólo los aromas propios de la variedad, sino también los del terruño, las notas frutales, florales y minerales. Trabaja en el viñedo de forma muy próxima a la naturaleza, eso se sobreentiende: el suelo merece todo nuestro respeto. Foto abajo: la provincia francesa típica, como de folleto turístico, en el centro de Rochefort-sur-Loire.

TOURAINE: VARIEDAD ANTE TODO

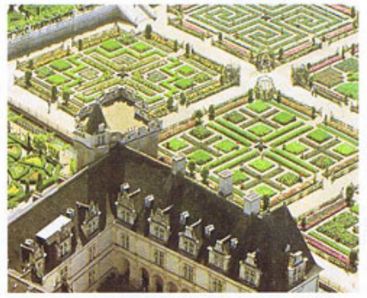
Chenonceaux, Blois, Chambord, Azey-le-Rideau... Nombres que hacen soñar a cualquier escolar francés. Allí se escribieron importantes capítulos de la Historia de Francia. Francisco I, Catalina de Medici y Richelieu se hicieron construir residencias de campo en Touraine, ese jardín de Francia. Poetas y pensadores se retiraron a lo largo de las umbrías de los ríos Loira, Indre, Beuvron o Cher, para descansar del estrés de la gran ciudad o de la vida de la corte: Balzac, Ronsard, Leonardo da Vinci... lo que nos ha quedado es el museo al aire libre más grande y mejor dotado del mundo.

En Touraine hay seiscientos cincuenta castillos clasificados. No, no son Grands crus classés, sino obras maestras de la arquitectura del Renacimiento y sus variantes. En alguno de estos lugares descansó la Bella Durmiente, y Blancanieves encontró a su príncipe, allí la nobleza francesa se ha erigido un monumento que anualmente admiran millones de turistas. ¿Y el vino de esta región? Pues también en lo que respecta al vino salen las cuentas. La Touraine ofrece, turística y enológicamente, multitud de opciones para todos los gustos.

No desprecie estos tesoros de una época ya lejana, déjese ir, déjese arrastrar a la deriva, dando rienda suelta al niño que todos llevamos dentro. Visite el Clos Lucé, junto a Amboise, donde pasó sus últimos días Leonardo da Vinci, admire sus maquetas de máquinas de guerra, coches, aparatos voladores y turbinas. Déjese cautivar por el mundo de los jardines renacentistas en Villandry, donde cientos de miles de plantas están ordenadas en equilibrio geométrico, formando un mosaico multicolor. Admire la línea de los improbables tejados de Château Chambord, ese sueño de pastelero que en los quinientos años de su existencia sólo sirvió realmente a la corte durante seis semanas. Tampoco olvide el elegante Chenonceaux, que albergó a dos grandes mujeres y rivales de la historia de Francia: Diana de Poitiers y Catalina de Medici.

Acto seguido, descubra lo variada que puede ser la gran cocina y la hospitalidad francesas. Elegante y refinada en el caso del cocinero de tres estrellas Bardet, en Vouvray, noble y genuina, en el Château Rochecotte de Langeais, opulenta y alegre en el "Plaisir gourmand", en Chinon. O cómprese el piscolabis en el carnicero, panadero, quesero o en la casa de comidas de encargo: baguettes frescas, mantequilla, queso de cabra y chicharrones de Tours, degustados a la orilla del río Indre, acompañados por un Gamay de Touraine fresco, directamente de la botella. ¡Romántico, estás rodeado, sal con las manos en alto!

Por cierto, no tengo la más leve idea de por qué precisamente los vinos de Touraine tienen tantas dificultades para darse a conocer más allá de las propias fronteras. Esto sería incluso aceptable en el caso de los vinos de Touraine más sencillos. Pero, ¿y los mejores tintos de Chinon o los magníficos Vouvray, que apenas conocen parangón? Quizá se deba al estilo arcaico de muchos de estos vinos. En Vouvray, en Monlouis, en Bourgueil y en Chinon, los mejores elaboradores hacen sus vinos casi como hace cien años. Por eso, en Touraine apenas se conoce la moda de las barricas y los vinos cosméticos, y, en cambio, aún siguen muy extendidas allí las técnicas pasadas de moda, la vinificación en tanques de fermentación abiertos, como antaño en Borgoña, y medidas en pies como en el más profundo Douro, o la terminación en barricas de castaño, herencia del bisabuelo, bien conservadas y esmeradamente cuidadas, que bajo ningún concepto cambiarían por una barrica nueva de Séguin-Moreau de roble de Allier.



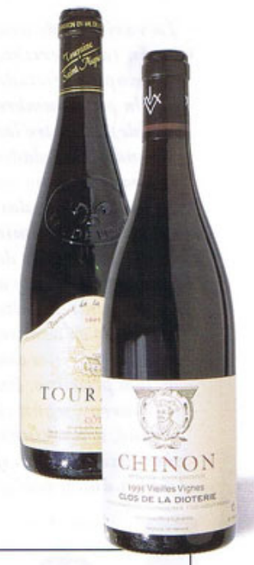
Quien se atreva a emprender una gira de descubrimiento enológico hará bien en olvidar todas las verdades adocenadas que haya podido leer y dejar en el armario los prejuicios globales. Lo que puede decirse de la parte turística de esta región, también es válido para sus vinos: hay que abordar su descubrimiento como un niño, ingenuo y puro.

Tinto para gargantas con sed

Aun cuando en Touraine se han llegado a hacer concesiones al gusto del público, se mantienen en un marco simpático y a buen precio. El éxito del cercano Saumur-Champigny (ver página 42) tampoco se ha detenido ante Chinon y Bourgueil. La variante local se llama Vin de Pâques y Cuvée Jeunes vignes, un tinto hecho de Cabernet franc, embotellado en primavera, de color púrpura, vivo, que ha de beberse joven y armoniza con embutidos y potajes caseros. Pero la mayoría de los bodegueros ofrecen también por lo menos un Cuvée Vieilles vignes, de cepas más viejas, y los importantes de la región elaboran por separado Climat, Clos y Terroir, como las más grandes casas de Borgoña. A propósito de Borgoña: los productores de vino tinto, en general, parecen orientarse mucho más hacia el Borgoña en lo que respecta a la vinificación y terminación, que al Burdeos, aunque compartan con estos últimos la misma variedad. Así, sus vinos poseen algo de cada región: el color intenso y la riqueza en taninos de los mejores Saint-Emilion y el frescor y el aroma de los grandes Côtes de Nuits. Taluau, Alliet, Joguet y Amirault se llaman los mejores elaboradores de esta región, nombres que hay que recordar.

Philippe Alliet vive en Cravant-les-Coteaux, cerca de Chinon. Es un tipo silencioso y reservado. Sólo empieza a ser locuaz cuando se oculta en su pequeña bodega de barricas, excavada en la toba, y saca pruebas de barril de sus vinos jóvenes. Pretende atacar la rutina de las generaciones anteriores, que utilizaban herbicidas con la generosidad de un escolar enamorado con su primera loción para

Chenonceaux (página izquierda) y Villandry (arriba a la izquierda) son dos monumentos arquitectónicos muy conocidos de esta región.



Direcciones y sugerencias para el viaje

La Touraine, desde Chinon hasta Tours

Chinon, que merece una visita, no sólo es la Denominación de tinto más conocida del Loira sino también la patria del poeta Rabelais, que escribió la obra más glotona de la literatura mundial: "Gargantúa y Pantagruel".

Las mejores empresas

Philippe Alliet (abajo derecha)
L'Ouche Monde
37500 Cravant-les-Coteaux
Tel/Fax 02 47 93 17 62

Charles Joguet
37220 Sazilly
Tel. 02 47 58 55 53
Fax 02 47 58 52 22

Yannick Amirault
La Coudraye
Route du Moulin Bleu
37140 Bourgueil
Tel. 02 47 97 78 07
Fax 02 47 97 94 78

Jöel Taulau
St-Nicolas-de-Bourgueil
Tel. 02 47 97 78 79
Fax 02 47 97 95 60

Dónde comer y beber

Château d'Artigny
37250 Montbazon
Tel. 02 47 26 24 24
Primoroso castillo-restaurante con cocina regional de categoría y buena carta de vinos. No es barato.

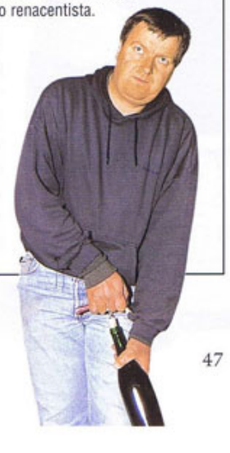
Au Plaisir Gourmand
2, Rue Parmentier
37500 Chinon
Tel. 02 47 93 20 48
Excelente y abundante cocina regional y una buena carta de vinos locales. Precios razonables.

Dónde alojarse

Château de Rochecotte
37130 Langeais
Tel. 02 47 96 16 16
Fax 02 47 96 90 59
Hermosas habitaciones tranquilas y una cocina excelente, servida en un marco bien ambientado. Buena carta de vinos regionales.

Qué visitar

Château Villandry
Edificado en 1536 por Francisco I. Unos jardines únicos de estilo renacentista.



después del afeitado y que dopaban las cepas, además, con doble ración de abonos químicos. "Puede que no tenga los mejores suelos, pero es que trabajo el doble que los demás", asegura lacónico. Esto está muy bien dicho porque se ve confirmado por el resultado en la copa: sus vinos salen obstinados, de raza, compactos y fuertes, el primero de todos el Cuvée Vielles vignes, generoso y lleno de carácter. En 1996, Alliet cumplió uno de sus sueños al duplicar sus cepas y comprar cuatro hectáreas más en la mejor zona de la ladera. Con lo cual se iguala al viejo maestro de esta región, el pintor Charles Joguet (Domaine de la Dioterie), también en lo que se refiere al terruño.

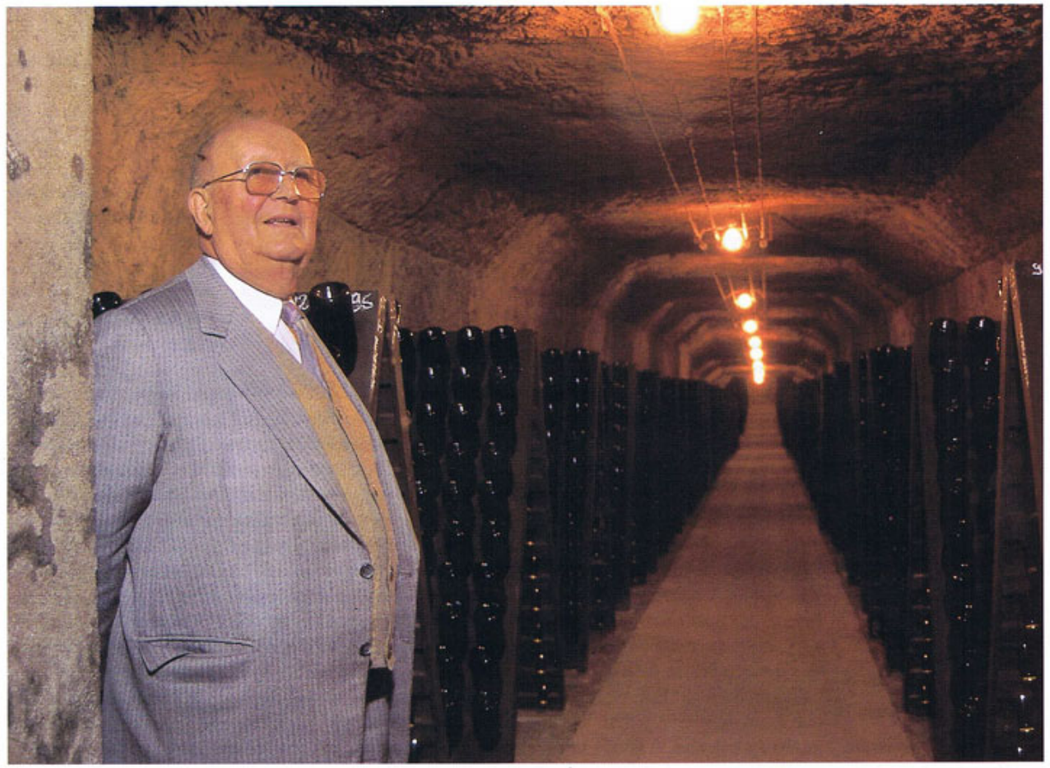
Charles Joguet fue uno de los primeros que en Chinon reflexionaron sobre la influencia de los diferentes terruños y vinificaron varios Cuvées de finca. Sus Chêne vert, Varennes du Grand Clos y Clos de la Dioterie maduran en cinco o seis años, llegando a ser vinos exquisitos que no se parecen en nada a un Burdeos y que, sin embargo, poseen una finura que sólo es equiparable a la que se encuentra en la Gironda. Esto hay que agradecérselo, entre otras cosas, al hábil manejo de la variedad tinta de la región. La Touraine no es Burdeos: el Cabernet franc, allí, de repente puede tender a una falta de madurez y a taninos verdes y herbáceos, especialmente cuando se quieren producir vinos de terruño, por el sistema de hacer largas maceraciones. La selección de los mejores terruños desde luego es importante y es uno de los medios para conservar uva madura; otros son el cuidado en la vinificación y el prensado. Por eso, lo que Joguet intenta es evitarle al mosto toda clase de estrés (bombeado, trasiego, etc.), el vino no se remonta, es trasportado por gravedad y el prensado se realiza neumáticamente. El resultado son unos vinos cuyos taninos se pueden acariciar.

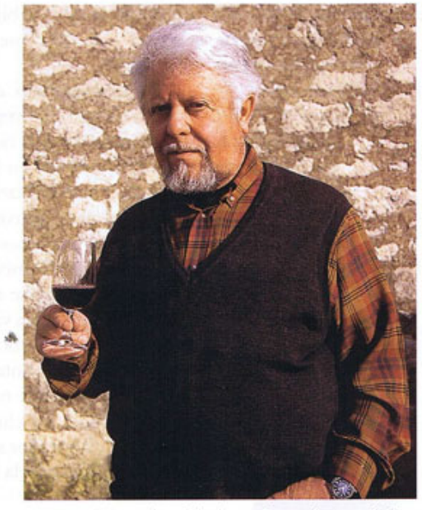
Si bien Jöel Taluau elabora los mejores Saint-Nicolas-de-Bourgueil, por ser los más recios y de más raza, Yannick Amirault consigue los vinos más seductores del pueblo vecino de Bourgueil. Rara vez se han deslizado por mi paladar vinos con tanta fruta como los de Amirault. Y no es de extrañar, porque el trabajo, tanto en los viñedos como en la bodega, está al servicio de una misma meta: llevar al vino terminado el máximo de fruta. Su "La petite cave" es un vino como los que hoy día ya casi no se hacen: seductor, jugoso, suave y redondo. "Fermentación lenta en tanque abierto, el mínimo posible de manipulación, ausencia de filtrado y clarificación: un vino como el que hacían nuestros abuelos", dice modestamente su creador, con un gesto de la mano. ¡Que vivan aquellos abuelos que aún sabían que el vino se hace para beber!

La variedad de uva Chenin (a la derecha, un ejemplar afectado por la podredumbre noble), de entre las grandes variedades de uva, es una de las más obstinadas. Aunque se vendimie en la fase de sobremadurez, y a pesar del alto contenido de azúcar, produce vinos con ácidos presentes. En Vouvray, según el año, se terminan vinos secos, semi-secos o bien dulces nobles.

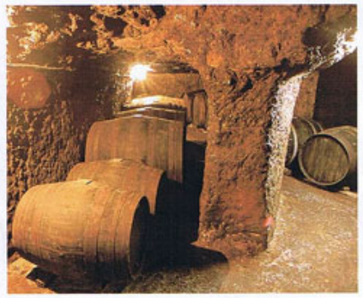
El milagro blanco

Vouvray tiene dos vidas. Una de ellas se desarrolla a ras de tierra y es accesible a todos. Se muestra como aldea pintoresca con callejuelas empinadas, construida en una roca de toba sobre el Loira, situada cerca de Tours. De las nobles casas burguesas se pasa directamente a los viñedos, que crecen en la meseta que domina la pequeña ciudad y que hunden profundamente sus raíces en la blanda caliza porosa. La otra vida se mantiene oculta a los muchos turistas. Se oculta bajo la roca en cuevas, pasillos y galerías que muchas generaciones de duendes excavaron en la quebradiza piedra calcárea. Allí maduran y descansan millones de botellas de vino blanco. El Vouvray existe en multitud de variantes: dulce, semidulce y seco, con todas sus posibilidades intermedias, y también como sucedáneo del Champagne. Tienen en común la misma variedad de cepa: la Chenin, reina del Loira. Una reina con temperamento y carácter. Pues la variedad Chenin no es tan fácil de cultivar como las variedades de moda, por ejemplo Sauvignon o Chardonnay, que hoy celebran éxitos de envergadura mundial. Aunque la





Gaston Huet (arriba) es el patriarca del Vouvray. Elabora vinos de finca de fama legendaria. Catherine y Didier Champalou (izquierda) son jóvenes estrellas de esta Denominación: producen vinos Vouvray gráciles y frutales. Charles Joguet es un maestro del tinto de Chinon.



Chenin ha emigrado a Sudáfrica y a California, sin embargo allí sólo da vinos muy corrientes. Únicamente alcanza su verdadera altura en pocas Denominaciones del Loira: las ya mencionadas Savennières, Coteaux du Layon y Bonnezeaux y, precisamente, en Vouvray.

La Chenin, cultivada desde el siglo IX, aunque posee una marcada característica varietal, no alcanza jamás la pureza de, por ejemplo, un Sauvignon, un Viognier o un Riesling. Prescindiendo de eufemismos: un Chenin joven apesta. A sudor, a paja húmeda y a malas hierbas, a canal excavado por un arroyuelo y a sótano húmedo. Pero, ¡qué riqueza aromática desarrolla tras diez o veinte años de descanso en bodega! Entonces adquiere notas de confitura de melón y miel, de flor de espino, genista y helecho. A la edad de treinta o cuarenta años, se le añade un soplo de trufa blanca, como la que, habitualmente, sólo se encuentra en los mercados otoñales del Piamonte.

Las bodegas de Vouvray (arriba), excavadas en la blanda piedra toba, cobijan raros tesoros: por ejemplo, el soberbio Clos du Bourg de 1959, del patriarca Gaston Huet.

La extraordinaria capacidad de envejecimiento es atributo importante de esta variedad. Se lo debe a su riqueza en ácido, que se mantiene también en los años más cálidos y en la vendimia más tardía. Halla su punto álgido en el gran Vouvray. ¡La mayoría de las botellas se beben antes de alcanzar la plenitud de su madurez! También es típico de ella su manera de sustraerse a los dictados del viticultor. Ninguna otra variedad del mundo hace lo que quiere como la Chenin. El que un Vouvray llegue a la botella seco como una mojama, sabroso, dulce o dulce noble, depende exclusivamente del clima del año y de la variedad. El elaborador sólo puede culminar lo que hayan iniciado la naturaleza y la propia variedad.

Los magos del Vouvray se llaman Huet, Foreau, Champalou y Dhoye-Deruet. También un príncipe de linaje: Von Poniatowsky, que elabora vinos especialmente recios, incluso ásperos en su juventud, que no muestran su clase hasta pasados veinte años.

Gaston Huet ha cumplido 86 primaveras. Pero no se le notan nada. Sus ojos brillan maliciosamente y posa para el fotógrafo con mucha rutina. Si con una disculpa se le pide que repita la pose, él contesta con un gesto condescendiente: el viejo maestro de Vouvray está acostumbrado a estas cosas desde hace lustros. La juventud de espíritu de este octogenario la demuestra el hecho de que, con más de setenta años, tiró por la borda toda una vida de elaborador-vinicultor y empezó desde el principio. A partir de 1985, adaptó al cultivo biodinámico las viñas de sus dominios, en los que actualmente también colabora su yerno Noël Pinguet. Desde 1990 está autorizado a llevar la distición de calidad "Demeter".

Los que realmente han subido con el Vouvray son Catherine y Didier Champalou. Se han construido sus bienes y posesiones, por decirlo así, con el sudor de su frente y los callos de sus manos. Elaboran un estilo muy especial de Vouvray, discreto en lo que respecta al alcohol, lleno de sutileza y finura, con vinos que, excepcionalmente, ya en su juventud son agradables al paladar y, a pesar de ello, pueden envejecer magníficamente.

Montlouis está situado exactamente frente a Vouvray, en la otra orilla del Loira. Durante mucho tiempo fueron suministradores de los vinos base para el vino espumoso de Vouvray y, hoy por hoy, la Denominación tiene dificultades para salir de la sombra de su hermano mayor y encontrar su propio carácter. Hasta hoy, sólo uno de sus bodegueros lo ha conseguido de verdad: Olivier Delétang, que elabora todo un abanico de vinos equilibrados y perfumados.

La rebelión de los solitarios

Las estrellas de Touraine, Chinon, Bourgueil & Saint-Nicolas-de-Bourgueil y Vouvray tienen unas 2.000 hectáreas cada una. La Denominación básica Touraine y sus derivadas, Touraine-Mesland, Touraine-Azey-le-Rideau y demás, alcanzan todas juntas la misma extensión. En ellas se elabora partiendo de la base de las dos variedades tracionales del

Loira, pero también con Sauvignon, Malbec y Gamay, y, aunque menos conocidos, frecuentemente son de una calidad y un precio tales que uno puede poner una botella sobre la mesa todos los días sin tener que ir directamente a la quiebra.

Quien tenga aquí su negocio desgraciadamente no podrá contar con fama mundial ni reconocimiento histórico. Deberá ratificarse cada día. "Somos los solitarios, tenemos que luchar por nuestro éxito", opina Thierry Michaud, por ejemplo, que elabora en Noyers vinos tintos refrescantes, agradablemente frutales, con las variedades Cabernet franc y Gamay. Su compañero de profesión Jöel Delaunay, en Pouillé, es especialista en unos Sauvignon blanc varietales muy típicos y puros en su tono que, en lo que respecta a calidad y finura, podrían hacer temblar a más de un Burdeos blanco y no cuestan ni la mitad. También las bodegas de Château Gaillard producen vinos muy prometedores y a buen precio, siendo ésta otra empresa de cultivo biodinámico.

