

Vinum

**Grandes tintos españoles
Burdeos '99 (2ª parte)
Late Harvest de Chile**

España

nuevo sabor

*Portugal:
Un tardío milagro*

*Chile:
El dulzor americano*

VINUM Internacional
Intervinum AG
Klosbachstrasse 85, CH-8030 Zürich
Tel. +411/268 52 40 Fax +411/268 52 05
http://www.vinum.info
Editor: Hanspeter Detsch
Coordinación: Asa Sjöberg
Director Internacional: Rolf Bichsel

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

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

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

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

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

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

Vinum Italia
Christian Eder. c.eder@tirol.com
Roberto Messini. messini@bccmp.com

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

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

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

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

Diseño original
Jaray-Visual Concepts, 8030 Zürich

Depósito Legal M-18076-1997

Vinum no se hace responsable de los originales, fotos, gráficos o ilustraciones no solicitados, ni se identifica necesariamente con la opinión de sus colaboradores.



Cinco veces cinco



Comenzamos la aventura de la edición española hace justamente 5 años, con apenas 5 personas, y hemos crecido por 5. Desde entonces tampoco ha dejado de crecer nuestra vocación de hacer una revista para los 5 sentidos. El vino, que se concibe inicialmente en el



terruño, pasa por los estados de floración de la vid, crecimiento del fruto y fermentación del mosto, requiere todos nuestros sentidos atentos hasta llegar a la copa. Ante todo, hay que saber dirigir todo el proceso para que cada uno cumpla a la perfección su

cometido (gracias Carlos). De husmear olores y sabores se encargan nuestros catadores (gracias, Bartolomé y Javier). El equipo de edición procura que la revista sea un deleite para la vista (gracias, Manolo y Ramón). Nuestra imprenta consigue, incluso, la mayor suavidad en el tacto (gracias a todo el equipo de EPES). Celebramos este cumpleaños número 5 (gracias a nuestros anunciantes y todo el equipo de Administración y Publicidad) con un número dedicado en 5 capítulos a la península ibérica (gracias a todos los redactores y colaboradores) donde los 5 sentidos adquieren todo el protagonismo. Para poner en danza el último sentido, el del oído, le pido al lector que descorche una botella de buen vino para brindar con nosotros por, al menos, los próximos cinco años, para que el sonido del borboteo al llenarse la copa ponga en marcha el mecanismo de alerta de los otros cuatro sentidos, solícitos y curiosos por un montón de años más. Por todos vosotros levanto mi copa.

Celebramos este quinto cumpleaños con un número dedicado a la península ibérica.

Heinz Hebeisen



3	Editorial
5	Sumario
6	Actualidad Internacional
8	Nuestro apoyo publicitario
10	Iberoamérica
11	Actualidad nacional
12	Actualidad nacional
14	Actualidad nacional
16	Actualidad nacional
18	Comercio
20	Zonas vitivinícolas
21	Gente de vino
22	Legislación
23	Legislación
24	Entrevista
26	Nuevo estilo español
32	Los top 10 españoles
38	Tesoros de Sacristía
40	Jumilla
45	Portugal
50	Dulce Chile
55	Guía de cata
56	Cata España
62	Cata Burdeos
71	Cata Chile
72	Novedades
73	Vino entrañable
75	Guía de compra
82	La web de Vinum
84	Ciudades del vino
86	Marketing



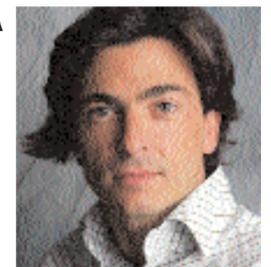
Foto de portada:
Peter Derron, Zürich.

actualidad

- 12 **Congreso Nacional de Enólogos**
El reconocimiento de la profesión del enólogo se encuentra en el Consejo de Estado, y en breve plazo pasará al Consejo de Ministros.
- 23 **Nueva Ley del vino**
El segundo borrador de la nueva Ley del Vino tampoco satisface al sector.

ENTREVISTA

- 24 **Telmo Rodríguez**
Se le considera el «enfant terrible» del mundo del vino en España porque expresa sus opiniones con una seguridad en sí mismo que raya en la arrogancia.

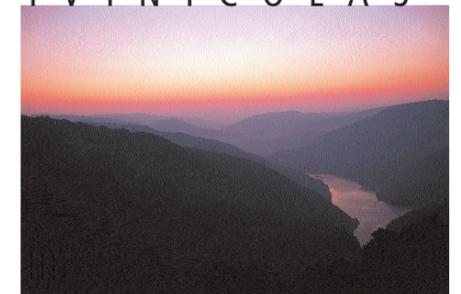


REPORTAJE

- 26 **El nuevo estilo español**
Dalí, Picasso, Tàpies... españoles que revolucionaron el arte. Actualmente, España está experimentando una fase de cambio enológico y culinario tal que está alcanzando cotas de una originalidad no menos revolucionaria que la de sus artistas emblemáticos.

ZONAS VITIVINÍCOLAS

- 45 **Amanece en Portugal**
Portugal, en el pasado, no fue precisamente un Eldorado para los amantes del vino blanco. Pero las cosas cambian: en el norte del país, entre el Douro y la frontera española, de repente se están vinificando vinos aromáticos de gran finura con variedades autóctonas.



Para catar

- 61 **Lo mejor de España y Burdeos**
Ochenta tintos españoles de los denominados de «alta expresión», segunda parte de la gran cata de Burdeos de la añada del 99 y una muestra de los Late Harvest (vendimias tardías) chilenos.

guía

sumario

fax:

PERMISO DE COMERCIALIZACIÓN.

La Comisión Europea ha autorizado el comercio de cepas genéticamente modificadas, aunque en este momento no existen variedades listas para su comercialización. Además, Italia, Alemania, Portugal, Dinamarca, Austria y Francia mantienen su moratoria para las cepas transgénicas.

DESHIELO. Los vinicultores de la provincia canadiense de Ontario producirán en el 2001 hasta un 50% menos de vino helado que el año anterior. La culpa es de las temperaturas anormalmente elevadas de diciembre y enero, que se mantuvieron muy por encima de los 7 grados bajo cero necesarios para obtener este tipo de vino.

BOICOT. El lujoso gran almacén londinense Harrods, propiedad del egipcio Mohammed al-Fayed, ha retirado una serie de vinos israelíes ante la posibilidad de que pudieran ser elaborados en los asentamientos judíos de Cisjordania y Gaza.

EN BUSCA DE LOS ORÍGENES. En contra de lo supuesto hasta ahora, la variedad Zinfandel no es idéntica a la Primitivo de la región italiana de Apulia. Una investigadora de la universidad californiana de Davis ha determinado que la Zinfandel procede de Croacia. Los análisis de ADN muestran que corresponde con la variedad Crljenak que se cultiva en la zona, aunque la Primitivo y la Zinfandel sí presentan un parentesco cercano.

PUBLICIDAD INDIRECTA. El Piemonte pujó más alto que Provenza. A la busca de un escenario para el rodaje de otra novela de Joanne Harris (autora de Chocolate), la productora se ha decantado por la región del norte de Italia. La película está subvencionada por la Enoteca Regional del Piemonte, por lo que es seguro que el protagonista, Hugh Grant, tomará algún que otro trago de Barolo.

ESTUPEFACIENTE. La absenta se prohibió en 1923 por su contenido en tuyoona, un compuesto neurotóxico presente en el aceite de ajeno. Ahora puede volver a venderse en la UE en una versión menos peligrosa. Sin embargo, los médicos alemanes advierten en su boletín frente al abuso de esta bebida. Según afirman, el licor, elaborada a base de ajeno con anís e hinojo, puede provocar trastornos psicóticos y convulsiones; el riesgo de convulsiones se incrementa con el consumo de tabaco.

INTERNACIONAL

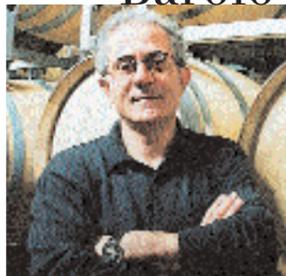
Lengua electrónica: ¿Irán al paro los catadores?

Próximamente, una «lengua electrónica» que está siendo desarrollada en un instituto de São Carlos (Brasil) sustituirá a las papilas humanas en los ensayos de alimentos. «La lengua humana absorbe moléculas de los alimentos probados y se satura», explica Antonio Riul, director del proyecto. «En cambio, la lengua electrónica nunca se cansa, y utiliza siempre los mismos criterios para comprobar la composición química de los alimentos». El aparato consta de cuatro sensores para los sabores dulce, salado, ácido y amargo. Unas películas finísimas absorben los compuestos responsables de dichos sabores (por ejemplo azúcar o sal) y modifican sus propiedades eléctricas de forma medible. Al parecer, la lengua electrónica puede «calcular» el gusto final ya en la fase de producción de un alimento. ¿Malas perspectivas para los catadores profesionales? Seguro que no. Es cierto que el dispositivo puede diferenciar Cabernet Sauvignon del mismo productor de añadas diferentes, o vinos de distintos productores. Pero para describir los vinos y formular recomendaciones todavía se necesita al ser humano.



Es posible que la máquina pueda complementar al hombre a la hora de catar un vino, pero nunca lo sustituirá.

Barolo con sabor a corcho: Altare, indemnizado



Elio Altare, uno de los principales productores del Piemonte, recibirá una importante indemnización de su proveedor de corchos.

Más de la mitad de los preciados Barolo del 97 y los Langhe del 98 procedentes de la bodega de La Morra presentan el temido sabor a corcho, causado por el compuesto clorado TCA. Esto hizo que Altare decidiera no entregar 50.000 botellas ya vendidas. El vinicultor acudió a los tribunales, pero ahora ha llegado a un acuerdo

extrajudicial con la aseguradora de su proveedor. «Sus peritos estuvieron aquí y examinaron todo con lupa», cuenta. «Los corchos no resultaron infectados ni en la bodega ni por el contacto con el vino. Por lo tanto, la contaminación tuvo que producirse durante el transporte, o antes». Al parecer, se le ha compensado íntegramente por los daños causados. Según el acuerdo amistoso, Elio Altare no debe citar ni el nombre del proveedor ni la cantidad abonada. Y por cierto, asegura que seguirá comprándole los corchos al mismo proveedor.