Entre los mejores elaboradores de Touraine se cuenta también Henri Marionnet (Domaine de la Charmoise) en Soings, extraordinariamente emprendedor, que elabora una hermosa gama de vinos originales, tanto en el viñedo como en la bodega, con los más modernos medios técnicos y un gran esfuerzo por la calidad. Si ustedes, como yo, tras abusar del Beaujolais banal, han prestado alguna vez el juramento "plus jamais Gamay" (nunca más Gamay), se arrepentirán de haberlo hecho, a más tardar cuando les suba a la pituitaria la variante de Marionnet de un Gamay de Touraine.

En el Clos Lucé, junto a Amboise, donde Leonardo da Vinci pasó sus últimos días, se pueden admirar maquetas de sus inventos, como este "acorazado".

Direcciones y sugerencias para el viaje

Los mejores productores

Henri Marionnet (derecha)
Domaine de la Charmoise
41230 Soings
02 54 98 70 73
02 54 98 75 66

Domaine Michaud
41140 Noyers-sur-Cher
Tel. 02 54 32 47 23
Fax 02 54 76 08 85

Domaine Jöel Delaunay
41110 Pouillé
Tel. 02 54 71 45 69
Fax 02 54 71 55 97

Domaine Huet
37210 Vouvray
Tel. 02 47 52 78 87
Fax 02 47 52 66 51

Catherine y Didier Champalou
37210 Vouvray
Tel. 02 47 52 64 49
Fax 02 47 52 67 99

Olivier Delétang
372370 Saint-Martin Le Beau
Tel. 02 47 50 67 25
Fax 02 47 50 26 46

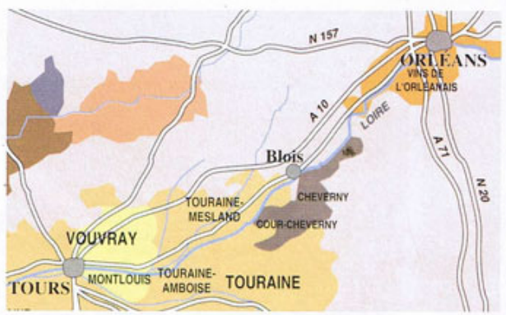
Dónde comer y hospedarse

Hotel du Bon Laboureur et du Château
37150 Chenonceaux
Tel. 02 47 23 90 02
Fax 02 47 23 82 01
Habitaciones agradables, confortables y tranquilas, decoradas individualmente; elegante restaurante con una cocina excelente, ligera y multicolor. Precio razonable.

Jean Bardet
37000 Tours
Tel. 02 47 41 41 11
Un maestro de la cocina francesa. Hotel lujoso. Precios elevados.

Qué visitar

Château Chenonceaux
Un edificio notable, con una de sus alas cruzando sobre el río Cher. Preciosos parques.



Desde Tours hasta Orleans

Quien quiera evitar Tours, ruidosa capital con su caos de tráfico típicamente francés, rodeándola encontrará suficientes puntos de interés. Blois y Amboise son destinos interesantes, todo el camino está jalonado por castillos renacentistas dignos de visitar. Las bodegas de Vouvray encierran auténticos tesoros: cuando visiten a los vinicultores, pregunten por las cosechas más añejas.

Château de Chambord
Una de las arquitecturas renacentistas más improbables de Francia. Tras visitar Chambord, se comprende lo que significa "folie de la grandeur"...

Villaines-les-Rochers
Un pueblo entero que vive de un viejo oficio: la "vannerie", o cestería. Todo acerca de este oficio, desde la plantación del mimbre hasta el producto terminado. Multitud de comercios para comprar recuerdos buenos y prácticos.

Clos Lucé
37400 Amboise
Tel. 02 47 57 62 88
Leonardo da Vinci pasó en él sus últimos días. El Museo con maquetas de sus inventos merece una visita.

Joël Delaunay

SANCERRE/POUILLY-FUMÉ: TERRUÑO DE REYES

En los años setenta conquistó los locales más aristocráticos de París. Pero fuera de Francia sigue siendo un vino para iniciados: es el Sauvignon blanc, tal y como se elabora en Sancerre y Pouilly-sur-Loire. En su exilio, en el corazón de Francia, la variedad bordelesa de moda ha encontrado mejores condiciones que en su lugar de origen y produce vinos de extraordinaria finura, raza y elegancia. Allí, el Loira aún joven crece para alcanzar su primera cima...

Cuentan que Enrique IV, el rey más popular de Francia, plantó un olmo en la plaza del pueblo de Chavignol, y declaró con fuerte voz: "Vuestro vino es el mejor que he bebido jamás. Si todos los habitantes del reino lo bebieran, ya no habría guerras de religión."

Esto es mucha alabanza viniendo de una fuente tan autorizada. Porque el que firmó el Edicto de Nantes, que puso fin temporalmente a las divergencias entre católicos y reformistas, el amante de las bellas mujeres y la cocina sólida, ciertamente también era un gran bebedor. Y si a él, el hijo de los Pirineos, bautizado con Jurançon dorado, le gustaba un vino tan septentrional, sus motivos tendría.

El olmo de Enrique ha desaparecido de Chavignol, pero el vino ha permanecido. Actualmente lleva la Denominación Sancerre y se elabora desde hace apenas cien años con la variedad Sauvignon. ¡Ah, el Sauvignon, la nueva variedad de moda! En Burdeos ha destronado al Sémillon y ahora se dispone a igualar al Chardonnay conquistando el mundo entero. Pero antes de que aparezcan copias del Sancerre en Chile, California, o en la Toscana, aún bajará mucho vino por el Loira. Seamos sinceros: en la región de Burdeos frecuentemente se plantó Sauvignon en terruños de segunda categoría, allí donde la Cabernet Sauvignon o la Merlot maduraban con malos resultados o no se podían producir grandes vinos dulces. En Sancerre (y en el cercano Pouilly), sin embargo, se apoya sobre suelos únicos, se beneficia de unas condiciones climátologicas excelentes y produce los vinos blancos secos con más contenido de tonos minerales de todos los grandes. Como dijo uno de los mayores gurús del vino de este mundo para elogiar al mejor de los Burdeos blancos secos de 1996: "¡No está mal! ¡Casi como un buen Pouilly-Fumé!"

Si es usted un auténtico enamorado del vino, de esos que duermen con el "Gran Johnson" debajo de la almohada y Vinum en la mesita de noche, debería visitar esta región a principios de febrero. A pesar de que haga un frío polar, que la nieve cubra las estrechas calles, que la mayoría de los hoteles estén cerrados y que, para encontrar un restaurante medianamente decente, tenga que recorrer kilómetros. A pesar de tener que estar de pie durante horas en las bodegas, criando sabañones en las manos. Pero lo que el paladar y la nariz pueden llegar a gustar y a oler, decididamente merece la pena: le permitirán catar los vinos jóvenes, barrica tras barrica y tanque tras tanque, sin mezclar y separados por parcelas, por terruños. ¡Qué diferencia entre cata y cata, siendo la misma variedad! ¡Qué aventura para la nariz y el paladar! Un estratega de mercado se desesperaría ante tanta multiplicidad indomable e inclasificable, pero al auténtico aficionado el corazón le palpitará de amor. Aromas de jazmín, flor de grosella negra, genista, acacia y cítricos acarician la nariz, también los tonos minerales y de humo. Los vinos que se vendimian en las llamadas "terres blanches", suelos blancos compuestos de lodo y cal, tienen marcadas notas frutales, son untuosos y robustos; los vinos que proceden de suelos de grava, delgados y finos; los que maduran sobre suelos que contienen silicio, minerales y largos.

El terruño de Sancerre y Pouilly agrada especialmente a la Sauvignon blanc (abajo, a la izquierda, las llamadas "terres blanches", suelos calcáreos blancos). Jean-Marie Bourgeois de Chavignol (arriba) es uno de los mejores enólogos de la región.

Naturalmente, el arte del bodeguero consiste en casar los distintos tipos para formar una Cuvée perfectamente armónica. Su aventura, por lo tanto, no terminará hasta unos años después, una noche tranquila al calor del hogar, cuando descorche algunas de las botellas que se haya traído, calentándose los pies junto al fuego chisporroteante

Direcciones y sugerencias para el viaje

Sancerre/Pouilly-Fumé

Sancerre posee una buena infraestructura turística, lo que la convierte en punto de partida ideal para una visita. En el cercano Chavignol, el pueblo vinicultor más importante de Sancerre, se elabora uno de los mejores quesos de cabra franceses: el Crottin de Chavignol. Merece la pena una excursión al pueblecito medieval La Charité-sur-Loire.

Empresas que visitar

Didier Dagueneau
58150 Saint-Andelain
Tel. 03 86 39 15 62
Fax 03 86 39 07 61

Baron de Ladoucette
Château de Nozet
58150 Pouilly
Tel. 03 86 39 10 16

La Moynerie
Thierry Redde (derecha)
58150 Pouilly-sur-Loire
Tel. 02 86 39 14 72
Fax 02 86 39 04 36

Lucien y Gilles Crochet
18300 Bué
Tel. 02 48 54 08 10
Fax 02 48 54 27 66

Henri Bourgeois
18300 Chavignol
Tel. 02 48 78 53 20
Fax 02 48 54 14 24

Vincent Pinard (abajo)
18300 Bué
Tel. 02 48 54 33 89
Fax 02 48 54 13 96

Alphonse Mellot
18300 Sancerre
Tel. 02 48 54 07 41
Fax 02 48 54 07 62

Château de Sancerre
18300 Sancerre
Tel. 02 48 54 24 23
Fax 02 48 54 39 72

Dónde alojarse

Les Remparts
18300 Sancerre
Tel. 02 48 54 10 18
Hotel con todo confort; precio módico.

Le Relais Fleuri
58150 Pouilly-sur-Loire
Tel. 02 86 39 12 99
Sencillo hotelito a buen precio.

Dónde comer y beber

La Tour
18300 Sancerre
Tel. 02 48 54 00 81
Mejor casa de Sancerre. carta de vinos ejemplar. Precio razonable.

y, con un estremecimiento voluptuoso, le cuente a sus amigos boquiabiertos su cuento de invierno, su iniciación por las bodegas de Sancerre y Pouilly, rellenando copa tras copa, para que todos puedan convencerse de cómo las diferentes notas de sabor individuales de antaño se han reunido en una única y brillante sinfonía. ¡Sirva usted una delicada trucha con el elegante Pouilly o bien un sabroso "bar au fenouil", una lubina con hinojo para acompañar al Sancerre maduro! ¡Pero manténgase firme cuando pretendan cambiarle, a altas horas de la madrugada, sus hallazgos traídos del norte del Loira por un par de cajas de Burdeos blanco!

Sancerre y Pouilly, por simplificar los menciono en la misma frase. ¡Sacrilegio! La variedad es la misma, los terruños se parecen, las dos pequeñas ciudades están a unos pocos kilómetros la una de la otra, pero el Loira está entre ellas, separando dos mundos. Porque Sancerre, la pequeña ciudad con sus tiendas de vinos y alegres restaurantes sibaríticos, donde se puede degustar a buen precio cocina casera, pertenece geográficamente al centro de Francia, a la región de Berry. Pouilly, un somnoliento pueblecito de viticultores, en cuyos dos bares se puede beber Pastis o cerveza reposada, pero ningún vino decente, ya está en Borgoña.

Pero dejemos a un lado las querellas locales y dediquémonos, mejor, a los buenos bodegueros de ambas Denominaciones. Château de Sancerre, Alphonse Mellot, Henri Bourgeois y Lucien Crochet son los nombres de los elaboradores de confianza en Sancerre; La Moynerie (dirigida por Thierry Redde, que también produce uno de los Chasselas más interesantes de la Denominación Pouilly-sur-Loire) y Guy Saget son las empresas de Pouilly que merecen una visita. El encumbrado Vincent Pinard elabora unos Sancerre especialmente hermosos por su armonía y finura. Pero las dos estrellas de esta región son Dagueneau y el Baron de Ladoucette, que han instalado ambos sus campamentos cerca de Pouilly.

Château de Nozet, un castillo de fábula, como salido de un cuento de hadas, como los que existen solamente en el corazón del Loira, entre Angers y Orleans, con bodegas limpias y relucientes, equipadas con la más moderna tecnología, que contienen baterías enteras de pequeños tanques de fermentación, esmeradamente recubiertos de azulejos. No se olvida ningún detalle cuando se trata de mantener la uva separada por terruños, ni para llevarla a la prensa tan entera como sea posible (la bodega está construida sobre una colina, lo que permite un cuidadoso transporte por la fuerza de la gravedad). Varios pasos por la prensa permiten una división del mosto para una mezcla más dirigida de las variedades. A continuación, los vinos se terminan durante por lo menos ocho meses sobre la levadura. Con un "bâtonnage" como en Borgoña, se consigue plenitud y una especial riqueza en aromas. De todo ello resultan vinos apabullantes, puros de tono y elegantes, con una preciosa nariz floral, que ya de jóvenes dan mucha alegría, pero que también envejecen magníficamente. Su vino más emblemático es el Cuvée especial Baron L, una mezcla de las mejores parcelas, terminado sobre levadura fina entre 12 y 16 meses.

Didier Dagueneau, el legendario, el mediático, el favorito de los periodistas, es lo opuesto a Ladoucette. De lejos, es lo menos parecido a un bodeguero. Con barba y el pelo por los hombros, parece una estrella del Rock de los alegres setenta. Dagueneau no tiene reparo en batallar contra los vinicultores de sus propias filas, si piensa que se preocupan demasiado poco por la calidad de su cosecha. Su moderna bodega, escondida en el pueblo de Saint-Andelin, situado cerca de Pouilly, es funcional y en absoluto espectacular. Por el contrario, lo más impresionante son sus viñedos, a los que dedica todos sus cuidados, cepas que nos regalan vinos tan singulares como los Cuvée Silex, Pur Sang o En Chailloux.

Las estrellas de la región Sancerre/Pouilly son dos empresas totalmente opuestas: de Ladoucette y Didier Dagueneau.

ORIGINAL DE ENATE

UNA MUESTRA DEL ORIGINAL

ENATE

ENATE CRIANZA

NACE DE LAS UVAS TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON. DURANTE DIEZ MESES EL TEMPRANILLO Y EL CABERNET SAUVIGNON HAN ENVEJECIDO EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y ROBLE FRANCÉS RESPECTIVAMENTE. EMBOTELLADO EN DICIEMBRE DE 1995.

ENATE CRIANZA
COLOR, AROMA Y SABOR DE ENATE EN CADA UNA DE SUS GOTAS.

ENATE (974) 30 23 23

Pintura original para Enate de Víctor Mira

M C M X C I V

CRIANZA
TEMPRANILLO
CABERNET SAUVIGNON

1994
SOMONTANO

ENATE

Pisar uvas, pisar uvas...

En la mayoría de las Quintas productoras de vino de Oporto, la uva se sigue macerando con los pies descalzos.Lo que para unos es placer y esparcimiento , para otros es duro trabajo y tormento. Cuando los turistas de la ciudad, avidos de vivencias, se rascan el bolsillo para participar en directo en la producción del legendario vino de Oporto, los campesinos y jornaleros de la zona ganan algo de dinero extra que necesitan deseperadamente.

Quinta Panascal, 20 de Octubre de 1997. El sol ha caído ya, y solo algunas bombillas solitarias alumbran el exterior de la planta de vinificación que pertenece a la empresa Fonseca. Cerca de treinta personas esperan sentadas y silenciosas en la puerta. Son campesinos del Douro, y en el rostro se les nota el cansancio, el agotamiento. Llevan desde la salida del sol vendimiando, pero su trabajo aún no ha terminado. En el grupo hay de todo: mujeres ancianas, hombres jóvenes, adolescentes... El capataz, un tipo de aspecto malencarado, de esos que dan la impresión de ir presumiendo de "saber cómo tratar a esos campesinos", da la orden de entrar en los lagares abarrotados de uva. El grupo de trabajadores se descalza, las mujeres se remangan las faldas hasta la cintura, los hombres se despojan de los pantalones, tras los que aparecen una especie de bañadores.

Entran en los depósitos de cemento que les cubren hasta medio muslo. Cogiéndose por los hombros, se dividen en dos grupos, el uno frente al otro, en los extremos del lagar.

Uno de los pisadores comienza una cantinela. Es el que marca el ritmo de pisadas, como el tam tam de una galera, y todos juntos comienzan a machacar las uvas con los pies. El capataz, de pronto, se pone a dar gritos, saca a un joven del lagar y le obliga a irse a otro sitio. Su madre intercede por él, llora; nadie dice palabra; todos miran con gestos de agotamiento. El capataz no se inmuta, y la mujer vuelve a su sitio enjugándose las lágrimas.

Tradicionalmente las uvas con las que se elaboran los vintages de Oporto se pisan en los lagares. El objetivo es hacer una maceración lenta, romper la uva suavemente con sus hollejos, dejándolos juntos durante mucho tiempo para que se carguen de taninos y estracto, de fuerza, en definitiva, para que ese vino, si es un vintage, pueda permanecer en botella con todo su poderío y viveza más de veinte años. De paso con el sistema pedestre se soslaya la agresividad de las prensas. La maceración ha de ser lenta, por lo que continuamente ha de removerse la pasta formada por la uva machacada y sus hollejos con largos palos de madera que llaman "macacos". Otras bodegas han dado ya el salto a la modernidad, y en lugar de los estanques rectangulares de cemento, han introducido modernas cubas de fermentación, la mayoría en acero inoxidable, además de prensas neumáticas. Sin embargo, aunque todos piensan que el sistema de pisado sigue siendo el mejor aliado de la calidad, solo lo conservan algunas bodegas debido a su bajo rendimiento económico.

LA SUERTE DE PISAR LAS UVAS

Quinta Santa Eufemia, Octubre, 6 de la tarde, a pocos kilómetros de la anterior. Bernardo Viséu, el propietario, mira con preocupación al grupo que chapotea en el lagar, se tira uvas, pisotea, más que pisa las uvas, sin ritmo y sin método aparente. Su hermana Alcira, responsable de la bodega, encoge los hombros y sigue tocando una melodía alegre en su acordeón. Para ganar algún dinero extra, los Viséu organizan visitas a su bodega, donde los excursionistas pueden ejercer de vendimiadores ocasionales. Hoy ha venido un animoso grupo del Motoclub de Oporto. Por la mañana han estado vendimiando alegremente, armados de cestas y tijeras. Luego se les ha servido una comida campestre, han organizado un concurso de cargadores de cestas de vendimia y posteriormente han entrado al lagar a pisar. Han pagado por venir y se lo están pasando en grande. Unos pocos se cogen de los hombros, tal como suelen los vendimiadores, aunque la mayoría juega a tirarse de cabeza en tan singular baño de vino. Fuera les espera una ducha gratificante, al tiempo que las mujeres preparan sobre una gran mesa una merienda prometedora.

Mientras, el ambiente de la quinta Santa Catalina se espesa. Una jovencita, que parece estar dormida, no para de pisar mecánicamente, con los ojos cerrados, recostada sobre el hombro de la que parece ser su abuela. Ni una sonrisa, ni una palabra, ni una canción. Pisarán durante más de dos horas. Más tarde, con una maguera se lavarán las piernas y un camión los llevará de vuelta al pueblo. Están todos agotados al final de la jornada, pero se consideran gente de suerte pues en este mes de octubre han tenido trabajo.

Los prospectos turísticos de la zona hablan de la vinificación tradicional como una fiesta divertida, musical y alegre. Para los del Motoclub lo es. Los campesinos representan la otra cara de la moneda. La real, sin duda.

"¿Has visto el partido de criquet?", pregunta en un perfecto inglés un caballero bien trajeado a su compañero de mesa. "Sí, y fue excelente" responde el interpelado, igualmente trajeado y también en perfecto inglés. La acción no discurre en la City londinense, sino en pleno centro de la ciudad de Oporto. Es el Factory

La bodega mejor surtida

El Factory House, el club inglés, concentra toda la pompa y circunstancia que las tradicionales bodegas británicas confieren a sus vinos. Un exclusivismo gracioso que no les impide disponer de la mejor cava de vintages de todo Oporto.

House, el club inglés, el lugar de reunión de los ejecutivos de las empresas británicas en Oporto.

Aquí se reúnen todos los miércoles a comer y a debatir sobre sus negocios. Naturalmente necesitan normas rígidas para definirse. Las mujeres tienen prohibida la entrada, y solo en casos especiales se admiten portugueses; por supuesto, la corbata es obligatoria.

LA "FACTORY" NO ES FACTORÍA

Gina Monteiro, relaciones públicas de Martínez Gassiot, explica con orgullo las características del Factory. En primer lugar, no es una factoría, sino la casa, el club de los "factores", es decir, de los comerciantes, de los responsables encargados por las firmas. Todos son ingleses, no hablan ni una palabra de portugués, viven en su círculo cerrado, y sus hijos estudian en Inglaterra de donde solo regresan por vacaciones. Cuidan de su salud en sus propios hospitales, habitan su propio barrio. Su deporte favorito es el criquet, naturalmente. Gina, mujer y portuguesa, a pesar de contar con todos los vetos habla con entusiasmo del local y le brillan los ojos cuando muestra la bodega.

A cualquier amante de los vintage también le brillarían. Allí, apiladas, están los vinos de las grandes marcas: Los Graham, Fonseca, Taylor, Dow´s, Martínez, Sandeman, Niepoort, Osborne..., cada uno fechado con su etiqueta, desde lo más antiguos hasta los recién incorporados. Y es que las trece empresas que forman arte de este club, cada una de ellas propietaria de varias marcas, están obligadas a entregar a la bodega de la Factory dos cajas de cada una de ellas; es decir, doce botellas de su mejor vintage para consumo común. Si alguien organiza una degustación o fiesta en su empresa, deberá aportar el vino de su bodega. El del Factory es solo para los socios, donde cada miércoles se decantará y beberá una botella. Aquí los vintages acumularán polvo y telarañas, mientras reposan años y años a la espera de que se consuman.

A la hora de la comida lo socios comienzan por un aperitivo de oporto seco blanco o de Jerez, en torno a una elegante mesa; pero no será hasta los postres cuando comience la tradicional ceremonia del vintage. El secretario responsable ese año seleccionará de la bodega una botella que deberá ser decantada cuidadosamente. Se presentará en la mesa sin revelar a quién pertenece, y comenzará así un singular concurso para tratar de adivinar entre todos la marca y el año del vintage elegido. Se lo tomarán con humor, y tras la cata y los comentarios inevitables, se beberán el resto del vino con quesos fuertes: una de las maneras más nobles de combinar un vintage. En este punto, la conversación se vuelve animosa y, naturalmente, algo de criquet sale a relucir en la mesa.

Cualquier invitado atento podrá comprobar que, a pesar del rito, una cosa es la imagen que se quiere ofrecer y otra la realidad, más relajada, más cercana. En primer lugar la mayoría habla portugués e, incluso, español debido a sus relaciones con Jerez. Allí está James Symington, el patriarca de una de las familias inglesas más emblemáticas de Oporto, utilizando en su charla una mezcla de portugués y español. A la mesa también se sienta un portugués, Antonio Filipe, presidente de la Cofradía de Vino de Oporto, ex directivo de una compañía británica. O el representante de Seagram, una multinacional canadiense afincada en Estados Unidos.

El Factory, realmente bonito, con una preciosa biblioteca y una gran sala de baile, lo utilizan a diario las empresas para sus relaciones públicas. Traen compradores o visitantes de Inglaterra, les enseñan la bodega por la mañana, y por la tarde los llevan al Factory donde para entrar les exigen una etiqueta rigurosa, y les cuentan la media verdad del exclusivismo inglés. Una manera muy británica y elegante de vender, que es lo que interesa: de vender el Oporto, un vino británico, también, como se puede observar, según les explican. Y el comprador o el visitante se vuelve a las islas tatareando el Good Save to King, soñando despierto con la bodega que guarda la Factory en sus subterráneos.

El Alto Douro es un territorio agreste, duro. En verano la temperatura es sofocante, y en invierno el frío es extraordinariamente contundente. Hay unas 24.000 hectáreas de viñedo que trabajan 25.000 viticultores en 85.000 parcelas de viña. Las viñas caen por barrancos y valles quebradizos de suelos áridos y rocosos, abrumados por el sol del verano, que los portugueses han ido labrando con los años, rompiendo roca pura para hacer terrazas sobre los valles. Allí colocan sus cepas, que vendimian sin mecanización, apoyados a veces por carros tirados por animales, que son los únicos que consiguen acceder a las terrazas sobre el río. El terreno es pobre, las cepas echan raíces que descienden hasta 20 metros de profundidad buscando algo de humedad. Es difícil que de cada cepa se pueda sacar más de una botella de vino al año. Pero esta es una de las

Tierras duras para vinos resistentes

Las cepas de donde saldrán los vintages viven al límite de su resistencia y dan un rendimiento tan corto como selecto.

grandes virtudes del vino de Oporto. De la tierra dura, del esfuerzo hasta el límite de la cepa, de la poca pero concentrada producción nace el vintage, uno de los vinos más elegantes del mundo. Cinco tipos de cepas y cinco clases de uvas configurarán un vintage. Son la Touriga nacional, la Tinta cao, la Tinta barroca, la Roriz y la Touriga francesa. Las distintas cantidades e incluso los diferentes microclimas del valle del Duero pueden dar vintages muy diversos. Así, entre los más importantes, los buenos aficionados distinguen un vintage de Quinta de Noval -"femenino", aterciopelado y licoroso"- del más recio y seco de Taylor, cuyas tierras se cultivan muy cerca del anterior.

El degüelle de la botella

La desembocadura del Duero recoge a ambos lados las dos ciudades históricas: Oporto y Vila Nova de Gaia. En los muelles que miran al río de esta última ciudad se alinean, una tras otra, desde hace más de 200 años, las bodegas exportadoras o almacenes de vino de Oporto. En la actualidad, 58 bodegas están instaladas en este muelle. En Taylor, una guía políglota muestra las instalaciones. Allí se crían los diferentes tipos de oportos. Envejecen en sus barricas de madera los Rubí, los Tawny, con sus respectivos años, los Colheita o Reserva, los LBV (Late Bottles Vintage). Pero para el gran aficionado, el santuario no se encuentra allí, está más abajo, en el botellero donde se acumulan los vintages.

Cuando llega una cosecha especialmente buena, puede surgir un vintage. Esa cosecha, una vez vendimiada y preparada, pasará aproximadamente dos años en barrica, para ser embotellada después, antes de su destino definitivo en el botellero. Allí, el efecto reductor extraerá el bouquet y todos los aromas y dulzuras de un vino grande. Se recomienda esperar al menos veinte años para abrir la botella.

Durante ese tiempo el vino dará muestras de su viveza dejando sedimentos, por lo que resulta imprescindible decantar el vino para que la materia colorante precipitada, adherida al cristal, no se precipite sobre las copas. Por achaques de la edad, el corcho quedará bastante deteriorado, atacado y descompuesto por los azúcares del vino. Por ello, la operación perfecta sería el degüelle de la botella con unas tenacillas especiales calentadas al rojo vivo que infieren un corte limpio al

Donde respiran y duermen los vintage

Un buen vintage da lo mejor de si a partir de los 15 años de botella. En los profundos sótanos de las bodegas de Vila Nova de Gaia se crían y engrandecen estos vinos en enormes botelleros.

cuello de la botella. De esta manera, como un genio de lámpara maravillosa liberado de su prisión, el vino saldrá a recibir oxígeno y a reencontrarse con la vida.

El enorme poder del vintage y la seriedad de las firmas es tal que en la City londinense son las casas de subastas las que deciden el precio de salida que servirá de referencia para que las ocho o diez empresas emblemáticas se permitan el lujo de venderlo en "primeur" desde el mismo momento en que se declara a la cosecha en cuestión como vintage, antes de comenzar el embotellado. Cada firma, con la previa autorización imprescindible del Instituto do Viño do Porto, decide cual es "su año vintage"; es decir, cuándo la cosecha ha alcanzado la suficiente calidad como para asegurar la larguísima crianza a la que va a ser sometido en botella. Una calidad excepcional que convierte en irrelevante la sola mención a la añada.

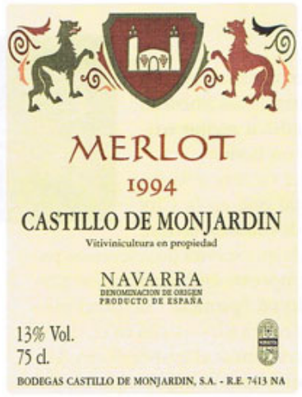
El Oporto de Vila Nova

Cuenta la historia que, curiosamente, las bodegas se han asentado en Vila Nova, y no en Oporto, empujadas por la necesidad de evadir los altos impuestos municipales que la ciudad que da nombre al vino estableció hace dos siglos. En definitiva, el vino de Oporto se elabora en el alto Duero y se envejece y cría en Vila Nova.

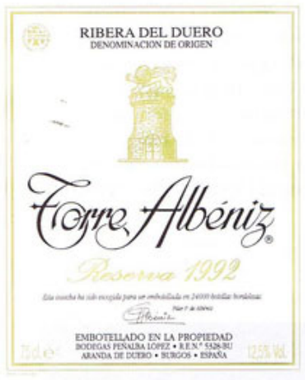
Cuando llega la primavera el vino baja de las quintas a las bodegas. En un principio era transportado en los barcos "rabelos" que afrontaban serios peligros entre los rápidos del río. Ahora, el vino baja tranquilamente en camiones cisternas. Las normas del Oporto, establecidas ya por el Marqués de Pombal en el año 1757, obligaba a envejecer el vino en Vila Nova. Esta norma ha cambiado desde junio de 1986 en que se permite que se críe en las mismas quintas del Duero, con la consiguiente revitalización del concepto de "criado y embotellado en quinta". Ello le ha quitado algo de protagonismo a la bella Vila Nova, aunque solo un poco, en verdad, ya que muchos elaboradores siguen considerando que el ambiente marino y salitroso de la ciudad mejora las características del vino. Son muchos los que siguen manteniendo la opinión de que el Oporto debe respirar en Vila Nova.

Fotos: Heinz Hebeisen
Texto: Enrique Calduch

BODEGAS ONDARRE
Ctra. de Aras, s/n
31230 Viana
Navarra (España)
Tel. 948.64.53.00
Fax 948.64.60.02

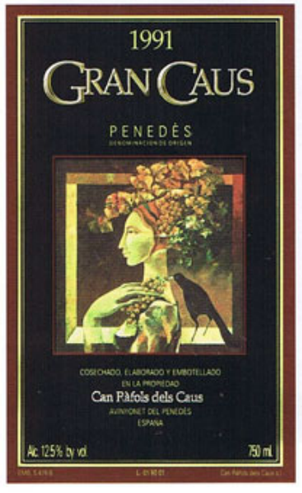


BODEGAS CASTILLO
DE MONJARDÍN S.A.
Viña Rellanada, s/n
31242 Villamayor de
Monjardín
Navarra (España)
Tel. 948.53.74.12
Fax 948.53.74.36



BODEGAS PEÑALBA LÓPEZ
Finca Torremilanos
09400 Aranda de Duero
Burgos (España)
Tel. 947.50.13.81
Fax 947.50.80.44

FÉLIX LORENZO CACHAZO
Ctra. Mdina del Campo, Km. 9
47220 Pozáldez
Valladolid (España)
Tel. 983.82.20.08
Fax 983.82.20.08



CAN RAFOLS DELS CAUS
Can Rafols dels Caus, s/n
08739 Avinyonet del Penedés
Barcelona (España)
Tel. 93.897.00.13
Fax 93.897.03.70

BODEGAS VILARIÑO
CAMBADOS
Burgáns, 91. Vilariño
36633 Cambados
Pontevedra (España)
Tel. 986.52.44.99
Fax 986.52.08.75

Los vinos de la Casa Domecq en la Baja California

GENEROSA TIERRA AZTECA

Aunque los vinos mexicanos no se encuentran entre los más conocidos del continente americano (la producción vitivinícola de países como Chile, Argentina y los Estados Unidos es definitivamente más reputada que la de México), los esfuerzos de los productores del país azteca se están haciendo notar, sobre todo en lo que respecta a los vinos del valle de Calafia, localizado en la Baja California, donde se asientan las bodegas de Casa Domecq, uno de los principales impulsores de la cultura del vino en un país donde reinan el tequila y la cerveza.

Las primeras vides cultivadas en territorio americano fueron implantadas precisamente en México en el año 1524, luego de que los colonizadores fracasaran en sus esfuerzos por lograr que este espécimen de origen mediterráneo se adaptara al clima de la isla de La Española, actual Haití. Fundada hacia finales del siglo XVI, la primera bodega del Nuevo Mundo es, pues, mexicana, y aún se mantiene en actividad: la casa Vinícola Marqués de Aguayo.

Sin embargo, y a pesar de la importancia que los colonizadores otorgaron al cultivo de la vid a medida que se iban asentando en México -pronto llegaron a plantar cinco mil viñedos para colmar sus necesidades religiosas y de consumo-, razones históricas y culturales han querido que hayan sido otros los países americanos los que impulsaran definitivamente la producción vitivinícola. Con 55.000 hectáreas de viñedo, en la actualidad México es el quinto productor del continente, a la zaga de los Estados Unidos, Argentina, Chile y Brasil. La mayor parte de este viñedo se destina a la producción de brandy -destilado del que México es el segundo productor mundial- y al consumo directo de uvas y uvas pasas; tan sólo el ocho por ciento se utiliza para elaboración de vinos.

La producción vitivinícola mexicana comenzó a emerger a partir de la década de los 40 gracias a los conocimientos aportados por la inmigración europea y a una importante protección oficial. Se reparte principalmente en cuatro regiones: Sonora, Lagunera, Región Central y Baja California. Con 7.500 hectáreas de viñedo, la región de la Baja California es la que produce los vinos de mayor calidad y la que cuenta con las características fisionómicas más

revelación del hombre

Ribeira Sacra

Denominación de Origen

Has encontrado el fruto de la tierra revelado al hombre.
Porque has puesto tu fuerza y tu sangre en las Riberas Sagradas de los ríos.
Te descubres en el tiempo de espera, en el cuidado y el aroma de los vinos de la tierra.
Ribeira Sacra, el origen del tesoro.

adecuadas para ello. No por otra cosa, es la región que destina un porcentaje mayor de su viñedo a la producción de vinos -más de la mitad- y tan sólo un quince por ciento a la elaboración de brandy. Es, además, la que mayor interés suscita en firmas multinacionales como Freixenet y Allied Domecq, que ya se han asentado en la región, y la que cuenta con las bodegas mexicanas de más solera, como Bodegas de Santo Tomás, fundada en 1888.

EL VALLE DE CALAFIA

En la Baja California, en una zona que se extiende entre el sur de Tijuana y el norte de Ensenada, se encuentra el valle de Guadalupe, cuya cabecera se denomina valle de Calafia, y es la región más esplendorosa desde el punto de vista vitivinícola. Allí se cultivan 4.600 hectáreas de viñedo en unos terrenos desérticos, cercados por montañas y que reciben las brisas del Pacífico, lo que conlleva a unas condiciones climáticas similares a las de Europa meridional: veranos cálidos y secos e inviernos frescos y lluviosos. Con una producción que contempla diversas variedades (Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zinfandel, Cariñan, Riesling, Chardonnay, Chenin Blanc y Sauvingon Blanc, entre otras), el valle de Calafia pertenece, además, a la zona que se conoce como "la franja mundial del vino", que se extiende alrededor del globo entre los 30° y 50° en ambos hemisferios y a la que geográficamente corresponden los principales productores vitivinícolas del planeta: Francia, España, Italia, Alemania, Sudáfrica, Australia, Argentina, Chile...

Uno de los principales impulsores de la producción de vino en México, la casa Domecq está asentada en el país azteca desde 1954, cuando el empresario jerezano Pedro Domecq Rivero desembarcó en el Distrito Federal con el propósito de capitalizar la creciente demanda de brandy a través de la marca Presidente. El brandy Presidente se convirtió en la piedra capitular de la empresa Pedro Domecq México, que pronto se situó a la cabeza del mercado bajo la dirección de don Antonio Ariza.

En 1966 salía al mercado el primer tinto elaborado por Pedro Domecq México, denominado Los Reyes. Obtenido por un coupage de las cepas Rubí Cabernet, Barbera y Cariñan, el tinto Los Reyes tuvo una buena aceptación en el mercado mexicano y fue seguido en 1971 por un blanco y un rosado, elaborados con cortes de Cabernet sauvignon y Garnacha y Chenin, Colombard y Palomino, respectivamente.

DIVERSIFICAR Y CRECER

Los buenos resultados obtenidos animaron a la Casa Domecq a diversificar su producción vitivinícola. En 1977 lanzó el vino de mesa Calafia tinto -nacido de un corte de Rubí Cabernet, Zinfandel y Cabernet sauvignon- y blanco -obtenido por coupage de las cepas Chenin, Colombard y Riesling- y un año después se inició el proyecto para la elaboración de vinos varietales: Cabernet sauvignon, Zinfandel, Cariñan, Riesling y Chenin Blanc. La marca Château Domecq nació poco tiempo después para presentar producciones limitadas con las mejores cosechas de los viñedos del valle de Calafia, de cortes de Cabernet sauvignon, Merlot y Nebbiolo en tintos y de sauvignon Blanc y Chardonnay en blancos. La estrella de la casa es, indudablemente, el Château Domecq Cava Reservada, un tinto afrancesado de Cabernet sauvignon y Merlot.

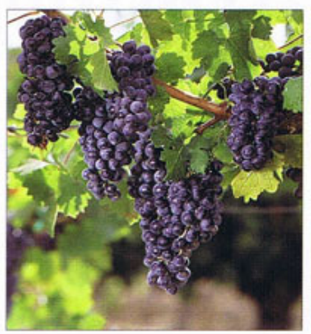
La Casa Domecq completó su catálogo de vinos con dos blancos varietales, el Blanc de Blancs -varietal de Chenin Blanc- y Blanc de Zinfandel, varietal de Zinfandel vinificado en blanco, dos reservas con la marca Reserva Real -de cortes de Cabernet sauvignon y Barbera el tinto y de Chenin, sauvignon Blanc y Riesling el blanco- y, finalmente, con dos productos destinados al consumo de paladares que se inician en los placeres del vino, lo que en un país como México, cuya población posee el índice más bajo de consumo de vino en un país productor, representa un amplísimo espectro: los vinos jóvenes de corte -Chenin, Palomino y Ugni en el blanco, Cariñan, Garnacha y Misión en el tinto- que son embotellados con la marca Padre Kino.

La producción vitivinícola de Pedro Domecq México se sextuplicó en el período comprendido entre 1970 y 1986, hasta el punto de que, en 1985, las necesidades de esta bodega representaban un 65 por ciento de la producción total de los viñedos mexicanos. Por lo tanto, la Casa Domecq debió establecer sociedades con numerosos productores de las diferentes regiones para la explotación de la uva. Además, apoyándose en la filosofía de su fundador Antonio Ariza, para quien "todo viñedo es una conquista y todo gran vino una victoria", la empresa realizó importantes inversiones con la adquisición de algunos de los antiguos viñedos de la casa Cetto, en el valle de Calafia. En 1994, finalmente, contrató los servicios del enólogo Ron McClendon, de contrastada experiencia en las bodegas de Napa Valley, en la vecina Alta California.

En la actualidad, la Casa Domecq posee seis mil hectáreas de viñedo -en 1958 la superficie era de dos mil-, que destina a la producción de seis millones de botellas de vino anuales. Desde 1994, la dirección de la empresa está a cargo de Antonio Ariza, el hijo del fundador.

Para el fundador de Domecq México, Antonio Ariza, "todo viñedo es una conquista y todo gran vino una victoria"

En la actualidad posee seis mil hectáreas de viñedo -en 1958 la superficie era de dos mil-, que destina a la producción de seis millones de botellas de vino anuales.



DE MÉXICO AL MUNDO

Decía el enólogo Emile Peynaud de don Antonio Ariza padre: "Él es, a mis ojos, mucho más que el renovador de los vinos mexicanos modernos; es su voluntad la que a partir de la nada nos ha hecho nacer y darnos a conocer". Gran amante del vino y auténtico artífice del fenómeno empresarial que representa la Casa Domecq de México, don Antonio aún no había visto realizado su sueño de ver reconocidos los vinos mexicanos en el mundo.

Antes de que la Casa Domecq iniciara una intensa política de exportación, tan sólo los Estados Unidos podían considerarse clientes de México al absorber el noventa por ciento de sus exportaciones de brandy y vino. El hecho de haberse convertido en 1972 en el segundo productor mundial de brandy motivó que la Casa Domecq apostara decididamente por ampliar su mercado internacional. De este modo, los mexicanos han podido ver como sus vinos y su brandy han entrado en mercados que hasta hace pocos años parecían poco menos que prohibidos, como Francia, España e Inglaterra. A estos se han ido agregando, paulatinamente, Canadá, Holanda, Dinamarca, Alemania y, finalmente, el siempre tentador mercado oriental: Japón y Corea del Sur.

El vino mexicano comienza a ser conocido y apreciado. Más allá de las políticas de marketing, el cuidado en la producción vitivinícola es el único camino para que el consumo crezca dentro de las fronteras de un país tradicionalmente orientado hacia el consumo de otras bebidas. El aumento de las exportaciones y el reconocimiento internacional son consecuencia de lo mismo. En este sentido, puede decirse que la Casa Domecq de México está en la buena senda.

Federico Oldenburg

LOS BRANDIES DE PEDRO DOMECQ MÉXICO

La casa Domecq de México no podría haber llevado su apuesta por los vinos de calidad a buen puerto de no haber tenido el respaldo de una imagen consolidada en el mercado de los brandies.

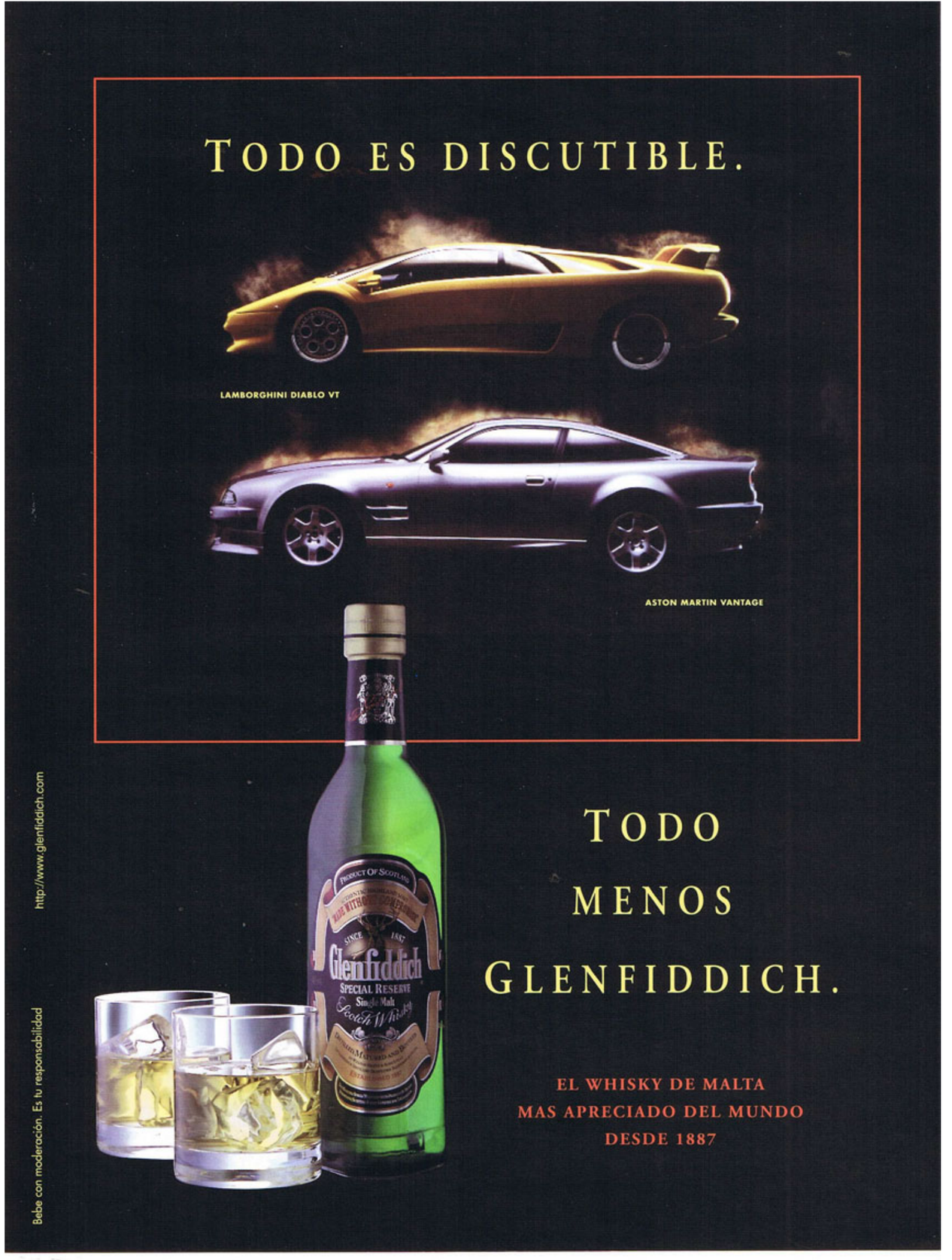
El brandy mexicano es similar al español por su intenso aroma y suavidad en boca. En el de Domecq de México, estas similitudes se ven acentuadas por el proceso de añejamiento que, tal como se realiza tradicionalmente en de Jerez, se basa en el sistema de soleras. Este proceso, que permite obtener una calidad uniforme, consiste en la extracción de la tercera parte del contenido de las barricas del brandy en el punto de añejamiento deseado, que se rellenan con tercios de las barricas del nivel superior (criaderas), éstas a su vez se rellenan con tercios de las barricas de otro nivel (cabeceras) y, por fin, estas últimas con brandy destilado joven.