Vinum

CINCO AÑOS CINCO

ABADÍA RETUERTA • ABRA • ADEGAS MOURE • AGRO DE BAZÁN • AGUSTÍ TORELLÓ • ALDEANUEVA • ALEJANDRO FERNÁNDEZ • ALLIED DOMEQ (ARGENTINA) • ÁLVAREZ Y DIEZ, S.A • ÁLVARO PALACIOS • ALVEAR • ÁNGEL LORENZO CACHAZO • ARAEX • ARDEMA • ARTADI • ARÚSPIDE • ARZUAGA NAVARRO • AURA EXIMPORT • AVELINO VEGAS • AYUNTAMIENTO DE VALDEPEÑAS • BÄR • BARBADILLO • BARÓN DE LEY • BERBERANA • BILBAÍNAS • BLANCHER • BOCOPA • BODEGAS Y BEBIDAS • BRETÓN • BROTONS V.Y A. • C.R.D.O ALICANTE • C.R.D.O BIERZO • C.R.D.O. C.RIOJA • C.R.D.O. CARIÑENA • C.R.D.O. CONDADO DE HUELVA • C.R.D.O. JEREZ, SHERRY Y MANZANILLA • C.R.D.O. JUMILLA • C.R.D.O. MONTILLA-MORILES • C.R.D.O. NAVARRA • C.R.D.O. ORUJO DE GALICIA • C.R.D.O. RÍAS BAIXAS • C.R.D.O. RIBEIRA SACRA • C.R.D.O. RIBERA DEL DUERO • C.R.D.O. RIBERA DEL GUADIANA • C.R.D.O. RUEDA • C.R.D.O. VALDEPEÑAS • C.R.D.O. VALENCIA • CAFÉ DE COLOMBIA • CAMPO BURGO • CAN BONASTRE • CAN RAFOLS DEL CAUS • CASA BERNAL • CASA RAMBLA • CASTAÑO • CASTEJÓN • CASTELL DE VILARNAU • CASTELL DEL REMEI • CASTILLO DE MONJARDIN • CASTILLO DE PERELADA • CAVEDUKE • CELLER COOP. DEL PENEDÉS • CELLER V.S.96, S.L • CHÂTEAU COMENSAC • CHÂTEAU DE MALLE • CHÂTEAU L'ANGELUS • CHÂTEAU PICON LONGUEVILLE • CHIVITE • CIA VITIVINÍCOLA DO RIVEIRO • CODORNIU • COGNAC FRAPIN • CONCHA Y TORO (CHILE) • CONO SUR (CHILE) • CONSEJ. AGRICULTURA ANDALUCÍA • CONSEJ. AGRICULTURA BALEARES • CONSEJ. AGRICULTURA CANARIAS • CONSEJ. AGRICULTURA CASTILLA LA MANCHA • CONSEJ. AGRICULTURA CASTILLA Y LEÓN • CONSEJ. AGRICULTURA ESTREMADURA • CONSEJ. AGRICULTURA VALENCIA • CONSEJO DE LA ALTA • CORREAS (ARGENTINA) • COSECHEROS ABASTECEDORES • COVITORO • CRIANZA CASTILLA LA VIEJA • CUNE • DAVIDOFF • DEHESA DE LA GRANJA • DESTILERÍAS LA NAVARRA • DILASÓN • DIVINUM • DOMAINE VISTALBA S.A (ARGENTINA) • DON RAMON • EL GRIFO • EL LAGAR • EL PAÍS • EMILIO MORO • EUROCAVE • EXPOGOURMAND CHILE • EXPOGOURMET CARIBE • FABRÉ MONTMAYOU (ARGENTINA) • FARIÑA, S.L • FAUSTINO • FÉLIX CALLEJO, S.A • FÉLIX LORENZO CACHAZO • FERIA ALIMENTARIA • FERRET • FINCA LA ANITA (ARGENTINA) • FIRAMUNICH • FONTANA • FRANCISCO CASAS • FRANCISCO DOMÍNGUEZ • FRANÇOISE DE GRAEVE • FREIXENET • FRIGICOLL • GANDÍA • GASPAR FLORIDO CANO • GONZÁLEZ BYASS • GOSSET • GRAMONA • GRANDES BODEGAS • GRANDES VINOS Y VIÑEDOS • GRANJA FILLABOA • GRUPO GALICIANO • GRUPO GOURMET • GUELZENZU • GUÍA PEÑIN • GURPEGUI IMPORT • GUTIÉRREZ DE LA VEGA • HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL • HERPASA • HIJOS DE ANTONIO BARCELÓ • HIJOS DE RAINERA PÉREZ MARÍN • HNOS. PÉREZ PASCUAS • HNOS. SASTRE • HNOS. VILLAR • IBERIA • INSTITUTO DO VINHO DO MADEIRA • INSTITUTO DO VINHO DO PORTO • INSTITUTO PROMOC. DE LA CIUDAD JEREZ • INSULARES DE TENERIFE • INVIOSA • IRACHE • JANÉ VENTURA • JESÚS FERRIS • JOAN RAVENTOS ROSELL • JULIA ROCH E HIJOS • JUVÉ & CAMPS • LA ENOGUÍA, S.A • LA RIOJA ALTA • LAN • LARIOS • LLOPART • LÓPEZ DE HEREDIA • LÓPEZ HERMANOS • LOS LLANOS • LOS REMEDIOS • LUBERRI • LUIGI BOSCA (ARGENTINA) • LUIS CAÑAS • LUSTAU • MARCO REAL • MARQUÉS DE CÁCERES • MARQUÉS DE GRIÑÓN • MARQUÉS DE VITORIA • MARTÍN CODAX • MARTÍNEZ BUJANDA • MARTÍNEZ JANARIZ • MAS COMTAL • MASIA VALFORMOSA • MIGUEL CALATAYUD S.A. • MIGUEL TORRES (CHILE) • MILLÉSIMA • MUGA • NADAL • NAVARRO CORREAS (ARGENTINA) • NAVERAN • NIETO Y SENETINER (ARGENTINA) • NTRA. SRA. DE LA CABEZA • OAK • OCHOA • OLARRA • ONDARRE • OSTATU • PAGO DE CARRAOVEJAS • PAGO DE SANTA CRUZ • PALACIO • PALACIO DE FEFIÑANES • PALACIO REMONDO • PARATÓ • PARÉS BALTA • PARXET • PATERNINA • PAVIMENTOS BETTOR • PAZO DE SEÑORANS • PEÑALBA LÓPEZ • PIQUERAS • PIRINEOS • PLACOR • PRADA A TOPE • PRÍNCIPE DE VIANA • PROWEIN • PUIG & ROCA • RAMÓNDÍN S.A • REAL SITIO DE VENTOSILLA • REAL TESORO • RECAREDO • REMÍREZ DE GANUZA • RENE BARBIER • RIBEREXPO • RIEDEL • RODERO • ROURA • S.A.T. LOS CURROS • SABATÉ • SALNESUR • SALVADOR POVEDA • SAN ISIDRO • SAN MARCOS • SAN PEDRO • SÁNCHEZ ROMATE HNOS. • SARTORIUS, S.A • SEGUIN MOREAU • SEÑORÍO DE NAVA • SIGNAT • SLOW FOOD • SOLAR DE URBEZO • SUMARROCA • TERRAS GAUDA • TORELLÓ • TORESANAS • TORRES • TRECA ESPAÑA • TRIBOSA • UEC • UNIÓN CHAMPAGNE • UNIÓN DE COSECHEROS DE LA BASTIDA • URIBES MADERO • VALDAMOR • VALSACRO • VARMA • VINEXPO • VINÍCOLA DE CASTILLA • VINÍCOLA DEL PRIORAT • VINÍCOLA DEL SARRAL • VINISUD • VINITALY • VINOPOLIS • VINOS DEL BIERZO • VIÑA EXTREMEÑA, S.A • VIÑA HERMINIA • VIÑA HERMINIA • VIÑA IJALBA • VIÑA MEIN • VIÑA SALCEDA • VIÑA SOLEDAD • VIÑAS DEL VERO • VIÑATIGO CB • VIÑEDOS DEL CONTINO • VIÑEDOS MARQUÉS DE VARGAS • VIÑEDOS PUJANZA • VIÑEDOS Y CRIANZAS ALTO ARAGÓN • VIÑUEGRA • VIRGEN BLANCA • VIZCARRA RAMOS • WILLIAMS & HUMBERT • WINNER WINES

GRACIAS

fax:

TERRAZAS DE LOS ANDES. La bodega argentina presentó su nueva cosecha: Terrazas Reserva Malbec y Cabernet Sauvignon 2000. Cada variedad es cultivada en una terraza de altitud determinada para alcanzar la máxima expresión de sus aromas y sabores. En las terrazas de Perdriel, a 980 metros, el Cabernet Sauvignon alcanza su punto óptimo de maduración. El Malbec, en las de Vistalba, crece a 1.067 metros. Y el Chardonnay, en las del valle de Tupungato, a 1.200 metros.

PRIMEROS VINOS. Masi, una de las bodegas top de la región del Veneto en Italia, ha embotellado sus primeros vinos producidos en su proyecto argentino, llamado Masi Tupungato.

Dos de sus vinos son ensamblajes de Malbec y Corvina, una variedad usada para producir los Valpolicella en Italia. Masi también está elaborando con el método de «passimento» que consiste en secar de forma natural, al aire, las uvas para aumentar la proporción de azúcar antes de la vinificación, método usado en la producción de sus vinos Amarone.

LA BOTRYTIS AMENAZA. La calidad de vinos chilenos de la cosecha de este año está llamada a caer como resultado de la botrytis que ha infectando las viñas en la parte central sur del país. Las tormentas de las últimas semanas y el clima caluroso que siguió se combinaron brindándoles las condiciones ideales para el desarrollo del hongo gris.

Muchas uvas en Bio-Bio, Itata, Curicó, Rapel y regiones vinícolas del Maule ya se han destruido. Más de la mitad de las viñas de Chile están en el área afectada, incluyendo a Gracia, Errazuriz, Montes, y Concha y Toro.

MUCHO VINO ES MALO. Nadie duda de la calidad de los vinos chilenos, pero muy pocos piensan en frenar la producción, lo que puede deteriorar su calidad. Eso es lo que estima la Asociación de Productores de Vino Fino de exportación (Chilevid), que considera que en los próximos tres años el ritmo de nuevas plantaciones no debe seguir la tendencia de la década de los 90, con un fuerte aumento de la superficie de viñedos.

I B E R O A M É R I C A

VENDIMIA 2002 La mejor en los últimos 15 años en Argentina



La cosecha concluida, se puede estimar ya como excelente. Ha sido un año con mayor número

de días con sol, lo que permitió la maduración armónica y completa de los racimos. Serán los mejores vinos de los últimos quince años, según criterio de los principales establecimientos vitivinícolas.

El buen momento enológico contribuye a restituir cierta confianza en los bodegueros, golpeados por una fuerte caída en las exportaciones, sobre todo de vinos finos.

En enero y febrero las exportaciones se derrumbaron casi el 50%, y el consumo disminuyó un 5%. Los bodegueros estiman que la sorpresiva

caída de las exportaciones obedece a los vaivenes financieros, a la falta de certezas de la economía argentina, y a la pérdida de competitividad iniciada antes de la devaluación. Pero dicen que el sector está en condiciones de invertir la corriente. Juan Carlos Pina, gerente de Bodegas de Argentina (reciente fusión del Centro de Bodegueros de Mendoza y Asociación Vitivinícola Argentina), añadió al panorama otros contratiempos: por un lado, los compradores ahora quieren quedarse con una fracción mayor de las ganancias; y, por otro, la industria del vino se nutre de insumos importados que hay que pagar en dólares y al contado. Por el momento, los bodegueros disfrutaban de la gran temporada enológica. José Zuccardi, presidente de La Agrícola, que exporta a 20 países el 60% de sus 8 millones de litros anuales, dijo que esta cosecha permitirá reforzar el estilo real de los vinos argentinos.

HOMENAJE A MARADONA

Una bodega chilena presentará un vino llamado «Divino» en honor a Diego Maradona, con la intención de que esté distribuido a lo largo del país antes de que comience el Mundial 2002. El vino, producido por «Viña Huelquén», lleva el número «10» en la etiqueta y los colores de la bandera argentina, para que quede claro que es un homenaje al «Pibe de Oro».

«Se dijo que la '10' del equipo argentino no iba a estar en el cancha, pero no es verdad, aquí está la prueba, por lo menos para que puedan brindar», comentó Eduardo Arévalo, director de la viña.