La casa Pedro Domecq México es uno de los principales productores de brandy. En realidad, Domecq tiene mucho que ver tanto con el incremento en la producción como en el consumo, ya que impulsó la difusión del brandy como bebida larga, imponiéndose sobre todo en su combinación con cola -como Cuba libre, pero con brandy, en lugar de ron, y rebautizado como Presidencola-. A partir de entonces el incremento del consumo de brandy en México fue tan espectacular que pronto se convirtió en el destilado de mayor venta, y Presidente en el brandy más vendido de todo el mundo. Consecuencia de esto fue la creación por parte de la casa Domecq de la bodega de añejamiento de brandy más grande del mundo, con unas 400.000 barricas.

En la actualidad, Pedro Domecq México comercializa brandy con tres marcas diferentes: Presidente, su buque insignia, Don Pedro, de gama media, y Azteca de Oro, el de mayor calidad y bouquet.

EL MILAGRO MEXICANO

Los expertos no se explican cómo ha sido posible que México acrecentara su producción vitivinícola en los peores años de la crisis económica mexicana. Pero lo que los índices macroeconómicos no toman en consideración son los matices referentes a la calidad, que acentúan los alcances del milagro: el aumento de la producción es paralelo al incremento de la calidad de los vinos, contrariamente a lo que sucede en muchos otros países, donde la calidad aumenta en la medida que decrecen los volúmenes de producción.

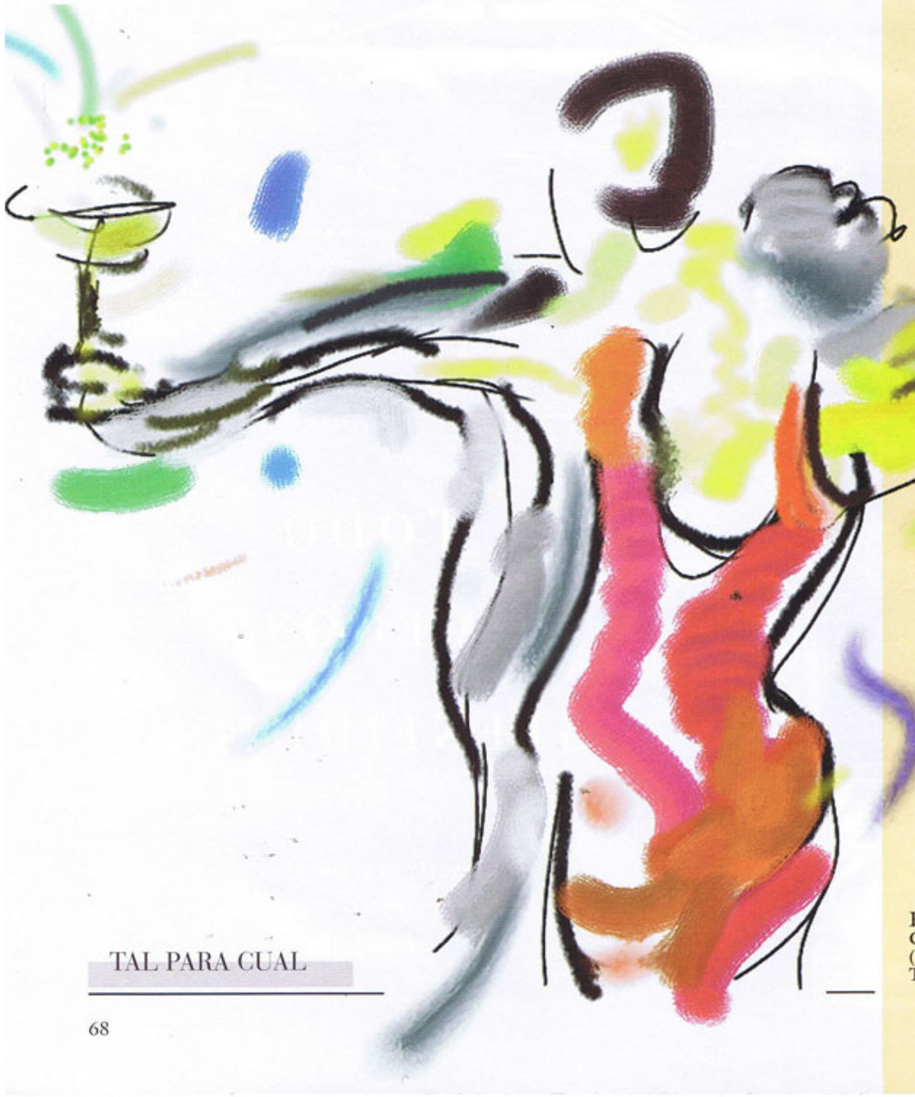


Cava y Champagne para tres platos magistrales

Comienza la Fiesta

Tres cocineros, capitaneados por Ferran Adriá, genial creador de El Bulli, nos ofrecen tres creaciones con aire navideño para las próximas fiestas. Y tres soberbios cavas se hermanan con otros tantos champagnes.

Ferran Adriá
Junto a su socio Juli Soler, es el artífice de El Bulli, de uno de los mejores restaurantes del mundo, padre de una cocina incatalogable, siempre sorprendente. Auténtico "Picasso" de la cocina, capaz de crear, con cuatro pesetas, una obra de arte culinario.



TAL PARA CUAL

El Bulli
Cala Montjoi. 17480 Roses (Girona)
Tel. 972/ 15 04 57

El fardo de espardenyes con endibias, sesos, setas y mermelada de tomate

INGREDIENTES
600 gr. de espardenyes, 20 lamas finas de bacon, 1 endibia, 1 seso de cordero blanqueado, 200 gr. de setas, 1 dl. de jugo de carne, 50 gr. de mantequilla, 100 gr. de tomate. Un poco de vinagre de jerez.

PREPARACIÓN:
Desprender con un cuchillo afilado los filamentos de la parte gomosa, procurando que se rompan lo más mínimo. Hacer unos pequeños fardos con las espardenyes, sujetándolos por el centro con una lama de bacon. Deshojar las hojas de endibia. Cortar los sesos en lamas. Lavar las setas.
Acabado y presentación: Asar a la parrilla las endibias, los sesos y las espardenyes. Colocar una sartén con una cucharada de aceite de oliva, añadir las setas, dejar dorar y añadir la mantequilla hasta obtener un bonito color dorado.
Agregar el jugo de carne y dejar cocer hasta que espese. Coloque en el centro del plato las endibias, y sobre éstas, los fardos, ponga alrededor las setas y la mermelada de tomate, y salsee el conjunto.

Bollinger
Complejo, con aromas minerales. Muy sabroso y bien estructurado, con un buen equilibrio gas/líquido en el paso de boca. Redondo, untuoso, aromático y pleno de cremosidad.
Dist. Viniart (93) 572 96 36

Jaume Codorníu
Burbuja, fina y constante. Gran buqué dominado por notas de crianza y recuerdos florales. En boca es corpulento, equilibrado, largo y cremoso, con excelente armonía.
(93) 818 32 32

El Chaflán
Pío XII, 23.
28016 Madrid
Tel. 91/ 345 04 50

Ruinart Rosé 1986

Rosa pálido con tonos cobrizos, pequeña burbuja y firme corona. Complejo abanico aromático. Sabroso y bien estructurado, potente. Sobresale su gran armonía en la retronasal.

Champagne y Gastronomía (91) 593 07 62

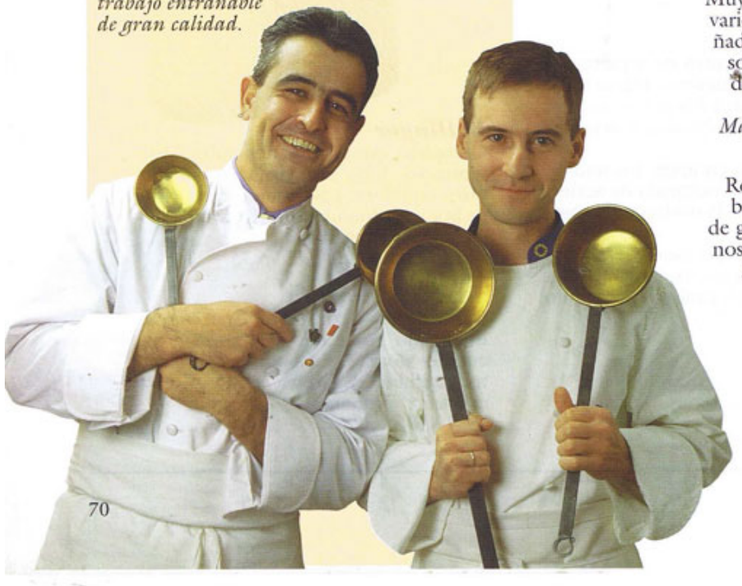
Rovellats Masía Siglo XVI

De gran riqueza aromática, con un fondo de crianza acompañada de notas frutosas. Elegante, potente y corpulento. Ejemplo de equilibrio.

Rovellats (93) 488 05 75

Juan Pablo y Joaquín Felipe

Forman un duo inseparable. Juntos investigan las raíces gastronómicas de la cocina popular, para luego dotarla de empaque y dignidad. Pescados de origen popular, cerdo, hortalizas, legumbres, etc., son la materia prima de un trabajo entrañable de gran calidad.



Pavo relleno

INGREDIENTES

1 pavo (8 Kg), 1,5 Kg. de ternera, 500 grs. de solomillo de cerdo, 250 grs. de jamón de York, 150 grs. de jamón serrano, 200 grs. de huevo pasteurizado, 200 grs. de nata líquida, 1 l. de Pedro Ximénez, 150 grs. de almendra molida, 150 grs. de castañas. Zanahoria, puerro, apio, cebolla, tomate y perejil. Aceite de oliva virgen extra, sal marina y pimienta negra.

ELABORACIÓN

Deshuesar el pavo, manteniendo su piel. Picar la ternera, el cerdo y el jamón. Mezclar con la nata líquida, el huevo y las almendras. Incorporar 3 dl. de Pedro Ximénez, sal marina y pimienta negra. Rellenar el pavo, coser y bridar. Asar a horno medio durante 2 ó 3 horas, dándole vueltas. Retirar el pavo y prensar durante una noche. Para la salsa: rehogar la carcasa del pavo y las hortalizas; mojar con agua y cocer durante 15 minutos; colar el caldo y cocer las castañas. Agregar el resto del Pedro Ximénez, y reducir a la mitad.

Parxet Especial

Muy potente, con aromas de la variedad Chardonnay acompañados de fina madera. Sabroso, con un paso de boca cadencioso, lento y elegante. Un cavas muy original.

Mas Parxet (93) 395 08 11

Henri Abelé

Rosa claro, de fondo cobrizo. Paisaje aromático de gran finura. Graso, carnoso, con unn final largo.

Freixenet. 93/8917000

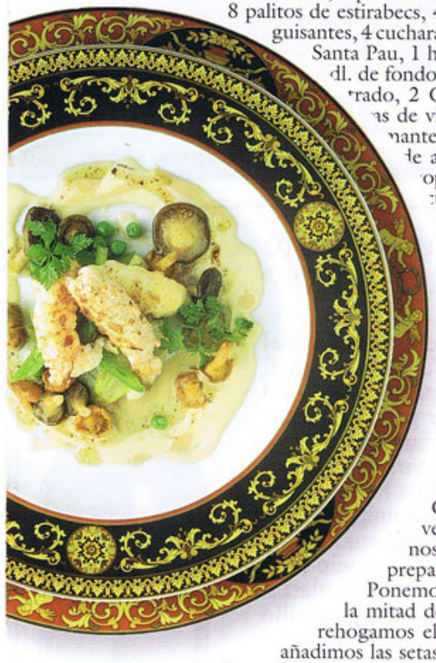
Sergi Arola

Cocinero de apenas 28 años, considerado como uno de los más seguros continuadores de la gran cocina creativa, cuya raíz se encuentra en Ferran Adriá y Pierre Gagnaire. En el pasado mes de marzo se proclama campeón del concurso de jóvenes chefs "Jesús Oyarbide", en Vitoria.

Ragout de setas y cigalas

INGREDIENTES

12 cigalas medianas, 32 níscalos, 32 cantarella, 32 trompetas, 6 ceps (boletus), 32 setas de cardo, 8 dados de zanahoria, 8 palitos de judía verde fina, 8 palitos de estirabecs, 4 cucharaditas de guisantes, 4 cucharaditas de judías de Santa Pau, 1 hoja de romero, 2 dl. de fondo de setas concen-trado, 2 Cucharadas sope-as de vinagre, 50 gr. de mantequilla, 1 diente de ajo, 2 cucharadas operas de aceite, 8 cucharadas sope-ras de crema de foie. Especias.



ELABORACIÓN

Cogemos las cigalas y las regamos. Salteando las cabezas, y con un colador hacemos la esencia.

Reservamos las colas y la esencia. Con las setas y las verduras limpias nos disponemos a preparar el Ragout. Ponemos en una cazuela la mitad de la mantequilla, rehogamos el diente de ajo y añadimos las setas. Cuando cogen color, mojamos con vinagre y, una vez reducido, con el fondo de setas. La verdura la hacemos hervida al dente y la añadimos . Al final, ligamos el estofado con la esencia de cigalas, al momento de emplatar. Salteamos las colas de cigala con un poco de mantequilla y al retirar del fuego perfumamos con el aceite de especias.

La Broche
Dr. Fleming, 36
28036Madrid
Tel. 91/4579960

Sólo podía ser
UN CLÁSICO

Condes de ALBAREI

Placeres que se disfrutan con el paso del tiempo.

Tinto Arzuaga

La nobleza de lo natural

Bodegas Arzuaga Navarro, S.L.
Crtra. N-122 Km. 325. 47350
Quintanilla de Onésimo (Valladolid)
Tel. (983) 68 11 46
Fax (983) 68 11 47

Bodegas Avelino Vegas, S.A.
Real del Pino, 36. Tel. (911) 596002/596080 Fax (911) 596035
40460 Santiuste (España)

Ángel Lorenzo Cachazo
Estación, 53.
47220 Pozáldez (Valladolid)
Tel. (983) 82 24 81
Fax (983) 82 20 12

Con nombre propio

Los viejos viñedos del pago "Valtarreña"son el origen de este vino peculiar y genuino. Estas cepas "sabias", retorcidas, plenas de virtudes que su larga vida les ha dado, proporcionan unas uvas de calidad excepcional, en un clima y suelo muy particulares.
El potencial de desarrollo de la "Tinta del país" marca el estilo y la personalidad que define la enorme complejidad de este singular vino.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN RIBERA DEL DUERO

Bodegas
Hnos. Pérez Pascuas, S.L.
09314 Pedrosa de Duero (Burgos) España
Tel. (947) 53 01 00/53 00 44 Fax (947) 53 00 02

DESTILADOS

la dulce tentación de los Anises

Los anisados, aguardientes perfumados por la "pimpinella anisum" en unos casos, por la "badiana" en otros, fueron una de las primeras formas populares de consumir destilados alcohólicos.

El anís ha tenido en España su verdadero paraíso. No sólo somos los mayores consumidores de este aguardiente, sino que lo elaboramos de todas las formas y maneras posibles, alcanzando en ciertos lugares una maestría insuperable: el vivaz Ojén, la briosa Cazalla, el potente y equilibrado Chinchón, o los obtenidos en las célebres "fassinas" de Badalona, Reus, Tarragona o Barcelona.

Hubo una época, a partir del siglo XVIII, y antes de que el brandy jerezano se impusiera como bebida fuerte en todo el país, que España entera bebía anís, aguardiente que se tenía por terapéutico, bueno para el alma y sano para el cuerpo, y con el que se quiso nada menos que atajar el cólera cuando, por el año 1884, irrumpió ferozmente en la península a través de Alicante. Eran tiempos en los que el aguardiente de anís se elaboraba tanto en la clandestinidad, mediante alquitareros trashumantes, como industrialmente en destilerías de Aranda de Duero, Miranda de Ebro, Peñafiel y Madrid por esforzados catalanes. En 1885, Pablo Esparza crea en Villalba una de las marcas más antiguas y míticas: "Anís de las Cadenas". En 1895, Francisco Serrano López-Brea comienza a elaborar en Oviedo otro anís de prestigio: el "Anís de la Asturiana". Pero quien más fama y notoriedad alcanzó en la época dorada del anís fue José Bosch Grau, emprendedor dueño de una fassina familiar de Badalona. Él tuvo tres ideas geniales que marcarían toda una época. En primer lugar, colocar en la etiqueta un mono, impulsado por el prestigio de los anisados de Monóvar, el pueblo donde se habían librado de los efectos del cólera. La gente demandaba este milagroso aguardiente de anís pidiendo simplemente "mono", un apócope que iluminó la mente del sagaz José Bosch. Pedir un "mono" era, por tanto, la mejor publicidad que se podía hacer de su producto, asociado así a las supuestas virtudes curativas del codiciado anís alicantino. En 1897 convoca un concurso, que gana Ramón Casas. Finalmente, este genial catalán introdujo la botella diamantina, frasco destinado inicialmente para un perfume. Un éxito redondo que ha terminado por crear estilo y se ha convertido en el envase emblemático del anís.

En el siglo XVIII, España entera bebía anís, aguardiente que entonces se tenía por terapéutico, bueno para el alma y sano para el cuerpo

Mención aparte merecen los aguardientes de anís elaborados en las zonas serranas de Andalucía, o en la noble villa de Chinchón. Son obra no tanto de la inventiva de un empresario, como de la dedicación colectiva a la labor del destilado, cuyas raíces se hunden en nuestros alquitareros populares. Han dado nombre genérico a un tipo de anisado, generalmente recio, de alto grado, y sobrio aroma. Famoso fue el de Ojén, pueblo enclavado en las laderas de la montaña que sombrea Marbella. Allí, desde tiempos inmemoriales se elaboraba un riquísimo anís, cuidadosamente destilado en ancestrales alquitaras de cobre batido con la mejor "matalaúva". Cazalla sigue elaborando un soberbio anís, famoso por la contundencia y briosidad. Siguen en la brecha, con notables dificultades, "Anís del Clavel", uno de los mejores del país. Finalmente, en Rute, junto al pantano de Izajar, en pleno centro del parque natural, con gran abundancia de agua que favorece el cultivo de la "matalahuga", como se conoce por estos parajes la planta olorosa que perfuma el aguardiente, los sucesores de Rafael Reyes mantienen el popular "Anís Machaquito", magistral anís que debe su nombre a la amistad que unía al fundador con el célebre torero. Todavía utilizan alambiques del siglo pasado, lo que parece indicar que la elaboración de su anís no ha variado desde que en 1876 Rafael Reyes creara la empresa. Además del anís dulce elaboran otro seco con 55 grados alcohólicos. Pero quien se lleva la palma en alcohol son los de la Alcoholera Española, en Chinchón. Para este anís, que desde 1993 tiene denominación geográfica, la suerte ha sido mejor, y hoy sus anisados tienen una gran demanda. Entre ellos se encuentran los más secos y potentes, con 74°, sin parangón en el mundo.