La partida inicial de «Divino», oriundo del valle del Maipo (en el centro de Chile), será de 50.000 botellas que serán distribuidas en todo el país. Arévalo afirma que están pensando hacerse llegar a Maradona, ya que «está hecho con respeto, como un homenaje al ídolo», y añade que la cepa utilizada en el mosto no es la misma empleada en otras variedades de la viña. No se comercializará en Argentina, debido a que la botella costará unos cinco dólares, precio superior al promedio de los vinos de venta masiva.

DOCE BODEGAS ESPAÑOLAS EN CHILE

El Gobierno chileno promueve las inversiones de bodegas españolas en una de las regiones vitivinícolas más importantes del país andino, O'Higgins, y para ello invitó a 12 empresas españolas al IV Encuentro Empresarial, celebrado del 22 al 27 de abril en esta región.

Esta visita se enmarca dentro de las acciones promocionales promovidas por la institución pública Corporación de Fomento (CORFO) a través del programa TodoChile, con el objeto de fomentar la creación de acuerdos de asociación entre empresas españolas y chilenas para promover la creación de bodegas conjuntas.

Según explicó el director de Promoción de Inversiones de CORFO, Andrés Parker, hasta la fecha, y en virtud de este programa, las inversiones de bodegas españolas con chilenas ascendió a 28 millones de dólares y -añadió- este interés ha aumentado el montante hasta 40 millones de dólares si se incluyen además las mejoras realizadas sólo por bodegas chilenas.

El objetivo de este viaje es que las empresas españolas conozcan «in situ» la realidad y potencialidad del sector vitivinícola chileno, cuyos vinos están irrumpiendo con fuerza en los mercados internacionales, así como analizar la rentabilidad de una posible inversión en Chile.

fax:

ALEX, MEJOR CRIANZA. El vino Alex Crianza 98, de la bodega Viñedos de Calidad, ha sido el ganador de la segunda cata-concurso organizada por la Asociación de Sumilleres de Navarra. Este reconocimiento supone todo un espaldarazo para la labor emprendida hace cuatro años por el bodeguero Javier Cantarero en su empresa familiar de Corella.

LA VERDEJO TRIUNFA EN

PROWEIN. Bodegas de Crianza de Castilla La Vieja ha sumado un nuevo galardón a su palmarés. Palacio de Bornos Verdejo logró el Premio Tres Estrellas en la última edición ProWein celebrada en Düsseldorf (Alemania). Para los responsables de la firma ha sido todo un mérito que un blanco foráneo haya ganado en un país eminentemente productor de este tipo de vinos.

MEDALLERO PARA BOCOPA. La firma alicantina BOCOPA ha logrado tres medallas en el «Challenge International du Vin» celebrada en Bourg (Francia). Marqués de Alicante 97 y Dulce Negra 2001 han conseguido dos de plata, y Laudum Crianza 99, una de bronce.

En todos ellos, la uva Monastrell tiene el máximo protagonismo, una apuesta más de esta bodega por los vinos de calidad y personalidad. **«CHARDONNAY DU MONDE».** El vino René Barbier Selección Chardonnay 2000 ha obtenido la Medalla de Oro en la novena edición del prestigioso certamen «Chardonnay du Monde», un concurso que selecciona los mejores vinos blancos del mundo. Este año se presentaron cerca de 1.127 muestras, elaboradas en 34 países, entre los que el vino español resultó premiado con una de las 33 medallas de oro otorgadas.

UTIEL-REQUENA EMERGE. Diez medallas, obtenidas en dos certámenes (el Concurso Mundial de Bruselas y la Internacional de Vino de Burdeos), corroboran la calidad de los vinos de la D.O. Utiel-Requena. El presidente el Consejo, Fausto Pozuelo, considera que estas medallas obtenidas por seis bodegas de la zona (Coviñas, Torroja, Murviedro, Iranzo, Finca San Blas y Torre Oria) afianzan el prestigio de esta D.O. emergente, y corrobora que la variedad Bobal puede dar en el futuro sorpresas muy gratificantes.

NACIONAL

Congreso Nacional de Enólogos

La profesión por delante

El reconocimiento de la profesión del enólogo se encuentra en el Consejo de Estado, y en breve plazo pasará al Consejo de Ministros. Este fue uno de los temas más importantes abordados por los más de 400 enólogos que, llegados de toda España, se dieron cita en el Palacio de Congresos de Santiago de Compostela, en el VIII Congreso Nacional de Enólogos celebrado a finales del mes de abril. En el transcurso de las sesiones de

trabajo se pudo conocer el borrador del Real Decreto, y se concluyó que cumple las expectativas de seriedad y rigor necesarias para garantizar que sólo podrán ser habilitados para el ejercicio de la profesión de enólogo aquellos que realmente hayan realizado las tareas que el perfil profesional contempla. Vicente Sánchez-Migallón, presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, ha comentado que, tras 25 años de lucha, por fin se reconoce el ejercicio de esta profesión. También se analizó la situación actual del sector vitivinícola, una situación de tránsito, un punto de inflexión. Aunque los problemas del sector son diferentes según cada zona, «se hace necesario un estudio para solucionar todas las cuestiones a medio-largo plazo».

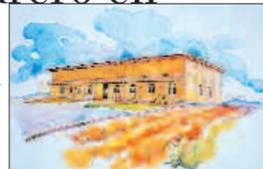


FINCA LA ESTACADA

Los Cantarero en Tarancón

Ya está en marcha la nueva bodega que los hermanos

Cantarero Rodríguez



han construido en la histórica ciudad de Tarancón (Cuenca). Finca La Estacada se integra en un bello paisaje, y la bodega se adapta a la viña y su entorno, con una arquitectura de ladrillo mudéjar típicamente manchega. Este proyecto es fruto de la ilusión de una familia, con arraigo en tierras conquenses, que siempre ha emprendido intrépidas aventuras vitivinícolas. La finca tiene una extensión de 250 hectáreas de viñedo, de las que 50 rodean la bodega (25 plantadas de Cencibel, también conocida como Tempranillo, y otras 25 con Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, a partes iguales). Cuenta técnicamente con todos los avances necesarios para la elaboración de vinos de calidad. Finca La Estacada ya tiene en el mercado la marca Viñansar, que se comercializa como Vino de la Tierra de Castilla, y pronto saldrá su marca de vinos de gama alta, bajo el nombre de Pago de La Estacada, también como Vino de la Tierra.

ADIÓS, RAMÓN MARÍN

Como un golpe brutal nos llegó la noticia de la muerte de nuestro entrañable amigo Ramón Marín. Un trágico accidente de circulación segó su vida, con sólo 48 años de edad. Gran profesional del mundo del vino, ha ejercido durante diez años como director comercial en Can Rafols dels Caus, aunque, gracias a la atmósfera familiar de la casa, colaboraba en todos los trabajos con una ilusión renovada cada día.



fax:

DÍA DEL VINO. Entre el 15 y 16 de junio se va a celebrar en todo el territorio español la segunda edición del Día del Vino, una convocatoria organizada por el club Vinoselección. Una ocasión para conocer *in situ* cómo se elaboran los vinos españoles. Este año se proponen una serie de rutas del vino con la idea de fomentar un auténtico turismo enológico.

EXPOVINIS DE OPORTO. Del 20 al 22 de junio tendrá lugar, en el recinto ferial de Oporto, el primer Salón Internacional de Vinos, Expovinis. Más de 200 expositores, empresas productoras y distribuidores de vino nacionales e internacionales han confirmado su presencia. El salón también incluye una serie de actividades dirigidas a profesionales, entre las que destacan la primera edición del Salón de Técnicas y Equipamientos para Viticultura y Enología, y la muestra de los vinos premiados en el III Concurso Internacional de Vinos «Ciudad de Oporto».

ECO-RACIMOS EN CÓRDOBA.

Dentro de la VII Feria de la Agricultura Ecológica de Córdoba, se celebró la III Cata Ciega de Vinos Ecológicos. El certamen reunió a 31 bodegas españolas y un total de 94 muestras. Se concedieron tres Eco-racimos de Oro que recayeron en Bodegas Robles de Córdoba, Bodegas Schatz de Ronda y Bodegas Arúspide de Valdepeñas. La viticultura ecológica va creciendo año tras año. En 1995 se contaba con 859 hectáreas de cultivo, mientras que en el 2001 son ya 135.000 las hectáreas en producción.

FAUSTINO, VINO OFICIAL. El blanco Faustino V Crianza 99 y el tinto Faustino Gran Reserva 96 han sido elegidos por el C.R.D.O. Ca. Rioja como los vinos que se servirán en todos los actos oficiales que el Consejo organice a lo largo de 2002. Bodegas Faustino también es noticia por la entrega del Trofeo a la Mejor Faena Taurina de la Feria de San Mateo 2001 al torero Julián López «El Juli». El diestro recibió el premio consistente en el equivalente de su peso en vino de reserva de la añada de su nacimiento, el Faustino I Gran Reserva 82.

NACIONAL

LA RIOJA BAJA EXISTE Valsacro, o la renovación

Amador Escudero, máximo responsable de la firma Valsacro, es uno de los artífices de la renovación que está aconteciendo en la Rioja Baja, un cambio no sólo en la obtención de tintos de mayor calidad, sino en lograr sacar la expresión propia de su entorno geoclimático. Las nuevas instalaciones que Valsacro está construyendo son el mejor ejemplo de esta apuesta. Ubicadas en el municipio de Pradejón, cuenta con una finca de 75 hectáreas de las que 24 son viñedos, con el planteamiento de crear una bodega moderna y funcional. Cuenta con una capacidad en depósitos de acero inoxidable que supera el millón de litros, y una innovadora técnica de trabajo por gravedad mediante el empleo de «ovis», contenedores que se elevan con grúas para así volcar la vendimia directamente a las bocas de las tinajas.



La nueva bodega tiene una nave de crianza capaz de albergar entre 3.000 y 4.000 barricas. Lo más destacable son las recientes investigaciones de Amador con robles de diferentes procedencias y tostados, a la búsqueda del tipo más adecuado o la combinación que mejor se adapte a la tipología de vinos que se van a elaborar en la bodega. Aunque el proyecto no estará totalmente finalizado hasta finales del año próximo, todos los vinos de la firma se vinificarán allí para la cosecha 2002, mientras que las antiguas instalaciones de Escudero se dedicarán exclusivamente a los cavas que se comercializan bajo las marcas Dioro Baco y Benito Escudero Abad. De momento se acaba de presentar el tinto Valsacro 99, un vino elaborado a partir de uvas seleccionadas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo, algunas de ellas procedentes de cepas de más de 80 años. Un vino que reclama y reivindica la personalidad de la subzona de la Rioja Baja.

VINEST

En favor de las zonas humildes

El Proyecto Vinest ha cumplido su primer ciclo. Esta atrayente idea, financiada con fondos de la Comisión Europea, dentro del programa de cooperación interregional RECITE II, es el único de ayuda vinícola de todo el programa. Además, el proyecto tiene seis socios principales: El Cabildo de Gran Canaria, el Ayuntamiento de Bullas (Murcia), el municipio portugués de Bucelas, una mancomunidad de municipios de Cerdeña, un parque natural de Alemania, en la antigua Alemania del Este (Naturpark Saale Unstrut), y el Ayuntamiento de Moschendorf en Austria. El programa ha sido fundado para ayudar a las empresas vitivinícolas de estas zonas en la estructuración, intercambio de ideas, una ruta y casa del vino en cada una de ellas, y, lo más importante, un centro de promoción y asistencia técnica a viticultores de cada región. Por último, está prevista la organización de un concurso de todos los vinos producidos en estas comarcas con el fin de llevar los mejores a las ferias más importantes de Europa. De España hay tres Denominaciones de Origen beneficiarias de este proyecto: Bullas y las canarias Monte Lentiscal y Gran Canaria.