Anís El Clavel
Destilerías de El Clavel. San Benito, 8.
Cazalla de la Sierra (Sevilla).
Tel. (954) 884019. Precio: 965 ptas.
Grado alcohólico: 35°.
Azúcar: 0 g/l.
Elaboración: Destilado de "matalaúva"
Cata: Intenso, equilibrado, con un final largo, suave y seco.
8,5/10

Machaquito
Hijos de Rafael Reyes. Paseo del Fresno, 9.
Rute (Córdoba).
Tel. (957)538585. Precio: 725 ptas.
Grado alcohólico: 35°.
Azúcar: 300 g/l.
Elaboración: En frío con esencia de "matalaúva".
Cata: Punzante y seco, con un postgusto muy agradable.
8,5/10

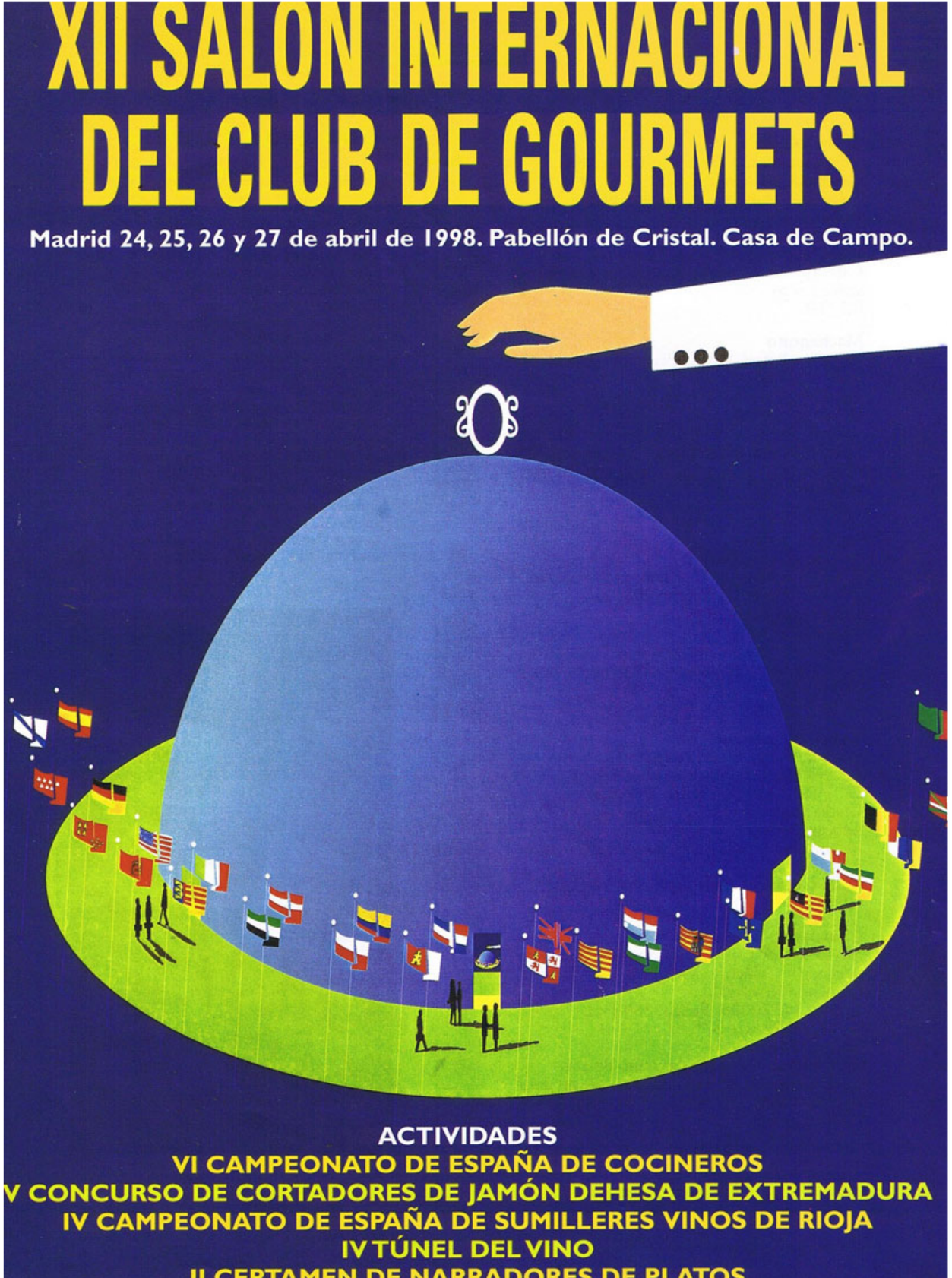
Anís del Mono
Anís del Mono, S.A.
Eduardo Maristany, 115. Badalona (Barcelona).
Tel. (93) 3888111. Precio: 900 ptas.
Grado alcohólico: 36,5°.
Azúcar: 300 g/l.
Elaboración: En frío con grano de "matalaúva"
Cata: Ligeramente incisivo, amplio, glicérico y goloso.
8/10

Anís Las Cadenas
Hijos de Pablo Esparza, S.A.
Serapio Huisi, 1. Villalba (Navarra)
Tel. (948)141900. Precio: 756 ptas.
Grado alcohólico: 36°.
Azúcar: 260 g/l.
Elaboración: En frío, con esencia de anís estrellado.
Cata: Glicérico, suave, con final elegante.
7,5/10

Chinchón
Alcoholera de Chinchón. Carretera Puente de Arganda a Chinchón, km. 14,5.
Chinchón (Madrid).
Tel. (91) 8730006. Precio: 800 ptas.
Grado alcohólico: 37°.
Azúcar: 280 g/l.
Elaboración: Destilado de grano de anís.
Cata: Un poco ardiente, graso, con un final algo pastoso.
7'5/10

Una gran familia

Los anisados forman una gran familia que extiende sus ramas desde el campo de los aguardientes al de los licores. El anís puede ser tanto un destilado de alcohol vínico con granos de anís, generalmente verde o "matalaúva" (pimpinella anisum), como una maceración de ambos, o la mezcla de alcohol de melaza y el consiguiente añadido de infusión de anís. También puede contener jarabe de azúcar en mayor o menor proporción -semiseco, si no excede de los 100 gramos por litro, y dulce, si lo supera- o ser un aguardiente seco sin rastro de glucosa añadida. Una forma casera y antigua de hacerlo consiste en machacar en un mortero 60 gramos de anís verde, 20 de coriandro, 18 de canela, y 9 de nuez moscada. Todo esto se mantendrá en infusión durante un mes en un litro y medio de alcohol. Luego se agregará azúcar y se filtrará el líquido, para embotellarlo a continuación.



Guía Vinum

La llave de la buena compra

Rioja Reserva: El gran año del 94

En un reciente viaje a Rioja, realizado para adquirir los primeros datos de la cosecha 97, confirmamos la excelente impresión que ya teníamos de la cosecha 94, pero que los crianza no han satisfecho plenamente.

¿Por qué no hacer una cata de sus reservas antes de salir al mercado? Actualmente muchas bodegas dan a sus reservas solamente la crianza obligatoria que marcan los estatutos de la DO. Las bodegas han facilitado muestras de botellas que comenzarán su salida al mercado dentro de dos meses, con la excepción de algunas como Campillo, Marqués de Cáceres o Faustino que alargan el afinado en botella. Los resultados de la cata ponen de manifiesto que se trata de un gran año, con vinos maravillosos, llenos de vida y, sobre todo, con un concepto nuevo de lo que debe ser la crianza. De atractivos colores, una frutosidad a prueba del tiempo, y la madera justa. Plenos de estructura y armonía tánica en boca.

Laguardia, ciudad riojana cuyos cimientos albergan numerosas bodegas familiares.

Cru bourgeois / Loira: No sólo para potentados

Como puede verse en el informe especial de este número, la zona del Loira es un tesoro vinícola sin igual, aunque sus vinos aún resultan difíciles de obtener en el comercio. Para no naufragar en la multitud de vinos del Loira, en esta guía nos hemos restringido a la región de Touraine, con sus Crus Bourgueil, Saint-Nicolas, Chinon y Vouvray. Los vinos que degustamos en Burdeos fueron seleccionados de entre algunos cientos que habíamos catado previamente en las bodegas, en las cooperativas vinícolas locales y en el "Salon des vins de Loire" que se celebra todos los años. Como después de cuatro años más bien difíciles, entre 1991 y 1994, las cosechas del 95 y sobre todo la del 96 volvieron a ser excelentes en la región del Loira, les hemos dado prioridad. En los casos en que se nos aseguró que aún estaban disponibles, también admitimos en la selección grandes añadas del pasado, como 1989 ó 1990. Piense usted que si compra hoy estos vinos los conservará para sus hijos o para el ocaso de su vida, porque a un gran Vouvray le sienta bien una maduración de 20 años y más. En cambio, los Touraine se beben jóvenes.

La cosecha del siglo en Italia

El X Salón del Vino Novello celebrado en Vicenza (Veneto) los días 4, 5 y 6 de Noviembre, coincide con la que ya se anuncia como la cosecha del siglo en toda Italia. La calidad del 97 es solo comparable a añadas míticas del 21, del 47 o la del 61. Se presentaron 176 muestras de vino "novello", que es como denominan en Italia a los jóvenes que, a modo del beaujolais, se pone a la venta la medianoche del día 6 de Noviembre. Su cata evidenció la excelencia de la cosecha, aunque con notables diferencias entre las distintas regiones. Frente a la monotonía de una gran área en donde se impone el uso del binomio Cabernet sauvignon-Merlot, destacan los vinos elaborados con variedades autóctonas.

La valoración de VINUM

Para adquirir los vinos que aparecen en la guía reseñamos al final del comentario el teléfono de la bodega, si se trata de un vino español; para extranjeros, puede dirigirse a las distribuidoras que operan en España:

Champagne y Gastronomía (91) 593 07 62
Primeras Marcas (91) 656 36 02
Varma (91) 661 82 10
G H A (986) 29 69 19
Vinier (93) 574 17 28
Antoni Pont (93) 303 30 00

Estrellas por la calidad

Vino correcto	☆
Buen vino Figura entre los productos fiables y recomendables de su región de origen	★
Vino muy bueno Figura entre los mejores vinos de su región de origen, y tiene nivel nacional	★★
Vino excelente Es uno de los vinos excepcionales de su región, con formato internacional	★★★
Vino sobresaliente Tiene nivel internacional, y figura entre los grandes vinos del mundo	★★★★
Vino apasionante Está entre los vinos mejores y más completos del mundo	★★★★★

Monedas por el precio

◗	Hasta 500 ptas.
●	Hasta 1.000 ptas.
●◗	Hasta 1.500 ptas.
●●	Hasta 2.000 ptas.
●●◗	Hasta 2.500 ptas.
●●●	Hasta 3.000 ptas.
●●●◗	Hasta 3.500 ptas.
●●●●	Hasta 4.000 ptas.
●●●●◗	Hasta 5.000 ptas.
●●●●●	Más de 5.000 ptas.

Más estrellas que monedas: El precio del vino está más que justificado.

Tantas estrellas como monedas: El precio del vino está justificado.

Menos estrellas que monedas: El precio del vino resulta caro, muy caro o incluso inaceptable.

Código de colores
★ Tinto
★ Blanco
★ Rosado
★ Generoso

Rioja Reserva 94

A la espera de que aparezcan en el mercado los reservas de Rioja del 94, dentro de un par de meses, la cata sobre la mayor parte de los vinos, efectuada por el equipo de Vinum, confirma la esperada excelente calidad de esta añada. Hemos seleccionado para su publicación los que superaron la nota de 7,5 sobre 10.

★★
Azabache
Viñedos de Aldeanueva, S. Coop.
Color rojo con tonos granates y ribetes rubí, muy limpio. Muestra buena intensidad aromática, pleno de matices frutosos bien combinados con la madera. A la boca es sabroso y concentrado, con fuerza y tanicidad. Un final con notas de regaliz. Pronto estará listo para beber.
Tel. (941) 16 30 39

★★★★☆
Barón de Chirel
Herederos del Marqués de Riscal
En los próximos años una serie de "chireles", que comienza con este 94, causarán sensación y, sobre todo, problemas a la bodega a la hora de satisfacer la enorme demanda previsible, como sigan su evolución normal. Tiene un impresionante color cereza picota muy cubierto. En nariz es potente, de claros aromas frutosos y una buena madera todavía sin ensamblar pero que apunta su complejidad. Gran estructura, bastante tánico y astringente y lógicamente todavía muy duro. Un vino que aguantará mucho tiempo en botella.
Tel. (941) 60 60 00

★★
Barón de Ley
B. Barón de Ley
Está todavía lejos de desarrollar su mejor punto, pero ya se le puede apreciar un excelente buqué de crianza. Buena tanicidad y estructura en boca; largo. Final elegante y de potencia media. Se nota claramente la nueva etapa de la bodega.
Tel. (948) 69 43 03

★★
Campo Viejo
B. Campo Viejo
De un color más cubierto que la mayoría de los vinos de la casa. Deja en nariz su rotunda frutosidad, algo de regaliz y una comedida madera. Bien de sabores, carnoso y de potente paso de boca. Aunque recuerda a los buenos Campo Viejo, parece algo más tánico, tiene asegurada una buena evolución.
Tel. (941) 23 80 00

★★
Cerro Añón
B. Olarra
El color rojo cereza con tonos rubí y ribete violáceo todavía está sin evolucionar apenas. Se aprecia una marcada frutosidad y un incipiente buqué de crianza francamente agradable. En boca se muestra equilibrado, no tan corpulento como los "añón" de antes, pero mucho más elegante. Estará listo para su pleno disfrute a medio plazo.
(941) 23 52 99

★★★
Conde de Valdemar
B. Martínez Bujanda
Muy cubierto, de color amoratado. Un buen tono aromático, potente y frutoso. Se aprecian notas florales muy delicadas, aunque le falta toda la fase de botella. Muy carnoso en boca, con cuerpo, domina el excelente tanino maduro, con concentración y estructura. Le falta realizar una larga evolución.
Tel. (941) 12 21 88

★★★★
Contino
Viñedos del Contino
Da alegría reconocer a uno de los vinos más emblemáticos del cambio en Rioja. Es posiblemente mejor que aquellos "continos" que asombraron al aficionado en los años 80. Un vino que su mejor virtud reside en su gran equilibrio. De alta capa, color picota amoratado. Sus aromas frutosos están perfectamente combinados con la madera plena de notas especiadas. Un vino suave, con un paso de boca ampuloso y tánicamente dulce, estructurado y largo. Es ya un placer beberlo, aunque tiene larga vida.
Tel. (941) 60 02 01

★★
Dominio de Ugarte
Heredad Ugarte, S.A.
Color cereza con tonos violáceos, capa media alta. Complejo en nariz; junto a los limpios frutillos de bosque (arándanos) se perfilan los aromas de la madera (vainilla). En boca es carnoso, con cuerpo, pero no agobiante, con un buen desarrollo posterior y potente vía retronasal donde se acentúan las notas especiadas.
(945) 12 10 43

★★★
Don Teófilo I
B. Viñegra
La técnica de Angel Viñegra de añadir en los coupages vino elaborado con maceración carbónica le da grandes resultados. Muestra buen color y poderosos aromas de una excelente tempranillo, con notas de arándanos, recuerdos de cedro y una ajustadísima crianza. En boca tiene la estructura que le da un poco de Cabernet; es amplio, elegante y largo. Muy bueno para beber en estos momentos.
Tel. (945) 23 19 24

★★★
Dominio de Conté
B. Bretón
Muy distinto de los anteriores "dominios", a pesar del aire de la familia. Tiene un excelente color, muy vivo. En nariz, aromas balsámicos, mucha frutosidad, y notas especiadas. Sabroso, con un cuerpo suave; la posible agresividad tánica la salva un toque de calidez alcohólica. Posiblemente sea uno de los que no aguanten mucho el paso del tiempo, pero tiene un presente esplendoroso.
Tel. (941) 21 22 25

★★★☆
Finca Valpiedra
B. Martínez Bujanda
De nuevo nos sorprende esta bodega con un vino muy especial, cosechado en una sola finca de viejas cepas de Tempranillo. Muy cubierto de color, en nariz es potente, con unos aromas balsámicos originales y combinados con madera de gran calidad (notas de vainilla). En boca, concentrado, de gran estructura y amplio final.
Tel. (941) 12 21 88

★★★☆
Garnacha
B. Martínez Bujanda
Así, en "crudo", sin haber desarrollado el buqué de crianza, se puede confundir con otros vinos de moda, en los que la Garnacha es protagonista. Tiene una gran personalidad, con su color granate, cubierto y largas lágrimas. ¡Qué limpieza de aromas, qué estructura y equilibrio! Las notas balsámicas se ensamblan con los suaves tonos especiados. Es muy sabroso, corpulento y con un tanino amable que se funde con el alcohol. Deja todo el paladar agradablemente envuelto y perfumado.
Tel. (941) 12 21 88

★★★
Glorioso
B. Palacio, S.A.
Tiene todos los valores de un buen Glorioso, sobre todo, la finura del nuevo diseño. Sin embargo aquí manda la añada, que le confiere profundidad de aromas en sus notas frutosas. Su crianza en una buena madera le aporta notas especiadas. Tiene un paso de boca brillante, con carnosidad y estructura. Lo mejor de este vino es la gran limpieza que muestra en todas la fases de la cata.
Tel. (941) 60 01 51

★★★☆
Ijalba
B. Viña Ijalba, S.A.
La característica principal está definitivamente marcada por la Tempranillo, arándanos, mora, todo bien definido (la fruta neta; la madera, en la justa medida) por su limpieza y buena elaboración. En boca es muy sabroso, con los taninos igualmente nítidos, nobles y elegantes. Equilibrado y largo. Está todo tan bien dispuesto que da pena su lógica y posterior evolución.
Tel. (941) 26 11 00

★★★☆
Jilabá
Luis Ángel Casado Manzanos
El estilo de este vino es directo, no se recrea en barroquismos ni falsas albaracas. Sí resalta la excelencia de la materia prima, con un color muy vivo, aromas frutosos potentes, enmarcados en notas de buena barrica y gran concentración en boca. Bien armado de taninos, resulta duro, aunque no exento de finura y elegancia.
Tel. (941) 12 72 56

★★★
Judiht
B. Valdelana
Es un buen sucesor de aquel Valdelana 94 de "cosechero" que tanto gustó por su expresión juvenil, carnosa y frutal de su conjunto. Tiene un precioso color cereza y violáceo. De intensa nariz y frutosidad de bayas negras, algo de regaliz y buena madera, (vainilla). De elegante sedosidad y suavidad tánica, deja un paladar untuoso y prolongado.
Tel. (941) 60 60 55/61

★★★☆
La Vicalanda
B. Bilbaínas, S.A.
Si los primeros "vicalandas" contribuyeron a cambiar la imagen de B. Bilbaínas, éste da la puntilla definitiva. Es un vino muy cubierto, de claros aromas frutosos y una madera perfectamente ensamblada. Potente, limpio. En boca es realmente sabroso y estructurado, dulcemente tánico, muy amplio. A medida que pasa deja en el paladar su sello seductor.
Tel. (941) 31 01 47

Rioja Reserva 94

★★★
Loriñón
B. Bretón
Ya el crianza fue uno de los mejores 94 (si no el mejor) de Rioja. Era de esperar que el reserva brillara más intensamente. Así, con su color picota, cubierto y limpio. Amplio abanico de aromas, fruta, matices especiados. Sabroso, tiene cuerpo y estructura, un paso de boca equilibrado y duradero; puede permitirse tranquilamente esperar su evolución a largo plazo.
Tel. (941) 21 22 25

★★★☆
Marqués de Riscal
Vinos H. del Marqués de Riscal
Es un vino que poco tiene que ver con los "riscales" de hace tan solo unos años. La añada marca definitivamente el camino hacia un diseño más acorde con los tiempos. De intensos colores picota, bien cubierto y limpio. Tiene un amplio abanico aromático, en el que domina la fruta, notas especiadas, lógicamente le falta toda la fase reductiva. En boca es amplio y rico de extracto, envuelto en dulces taninos, muy persistente.
Tel. (941) 60 60 00

★★★
Marqués de Vargas
B. y Viñedos del Marqués de Vargas
Atractivo rojo picota con algún tono violáceo todavía, cubierto de color. Es claro y sincero en nariz, frutosidad limpia, recuerdos de madera nueva (vainilla, pimienta) y un toque de regaliz. En boca es intenso y sabroso, de brava tanicidad y perfecta acidez bien ensamblada. Se disfrutará de él mucho más a largo plazo.
Tel. (941) 26 14 01

★★★☆
Mayor de Ondarre
B. Ondarre
Representa uno de los misterios de la Rioja vinícola: este vino, uno de los que más porcentaje lleva de Cabernet, tiene, sin embargo, aromas muy riojanos. Otra sorpresa es que su nariz resulta seductora, compleja, pero no muy potente, y en boca es un estallido de sabores. Sabroso, amplio y bien estructurado, con la retronasal plena de notas especiadas, pimienta, cedro y frutillo rojo.
Tel. (948) 64 50 34

★★★☆
Pagos Viejos
Cosecheros Alaveses
Posiblemente sea el mejor Pagos Viejos que se ha elaborado hasta ahora. De gran color picota violáceo, tiene una nariz sin hacer pero apunta notas de tinta china, especias y un tono mineral difícil de hallar en los vinos peninsulares. Rico en de sabores y concentración en boca, poderoso y amplio, tiene un punto goloso que suaviza su dureza, lo hace amable dentro de su enorme tanicidad. Un duro de corazón tierno, al estilo de los viejos astros del cine.
Tel. (941) 60 01 19

★★★★☆
Remírez de Ganuza
B. Fernando Remírez de Ganuza
Hay muchos datos en este vino que lo hace internacional. Y desde luego no son las cepas, tempranillas nacidas hace 70 años en pagos alaveses. Pero todo su conjunto, así catado "a ciegas" puede recordar a los grandes barolos. La nariz es muy compleja y potente, aunque sin apenas evolución. Desde su tremenda concentración en boca a la elegancia de su retronasal, hay un largo recorrido en el que se disfruta de un tanino maduro y perfumado, o como lo denominan en Francia "de mantequilla" una gran estructura y un maravilloso equilibrio.
Tel. (941) 60 90 22

★★★★☆
Reserva Privada
B. y V. del Marqués de Vargas, S.A.
Hay demasiadas cosas en este vino para pasar solo como un buen rioja. El mejor Tempranillo que entró en la bodega ese año, un 10% de Mazuelo y un poco de Cabernet fueron criados en una pequeña selección de las mejores barricas de roble ruso (la nota exótica). El resultado es sorprendente. Ha terminado con un color totalmente cubierto, profundo, con un fondo rubí que se adivina bajo la tonalidad amoratada. Los aromas complejos, potentes, se mezclan entre sí armoniosamente bajo el predominio delicado y nítido de la fruta (mermelada de moras) acompañado por las notas especiadas de una soberbia y elegante madera. En boca resulta con un cuerpo extraordinario y una gran finura. Aunque en la bodega todavía no quieren hablar de precios, parecen firmemente dispuestos a no subirse a las nubes con ellos. La producción no alcanza a las 5.000 botellas, por lo que merece la pena reservar.
Tel. (941) 26 14 01

★★★
Roda I
B. Roda
Se ve que la bodega se ha tomado muy en serio lo de elaborar siempre grandes vinos. Este Roda I está algo cerrado todavía en nariz. De extraordinario vigor en boca, tánico y estructurado, de largos retronasales en donde asoman un poco más los aromas especiados de la buena madera. Es verdaderamente un vino con raza, distinto al primer Roda, sobre todo en boca.
Tel. (941) 30 30 01

★★★★☆
Señorío de San Vicente
Señorío de San Vicente
Más profundo que su hermano mayor el del 91. Tiene, como aquél, la sutileza que aporta la variedad Tempranillo "peludo". Bien cubierto de color, presenta una nariz muy delicada, con gran frutosidad y armonía. La integración de la madera es prácticamente perfecta. En boca, muy sabroso y de taninos amables, concentrado, amplio y muy largo. Algún miembro de la mesa de cata lo situó entre entre los vinos de la Liburnais.
Tel. (941) 30 80 40

★★★
Sierra Cantabria
B. Sierra Cantabria
Una equilibrada crianza le da protagonismo a los aromas de este vino. Contiene una gran frutosidad (arándanos, fresa) junto a las notas limpias de vainilla. Tanto el impecable color rojo cereza picota como el sabroso paladar, la estructura y los poderosos retronasales, hacen que, a pesar de su dureza, ya sea atractivo para beber ahora.
Tel. (941) 33 40 80

★★★
Solabal
B. y Viñedos Solabal, SAT
Poco a poco, los buenos cosecheros van perdiendo el miedo a las crianzas. Y ya son bastantes los que superan a los vinos elaborados dentro de la tradición familiar. Es el caso de Ricardo Peciña, responsable de esta pequeña bodega. El Solabal es un vino con los aromas de crianza, donde iremos descubriendo, en primer lugar, la frutilla roja y algo de regaliz de una gran Tempranillo. En boca (su mejor arma) es sabroso y fresco, con los taninos maduros y una acidez perfecta que le da profundidad y alarga el trago.
Tel. (941) 33 44 92

★★★
Solagüen
Unión de Cosecheros de Labastida
Lo primero que se aprecia en este vino es la excelente materia prima con la que está elaborado. Cubierto de color, rojo picota. De gran frutosidad, (mora y arándano), justa crianza en barrica y muy potente. En boca es sabroso y corpulento, con un tanino bien domado (se puede beber ya), a pesar de tener un buen futuro.
(941) 33 11 61

★★
Valserrano
B. de Crianza S M S
Años como este son los que gratifican los esfuerzos de los pequeños bodegueros. Es el caso de Valserrano, que va un poco más allá con su 94. Color cereza picota violáceo, cubierto. De claros aromas frutosos y de cuidada madera todavía sin ensamblar. En boca es sabroso y bien estructurado, moderadamente tánico, lógicamente algo duro, pero con un buen futuro.
(941) 60 90 85

★★★★
Viña del Pisón
Cosecheros Alaveses
Si todavía no tenemos claro lo que es la concentración en boca de un vino, debemos probar éste. Muy cubierto, pura frutosidad en nariz (mermelada de moras, frambuesa) con apenas unas notas de madera (pocas) y un toque de tinta china. Pero ¡qué boca!: amplio, de poderosos y seductores taninos, un alcohol que acompaña pero no molesta, largo y, sobre todo, concentrado, muy concentrado.
Tel. (941) 60 01 19

★★★☆
Viña Lanciano
Bodegas Lan
Es un placer encontrar vinos que, estando muy buenos en estos momentos, se les adivina un largo futuro. Y es el caso de este Lanciano de colores cereza y capa media-alta. En nariz es complejo, potente. Tiene mucha estructura, una boca elegantísima con marcada tanicidad y un final seductor y armonioso. La gran virtud de este reserva, cuando esté a punto dentro de unos años, será su exquisita finura.
Tel. (941) 45 00 50

★★★
Viña Real
CVNE
Un vino de gran consistencia y complejidad. Su color, rojo picota, muy atractivo. Aromas totalmente frutosas con unas notas de vainilla potentes y limpias. Una buena estructura y un paso de boca sabroso y amplio, con buena concentración. Un vino al que se le adivina una gran evolución.
Tel. (941) 31 06 50

Ribera del Duero

Ribera del Duero está de moda, y con razón. El equipo de catadores de Vinum, con Bartolomé Sánchez al frente, ha degustado los principales vinos de esta Denominación de Origen, y el resultado confirma la fama.
Algunos de estos vinos ya fueron publicados en el número 1.

★★★★★ ●●●●●
Tinto Pesquera Janus (Gran Reserva) 1986
Alejandro Fernández
Su color cereza cubierto, sin apenas tonos teja, dice mucho de su lenta evolución. En nariz resalta una excelente variedad de aromas, desde los tonos frutosos, hasta los más complejos y especiados. En boca, concentrado de sabores; su gran estructura alcanza todos los rincones palatiales, con una sensación muy placentera.
Tel. (983) 870037

★ ●●◗
Boada Reserva 1985
Boada–Los Curros
Rojo rubí con tonos teja. En nariz destacan recuerdos balsámicos, notas especiadas y algo de frutosidad (compota). En boca está pulido, aterciopelado y con adecuada persistencia. Está listo para tomar ya.
Tel. (947) 868097

★★★ ●●◗
Viña Pedrosa Reserva 1992
Hnos. Pérez Pascuas
Rojo picota, violáceo y cubierto. Complejo e intenso en nariz, con notas de hojarasca, cuero, tabaco y buena frutosidad. Carnoso y tánico, con el paso de boca poderoso y bien estructurado, largo y especiado. Ligero recuerdo de pimentón en retronasales.
Tel. (947) 530100

★★★ ●●●●
Valduero Gran Reserva 1986
Explotaciones Valduero S.A.
Rojo cereza, con brillantes reflejos teja. Muy expresivo en nariz, elegante y buenos aromas de reducción. Es amable, largo y envolvente, con un paso de boca pulido y equilibrado. Está en plenitud para su consumo.
Tel. (947) 545459

★
Balbás Gran Reserva 1989
Balbás S.L.
Rojo cereza, con algún tono teja y de capa media. Buqué, complejo y limpio. En boca es suave, redondo y muy hecho (quizás demasiado pulido); en la retronasal se captan nítidos los nobles aromas de crianza.
Tel. (947) 541052

★★ ●●◗
Callejo Reserva 1989
Felix Callejo S.A.
Rojo picota, con buen aspecto y cubierto. Los aromas de la variedad se proyectan hacia una espléndida crianza; potente. Muy sabroso en boca, con los taninos bien integrados, redondo. Su excelente estructura y gran final le convierten en un digno representante de su comarca.
Tel. (947) 532312

★★ ●◗
Condado de Haza 1994
Condado de Haza
Excelente color, limpio y cubierto. A pesar de su larga estancia en barrica predomina una fragante frutosidad. En boca, poderoso, cargado de taninos, aunque nada astringente; muy crudo todavía. Tiene todos los mimbres de un reserva.
Tel. (947) 870037

★ ●●●◗
Protos Gran Reserva 1989
Protos S.A.
Rojo cereza con bastante ribete teja, muy limpio. En nariz destaca el gran buqué en el que todo está integrado: cacao, tabaco, un fondo frutal y recuerdos especiados. En boca, redondo, aterciopelado y largo. Deja una sensación de vino hecho pero vivo.
Tel. (983) 882012

★★★ ●●●
Alión Reserva 1993
Pocas dudas tienen los expertos a la hora de nombrarle el mejor 93 de la D.O. Es de los pocos que conservan la concentración y estructura de los buenos vinos ribereños, compleja variedad aromática a base de frutosidad y notas especiadas.
Tel. (983) 881236

★ ●●
Fuentespina Reserva 1991
Avelino Vegas, S.A.
Rojo picota, con intensa lágrima, bien cubierto. Aromas de regaliz y tonos balsámicos. En boca, suavemente tánico, carnoso, no muy largo pero con un agradable equilibro de sabores y aromas de retronasal. Está en un momento óptimo para consumir.
Tel. (947) 596002

★★ ●●●
Arzuaga Reserva 1994
Bodegas Arzuaga Navarro
Color picota con tonos granates de gran lágrima, cubierto y vivo. Aromas de crianza -tostados, especias y cedro- limpios y potentes. Sabroso, con buena evolución en boca pero tánicamente pulido. Sorprende su redondez para ser del 94.
Tel. (983) 681146

★★★★★ ●●◗
Tinto Pesquera Janus 1991
Alejandro Fernández
Gran color y una excelente frutosidad, en la que están todas las virtudes aromáticas de una buena Tinto fino. En boca es un concentrado de sabores, que van desde el tono goloso del inicio al toque de acidez y un recuerdo elegantemente amargo del final. Muy largo y con los taninos maduros; necesita una larga crianza; si se precisa beber es imprescindible escanciarlo.
Tel. (983) 870037

★★★ ●●◗
Cosecha 1995
Hacienda Monasterio
Inmejorable capa, rojo picota, tonos violáceos, abundante lágrima. En nariz es un tanto disperso. A la fruta de bosque, tostados y balsámicos se une un fondo poco franco. En boca, amable, con cuerpo y equilibrio. Al final resulta menos logrado por ese fondo que le resta puntuación.
Tel. (983) 484002

★★ ●●◗
Viña Mayor
Gran Reserva Especial 1989
Hijos de Antonio Barceló, S.A.
Rojo cereza con tonos teja, cubierto y limpio. Nariz algo cálida por su contenido en alcohol. Muy bien estructurado en boca, poderoso, tánico y largo, con la retronasal potente y mucho más expresiva que en nariz.
Tel. (983) 521011

★★★★★ ●●●●●
Vega Sicilia Único 1985
Vega Sicilia
La enorme responsabilidad que significa suceder al gran Vega Sicilia de la cosecha del 70 la resuelve este 85 sin mucho trabajo. Tal vez no sea todo lo brillante que el anterior, pero sus numerosas virtudes le consolidan como un gran vino. Bien de color, granate con tonos cereza, y cubierto. Muy complejo de aromas, con el sello inconfundible de la casa, sin sobresalir ninguno en especial, a pesar de su larga estancia en madera, tanto en depósitos grandes como en barricas donde duerme siete años. Su gran estructura y concentración le confiere firmeza; la conseguida tanicidad se deja notar en el paladar, aunque no resulte agresiva. Por lo tanto ya se puede beber ahora, sin que ello signifique que esté en duda su segura duración en el futuro. Lo mejor es su sensación de fuerza y armonía.
Tel. (983) 680198

★★★ ●●●
Matarromera Reserva 1994
Ha conseguido una perfecta evolución desde aquel Matarromera 94 ganador de cuantos certámenes se presentaba. De color rojo granate, violácco y vivo. Conserva la excelente frutosidad en nariz, arropada por una buena madera. En boca, gran estructura, moderadamente tánico, amplio y de elegante evolución en el paso de boca. Retronasal armonioso, destacan los finos aromas especiados.
Tel. (983) 680198

★★★ ●●
Tinto Pesquera Reserva 1994
Alejandro Fernández
Muy cubierto de color, con tonos granates y abundante lágrima. Poco evolucionado en general, sobre todo es la nariz la más cerrada, aunque apunta un buen buqué. En boca, sabroso, de tanicidad potente y agresiva que deja la boca prácticamente adormecida. Le falta mucha botella todavía.
Tel. (983) 870037

★★ ●●◗
Hacienda Monasterio Reserva 1992
Hacienda Monasterio
Inmejorable capa, rojo picota y tonos violáceos, abundante lágrima. En nariz, un tanto disperso. A las innegables virtudes de fruta de bosque, tostados y balsámicos se le une un fondo poco franco. En boca es amable, con cuerpo y equilibrio. Al final resulta menos logrado por ese fondo, que acaba restándole puntuación.
Tel. (983) 484002

★★★★ ●●◗
Marqués de Velilla Reserva 1994
Grandes Bodegas
Impecable en el color, es el concepto moderno de la Ribera. Gran expresión en nariz, con limpios aromas de mora, regaliz, vainilla y cedro..., todos por separado, a falta de su futuro ensamblaje. En boca, concentrado, tánico y pleno de sabores, con un final potente y aromático. Pronto será un gran vino.
Tel. (947) 540890

★★★ ●●
Valduero Reserva 1991
Explotaciones Valduero S.A.
Magnífico color rojo picota, violáceo y capa media. Tiene una nariz muy especiada, (falsa pimienta, vainilla) notas de frutillo rojo. Resulta sabroso, con los sabores bien integrados y bastante largo. El final está dominado por la madera, aunque sin atosigar, con elegancia.
Tel. (947) 545459

Ribera del Duero

★ ●◗
Montevannos Reserva 1992
Montevannos S.A.
De un color r ojo cereza y de capa media, algo más abierto que la mayoría de los riberas. posee una nariz limpia, en la que destaca una madera de muy buena calidad. En boca es suave y ligero, y tiene un punto descarnado que no afecta al conjunto por su equilibrio total.
Tel. (947) 534277

★★ ●●◗
Señorío de Nava Reserva 1990
Señorío de Nava
Luce un buen color picota y cubierto. El buqué de su crianza resulta armónico, con notas de madera limpia y un fondo de regaliz. Un reserva que se muestra bien estructurado, y que desarrolla un paso de boca carnoso y largo. Todo el conjunto da sensación de equilibrio.
Tel. (947) 550003

★★★ ●●
Torre Albéniz 1992
Peñalba López
Es la estrella de la casa. Pablo Peñalba ha conseguido un vino de gran personalidad. Con buen color cereza picota, apuntan los tonos violáceos, de elegantes aromas, frutoso y notas especiadas. Muy bien equilibrado, de armonioso paso de boca, largo y pulido. Un buqué de finos aromas deja la retronasal limpia.
Tel (947) 501381

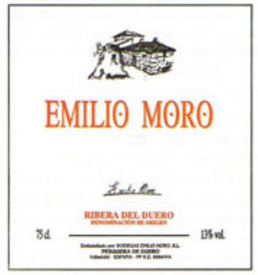
★★★★ ●●●●
Valsotillo Gran Reserva 1989
Ismael Arroyo
Ha tenido una evolución magistral en botella hasta convertirse en uno de los clásicos ribereños. Tanto su atractivo color, como su impresionante buqué acompañan perfectamente a un equilibrado paladar, pleno de sabores, ya hecho, pero con aguante para muchos años.
Tel. (947) 532309

★★★ ●●●●
Protos Gran Reserva Especial 1986
Protos S.A.
Atractivo color, rojo cereza con bastante ribete teja, muy limpio. En nariz destaca el conjunto, el gran buqué en el cual todo está integrado; cacao, tabaco un fondo frutal y recuerdos especiados. En boca es muy redondo y aterciopelado, largo y deja una agradable sensación de vino hecho pero con vida.
Tel. (983) 882012

Escaso

★★★★ ●●●●●
Pérez Pascuas Gran Reserva 1991
Hnos. Pérez Pascuas
Se ha convertido en el buque insignia de los Hnos. Pérez Pascuas y, desde luego, su vino más cuidado. Solamente salen al mercado unas pocas miles de botellas cuando el año se presta para ello. El viñedo, un pequeño majuelo llamado Valterreña, de apenas unas dos hectáreas, plantado de tintas del país, cuenta con una venerable dad: 54 años, lo que hace que la producción apenas supere el kilo y medio por cepa. Su Gran Reserva de 1991 muestra un buen color, rojo cereza-picota, sin asomo de tonos teja. Muy aromático, donde destacan los aromas de la Tinto fino acompañados de una discreta y excelente madera. En boca está sabroso, bastante tánico, concentrado de sabores, con una potente acidez que, junto al elevado grado alcohólico, hace augurarle una larga vida.
Tel. (947) 530100

★★★ ●●
Ribeño Reserva 1992
Rodero
Típico ribereño, rojo picota con tonos violáceos y cubierto. En nariz tiene la frutosidad muy bien marcada, con una madera excelente. Es sabroso y equilibrado, dulcemente tánico, con amplio paso de boca y buena retronasal; intensa y plena de notas especiadas.
Tel. (947) 530046



★★★ ●●
Emilio Moro Reserva 1992
Emilio Moro
Pocos vinos expresan el carácter de terruño tan claramente como este Emilio Moro. Rojo cereza con tonos granate. Muy frutal en nariz, con la madera bien integrada. Es sabroso y tiene estructura, con los taninos todavía "crudos", y deja un leve amargor al final de boca. Aunque se puede tomar en este momento, se trata de un vino que sin duda evolucionará bien en los próximos dos años.
Tel. (983) 472852

★★ ●●
Torremilanos Gran Reserva 1989
Peñalba López
Excelente tono de color, cereza picota, con un toque violáceo todavía. Potente en nariz, con aromas especiados de madera y cerezas compotadas. En boca es sabroso, estructurado, con un final potente donde se imponen los finos aromas especiados de la retronasal.
Tel. (947) 501381

★ ●●●
Protos Reserva 1992
Protos S.A.
De color rojo cereza con tonos violáceos, cubierto. Es muy clásico de la ribera en nariz, frutoso, con aromas de buena madera y potente. Sin embargo en boca acusa la falta de fuerza, por su baja acidez. Ello le confiere un carácter de vino fácil de beber.
Tel. (947) 882012

★★★ ●●●●●
Carmelo Rodero Gran Reserva 1991
Rodero
De un color rojo cereza, vivo y cubierto. Buqué de crianza, con la frutosidad característica de la zona. Tostados, cedro, buena madera. Es suave, pulido, de amplio paso de boca. Sus aromas especiados y balsámicos dejan la retronasal gratamente perfumada.
Tel. (947) 530046

★★★ ●●◗
Ibernoble Reserva 1991
Winner Wines S.A.
Intenso de color, picota, con tonos violáceos. En nariz se aprecian notas de café, tostados, vainilla y una prudente frutosidad. Posee una buena estructura en boca, y es sabroso y largo, con el tanino un tanto duro todavía. Un vino que estará mucho mejor dentro de tres años.
Tel. (91) 5019042

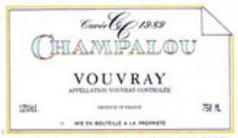
★★★★ ●●●●●
Viña Pedrosa Gran Reserva 1991
Hnos. Pérez Pascuas
Un vino que necesita unos años para dar todo su esplendor. Excelente color rojo picota con la lágrima teñida y cubierto. Muy buena evolución de los aromas en los que destacan los recuerdos de tabaco, café y fina madera. Bien estructurado en boca, tánico y untuoso. Su fuerza y frutosidad, le auguran larga vida.
Tel. (947) 530100

★★★ ●●●
Briego Reserva 1992
Briego–Albesa
Cereza picota con tonos violáceos, muy cubierto de color. Buen buqué de crianza, con especias, fruta madura, tabaco y hierbas balsámicas. Sabroso, bien equilibrado, con el suave tanino agradablemente fundido, bastante largo. Muy hecho, listo para beber a pesar de ser uno de los más jóvenes.
Tel. (983) 892008

★★★ ●●◗
Torremilanos Reserva 1991
Peñalba López
La bodega de los hermanos Peñalba es una de las pioneras en la D.O. Su trayectoria, siempre regular, le permite tener unos reservas muy cuidados, siempre con el personalísimo sello de la casa. Este vino es un bello ejemplo. Tiene un color intenso y profundo, con la lágrima teñida de tonos violáceos. Lo mejor es la perfecta integración de los aromas de una buena madera con la frutosidad, (frutillos negros). En boca está bien estructurado y se desarrolla con elegancia por la facilidad de paso de un tanino dulce y bien pulido. Está ya apto para consumir.
Tel. (947) 501381

Rolf Bichsel y Alexandre Challand han catado para esta guía cerca de 150 vinos de Touraine y sus denominaciones más conocidas: Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil y Vouvray. En su mayoría se trata de cosechas del 95 y 96, además de algunas añadas más antiguas aún disponibles en el mercado.

Vouvray-Blancos



★★★★★ ●●●●●
Cuvée CC 1989
Catherine & Didier Champalou
De color dorado intenso; nariz magnífica, notas de tueste, mango y frutas compotadas; pródigo y pleno ya en el inicio, voluminoso, con casta y persistencia en la boca, termina en una auténtica explosión de aromas e impresiones. Sin duda, un gran vino. Extraordinario.
2002-2050.

★★★★★ ●●●●●
Cuvée CC 1990
Catherine & Didier Champalou
Color dorado en maduración; miel y melón en nariz; inicio aterciopelado, abundante frutosidad plena, suave y gustosa en boca, estructura sutil y final prolongado y fresco; se trata de un excelente vino que se conservará una eternidad.
2002-2050

★★★★★ ●●●
Cuvée CC 1995 (0,5 l)
Catherine & Didier Champalou
De color oro pálido; nariz intensa, especiada y exótica; extremadamente concentrado, casi oleoso en boca, complejo, dulce, bien ligado, de textura suave y sedosa y un frescor y una duración extremos; una obra maestra que puede madurar sin problemas durante medio siglo.
2002-2050.

★★★★ ●●
Cuvée moelleuse 1995
Catherine & Didier Champalou
Oro pálido; nariz discreta, cáscara de naranja, limón: redondo en boca, pleno, especiado y sin embargo fino, con final agradable marcado por la acidez; un vino con casta muy prometedor.
2002-2015

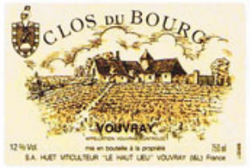
★★★★ ●●●◗
Cuvée CC 1996 (0,5 l)
Catherine & Didier Champalou
Color dorado; nariz de gran frescura y riqueza, con tonos de cítricos (mandarina); intenso y pleno en boca, de gran casta y frescura, elegante y prolongado; un vino tal vez algo menos concentrado que el del 95, más encerrado en sí mismo, pero, a cambio, lleno de casta.
2002-2040

★★★ ●◗
Les Fondraux 1995
Catherine & Didier Champalou
De un color dorado pálido; nariz floral, acacia; todavía se muestra corto en boca, con dulzura discreta, aunque firme y pleno, sedoso, lleno de finura y prolongado; equilibrado y muy prometedor, con buen potencial de maduración.
2000-2008

★★★
Vouvray 1995
Catherine & Didier Champalou
Dorado pálido; nariz marcadamente afrutada, también con notas florales, acacia y cítricos; inicio graso, suave en boca, redondo, final fresco; un vino equilibrado, puro y lleno de finezas.
1998-2003.
También resultó fiable el Vouvray "sec" del mismo año.