LA MANCHA UNIDA

El consejero de Agricultura de la Comunidad de Castilla-La Mancha, Alejandro Alonso, ha propuesto la creación de una fundación para la promoción de los vinos de Castilla-La Mancha. Todo se fraguó en Toledo, en la clausura de las primeras Jornadas Vitivinícolas «Una Apuesta por la Competitividad», promovidas por UCAMAN. Para poner en marcha dicho proyecto, UCAMAN ha ofrecido un millón de euros y ha solicitado el mismo apoyo económico, por idéntico importe, al Ministerio y al propio sector. La idea llega en un momento en que lo único que le falta a los vinos de la comarca vinícola más grande del mundo es precisamente la promoción.

fax:

GARVEY RESUCITA. José M^a Ruiz Mateos ha publicado un libro en el que explica la remodelación que se ha llevado a cabo en la bodega andaluza Garvey, expropiadas por el Gobierno en el 83 a Rumasa y recompradas por Nueva Rumasa, ambas del citado empresario jerezano. En tres años se ha realizado un importante inversión en remodelar, reestructurar y modernizar toda la bodega. Gracias a estas actuaciones, las ventas se han incrementado y se ha logrado afianzar en el mercado nacional con marcas como Espléndido, Fino San Patricio y Juncal.

NAVARRA RECUPERA VENTAS. Es un hecho la recuperación y el aumento de las ventas de vino navarro, según se desprende de la estadística de comercialización elaborada por el C.R.D.O. Navarra. En el periodo enero-diciembre de 2001 se han vendido 37.302.493 litros de vino embotellado, un 8,57 por ciento más que en el 2000. La recuperación es consecuencia de la alta calidad de los vinos y sus precios competitivos.

PERELADA, MÁS HECTÁREAS. Cavas del Castillo de Perelada, de la familia Suqué, ha adquirido 50 hectáreas en el municipio gerundense de Espolla. Son terrenos pobres y pedregosos, que producirán plantas con poco vigor y escasa producción, lo que permitirá elaborar vinos concentrados y aromáticos. Con esta compra, la bodega cuenta ya con 450 hectáreas en propiedad.

AALTO 99, ENTRE LOS GRANDES. Llega al mercado un nuevo vino que quiere situarse entre los grandes del mundo: Aalto 99. Un vino que viene de la mano de Mariano García y Javier Zaccagnini, promotores de un proyecto que nació en 1998 con el fin de profundizar en el potencial de la uva-terroir, el clima y los suelos de la Ribera del Duero, para elaborar vinos de alta calidad. Elaborado con la Tinto Fino, quiere ofrecer, desde la primera cosecha, un estilo diferenciado y muy personal, y alcanzar un lugar entre los grandes vinos del mundo.

IRACHE ECOLÓGICO. Bodegas Irache acaba de dar a conocer su primer vino ecológico, Fuente Cerrada, un vino elaborado con las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot, cultivadas en sus viñedos propios ubicados en Tierra Estella.

NACIONAL

ALDEASA

La bodega del aeropuerto

La multinacional española líder en el sector de «retail» aeroportuario, Aldeasa, acaba de presentar un nuevo espacio comercial dedicado al mundo vinícola. La Bodega de Aldeasa, que ya se ha instalado en siete aeropuertos nacionales (Madrid, Barcelona, Málaga, Las Palmas, Tenerife, Alicante y Palma de Mallorca) y dos internacionales (Jordania y Chile), cuenta con más de 200 referencias en

vinos de las bodegas más prestigiosas, clasificadas en 17 Denominaciones de Origen, así como un servicio de asesoramiento personalizado. Además, esta amplia oferta se comercializa a unos precios muy competitivos, hasta un 30 por ciento menos que en el mercado local. Los estudios realizados por Aldeasa entre los pasajeros, tanto nacionales como internacionales, de los aeropuertos españoles, ya sean turísticos o de negocios, reflejan que cerca del 48 por ciento de los mismos compran bebidas en estos espacios de tránsito. Entre ellas, los vinos comienzan a cobrar cada vez más importancia debido al incipiente protagonismo que están adquiriendo en nuestra cultura. La Bodega de Aldeasa surge en 1998, año en la se inaugura la primera de ellas en la Terminal 3 del aeropuerto de Madrid-Barajas. Desde entonces, la apertura de nuevos establecimientos, claramente diferenciados y dedicados en exclusiva a la vitivinicultura, ha sido creciente como respuesta a la incipiente demanda. Aldeasa, con el fin de potenciar el interés y conocimiento de los vinos de nuestro país, realiza esporádicamente pequeñas catas de vinos en estos selectos locales.



CASTILLO DE LIRIA

Acorde con los tiempos

Transcurridos treinta años desde su nacimiento en Valencia, Castillo de Liria, la gama de vinos jóvenes de Bodegas Gandía, renueva su presentación con el fin de mejorar su actual imagen y de transmitir con mayor claridad los valores de la compañía. Es una imagen que intenta ofrecer al consumidor una sensación más joven, dinámica, atractiva y llena de vitalidad. Castillo de Liria está presente en más de 50 países. El que naciera como un vino de consumo para la familia, con una producción inicial de mil botellas en 1971, se presenta hoy con un estilo moderno, dando paso a una línea de vinos jóvenes, afrutados y muy frescos. De esta forma, la firma valenciana da un paso adelante en la renovación de su marca más antigua, el primer vino embotellado no sólo de Gandía, sino de toda la Comunidad Valenciana.



COMPRA DE LUJO

La casa de champagne Vranken Monopole, accionista en un 20 por ciento de la empresa catalana Cavas Naveran, ha comprado por 180 millones de euros la firma Champagne Pommery. La adquisición de la marca y de sus bodegas se ha realizado al poderoso grupo Louis Vuitton M&H. Con esta operación Vranken Monopole se convierte en el segundo grupo a nivel mundial del negocio del champagne, un mercado en el que hasta ahora ostentaba el 10 por ciento.

La sensación española

Hemos logrado reunir cerca de 80 tintos de los denominados de alta expresión, que proporcionan una buena muestra de lo que ofrece la España moderna. Entre ellos figuran vinos de las zonas clásicas más conocidas, pero también de nuevas zonas en alza. Como en otras ocasiones, no nos preocupaba tanto el ser exhaustivos como el ser representativos. El resultado no sólo es bueno, sino sensacional. En primer lugar, porque entre los cuatro catadores –procedentes de distintas culturas gustativas, y que en situaciones similares anteriores habían discutido a menudo acaloradamente sobre lo que debería ser el futuro del vino español- se dio un consenso muy significativo en la calificación de los vinos seleccionados. Salvo dos o tres excepciones, las valoraciones nunca difirieron en más de un punto. En muchos casos existió incluso una coincidencia exacta entre Carlos Delgado, Bartolomé Sánchez, Javier Pulido y Rolf Bichsel. Ciertamente es que, en algún caso, la puntuación de esta cata difiere de otras anteriores. Ello se debe a que el panel de cata para esta ocasión, dirigido por Rolf Bichsel, puede considerarse excepcional, por sus gustos diferentes.

Las dos o tres notas máximas de la cata no son en modo alguno una exageración chovinista de tres «patriotas del vino», sino que fueron concedidas precisamente por el catador no español, que consideró totalmente merecidas esas puntuaciones en comparación con productos de otros países. El que entre los vinos mejor puntuados también haya algunos procedentes de regiones largo tiempo dejadas de lado –y consideradas más propias de vinos de mesa– es otro punto a favor de esta cata que se celebró en Madrid a lo largo de tres días y se ha convertido ya casi en un acontecimiento histórico.

Los mejores vinos españoles –digámoslo con toda claridad– pueden medirse con los mejores del mundo, y además son productos originales altamente creativos, no copias superficiales. De forma lenta pero segura, España está dando la espalda a la era de vinos de diseño a imitación de modelos internacionales y entrando en una nueva época, la de un nuevo vino español realmente grande y autóctono.

D.O. ALICANTE

- Enrique Mendoza**
Santa Rosa 1996
- 15 Pasa por un momento condicionado por su hermetismo: notas animales junto a nobles aromas especiados (sobre todo pimienta) debido a su buena madera. Estructurado y de suaves taninos, para guardar. 2002 a 2008.

D.O. CONCA DE BARBERÀ

- Miguel Torres**
Grans Muralles 1998
- 15 Las notas balsámicas, la hierba fresca, confitura y frutillo rojo se unen a una madera excepcional para componer un buen buqué. Concentrado y con un excelente equilibrio, posee un tanino maduro, bien trabajado, aunque necesita evolucionar en botella. 2002 a 2009.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

- Raimat**
Viña Vallcorba 1994
- 14 Es un vino bastante evolucionado, listo para consumirse: aromas de tabaco (caja de puros), torrefactos, junto a recuerdos de frutillo negro. Delicado y suave paso de boca, con una punta secante al final. 2002 a 2004.

Celler de Cantonella

- Cérvoles 1999**
- 15 Recuerda a una fruta tan madura que parece asoleada. La madera excelente le pone freno; sabroso y de tanino carnoso y dulce. Un final un poco cálido, de fruta en aguardiente. 2002 a 2007.

Castell del Remei

- Castell del Remei 1998**
- 15,5 Buen buqué al que lo único que le sobra es una punta de alcohol. No interfiere demasiado porque hay buena madera y una fruta confitada estupenda. Carnoso, con el tanino un poco duro pero prometedor. 2002 a 2008.

D.O. EMPORDÀ – COSTA BRAVA

Cavas del Castillo de Perelada

- Gran Claustro 1998**
- 16,5 Complejo y potente. Exultante buqué de aromas a tinta china, minerales, notas de fruta en aguardiente y balsámicos. Largo, con estructura y concentración, amplio paso de boca y tanino generoso. Para guardar o gozar, según los gustos. 2002 a 2009.

D.O. JUMILLA

Finca Luzón

- Altos de Luzón 2000**
- 16,5 Claramente mediterráneo, aromas de monte bajo, fruta madura intensa, madera muy bien medida, recuerdos minerales, fruta negra, ciruela pasa, notas de cacao... Concentrado pero nada agresivo, largo y sedoso, de final sutil. 2002 a 2009.

Julia Roch Melgares e Hijos

- Pie Franco 1998**
- 18 Fruta muy madura, complejo y potente, notas de especias y de pedernal que dan complejidad a su buqué. Sabroso y concentrado, su paso de boca es muy largo; final elegante y armónico, madurará extraordinariamente. 2002 a 2009.

D.O. LA MANCHA

Nuestra Señora de la Cabeza

- Casa Gualda C & J 2000**
- 15 Fruta fresca y expresiva, sobre todo los frutillos de bosque, la madera bien ensamblada, hay un toque vegetal. Carnoso, concentrado y de tanino maduro, aunque algo duro todavía, pero cumple sobradamente expectativas. 2002 a 2007.

D.O. MONTSAN

Celler Cooperatiu Capçanes

- Cabrida 1999**
- 16 La Garnacha en todo su esplendor. Fruta madura generosa, toque mineral complejo, notas de sándalo, de especias, de tostados... llena la boca con su carnosidad, y su tanino granuloso y perfumado; excelente vino que todavía dará más satisfacciones. 2002 a 2009.