★★★★★ ●●●●◗
Le Haut-Lieu 1er trie 1990
Gaston Huet
De un color dorado luminoso con reflejos ambarinos; todo un ramillete de aromas variados: naranja, membrillo y mango, miel y pan tostado; inicio oleoso, pleno y carnoso en boca, voluminoso, dulzor pleno y estructura fuerte, potente y prolongado; un excelente vino.
2002-2050

★★★★ ●●●◗
Le Haut-Lieu moelleux 1990
Gaston Huet
Color bastante pálido; nariz intensa en maduración , miel, acacia, membrillo y un toque de clavo; inicio potente y pleno, fresco en boca, poderoso y largo a pesar del licor intenso, aún juvenil; un buen vino que necesita imprescindiblemente madurar algunos años y que durará casi una eternidad.
2002-2050



★★★★★ ●●●
Le Clos du Bourg 1990
Gaston Huet
De un color dorado pálido; en nariz presenta aromas reservados y frescos, cera; potente y compacto en boca, dulzor ligero y acidez fresca y con nervio. Estamos ante un vino para guardar todavía, que aún resulta juvenil, menos imponente que Le Haut-Lieu, pero con casta, flexible y de gran refinamiento.
2002-2050

★★★★ ●●●
Le Mont moelleux 1995
Gaston Huet
Color dorado pálido; en nariz aparecen cítricos, acacia y miel; inicio frutal, agradable plenitud y dulzura jugosa, aunque vivaz y con acidez marcada, con buena estructura, prolongado. Un vino con carácter y potencial.
2002-2030

★★★ ●◗
Haut-Lieu sec 1995
Gaston Huet
Un vino de un precioso color dorado pálido; con notas florales en nariz; un comienzo marcado por una plenitud suave, seguido por mucho nervio y casta, con un final especiado; los cuatro gramos de azúcar residual lo redondean, y, a pesar de su acidez muy presente, no resulta un vino tan reseco como otros "secs".
2002-2015.
También gustó mucho el Le Mont sec de 1995

★★★ ●●
Le Clos du Bourg demi-sec 1995
Gaston Huet
De un color dorado brillante; discreta nariz floral; transmite gran frescor en boca, un dulzor muy ligero y una acidez vivaz, casi algo agresiva. Estamos ante una variante Vouvray semidulce muy fiable, que debe necesariamente madurar con el tiempo en bodega.
2002-2020

★★★
Vouvray Réserve de Catherine 1990
Domaine de la Fontainerie
Dorado brillante; nariz aún discreta, pero con múltiples matices, notas de bodega, paja húmeda; licoroso increíblemente pleno en boca y abundante acidez fresca, casi cosquilleante, fuerte y con aristas, con final largo, voluminoso y aceitoso; un vino único muy particular que durará eternamente.
2000-2050

★★
Vouvray moelleux 1989
Domaine de la Fontainerie
Dorado pálido; nariz muy discreta, aún poco expresiva, propia de un vino que debe madurar; dulzor reservado y acidez áspera en un conjunto que aún no es totalmente armónico; un vino con personalidad que debe envejecer a toda costa. Es probable que la nota suba con la madurez.
2002-2030

★★★
Vouvray 1990
Domaine de la Fontainerie
Dhoye-Deruet
De un color dorado; nariz muy interesante, seductora, con nueces secas y frutas pasas, limón, albaricoque; increíblemente intenso y afrutado en boca, dulzor pleno, sólida acidez , fuerte y prolongado; un vino auténtico muy agradable que aún puede madurar.
1998-2020

★★ ●●
Clos Baudoin 1995
Clos Baudoin
Dorado pálido; nariz discreta, interesante, ahumada; vigoroso en boca, compacto, sin apenas azúcar residual, agradable nota amarga al final; vino poderoso y con carácter que debe madurar imprescindiblemente.
2000-2020

★★ ●●●●●
Sélection grains nobles Le Marigny 1989
Domaine du Coteau de la Biche
Dorado en maduración; aromas en plena transformación, primeras notas especiadas, concentración perceptible ya en nariz; inicio marcado por licor suave, pleno y untuoso en boca, prolongado, con un fresco final. Un típico Vouvray dulce.
2000-2010

★★★★
Vouvray moelleux 1989
Domaine du Clos Naudin
Dorado intenso; en plena trasformación presenta una nariz potente, pasas, cera y paja húmeda; inicio marcado por dulzor pronunciado, lleno y potente en boca, extracto intenso y fresca acidez, final prolongado, con cítricos; excelente, poderoso, con infinito potencial de maduración.
2004-2050

Bourgeuil-Tintos

★★★ ●◗
Vieilles Vignes 1996
Yannick Amirault
Púrpura intenso; en nariz aparece suave, finamente especiado; fuerte, compacto en boca, abundante fruta jugosa, fresca y vivaz; un vino refrescante y jugoso, con garra, apropiado para comidas de peso.
1998-2004

★★★
La Petite Cave 1996
Yannick Amirault
Púrpura intenso; nariz especiada muy particular; abundante frutosidad fresca y vigorosa en boca, tanino áspero y jugoso; sensual, pleno, refrescante, perfectamente trabajado.
1998-2006

Chinon-Tintos

★★★ ●●
Clos de l'Echo 1996
Couly-Dutheil
Púrpura brillante; en nariz, interesante y prometedor, notas de fruta y especias, almendra; inicio marcado por abundante fruta plena y madura, vigoroso y pleno en boca, rico en extractos y prolongado, con taninos jugosos y plenos y discreta nota amarga en el final; un vino opulento y con nervio que llena la boca: Rabelais se habría tomado barricas enteras...
2000-2008

★★★
Clos de l'Echo 1989
Couly-Dutheil
Rubí intenso y maduro; nariz seductora y madura, con notas de especias y fruta, hollín; inicio marcado por fruta plena y madura, intenso y pleno también en boca, tanino redondo y suave, agradable nota amarga en el final; un vino interesante que llena la boca: ahora está en su momento culminante.
1998-1999

★★★ ●●●
Clos du Chêne vert 1995
Joguet
Rojo cereza en maduración; en nariz aparece un ligero tono ahumado; abundante frutosidad delicada y fresca en el inicio, taninos maduros y redondos en boca; un vino muy elegante y agradable, sin aristas.
1998-2004

★★★ ●●
Clos du Chêne vert 1996
Joguet
Púrpura intenso; nariz prometedora, discreta, finamente especiada, con notas frutales y especias; inicio vivaz (aún con algo de carbónico), fresco y vigoroso en boca, final prolongado con tanino áspero; muy prometedor, elegante, que puede madurar.
1999-2006

★★★★ ●●
Clos de la Dioterie 1995
Joguet
Rojo cereza brillante; nariz magnífica, ahumada y afrutada; increíblemente sólido y vigoroso en boca, abundantes taninos ásperos, fuertes y ajustados, final prolongado; un gran vino con casta y elegancia, que posee un excelente potencial de envejecimiento.
2000-2010

★★ ●◗
Les Varennes du Grand Clos 1996
Joguet
Púrpura intenso; nariz juvenil afrutada y floral; inicio jugoso y frutal, vivaz y fresco en boca, tanino presente con densidad y duración medias; un vino muy agradable y prometedor.
2000-2006
La misma nota que la cosecha del 95.

★★★
Thélème 1995
Pascal & Alain Lorieux
Color rubí; cautivadora nariz discreta, afrutada, finamente especiada; vigoroso y al mismo tiempo elegante en boca, denso, taninos fuertes y con casta, acidez un poco baja, final de madera ligeramente amargo; un buen vino que ya resulta muy agradable, con excelente potencial.
1997-2005

★★★ ●◗
Chinon 1996
Philippe Alliet
Púrpura intenso; nariz discreta y sin embargo prometedora, aunque resulta algo polvorienta una vez aireado; abundante frutosidad plena, intenso, carnoso, largo, con tanino áspero y excesivo, fabuloso potencial; un vino rico, desbordante y con carácter: todo un gusto.
2000-2006

★★★
Thélème 1996
Pascal & Alain Lorieux
Rojo intenso y luminoso, que recuerda más a un burdeos; nariz muy afrutada, con fresas y cerezas; inicio marcado por abundante frutosidad fresca y vivaz, lleno y jugoso en boca, taninos vivaces con casta, final largo y afrutado; un vino desbordante y alegre que llena la boca.
1998-2006

Saint-Nicolas-de-Bourgueil-Tintos

★★★
Les Graviers 1996
Yannick Amirault
Púrpura intenso; nariz especiada marcada por la evolución; increiblemente vigoroso, sólido, potente y lleno en boca, con taninos encantadoramente maduros, jugosos y con casta.
1998-2006

★★
Les Malgagnes 1996
Yannick Amirault
Púrpura intenso; nariz recatadamente especiada; inicio marcado por una acidez vivaz y cosquilleante, extraordinaria frescura y casta en boca, elegante, con densidad media, taninos presentes y ásperos; un buen vino marcado por la discreción.
1999-2005

★★★ ●◗
Vieilles Vignes 1996
Joël Taluau
Bonito color rojo cereza intenso; nariz refinada, con notas florales, especiadas y frutales; compacto y sólido en boca, tanino áspero, lleno de casta y finura; un vino excelente muy agradable que envejecerá muy bien.
1998-2005

★★★ ●◗
Vieilles Vignes 1995
Joël Taluau
Rubí en maduración. Nariz discreta en pleno cambio, comienzan a aparecer aromas especiados; vigoroso en boca, tanino sólido todavía, final jugoso y afrutado; tiene casta, elegancia y fuerza, puede madurar; un vino típico, agradable y con carácter.
1998-2005

★★
Agnès Sorel 1995
Pascal Lorieux
Color rubí; nariz especiada y tentadora, con violetas y almendras, cereza y humo; inicio marcado por fruta jugosa y plena, fresco y jugoso en boca, tanino muy maduro, final prolongado; un vino gustoso, alegre, plenamente maduro para beber, que ya no debe almacenarse mucho tiempo; disfrútelo rápidamente.
1997-1998

★★
Agnès Sorel 1996
Pascal Lorieux
Púrpura fuerte; nariz marcada por la fruta; abundante frutosidad fresca en boca, tanino potente;. un vino de espaldas anchas, fiable, robusto.
1998-2000

Montlouis-Blancos

★★ ●◗
Clos du Breuil 1995
François Chidaine
Dorado pálido; nariz muy discreta; vigoroso y sólido en boca, compacto y con casta; un vino prometedor que aún puede envejecer mucho.
2000-2005

★★ ●●●●
Les Lys 1990
François Chidaine
Dorado en maduración; en nariz aparece discreto con las típicas notas del Chenin en maduración, paja húmeda, un soplo de piel animal, notas florales, cáscara de naranja en almíbar; inicio vivaz, lleno en boca, licor dulce y potente con acidez despierta; un vino muy particular que debe madurar imprescindiblemente; ilustra la voluntad de un bodeguero de hacer más de lo que quiere la fama de la denominación de origen...
2000-2020

Touraine-Tintos

★★
Privilège 1996
Domaine Sauvète
Púrpura intenso, casi negro; nariz aún muy joven marcada por la evolución; carnoso en boca, abundante fruta jugosa y fresca, taninos agradables, ásperos pero maduros, no amargos; un vino agradable que es todo un descubrimiento.
1998-2000

★★ ●
Gamay 1996
Château Gaillard
Color púrpura; el plátano y la frambuesa identifican en nariz a un Gamay; carnoso y pleno en el inicio, bastante vigoroso en boca, final algo ajustado, aunque a cambio es agradablemente corto en el alcohol; un vino afrutado para todos los días.
1997-1998

Oporto

La cata corrió a cargo de Manuel Gomes, Ernst Meier, Theo Morgenschweis, Susanne Plüss, Andy Steffen, Thierry Wins, René Zimmermann y Ursula Geiger.

Tawnys y oportos en barrica

★★ ●●●
Tawny 10 Years Old
Dow's
Presenta un color teja brillante de densidad media; delicada nariz especiada, canela, clavo, frutas desecadas, dátiles, miel concentrada, aromas minerales; con un inicio denso y pleno, estructura aterciopelada, fino dulzor, y un tanino ligeramente extenuante. Un vino de duración media, con delicado final afrutado.
1997

★★ ●●●◗
Tawny 10 Years Old
Taylor, Fladgate & Yeatman
De un color rojo granate que más bien tira a juvenil; en nariz se encuentran recuerdos de malta, un soplo de turrón, frutosidad un poco corta, higos secos, especias y cuero; caramelizado en el inicio, sedoso, textura lisa, y con poca acidez; resulta un Tawny exuberante.
1997-2002

★★ ●●◗
Tawny 10 Years Old
His Eminence Choice
Delaforce
De un brillante color teja; nariz agradable y abierta, aromas de nuez, pastelería y bayas secas, con notas medicinales y herbáceas; inicio recto, estructura elegante y equilibrada, taninos presentes bien ligados; un buen Tawny.
1997-2000

★★ ●●●◗
Tawny 20 Years Old
Fonseca
De un color granate oscuro y brillante, con ciertos reflejos pardos; nariz discreta de pastelería, vainilla, especias y nueces; inicio maravillosamente suave, estructura aterciopelada, tanino presente, discretas notas amargas, final medio de frutas escarchadas.
1997-2000

★★ ●●●●●
Tawny 30 Years Old
Fonseca
Rojo cobrizo medio; nariz abierta pero compleja, herbácea, con frutas desecadas, higos, notas de barrica; plenitud opulenta en el inicio, con filo agradable y acidez perceptible, buena concentración y ligeras notas amargas al final; un oporto clásico muy agradable.
1997

★★★ ●●●
Porto Ervamoira 10 Years Old
Ramos-Pinto
Color Rojo teja; nariz intensa, frutas desecadas, frutos del bosque, pasas, cuero, malta, ligeramente mineral; inicio fuerte e impetuoso, tanino fino presente, final muy prolongado con café y chocolate negro. 1997-2000

★★★ ●●●●●
Tawny over 40 Years Old
Quinta Do Noval
Color ámbar muy oscuro con reflejos anaranjados; en nariz, concentrado y complejo, nueces, malta; de un inicio suave y redondo, en el que se aprecia un agradable juego entre alcohol y dulzura, estructura fuerte densamente ligada. Para filosofar.
1997-2000

★★ ●●
Tawny Royal Oporto 10 Years Old
Real Companhia Velha
Rojo teja; en nariz hay higos secos y almendras crudas, notas florales y aromas herbáceos; inicio recatado seguido por una dulzura discreta, acidez portante, algo unidimensional.
1997-2000

★★ ●●●◗
Colheita 1983
Quinta da Romaneira
Ámbar oscuro; nariz compleja, con frutosidad discreta, cáscara de naranja y malta; inicio con mucho cuerpo, acidez presente, tanino marcado y delicadas notas amargas al final. C concentrado y muy expresivo.
1998-2005

Late Bottled Vintages

★★★★ ●●●●
1988
Offley
De un color rubí denso y mate; notas afrutadas maravillosamente complejas, aromas minerales, madera, malta, eucalipto, regaliz; inicio exuberante y dulce, y estructura fina, elegante, suave pero magníficamente denso, con un final intenso y prolongado; es sin duda un L.B.V. extraordinariamente recomendable, con elegancia y casta.
1997-2018

★★ ●●●
1989
Quinta da Romaneira
De color rubí brillante y denso en maduración; en nariz se aprecian nueces, chocolate negro, frutillos (arándanos), madera, cuero español y notas florales; tienen un inicio de agradable plenitud, aunque posteriormente algo cortante, dulzor más bien cubierto que, sin embargo, vuelve a mostrarse en el final; un buen L.B.V. según la tradición.
2000-2020

★★ ●●
1987
Ramos-Pinto
Color rubí mate en maduración con bordes pardos; nariz bastante compleja, frutas desecadas, ciruelas pasas, moras; inicio dúctil, agradable estructura, muy sedoso y suave, baja algo el final; un LBV bastante suave que ahora resulta muy agradable para beber.
1999-2015

Vintages 1994

★★★★ ●●●●●
Quinta do Vesuvio
Casi negro, con reflejos púrpura; en nariz hay fruta concentrada, zarzamoras y moras de morera, palo dulce y cardamomo; frutosidad delicadísima en el inicio, dulzura exuberante, tanino de grano fino elegante y muy bien ligado, final maravillosamente armónico.
2000-2010

★★★ ●●●●
Quinta da Romaneira
Color púrpura denso y brillante; al principio ligeramente vegetal, una vez aireado hay frutosidad intensa, cuero español, chocolate negro y caramelo; inicio pleno, estructura muy densa, algo dominado por el dulzor, relativamente poca acidez, compacto pero finamente afrutado; final ligeramente medicinal.
2008-2040

★★★ ●●●●●
Dow's
De un color brillante, podría decirse que casi negro; con agradable aroma a picotas, notas florales, caramelo y café; tiene un inicio blando, suave, casi delicado aunque con estructura densamente tejida y taninos plenos, final jugoso de regaliz; un Vintage muy armónico.
2010-2040

★★★ ●●●●●
Taylor's
Taylor Fladgate Yeatman
Presenta un color oscuro luminoso; aparece bien diferenciado en nariz, con saúco, mineral, malta, seguidos por ciruelas, especias y pimienta de Jamaica; se aprecia mucha fuerza e ímpetu en el inicio, con una estructura increíblemente densa y concentrada, y un final de fruta dulce junto con aromas de nueces y regaliz. Este Taylor's es un Vintage de oporto francamente concentrado.
2004-2040

★★ ●●●◗
Vintage
Quinta de la Rosa
Tiene un color mate oscuro; una nariz intensa, malta y caramelo, frutosidad muy compleja y densa; se aprecia una acidez discreta en el inicio que armoniza muy bien con el azúcar; presenta una buena estructura, y es elegante y esbelto. Este vintage de Quinta de la Rosa es, sin duda, un vino marcadamente armonioso.
2000-2020

★★ ●●●●
Churchill's
Churchill Graham
Color rojo zarzamora muy oscuro, con reflejos violetas; en nariz aparecen recuerdos de moras, ciruelas, fruta concentrada, cuero, notas florales, setas secas y regaliz; tiene un inicio fresco, seguido por una dulzura embriagadora, buena plenitud, agradable final de regaliz.
2007-2030

Vintages 1993

★★ ●●●
Quinta da Romaneira
Color rojo cereza muy denso y brillante; en nariz aparece muy abierto; delicadamente afrutado, guinda, especias, aromas bastante complejos; inicio suave y redondo, estructura y plenitud más bien medias, aparecen discretas notas amargas al final. Estamos ante un buen Vintage, aunque algo rústico.
2000-2020

Vintages 1991

★★★★ ●●●●
Fonseca Guimaraens
Color rojo cereza denso y brillante; nariz afrutada, compleja, notas ligeramente florales, eucalipto; principio liso, estructura finamente ligada, muy compleja, y un final prolongado de chocolate negro. Se trata de un Vintage magnífico.
1999-2025

★★ ●●●●
Porto Pocas
De un color morado intenso con maravillosa densidad; nariz fina y compleja, fruta, especias, canela; inicio vigoroso, estructura sedosa, suave paso de boca, final prolongado; un Vintage armonioso.
1999-2015

★★ ●●●◗
Quinta do Noval
De un color rubí muy luminoso; nariz bastante madura, se aprecian ligeros toques de oxidación, malta, aromas de tueste, con notas de bayas del bosque secas después de airearlo durante un rato; inicio liso, casi sedoso, muestra una muy buena estructura, soportada por taninos presentes de grano fino, aunque decae algo en el final; podría calificarse a este oporto de rústico.
2004-2040

★★ ●●●●●
Quinta do Vesuvio
De un color rubí muy denso; nariz muy compleja, a frutas desecadas, madera, cuero, tabaco, nueces y malta, así como ligeras notas oxidativas; tiene un inicio recto, en el que se aprecian tonos de pimienta, dulzura elegante y discreta, casi aterciopelado al final; un Vintage agradable y concentrado.
2000-2030

Oporto

Vintages 1990

★★★ ●●●●◗
Malvedos Centenary
W. & J. Graham
Rojo cereza brillante en maduración; nariz concentrada y compleja, bayas oscuras maduras, chocolate, aromas terrosos, palo dulce, cardamomo, madera de pino, con bastantes capas; inicio recto, estructura densamente ligada pero esbelta, tanino presente de grano fino; un Vintage clásico.
1997-2020

★★ ●●●
Vintage 1990
Quinta da Romaneira
Rojo cereza intenso y mate; inicialmente recatado, madera, higos secos, setas secas, mantequilla; comienzo denso, dulzor fino, estructura armoniosa, taninos presentes y maduros, dátiles, final prolongado de chocolate negro. Un buen Vintage.
2000-2015

Vintages 1987

★★ ●●●●
Niepoort
De un color rubí denso y brillante; nariz intensa, guindas, regaliz y cardamomo, con notas florales; inicio de agradable plenitud, tanino maduro, acidez jugosa, y un final intenso y duradero.
1997-2007

★★ ●●●●
Quinta da Romaneira
Color rubí en maduración, con reflejos pardos; en nariz se aprecia una oxidación discreta y zarzamora; tiene un inicio recto, con estructura delicada y elegante, y un final medio; se trata de un Vintage caracterizado por su discreción.
1997-2015

Vintage 1985

★★★★ ●●●●●
Fonseca
De un color morado increíblemente oscuro y profundo; en nariz se muestra muy cerrado en sí mismo, aunque una vez aireado se aprecia una frutosidad compleja, ciruela y zarzamora, pimienta y pimienta de Jamaica, regaliz; inicio recto, estructura concentrada, tanino presente de grano fino; un Vintage exuberante pero aun así complejo.
2000-2030

★★★ ●●●●
Vintage Quinta Boa Vista
Offley
De un color rojo cereza mate y denso; en nariz, agradable y fina, se aprecian aromas de compota de bayas del bosque, pasas, notas de vainilla y de tueste; inicio con mucho cuerpo, estructura equilibrada soportada por el tanino presente, final largo y exuberante; este Quinta Boa Vista se muestra como un oporto con carácter, que ya agrada ahora pero que también puede guardarse durante muchos años.
1997-2020

★★ ●●●◗
Quinta do Noval
Color rojo cereza más bien mate; nariz compleja con múltiples capas, con notas de especias y aromas animales muy finos; inicio de acidez jugosa, tanino presente, frutosidad bien ligada; un Vintage agradable y equilibrado.
1997-2020

★★ ●●●●●
Vintage Graham's
W. & J. Graham
De un color rubí denso y mate; en nariz se aprecian aromas de madera fresca y resinosa, zarzamora, guinda y nuez moscada; inicio con mucho cuerpo, dulzor exuberante, buena plenitud, taninos potentes y discreta nota amarga al final; es sin duda un oporto Vintage con cuerpo al que, sin embargo, le falta algo de variedad frutal.
1997-2020