Agrícola Falset-Marçà

- Castell de Falset 1998**
- 16 Magnífico, succulento, con una serie de aromas que le acercan al Priorat, fruta madura y expresiva, notas pizarrosas y de cedro. Una buena estructura a base de taninos de calidad aunque todavía algo crudos; necesita tiempo en botella. 2002 a 2009.

Compañía La Universal del VÍ

- Venus «La Universal» 1999**
- 16 Como no podía ser menos, resulta seductor, con sus aromas de casis, fruta madura y minerales. Sabroso, de buena estructura, tiene un final muy expresivo; para larga evolución en botella. 2002 a 2010.

D.O. NAVARRA

Guelbenzu

- Lautus 1998**
- 14 Un vino que ha alcanzado su cenit, muestra un buen buqué con evolución, caja de puros, monte bajo, suave, equilibrado y final algo cálido. 2002 a 2005.

D.O. PENEDÈS

Jané Ventura

- Mas Vilella 1998**
- 14 Le falta evolucionar, porque sus aromas de fruta se ven estorbados por la notas vegetales, la madera sin ensamblar totalmente y los taninos un tanto ásperos, pero apunta buenas maneras. 2002 a 2005.

Mas Comtal

- Petrea 1999**
- 15,5 Es un vino muy elegante, hay fruta madura, confitura, algo de café y falsa pimienta, notas minerales. Se expresa en boca con una frescura tan clara que no deja resquicio a la pesadez. Concentrado, rotundo y corpulento paso de boca. 2002 a 2009.

D.O. PLA I LEVANT

Vinyes y Bodegues Miguel Oliver

- Aia 1999**
- 14 Algo cerrado, por lo que necesita una aireación casi violenta: junto a la fruta se aprecian aromas vegetales y un recuerdo metálico. Algo rudo en boca, con el tanino un poco agresivo, amplio y sabroso; mejorará en botella. 2002 a 2005.

D.O. PRIORATO

Vall, Llach, Mas Martinet

- Cims de Porrera 1998**
- 15 Algo cerrado, cuando se airea su buqué resulta muy interesante: fruta compotada y maderas exóticas, notas minerales, balsámico. Muy buena estructura, largo y fino, al final se deja notar la madera. 2002 a 2009.

Costers del Siurana

- Clos de l'Obac 1999**
- 15,5 Complejo en nariz. La fruta madura se combina muy bien con las notas minerales, un fondo de pólvora, flor, buena madera, con un tanino maduro y expresivo en boca, moderadamente cálido al final. 2002 a 2009.

Celler Fuentes

- Primo Palatium 1999**
- 16,5 Una sorpresa porque consigue la misma puntuación que el primero de la casa. Y es que su frutuosidad (melocotón) es original, hay recuerdos de hojas secas, minerales, cacao y especias dulces (canela). Muy equilibrado, su tanino es maduro y envolvente; de largo final. 2002 a 2008.

Celler Fuentes

- Gran Clos 1998**
- 16,5 Sobresale su fruta madura, limpia y bien acompañada por una madera prudente; conserva un tanino envolvente y rico, y muestra un final potente y con temperamento. 2002 a 2006.

Álvaro Palacios

- Finca Dofi 2000**
- 17 Todavía se aprecia la frescura de la uva. Y es que la madera está tan bien integrada que deja expresarse con libertad a la fruta y los recuerdos minerales. Es un vino corpulento, de tanino poderoso y maduro. Se dibuja su personalidad en el perfecto equilibrio que posee. 2002 a 2010.

Celler Vall i Llach

- Vall-Llach 1999**
- 19 Bello color. Complejo de aromas: frutillos de bosque, monte bajo, notas florales, un tono mineral clásico y un elegante recuerdo especiado. Se aprecia su vigoroso y concentrado cuerpo de tanino maduro y firme o el tacto aterciopelado con el que acaricia el paladar. Sus 15º alcohólicos apenas se notan. 2002 a 2010.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Cillar de Silos

- Torresilos 1998**
- 14 Una buena expresión frutal, notas de cereza en aguardiente, balsámicos y especias. Una madera bien definida, donde destacan las especias exóticas, tostados, café y regaliz. Es un vino succulento, suavemente carnoso y con taninos bien maduros. 2002 a 2005.

Hermanos Pérez Pascuas

- Pérez Pascuas 1995**
- 14 Excelente expresión de la Tinto fino, con una madera un poco sobresaliente, nada importante. En boca está todavía algo duro por una acidez notable. Un final distinguido, elegante y potente hacen concebir grandes esperanzas en el futuro. 2002 a 2010.

López Cristóbal

- Bagús 1999**
- 14,5 Muy bien vestido, presenta aromas de tostados, café, torrefactos, especias, proporcionados por una madera exótica, aunque es una lástima que sean tan acusados que no dejen a la fruta expresarse adecuadamente. No obstante tiene cuerpo, su tanino es maduro y bien domado. 2002 a 2006.

Iverus

- Tarsus 1999**
- 14,5 Excelente ejemplo de la expresión frutal típica de la Ribera (mora, casis) con ago de regaliz; la madera de muy buena calidad sobresale en estos momentos. Hay estructura y carnosidad, aunque el tanino está algo astringente todavía. 2002 a 2009.

Vizcarra Ramos

- Toralvo 1999**
- 14,5 Un Tinto fino a pecho descubierto, típico de la zona, con una madera muy prudente y original. Donde parece más ligero es en la boca, a pesar de tener un tanino bastante fino; el final se antoja un poco secante. 2002 a 2008.



El Pie Fraco procede de cepas prefiloxéricas. Lo malo es que inevitablemente cada año algunas mueren atacadas por la filoxera. Llegará el día en que tendremos que prescindir de este gran vino. Disfrutémoslo hasta entonces.

BASES PARA LA D.O. CALIFICADA EL PRIORAT

El pasado mes de abril, tuvo lugar una destacada cata en el Priorat. No se trataba sólo de una cata muy buena, dado los excelentes vinos que allá elaboran, o de un trabajo de selección, era algo muy significativo, porque aunaba ambas cosas. Se buscaba principalmente sentar las bases para tratar de establecer una Denominación de Origen «Calificada», como, al menos en teoría, debe ser. Porque el colectivo de bodegueros que integra la Denominación -especialmente los «históricos»- y el Consejo Regulador, proyectan cimentar una denominación al estilo de las francesas, el Medoc como ejemplo, sin llegar a separar los pagos como «1^{er} grand cru», «2^o cru», etc., al menos por ahora. La idea del nuevo Priorat es que haya una serie de categorías en los vinos, para que el consumidor tenga claro en todo momento lo que bebe cuando demande un vino de esta zona. El escalafón comenzaría con un vino genérico, que se denominaría Priorat. Procedería de la mezcla de la materia prima recogida en toda la D.O. Inmediatamente superior sería un «vino de municipio». Para poder llevar esa contraetiqueta, la uva debería proceder sólo de ese pueblo, por ejemplo «Gratallops». Y después, como vinos especiales, vendrían los que se denominarían «vinos de pago». Como es lógico, la uva sería en exclusiva de las cepas plantadas en ese pago: un ejemplo sería «Clos Mogador». A grandes rasgos es la idea que transmiten. Para ponerlo en práctica, se han dado los primeros pasos: una cata que reunió a los representantes de las bodegas y a unos pocos invitados, el «Master of Wine» francés Gerard Bassé; la directora de Lavinia de Barcelona, M^a Louise Banyols; el profesor de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona, Canals, y Bartolomé Sánchez, de Vinum. En la parte ya habilitada de las ruinas de la Cartoixa de Scala Dei, como embrión primigenio del



Priorat, se hizo la gran cata que reunía prácticamente todos los vinos que se elaboran en la actualidad. Las dificultades para establecer de qué lugar procedían los vinos eran muchas, porque hasta los mismos enólogos en algunos casos no tenían claro cuál era el suyo. El Priorat cuenta con las condiciones suficientes como para establecer unas bases sólidas y estables de calidad. Las 1.400 has. de viñedos, los apenas 2.450.000 litros de vino elaborados son cantidades en las que se puede ejercer un control serio, si los que están dentro apuestan por el factor calidad. ¿Priorats a precios elevados? Bien, pero al menos que el consumidor sepa que hay un control exhaustivo de calidad, a la altura de las mejores denominaciones de origen del mundo, pues al menos, el interés de todos es que la calidad prevalezca.

números mandan

Rioja, un viñedo de buen año

Rioja dispone de 18.000 hectáreas de viñedo con más de 25 años. Este dato aparece publicado en el informe estadístico elaborado por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador. A pesar del fuerte incremento experimentado en los últimos cinco años en la superficie vitícola de la D.O. Ca. Rioja, que ha llevado a superar las 60.000 hectáreas, la edad media del viñedo mantiene un magnífico equilibrio desde el punto de vista de la calidad. Hay cerca de 10.000 hectáreas de más de 40 años; 18.000 superan los 25 años; 21.000 tienen entre 10 y 25 años,

y las otras hectáreas restantes corresponden a los viñedos plantados en la última década. El mantenimiento de una superficie de cerca de 18.000 hectáreas con más de 25 años permite atender adecuadamente las exigencias de calidad de la gama de vinos de mayor prestigio, hecho que ha permitido la diferenciación en la cotización de la uva por parte de los bodegueros, que han tenido en cuenta la edad del viñedo como nuevo parámetro cualitativo. En cuanto al balance de variedades, los datos son muy significativos: un 90 por ciento de la superficie corresponde a uva tinta, donde tiene la supremacía la variedad Tempranillo (78 %),

seguida de la Garnacha (16,5%). La Mazuelo supone un 3,7% del total, la Graciano un 1% y las denominadas experimentales un 0,3%. Entre las blancas, la Viura es predominante, mientras que la Malvasía y la Garnacha Blanca tienen una presencia testimonial en el viñedo riojano.



EL HOMBRE DEL AÑO, SEGÚN DECANTER

Miguel A. Torres, una de las figuras más importantes de la vitivinicultura catalana, y uno de los personajes más destacados de España, ha sido calificado como el «hombre del año» por la revista británica Decanter. Es el segundo bodeguero español que logra este singular reconocimiento: el primero fue para el empresario jerezano, ya fallecido, José Ignacio Domecq. La publicación, de la mano de John Stimpfig, colaborador habitual de Decanter, ofrece un amplio artículo sobre el pasado y el presente de esta firma catalana y un detallado retrato de la vida de Miguel A. Torres, un hombre que siempre ha luchado por aportar originalidad y personalidad en cada uno de sus vinos y a cada uno de los proyectos empresariales que ha emprendido dentro y fuera del territorio español, siguiendo siempre unos criterios cualitativos del más alto nivel. No sólo ha logrado doblar el tamaño de su «holding» de empresas durante los diez últimos años, sino que también ha doblado sus cifras de



ventas durante el último lustro. Un hombre adicto al trabajo, a sus investigaciones, a sus vinos y a su familia. Además de un defensor del potencial de los vinos españoles, como lo manifiesta al final de la entrevista de Decanter: «Ahora mismo existe una gran energía y un enorme optimismo entre los productores de vinos españoles. Año tras año, cada vez hacemos mejores vinos en España y así podemos competir con cualquiera a escala mundial. Yo creo que este premio es un reconocimiento a esa labor».

CRISTÓBAL HALFTER PRESTIGIO RIOJA

El compositor y director de orquesta español Cristóbal Halfter va a recibir el próximo 9 de julio el Premio Prestigio Rioja 2002. Según el jurado de este galardón, este premio recae en Halfter por tratarse de un artista «cargado de inspiración, de amor y de necesidad de expresar, que es también conocedor y amante del vino y su cultura; entre sus aficiones está el cultivo de un hermoso viñedo propio». El compositor ha sido presidente de Honor del Festival Internacional de Arte Contemporáneo de Royan (Francia) y llegó a ocupar la Cátedra de Composición de los Cursos de Música Contemporánea de Darmstadt (Alemania), así como la de Composición del Conservatorio de Berna. Además, Cristóbal Halfter ha actuado como director al frente de orquestas tan importantes como la Filarmónica de Berlín, la Tonhalle de Zurich, la Sinfónica de Londres o las nacionales de España y Francia.

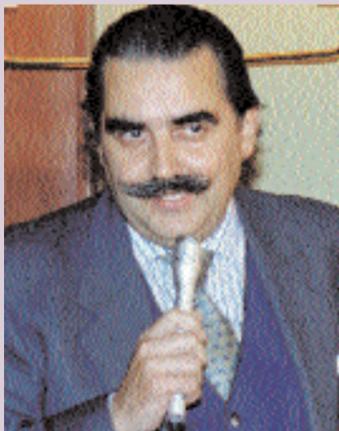


MARBORÉ UN VINO

Marboré es el fruto de la fusión de los mejores valores enológicos europeos: «terroir», origen y variedades autóctonas, con las virtudes vitivinícolas del Nuevo Mundo: viticultura de precisión y enología control.

www.bodegapiirineos.co





EVARISTO BABÉ
Presidente del Consejo Regulador del Brandy de Jerez

Contra la «Ley Seca»

Desde hace unos quince días está circulando por numerosas mesas un anteproyecto de ley, con el título de «Prevención del consumo del alcohol», que en los medios de comunicación se ha denominado, con gran acierto, como anteproyecto de «ley seca». A este respecto, parece lógico que se conozca la opinión de quienes tenemos la responsabilidad de defender a la bebida espirituosa más importante de España (cosa que desde los promotores del anteproyecto no se ha hecho).

El asunto se presta a una fácil demagogia y simplificación (dado el rechazo generalizado que cualquier persona sensata siente hacia el llamado «botellón») corriéndose el riesgo de que un anteproyecto -que se autotitula «de prevención»- se convierta, con unas prisas inusitadas, en Proyecto y luego en Ley -realmente prohibicionista- sin el suficiente análisis y con la misma falta de consideración que se ha tenido con los sectores implicados (empresas elaboradoras, distribuidores, agencias de publicidad, bares, etc.) a la hora de abordar esta cuestión.

Y, la verdad, es que la opinión pública debiera ser más consciente de lo que se trata. En realidad, somos todos los ciudadanos de este país -tanto consumidores como no- los verdaderamente afectados. Una sociedad moderna no debe ser tratada como menor de edad y sin tener en cuenta que es fundamentalmente educación y responsabilidad -aprendida en la familia y en las escuelas- lo que se precisa en esta materia, como en tantas otras... Y no, ciertamente, leyes y más leyes que, lamentablemente, son luego muchas veces las propias Administraciones Públicas las primeras en incumplir. ¿Por qué, por

ejemplo, no se ha exigido en tantos y tantos casos por parte de las Administraciones el cumplimiento de la legislación vigente en relación con el lamentable fenómeno del «botellón»?

El caso es que estamos ante un anteproyecto de norma que establece numerosas prohibiciones y restricciones al consumo de bebidas con alcohol -y, por supuesto también, a su venta, dispensación, publicidad, promoción, etc.- sin el menor respeto al mayoritario número de consumidores equilibrados y sensatos que saben disfrutar, sin problemas de ningún tipo, de alguna de las magníficas bebidas con alcohol de las que, afortunadamente, podemos consumir en nuestro país (sean éstas cervezas, vinos o bebidas espirituosas). Confundir a la opinión pública «vendiendo» que se trata de prevenir el abuso (cosa en la que todos estaríamos de acuerdo) para prohibir y poner mil impedimentos al consumo es, cuando menos, un fraude. No comprendo cómo se ha dejado en manos del más rancio fundamentalismo antialcohol el enfoque y la redacción de una norma de tanta trascendencia...

En todo caso, conviene destacar que es el propio sector el primer interesado en la adopción de medidas adecuadas -y, sobre todo, en poder lograr que las administraciones actúen en consecuencia- para:

- Evitar el consumo abusivo o inadecuado de bebidas con alcohol.
- Evitar el consumo por parte de menores de edad.
- Evitar el consumo por personas que hayan de conducir.

Y, no solo esto, sino que además es el propio sector quien demanda que esto sea así y se persiga seriamente su in-

cumplimiento, al tiempo que se manifiesta absolutamente a favor de reforzar las medidas educativas y de prevención que favorezcan esta finalidad. De hecho, existen ya una serie de importantes proyectos puestos en marcha a este respecto por la Fundación Alcohol y Sociedad, que estoy seguro van a favorecer que todos los más directamente involucrados (Administraciones, sector, medios de comunicación...) puedan hablar con más seriedad y rigor sobre una materia que se presta fácilmente a ser abordada desde la demagogia o la simplificación.

En lo que, de ninguna manera, estamos de acuerdo es en que se prohíba o se impongan absurdas restricciones al consumo, dispensación y venta de ningún tipo de bebida con alcohol, fuera de los tres supuestos anteriores. Y no lo estamos, no solo por razones obvias o por las, ciertamente importantes, de orden cultural sino, sobre todo, porque somos un sector empresarial con una actividad plenamente lícita y legal -que genera un altísimo nivel de valor añadido y bienestar económico y social a miles de ciudadanos de nuestro país- que sabe del nefasto resultado que para los ciudadanos de otros países han tenido experimentos de este tipo.

Las inadecuadas -y, en muchos casos, absurdas- medidas que contempla el Anteproyecto, parten de un supuesto equivocado (equiparar abuso y consumo) y suponen, entre otras cosas, un grave atentado contra la libertad de empresa, la libertad de expresión y la libertad de información. Sin olvidar que pueden propiciar el crecimiento del consumo marginal y de productos sin garantías de calidad... Justo lo contrario de lo que se debería pretender.

NUEVO ANTEPROYECTO DE LA LEY DEL VINO

La polémica continúa

El segundo borrador de la nueva Ley del Vino, que sustituirá al obsoleto Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes de 1972, tampoco satisface al sector. Según la Conferencia de Consejos Reguladores Vitivinícolas el primer borrador perjudicaba al conjunto de la vitivinicultura española y resultaba lesivo para los consumidores. Ahora el segundo, al que se oponen firmemente, introduce, en opinión de este organismo, elementos de confusión en cuanto a marcas y controles, y respecto a las garantías que el consumidor exige del origen y la calidad de los vinos. Además, atenta claramente contra el patrimonio público que las DD.OO. han ido construyendo en los últimos 80 años, favoreciendo los intereses particulares de los grandes operadores.

Tras dicho análisis tan negativo, todos los Consejos Reguladores se comprometen a buscar en sus distintas administraciones autonómicas una mayor sensibilidad que la mostrada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dado que la mayoría de las mismas ostentan competencias exclusivas en estos temas. Todavía la Conferencia confía en el que el Gobierno recoja las observaciones que reiteradamente se le han hecho llegar en beneficio del progreso general de este sector, tan importante para la economía nacional.

Una de las protestas más fuertes proviene del consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha, Alejandro Alonso, y está relacionada con la creación de una nueva categoría de vinos con indicación geográfica, la de «vinos de pago» de gran calidad con denominación propia, que debería haber estado por encima de las DD.OO. tradicionales, y con gestión y reglas propias para cada «pago». Según Alonso, el texto actual supone una clara «invasión competencial» que impide a Castilla-La Mancha idear nuevas fórmulas comercializadoras de vino. Esta Ley, aunque recoge progresos, sigue sin lograr el máximo consenso dentro del sector.

Y PARA COLMO DE DESPRÓSITOS LA LEY DEL BOTELLÓN

Otro borrador que tampoco cuenta con el beneplácito del sector de bebidas espirituosas es el del anteproyecto que el Ministerio del Interior ha elaborado para legislar el consumo de bebidas en la calle, conocida popularmente como la «ley del botellón» o «ley seca». La Federación Española de Bebidas Espirituosas (FEBE) considera que este borrador «propone medidas prohibicionistas ineficaces y deja en un segundo plano la prevención y educación». Añaden que esta ley ataca los hábitos lícitos del consumidor sano y adulto. Sobre las restricciones de publicidad, el borrador prohíbe todo tipo de publicidad exterior de marcas con una graduación superior a 20 grados, y restringe la inserción de anuncios en los medios escritos. Otra medida que para los responsables de la FEBE no contribuirá a reducir el consumo: «La publicidad en un mercado maduro como el español sirve para consolidar y fidelizar

a propósito

VINOS DE ARGENTINA

Restaurantes:
Sant Celoni - Madrid
La Gastroteca de Stephane y Arturo - Madrid
Ca'Sento - Valencia
La Montarazz - Valencia

Vinotecas:
El Corte Inglés - Club del Gourmet
Vinos de Autor
Alama - Murcia
La Bodega del Alcalde - Madrid

Importador:
Puerto Tamar S.L.
Trinitarios 15, Piso 2, Puerto 4,
46003 - Valencia - España
Teléfono: 96 392 5096, Fax.: 96 391 9966

Se le considera el «enfant terrible» del mundo del vino en España porque expresa sus opiniones con una seguridad en sí mismo que raya en la arrogancia. Al mismo tiempo, se le respeta como uno de los enólogos con más talento y ambición del país. Britta Wiegelmann habló con este «enólogo ambulante» sobre su visión de la nueva viticultura española.

Telmo, hablemos del panorama enológico español...

Sí, pero sobre todo no me vengas con eso del gran pasado de la viticultura española. Eso es una tontería. Salvo el caso de Jerez, creo que la viticultura española no tiene pasado digno de mención; en todo caso, sí tiene futuro.

¿Quiere eso decir que los enólogos españoles no saben cómo se hace un buen vino?

No, pero creo que aquí en España se ha perdido algo muy importante: el viticultor que hace uvas y vino. Es inevitable que se pierda la sensibilidad hacia el vino cuando los agricultores se limitan a entregar su cosecha en la cooperativa, donde es procesada por otras personas. Una vez, en la

de analizar todas las semanas muestras de Tempranillo procedentes de Toro, Cigales, Ribera del Duero, Rioja... Con estas informaciones estamos en condiciones de hacer un buen vino en todas las regiones.

¿Con uvas compradas?

Nuestro objetivo a largo plazo es poseer viñedos propios en todas las regiones, pero de momento sólo tenemos un par de hectá-

Telmo Rodríguez, ¿hacen

¿Y eso lo dices tú, que vienes de la Rioja?

En la Rioja tuve enfrentamientos. La región alcanzó su punto más bajo en la década de 1980. En aquella época yo estudiaba en Burdeos, y me acuerdo de que en una conferencia del Comité Interprofesional de los Vinos de Burdeos hubo un clamor en favor de aumentar la calidad mediante limitación del volumen de producción. En España, por esas mismas fechas los viticultores estaban entusiasmados por la noticia de que se había desarrollado un nuevo clon de Tempranillo que producía 8.000 kilos por hectárea. ¡Entre ambas actitudes hay un mundo de diferencia! Posteriormente, en una ocasión dije que en los enormes viñedos de la Rioja era imposible que todas las uvas fueran buenas, por lo que se hacía necesario destilar una gran cantidad de vino. Se me motejó como el «Tonto de la Rioja». A raíz de aquello, un periodista del diario El País escribió un artículo que tituló «El tonto más listo de la Rioja». Pero, todavía hoy, algunos de los mejores viñedos de la Rioja están medio asilvestrados. ¡La gente no tiene ni idea!