Vintage 1983

★★★ ●●●●
Warre's
De color rojo cereza bastante denso y mate; compleja nariz especiada, en la que se aprecian notas de regaliz, bayas maduras; inicio redondo y suave, buena plenitud, tanino bien ligado y final largo e intenso; es, ante todo, un Vintage de Oporto aromático y agradable.
1997-2025

★★ ●●●●●
Fonseca
De color rubí, con bordes pardos; nariz marcada por la oxidación, en la que se encuentran especias, regaliz, aromas terrosos, higos, nueces y notas florales; hay un inicio con un cierto picante de pimienta, estructura densa y robusta, tanino presente, y ligeramente astringente al final; el Fonseca es un oporto con un carácter muy marcado.
1997-2020

Son recomendables (★) los siguientes:
Nieeport
Quinta do Passadoruro

Vintages 1982

★★ ●●●●●
Quinta da Romaneira
De color rubí maduro con reflejos granate; algo láctico en nariz, donde se aprecian aromas de dátiles maduros, especias, pimienta de Jamaica y cilantro, frutosidad más bien discreta; el inicio está marcado por una fina dulzura, desarrolla luego un cierto sabor fuerte de pimienta, presenta una estructura más bien elegante, dominada algo por el alcohol y el tanino; estamos ante un oporto difícil pero interesante.
1997-2015

★★★ ●●●●●
Ramos-Pinto
De un color muy intenso, oscuro y brillante; nariz compleja, bayas oscuras, un toque de grosella, regaliz y chocolate en polvo; el inicio es asombrosamente dulce, de textura lisa y sedosa, y con una buena interacción de taninos y azúcar; un Vintage con mucho carácter.
1997-2030

Vintage 1980

★★ ●●●●●
Dow's
Color rubí denso de gran belleza; en nariz hay un soplo de notas vegetales, además de cacao, goma, menta fresca, hierbas y fruta fresca (picotas); tiene un inicio maduro y denso, recto, agradable juego del dulzor con la jugosa acidez; es un oporto clásico y elegante.
1997-2007

Vintage 1977

★★★ ●●●●●
Delaforce
Color teja brillante en maduración; nariz especiada abierta, frutas desecadas, cilantro, pimienta, chocolate y madera de pino; inicio muy pleno y denso, estructura fina, tiene un final elegante y cincelado; un Vintage muy agradable.
1997-2020

★★★ ●●●●●
Warre's
Color rubí claro e intenso; nariz con frutas desecadas, notas florales, especias, pimienta, trufa; inicio recto casi cortante, acidez jugosa en boca, final con finos aromas de chocolate; un vino hecho para los amantes del oporto maduro.
1997-2005

★★★★ ●●●●
Vintage Graham's 1980
W. & J. Graham
Rubí brillante aún bastante juvenil; nariz compleja y discreta, frutas, moras, caramelos de nata; inicio fino y redondo, taninos de grano fino muy bien ligados, estructura muy compleja; un Vintage clásico muy jugoso.
2000-2025

Vintage 1970

★★★
Delaforce
Color teja denso algo mate; nariz bastante compleja, frutosidad madura, café, té negro, chocolate; inicio suave, buena estructura, final agradablemente armonioso; un Vintage bueno, maduro.
1997-2010

Vintage 1989

★★★ ●●●●●
Vintage Quinta do Côtto 1989
Champalimaud
Rubí luminoso; nariz compleja de múltiples capas, frutosidad algo cubierta; una vez aireado se aprecian bayas en conserva, madera, oxidación discreta, notas florales, retama y malta; inicio refrescante, dulzor discreto, estructura densa y aterciopelada, final prolongado con notas tostadas y café. Despierta la curiosidad.
2000-2040

Son recomendables (★) los siguientes:
Quinta do Vesubio
Sociedade dos Vinhos Borges

No es fácil encontrar los grandes oportos. Sugerimos algunos establecimientos que suelen tener verdaderas joyas:

Alicante: *Bodega Selección San Bartolomé, 101. (El Campello) Tel. (96) 563 44 31*
Barcelona: *Celler de Gelida. Vallespir, 65. Tel. (93) 339 26 41*
Vila Viniteca. Agullers, 7. Tel. (93) 268 31 59
Madrid:
De Pablo. Alcalá, 88 Tel. (91) 431 0592
Siguero. María de Molina, 70. Tel. (91) 562 36 51
Santa Cecilia. Blasco de Garay, 72. Tel. (91) 445 52 83
Pontevedra: *El Buen Vivir. Alfonso XIII, Tel. (986) 43 57 59*
Valencia: La Vinoteca Conde de Salvatierra, 19. Tel. (96) 352 76 76
Zaragoza: *Barbacil. Juan Pablo Bonet, 4. Tel. (967) 27 10 64*

Champagne Blanc de Blancs

Rund hundert Blanc de Blancs (Champagner aus hundert Prozent Chardonnay) degustierten Rolf Bichsel und Barbara Schröder in Bordeaux für diesen Guide. Angefordert hatten wir die Spitzencuvées der besten Häuser und Selbstkelterer.

★★★ ●●●

Blanc de Blancs Grand cru 1990
Champagne A. R.Lenoble

De un color dorado luminoso, con perlas muy vivaces y finas; nariz interesante con notas de madurez, mantequilla, vainilla y pastelería; pleno en boca, redondo, maduro y prolongado, con estructura buena y agradable final cítrico.

★★★ ●●●●

Blanc de Blancs 1989
Champagne Billecart-Salmon

Color dorado en maduración; nariz intensa con notas de madurez, humo, pastelería; maduro y pleno en boca, especiado, intenso, prolongado; un champagne redondo y excelente para consumir con pequeños aperitivos.

★★★ ●●●

Blanc de Blancs (verre gravé)
Champagne Alain Soutiran

Color dorado pálido; nariz especiada con nueces, humo y notas minerales; compacto en boca, fresco, fino y prolongado, acidez presente, agradable y muy bien ligada; un vino elegante, equilibrado, con aromas muy particulares.

★★ ●●●

Blanc de Blancs 1990
Champagne Ayala

Color oro pálido, perlas finas; nariz discreta, casi neutra; compacto en boca, intenso, y de una frutosidad vivaz y muy juvenil; un champagne con un final de duración media.

★★★ ●●●

Blanc de Blancs Grand cru 1991
Champagne Bonnaire

Oro pálido; nariz agradable y seductora, con cítricos, miel y melón; abundante nervio y frescura en boca, frutosidad vivaz y final prolongado; intenso, refrescante, ligero y agradable, idóneo para un aperitivo estival.

★★★

Blanc des Millénaires 1985
Champagne Charles Heidsieck

Oro brillante en maduración; nariz agradable, fuerte y especiada, con notas de vino rancio, pastelería, avellana, mantequilla y miel; especiado en boca, aromático y prolongado, acidez agradable y madurada; agradable, aromático, plenamente maduro, incluso ya con algo de dulzor.

★★★★ ●●●◗

Blanc de Blancs 1989
Champagne Deutz

Dorado pálido en maduración; nariz interesante, ahumada, con notas de pastelería; intenso y compacto en boca, con acidez fresca que le proporciona una sorprendente duración; encantadoramente fresco, vivaz, agradable y con carácter.

★★★ ●●●◗

Blanc de Blancs 1990
Champagne Delamotte

Oro pálido ; nariz afrutada y floral, con humo y notas minerales una vez aireado; vivaz y fresco en boca, frutosidad madura y sabor especiado, final bastante largo; un champagne seductor, bien hecho, plenamente maduro y sin embargo fresco.

★★★ ●●●●

Blanc de Blancs Grand cru
Champagne Delbeck

Amarillo dorado con tonos de perlas vivaces y finas; nariz madura y especiada; pleno y redondo en boca, intenso, vivaz y prolongado; con carácter muy particular que tanto puede acompañar una comida como un trozo de queso fuerte.

★★★ ●●●◗

Brut Prestige
Champagne Diebolt-Vallois

Oro pálido con tonos perlados; complejo en nariz, afrutado, con humo y notas minerales; fuerte y fresco en boca, acidez despierta, final largo e intenso; un champagne muy particular, con carácter, nervio y garra.

★★★ ●●◗

Blanc de Blancs
Champagne Henriot

Oro pálido, perlas finas; notas florales; fresco y afrutado en boca, acidez cosquilleante y fresca, final prolongado y vivaz; con nervio y casta.

★★ ●●●◗

Blanc de Blancs 1988
Champagne J. Lasalle

Bello color dorado en maduración; nariz intensa, con notas de madurez de tipo herbáceo, vainilla y pastelería; pleno y maduro en el inicio, intenso y prolongado en boca, elegante; un vino con carácter, polémico, que tendrá amantes y detractores.

★★★ ●●◗

Blanc de Blancs Grand cru
Champagne Jean Pernet

Oro en maduración; nariz especiada con tonos de mantequilla, avellana, notas de pastelería; buena estructura en boca, fuerte, sólido, prolongado; un vino con carácter y garra.

★★★ ●●●

Blanc de Blancs
Champagnê José Michel et Fils

Dorado pálido y luminoso, perlas finas; nariz discreta con notas florales y un componente mineral y notas especiadas; recio y compacto en boca, acidez intensa bien ligada, final largo; un vino refrescante, completo, con elegancia, casta y finura.

★★★★ ●●●●●

Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1990
Champagne Taittinger

Dorado pálido en maduración; nariz ahumada, con discretas notas especiadas después de airear, flores, almendras, avellanas; inicio con frutosidad fresca y vivaz, muy elegante y fino en boca, prolongado, termina con maravillosas notas frescas de cítricos; un vino equilibrado lleno de matices que brilla por su frutosidad delicada y discreta y su fabulosa casta y duración. ¡Para repetir!

★★★

Cuvée Prestige Blanc de Blancs Premier cru 1989
Champagne M. N. Henriet

De un color dorado en maduración con tonos perlas; nariz reservada, aromas ahumados después de dejarlo airear, seguidos por flores y notas frutales; pleno en boca, redondo, suave, vínico, frutosidad madura, final prolongado; con plenitud, madurez, redondez. No conviene almacenar más allá de 1998.

★★★ ●●◗

Fleur de Champagne
Champagne Duval-Leroy

De un color oro pálido, perlas vivaces; nariz especiada, compleja, con notas de pastelería y vainilla; fuerte y compacto en boca, equilibrado, maduro y redondo con buena duración, final de frutosidad sabrosa y jugosa; un champagne hermoso, plenamente maduro para beber.

★★ ●●●●◗

Mumm de Cramant Blanc de Blancs
Champagne Mumm

Color oro pálido, perlas finas; nariz discreta, con notas florales; elegante y fino en boca, equilibrado, y con un final agradable a frutas exóticas; un champagne francamente elegante y ligero.

★★★

Blanc de Blancs
Champagne Marie Stuart

De color dorado pálido y luminoso; nariz ahumada y compleja, con notas minerales; inicio vivaz, fresco en boca, con discretos aromas especiados, y un final prolongado. Un champagne elegante y con casta.

★★★ ●●●◗

Blanc De Blancs Brut Millésime 1990
Champagne Louis Roederer

Color oro pálido, perlas vivaces; complejo en nariz con notas afrutadas; inicio potente, acidez fresca y con casta en boca, bien ligada y sin aristas; Un vino con un final prolongado. Excelente.

★★★

Blanc de Blancs Spécial Club 1990
Champagne Larmandier Père & Fils

Dorado pálido en maduración; nariz afrutada con tonos de piña y cítricos; vivaz y fresco en boca, buena acidez y final de pomelo. Excelente.

★★★ ●●●◗

Blanc de Blancs Spécial Club 1989
Champagne Pierre Gimonnet & Fils

Dorado en maduración; nariz intensa y madura, con notas de vino rancio, vainilla, pastelería, nueces y mantequilla; pleno en boca, maduro, rico, especiado y prolongado.

★★★★ ●●●●●

Cuvée Blanc de Chardonnay 1988
Champagne Pol Roger

Oro en maduración, con perlas finas; la nariz aparece intensa y especiada; gran plenitud en boca, con nervio, frutosidad y fuerza, final con notas refrescantes de manzanas verdes. Un vino extraordinario que todavía tiene mucho potencial por delante.

★★ ●●●◗

Dom Ruinart Blanc de Blancs 1988
Champagne Ruinart

Color dorado brillante en maduración; nariz intensa con abundantes capas, notas de vino rancio, avellanas y mantequilla; intenso en boca, especiado y prolongado, posee finura, nervio y casta; plenamente maduro: ¡hay que beberlo!

★★ ●●●◗

Blanc de Blancs Brut Prestige 1993
Champagne René Geoffroy

Oro pálido con tonos de perlas intensas; nariz juvenil floral y ahumada, y notas de manzanas Golden maduras una vez aireado; compacto en boca, especiado, vivaz, acidez agradable y fresca, final marcado por la fruta; un vino aún juvenil, vivaz, que todavía debería madurar uno o dos años.

★★ ●●●●●

Blanc de Blancs Grand cru 1990
Champagne Salon

Color dorado brillante y maduro; nariz intensa, especiada, quizás algo estridente, con notas de crema de vainilla y mantequilla; también especiado en boca, compacto, pleno, acidez aún perceptible, claras notas de vino rancio en el final; un vino interesante y especiado.

★★★★★ ●●●●●

Clos du Mesnil 1985
Champagne Krug

Dorado brillante en maduración; nariz maravillosa propia de un gran champagne maduro, con miel, nueces, humo, hollín y complejidades que ya apunta a un vino extraordinario; inicio aromático y sin embargo delicado, intenso y especiado en boca, acidez presente, sólida, todavía rebelde, que marca también el larguísimo final interminable de raro frescor y frutosidad. Un vino extraordinario.

Vino Novello 97

★

Bailo
Azienda Agricola Giovanni Bellia

Uno de los más atractivos de color, amoratado y brillante. Tiene aromas frutosos, limpios y potentes, aportados por las variedades Merlot y Refosco. En boca es carnoso, ligero y equilibrado, agradable de beber.
Tel. (0421) 20.40.11

★

Bardolino Novello Clasico Fabiano
Azienda Vinicola Fratelli Fabiano

Bonito color violáceo y brillante. Tiene una nariz original, con recuerdos de especias dulces (canela). Es ligero, con paso de boca fácil y de una frescura muy agradable. Interesante combinación de las en otros países raras uvas Corvina, Rondinella, Molinara y Negrara.
Tel.(045) 60.81.110

★★

Bosco del Merlo
Azienda Agricola Bosco del Merlo

Buen color, granate y violáceo, capa media. Los aromas son muy florales, limpios. Es sabroso, con un paso de boca fresco y bien equilibrado, con mucha estructura y amplitud. Es uno de los que mejorará con unos meses de botella. Tiene un buen equilibrio de las uvas Merlot y Cabernet Sauvignon.
Tel.-(0422) 76.81.67

★

Buffon
Azienda Agricola Buffon

Tiene un color cereza bastante cubierto. Es muy "cabernet" en nariz, frutoso y limpio. Sorprendente lo corpulento que es, con el poco grado alcohólico que refleja la etiqueta. Carnoso y muy rico de sabores.
Tel. (0438) 40.06.24

★★★

Capriccio
Terre da Vino

Impecable color rojo cereza, violáceo y brillante. Muy intenso de aromas, dominan los clásicos de la Dolcetto. En boca es uno de los más completos y ricos en sabores, tiene estructura y amplitud. Ganará mucho con 6 meses en botella.
Tel. (011) 99.27.070

★★

Carpineto
Carpineto

Un Canaiolo original. De tonos amoratados y capa media. La nariz es todo un recital aromático; flores, fruta madura... En boca tiene estructura, sabroso y largo: un final en donde aparecen gustos salados y el perfume de sus potentes retronasales.
Tel. (055) 85.45.062

★★

Garibaldino
Fattoría Paradiso

Color cereza muy violáceo, capa media. Es muy frutal en nariz, fresco, con el aire de la Sangiovese. En boca tiene estructura y cuerpo, equilibrado y largo. Es un vino de los que se pueden beber ahora y que aguantarán bien todo el año.
Tel (0543) 44.50.44

★

I Vini del Barone
Azienda Agricola Statti

La rara variedad Gaglioppo da un toque exótico a este vino. Un poco de Merlot pone el resto. Es abierto de color, brillante y con aromas muy florales, donde sobresale el pétalo de rosa. En boca es ligero, sedoso, muy agradable y perfumado.
Tel.(0968) 45.61.38

★★

Il Novello dei Colli Trevigiani
Vinicola Martellozzo

El color es atractivo, de brillantes tonos amoratados. Es limpio, pleno de aromas primarios en nariz. Sabroso y bien estructurado, con un paso de boca untuoso y largo. Es un vino que ganará bastante dentro de cuatro meses. Hecho a partir de Cabernet sauvignon y Merlot.
Tel. (049) 57.90.411

★★

Il Pronto
Vila Sandi

Impecables tonos amoratados, capa media. Es muy aromático, bien frutoso y potente. En boca tiene sedosidad, paso fácil y un final algo goloso que alarga el trago. El coupage es muy característico del Medoc, Cabernet franc y Cabernet sauvignon.
Tel. (0423) 66.50.33

★

La Delizia
Viticultore Friulani La Delizia

Tiene todas las características que exige un vino joven: bonito color amoratado, aromas primarios muy frutosos y un paladar sedoso, ligero y fácil de beber. Es monovarietal de Merlot.
Tel. (0434) 86.95.64

★

Masottina
La Masottina

Es un vino, elaborado con Merlot y Cabernet, que ha tenido mucha aceptación entre los sumilleres de la muestra. Posee buen color, capa media baja. Los aromas, frutosos, poco potentes y de un paso fácil en boca. Deja un paladar limpio y perfumado.
Tel. (80438) 40.07.75

★

Novello 97
Rocca delle Macìe

Brillantes tonos amoratados. Una nariz muy interesante, con originales aromas de frutillos negros. En boca tiene estructura y cuerpo, bastante largo. Otro vino con mucho tiempo por delante para aguantar. Elaborado a partir de la Uve a Bacca Rosa y una escasa proporción de Sangiovese y Cannaiolo.
Tel (0577) 74.32.20

★★

Novello Berardi
Cantine Berardi

Colores muy amoratados, de capa media. En nariz, curiosamente, recuerda a los aromas de la Tempranillo alavesa, (está elaborado con Groppello, Marzemino, Sangiovese y Barbera). Posiblemente influye la maceración carbónica. En boca es carnoso, ligero y equilibrado.
Tel. (030) 26.20.152

★★

Novello Boschi
Azienda Agricola Boschi

Abierto de color, violáceo y brillante. Es muy aromático, con tonos de cereza y algo de regaliz. En boca, ligero, de paso fácil y agradable frescor. Con las variedades autóctonas Groppello, Marzemino, Sangiovese.
Tel. (030) 77.03.096

★

Novello di Valfieri
Valfieri

Dolcetto y Barbera dan personalidad a este joven de color rojo picota, capa media y brillante. Es muy frutal, aunque no potente. La boca es su mejor arma. Estructurado, sabroso y largo. Por su poder mejorará muchísimo cuando pasen unos meses.
Tel (0141) 96.68.81

★★★

Novello Lamezia
Cantine Lento

Gran color rojo picota y expresión aromática. Notas de fruta de bosque, humo, hierba y algo de especias dulces. En boca tiene cuerpo, casi se mastica, y sin embargo es muy fácil de beber. Original versión de las variedades Cabernet y Merlot.
Tel .(0968) 23.804

★

Novello Tollo
Cantina Tollo

Montepulciano d'Abruzzo es la variedad con la que está elaborado. Tiene un recuerdo especiado en nariz. Lo mejor, sin duda, es la boca, envolvente, intenso y largo, con un sutil tono salado que se equilibra con la justa acidez.
Tel. (0871) 96.17.26

★★★

Sant'Ilario
Zonin

De impecable color, amoratado y brillante. En nariz es potente, pleno de aromas primarios, principalmente bayas de bosque. Muy sabroso en boca, estructurado y largo. Es un vino corpulento y tánico que aguantará cómodamente a lo largo del año. Está hecho con las variedades Sangiovese y Cabernet sauvignon.
Tel. (0577) 73.80.19

★★

Santa Caterina
Cantina Sociale di Dorgali

Posee un bello color violáceo algo abierto y brillante. Es un vino muy intenso en nariz, con aromas de pétalo de flor. En boca resulta agradable, ligero y fresco, lo alarga un retronasal limpio y perfumado. Elaborado con Canonnau y otras uvas autóctonas.
Tel. (0784) 96.143

★★★

Santa Constanza
Banfi

Un coupage francamente original de las variedades Sangiovese, Syrah y Gamay, da un color de preciosos tonos violáceos y capa media. Es muy frutal en nariz (destaca la uva fresca). En boca ofrece una fantasía de sabores y aromas que dejan el paladar gratamente perfumado.
Te. (0577) 840111

★★

Santa Trinitá
Le Chiantigiane

Impecable color cereza con tonos violáceos. Muy limpio de aromas, destaca la fruta de bosque propia de la Sangiovese. Tiene un paladar sabroso y envolvente, con buena estructura. El final es elegantemente sutil.
Tel. (055) 80.70.031

★★★

Selva Ducale
Azienda Vinicola Selva Ducale

Es uno de los vinos que rompen la media de su coupage (Cabernet franc, Cabernet sauvignon y Merlot). Resulta original en todo, tanto por su atractivo y cubierto color como por la excelente frutosidad adornada con los claros aromas de salvia. En boca tiene poderío, amplitud y equilibrio.
Te. (0438) 49.25.62

★★★

Sensazioni d'Autonno
Stefano Mancinelli

El más cubierto de todos ellos, elaborado con la escasísima variedadad Lacrima di Morro d'Alba, es un vino francamente original, tanto en sus aromas, donde aflora un verdadero jardín de rosas, como en boca. Tánico, estructurado y largo. Sin duda ganará mucho dentro de unos meses en botella.
Tel. (0731) 63.021

★★★

Villa Pigna
Villa Pigna

Sangiovese, Montepulciano y Canaiolo son las tres uvas que componen el coupage de este gran vino joven. Tiene de todo y de calidad. Buen color, excelentes aromas de bayas rojas y un paladar untuoso, con cuerpo aunque sin agresividad. Da la sensación de que puede aguantar bien todo el año.
Tel (0736) 39.00.00.

II EXPOGOURMETS CARIBE

22, 23, 24 y 25 de Enero 1998
Coconut Grove Convention Center.
2700 South Bayshore Drive.
Miami, Florida 33133.