Ribera del Duero recorrimos unos viñedos maravillosos buscando la bodega de una cooperativa. ¿Sabes cómo la encontramos? Siguiendo el olor a vinagre. Allí se destrozaban unas uvas de buena calidad en una maquinaria infernal. ¡Una catástrofe! Considero peligroso pasar directamente de este pasado perdido a un futuro de «enólogos volantes», unos pocos gurús que dicen lo que debe hacerse. Antes tenemos que sentir de nuevo la tierra.

Por consiguiente, quieres producir unos vinos estrechamente ligados al terruño. ¿Es eso posible si hoy trabajas en Rueda, mañana en Navarra, y pasado en Málaga?

Por supuesto que sí, incluso tiene ventajas. A menudo, en diferentes zonas elaboramos vinos a partir de una misma variedad. Esto nos permite apreciar las particularidades regionales de la uva, su expresión en un determinado terreno. También tomamos muestras, que comparamos en nuestro laboratorio. Ahora, por ejemplo, tenemos a una persona que se ocupa exclusivamente

reas en la Rioja. En algunos casos colaboramos con bodegas propietarias de viñedos. Por lo que se refiere al resto, compramos uvas de zonas, viñedos o incluso parcelas determinadas. Supervisamos su desarrollo y determinamos el momento de la vendimia.

¿Y cómo elaboráis el vino sin disponer de bodega?

¿Para qué queremos una bodega? Esto nos valió muchas burlas al principio, pero funciona. Traemos nuestro propio material y lo instalamos en alguna parte. No tiene por qué resultar bonito. Naturalmente, soñamos con una bodega propia. Pero también valoraremos la funcionalidad, no la estética. Al fin y al cabo, una bodega es un lugar de trabajo. Lo que es seguro es que nunca construiremos una sala de cata.

¿Utilizas también variedades de uva extranjeras?

No, las autóctonas ofrecen suficientes posibilidades. No hace falta Cabernet para ob-

tener vinos los españoles?

tener vinos complejos. Recuerdo que en los años 80, los viticultores riojanos decían: «Tenemos que plantar Cabernet». Pero yo siempre pensaba: «No necesitamos Cabernet. Lo que necesitamos es una viticultura mejor». Las cepas viejas con raíces profundas situadas en un viñedo cuidado proporcionan automáticamente vinos con color y personalidad. Yo los llamo «vinos con alma».

¿Qué opinión te merece el fenómeno de los «vinos de alta expresión»?

Hay muchos enólogos que interpretan bien el tema de la «alta expresión» y hacen avanzar con ello la viticultura española. Pero personalmente no me atrae. Quiero elaborar buenos representantes de su respectiva región que resulten asequibles para todos. Vinos de culto a buen precio.

¿Hay un nuevo gusto español, en la cocina, en el vino?

Creo que sí. En España siempre hemos tenido buenos productos, pero nunca una

gastronomía digna de mención. De pronto llega gente como Juan Mari Arzak, Ferran Adrià, Pedro Subijana y muchos otros jóvenes talentos y demuestran que es posible una cocina de nivel muy alto. En el vino también se da mucho más valor a la calidad que antes.

¿Se limita esto a la alta cocina y los vinos de categoría elevada, o crees que este nuevo gusto español es un fenómeno general?

La gastronomía de lujo y los grandes vinos son la punta de lanza, pero la mejora se da en todos los niveles. España también ha recuperado prestigio en el extranjero gracias a ello. Pero es que habíamos destrozado nuestra reputación a conciencia a base de restaurantes horribles con decoración kitsch, comida mala y sangría; en los vinos, con productos de exportación baratos, de venta en supermercado. Ahora, las cosas son distintas. Recientemente estuve en Zurich y me dijeron que el restaurante español «Urania» es uno de los lugares de moda. La decoración es muy buena, y la carta

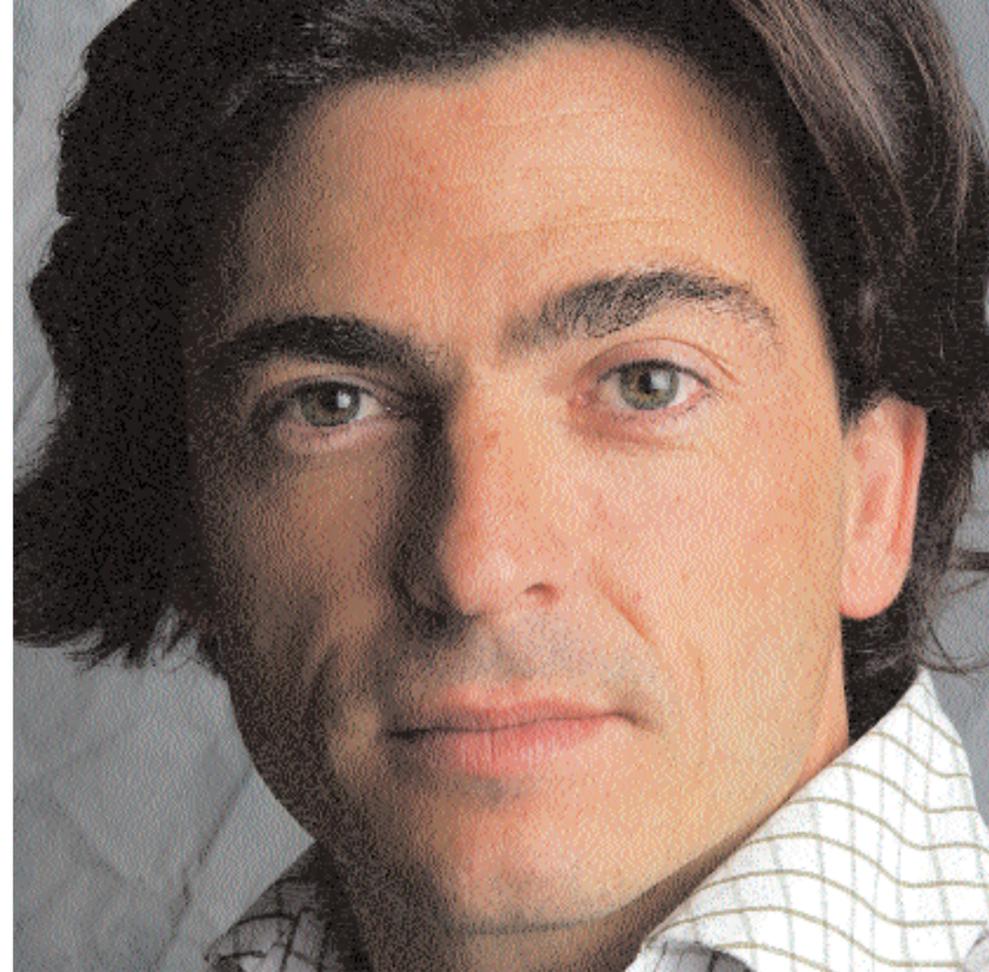
se deja ver. En cuanto a los vinos españoles que se venden hoy en el extranjero, ya no están en cestos de oferta, sino en armarios climatizados bajo llave.

Pero los consumidores de Europa Occidental siembre buscan nuevas tendencias, nuevos productos, nuevos sabores. ¿Será España la próxima Italia?

No. Sobre todo en la viticultura, la revolución en Italia se desarrolló de forma muy distinta. Corrió a cargo de personas con formación, que pensaron a largo plazo. Por eso, ahora nos vienen de Italia vinos que ocupan sistemáticamente los primeros puestos internacionales. En España, el proceso es mucho más «bestial». Mucho de lo que ocurre en este momento en el panorama de los vinos españoles son modas pasajeras. Al final, lo que quedan son los buenos vinos.

Telmo Rodríguez

Telmo Rodríguez, de cuarenta (y pocos) años, estudió enología en Burdeos. Trabajó tres años allí —entre otros, en Château Cos d'Estournel— y otros tres en el Ródano antes de volver a España para hacerse cargo de la propiedad familiar, la Granja Nuestra Señora de Remelluri, en la Rioja Alavesa. En 1994 se independizó: junto con su compañero de estudios Pablo Eguzkiza fundó la Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. En la actualidad, la empresa cuenta con cuatro enólogos que elaboran alrededor de un millón de botellas anuales en toda España. Sus vinos son conocidos por su sensacional relación calidad-precio. Algunos nombres: Matallana y Valderiz (Ribera del Duero), Altos de Lanzaga (Rioja), Pago La Jara y Gago (Toro), Viña 105 (Cigales), Alma (Navarra), Basa (Rueda) y, naturalmente, el afamado Molino Real, un moscatel dulce de Málaga.



Dalí, Picasso, Tàpies: españoles que revolucionaron el arte. Actualmente, España está experimentando una fase de cambio enológico y culinario.

Coordinación: Britta Wiegelmann
Fotos: Heinz Hebeisen
Colaboradores: Bartolomé Sánchez,
Javier Pulido, Ana Lorente.

El nuevo estilo español



Imagínate un país donde sólo hay que moverse medio centenar de kilómetros, incluso menos, para que el paisaje cambie brusquemente, el clima vire de lo continental a lo atlántico, o de lo mediterráneo a lo continental, cuando no se fusionan uno y otro en nuevas orgías climáticas, un país al que los dos grandes mares europeos bañan sus costas, recorrido por mil ríos, la mayoría pequeños, torrenciales en épocas de lluvia, pero enjutos o secos la mayor parte del año; un país de piel rugosa hasta convertir su superficie en la más montañosa del continente: alturas y montañas que encierran una gran planicie donde se asienta la mayor superficie de viñedo del mundo; un país donde íberos, celtas, fenicios, griegos, romanos, godos y musulmanes dejaron impronta de su ge-

que ha enseñado al mundo una nueva forma de comer.

Y en este país, cuya diversidad vitivinícola es impresionante, tal vez única en el mundo, están surgiendo nuevos tintos, orgullosos de su cuerpo, de su color oscuro rojo en los que la luz lucha por rescatar el fondo rubí de la densidad amoratada; tintos carnosos, casi masticables, que tratan el paladar con guante de seda y hacen vibrar la nariz con ondas aromáticas de fruta, flores y hierbas; tintos donde la madera no tiene patria -americana, francesa, rusa, yugoslava, portuguesa, gallega- y aporta su atmósfera de humo y especias sin imponer su dura cama de madera. Es la apoteosis de los taninos, la contundencia de los polifenoles, el amargor púrpura de los antocianos.

Algunos son ya conocidos, de estirpe famosa, otros acaban de nacer y ya tienen pretensiones históricas, junto a los inmortales generosos. Es el adiós a la ligereza disfrazada de finura, a la oxidación abusiva, a los aromas mortecinos de madera vieja.

No son fáciles, ni rinden su plenitud y elegancia al primer sorbo, sobre todo si tenemos el gusto anclado en el pasado. Pero son fieles como la amistad verdadera, y te aseguran el gozo profundo de lo auténtico.

Vino y cocina para el nuevo paradigma español.

«El nuevo vino español representa la apoteosis, la contundencia de los polifenoles»

nio, forja rebelde de culturas en conflicto y reconciliación.

Cómo extrañarse de que un país así asombre periódicamente al mundo con su genio creador: la poesía de San Juan de la Cruz, la novela de Cervantes, el aire y la luz de Velázquez, la mirada de Picasso, o la inventiva gastronómica de Ferrán Adriá, un genio impredecible e inesperado

Carlos Delgado, Director de Vinum España

Carlos Delgado, periodista y escritor, dirige la edición española de Vinum desde sus inicios, hace ya cinco años. Su crítica semanal de vinos en el diario El País es una de las más respetadas e influyentes, todo un oráculo, que ha servido para dar a conocer vinos originales, y donde las vanguardias de la renovación vitivinícola han tenido siempre un hueco. «Aún recuerdo -no sin nostalgia- cuando en España todos querían hacer vinos como en Rioja. Un furor clónico se apoderó de nuestras bodegas, que rivalizaban en acercarse al modelo riojano, despreciando sus señas de identidad. Para mí, que desarrollaba mi tarea semanal de crítico enológico en el diario El País, la batalla contra esta manía resultaba tan ardua como ingrata. Descubrir los primeros tintos de Ribera del Duero, incluso antes de que nacie-

ra la DO, fue la primera satisfacción personal. No se me olvidará el día en el que se presentó en mi casa, sin previo aviso, Alejandro Fernández con una botella de su Pesquera bajo el brazo. Puedo alardear de haber valorado muy alto aquel tinto innovador antes de que lo consagrara Parker. Desde entonces, hace ya casi veinte años, he tratado de potenciar la búsqueda de la personalidad, que es el mejor atributo de los vinos españoles». Ha sido una batalla continuada -que todavía dura-, no sólo desde el periódico y Vinum, sino desde la revista gratuita «MiVino», que con sus 50.000 ejemplares mensuales difunde la cultura vitivinícola en los mejores restaurantes y tiendas especializadas. «Porque, a la postre, no hay buen vino sin consumidores entendidos».

Hace años que me pregunto por qué los bares de tapas de Madrid y de Sevilla tienen ese olor y sabor característico, idéntico hasta tal punto que, con los ojos vendados, podría decir con certeza que estoy en España. ¿Por qué diablos no ocurre lo mismo en los locales correspondientes que frecuento en Zurich o en Burdeos? He llegado incluso a pensar en los productos de limpieza empleados, pero la croqueta que mordiéste en el cutre bar de tapas a la vuelta de la esquina seguro que no contiene productos de limpieza; y aunque las mejores croquetas del mundo, en realidad, son las de mi madre, esta croqueta sabe... no mejor, sencillamente distinta, me resulta profundamente española.

Cuando los japoneses copian algo, me digo, con frecuencia su copia es mejor que el original. Cuando los españoles se ponen a crear, surge algo totalmente nuevo, y en ello radica uno de los secretos del éxito de la nueva cocina española, que ya supera a la francesa en originalidad y técnica. Lo mismo puede decirse de los vinos españoles.

Durante mucho tiempo, se ha identificado el sabor de los productos españoles con lo «rancio», palabra de connotaciones negativas cuando su presencia es notable, pero que puede significar una profundidad aromática, intensa, característica de los vinos generosos, ciertos quesos y, por supuesto, los insuperables jamones de «pata negra». Así, son exquisitamente «rancios» los grandes vinos de Jerez, Córdoba y Málaga, los deliciosos jamones de Huelva, Salamanca y Extremadura, quesos de Asturias o La Mancha, y los vinos tintos y blancos criados durante mucho tiempo en barricas de roble americano, como los que se han producido en La Rioja durante décadas.

Pero sería un error reducir el abanico de sabores de España únicamente al gusto rancio. El nuevo sabor español, tanto en la cocina como en la bodega, ha encontrado una nueva expresión, porque los ingredientes y los componentes se han analizado con minuciosidad germánica, se han aplicado con encanto francés y se han combinado con creatividad italiana, para producir algo totalmente nuevo, original y profundamente español.

El viejo aroma ligeramente rancio aún está pre-

sente en muchos vinos, pero también la mineralidad, sin la cual no puede surgir la elegancia, la pureza y potencia en la expresión frutal, el especiado discreto, el sabor salado y yodado del mar.

Gustos y aromas de la materia prima, de las verduras crujientes, de los pescados y mariscos fresquísimos, del mejor aceite de oliva; o, si hablamos de vinos, del suelo y la uva. El mayor cumplido que se merecen los vinicultores españoles es que el roble sólo es delicadamente perceptible, como la pizca

«Pero lo que hay detrás es nada menos que la mayor revolución de la cultura europea del gusto.»

de sal en la sopa.

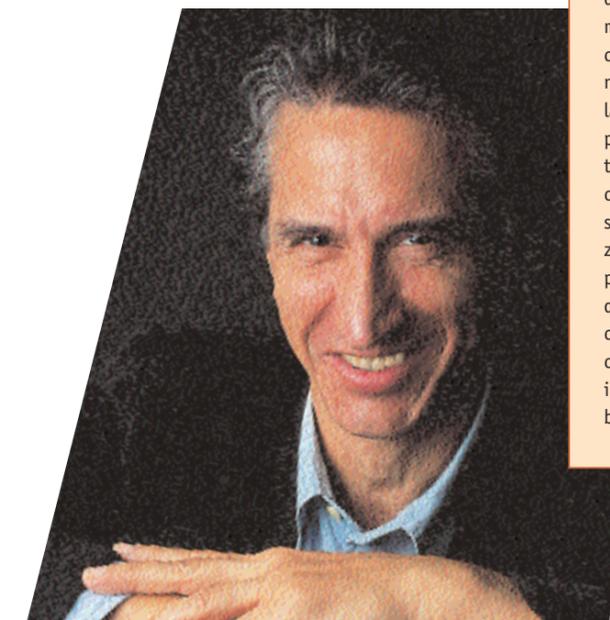
¿El nuevo sabor español? Una típica frase de periodista. Pero lo que hay detrás es nada menos que la mayor revolución de la cultura europea del gusto desde que Bocuse, Guérard y Cía. lanzaran en Francia la «nouvelle cuisine».



Rolf Bichsel, Director de Vinum Internacional

Desde hace más de diez años, Rolf Bichsel, uno de los responsables de Vinum, suizo residente en Burdeos, sigue con gran atención y muy de cerca la evolución del vino español. «He de confesar que entonces, cuando tuve ocasión de catar lo que constituía el arranque de España en cuanto a internacionalidad (por ejemplo, los vinos superiores de Torres), nunca hubiera imaginado hacia dónde llevaría esta evolución. Prefería orientarme en los viejos vinos de La Rioja, cuyo estilo actualmente está superado, o en los magníficos vinos generosos. Después llegó la revolución del Priorato, y nuestra revista fue uno de los primeros medios de comunicación especiali-

zados en vinos del mundo en informar sobre ella. Desde el punto de vista actual, ese tiempo fue una pura fase de experimentación. Pero marcó el principio del éxito de los vinicultores españoles. Porque los verdaderos grandes vinos ibéricos son los de estos últimos años y los de los venideros, y los vinos de Cataluña y Levante, regiones vinícolas durante mucho tiempo descuidadas. Hoy por hoy, sólo un pequeño círculo de aficionados conoce y tiene acceso a su calidad. Lo cual también tiene que ver con las cantidades disponibles. Pero en pocos años, España, en lo que respecta a su reputación, se equipará con Italia y Francia.



Ferran Adrià en su taller

Cuando la tortilla va en vaso

Ferran Adrià no guisa hoy. Hacia las diez de la mañana entrábamos con expectación en su taller, en el casco histórico de Barcelona, esperando ver en acción al maestro, al loco, al creador, al revolucionario, al genio, o comoquiera que le llamen también. Pero vimos su cocina experimental abandonada. En el centro de la habitación, el horno de inducción había desaparecido bajo su recubrimiento, una mesa de trabajo de madera sobre ruedas. La nevera y el congelador, el horno y la parrilla estaban ocultos tras unas cortinas de acero. Sólo la máquina de café estaba en funcionamiento. «Volveremos a guisar en abril», expli-

ca Alta cocina y hamburguesas: para Ferran Adrià no son excluyentes. También influye el hecho de que un cocinero de tres estrellas, como tal, puede alcanzar la fama pero no la fortuna. Por otra parte, Adrià emana tal impulso creador nervioso que el proyecto «Fastgood», sus libros y programas de televisión, e incluso los artículos de merchandising (vajilla, aceites, fragancias) aparecen como complementos lógicos de su actividad principal. «Odio la monotonía», dice. Por eso inaugura con un menú totalmente nuevo cada temporada en «El Bulli», excepto la de este año. Ha desarrollado hasta ahora más de 3.000 platos.

Pero este catalán tan reservado, cuando habla sobre el proceso creativo, no cabe en sí de entusiasmo: se expresa entonces con el cuerpo entero, mientras clava fijamente su mirada en el interlocutor. «Quiero volver a inventar la rueda culinaria», anuncia. «Tomemos el ejemplo de la tortilla: ¿quién tuvo la idea de batir los huevos con un tenedor, de echarlo todo en una sartén y cocinarlo? ¿Quién le añadió patatas y cebollas? ¡Eso es lo que yo llamo genial!» En alguna ocasión, Ferran Adrià ha servido la tortilla en vaso: abajo, cebollas a la parrilla, en el centro, huevos pasados por agua, arriba, espuma de patata. Y también en forma de espuma de huevo, de patata y de cebolla. Las espumas son el más célebre ejemplo de sus rompedoras técnicas de cocina, entre las que también se cuentan gelatinas calientes, rellenos líquidos, por ejemplo para ravioli, e ingredientes helados en platos calientes. Resulta redundante que él lo diga: «No soy dogmático». Al pedirle su opinión sobre esta o aquella tendencia culinaria, nos mira como si no hubiera entendido la pregunta. «¿Y por qué no habría de hacerse?», contesta, por ejemplo, o bien: «todo lo divertido es bueno». ¿Y a él nunca se le acaban las ideas? Esta pregunta no le inquieta: «Un buen equipo siempre produce ideas nuevas», dice con despreocupación, «las posibilidades no tienen fin». Para demostrarlo, con gesto conspirador nos indica que pasemos a la capilla, donde nos saca un archivador. Está rotulado con la palabra «Ideas»... las de un genio.

Britta Wiegelmann

«Tras su revolución de los fogones y el catering, le llega el turno a la comida en los hoteles»

ca Ferran Adrià, pues «este año hacemos una retrospectiva: 'El Bulli' cumple veinte años». Las recetas ya están listas, sólo falta el ensayo general. A pesar de ello, en el palacete del siglo XVIII decorado con mucha madera, cristal, acero y cuero, muy moderno pero confortable, hay actividad. Pues allí Adrià no sólo desarrolla recetas nuevas todos los años en otoño e invierno, cuando su restaurante 'El Bulli' en Roses, en la Costa Brava, está cerrado; desde allí dirige también todos sus proyectos. Durante la rápida visita, nos informa: «Estamos trabajando en un libro en tres tomos sobre la evolución de 'El Bulli', con 900 recetas de las últimas dos décadas». Para ello, las paredes de la capilla privada que sirve de sala de reuniones están cubiertas de tabloncillos sobre los que sus colaboradores y él pegan página tras página terminada. Otra empresa que ha acometido últimamente es desarrollar un concepto nuevo para la cadena de hoteles NH: en Bilbao, Barcelona y Frankfurt los restaurantes de hotel serán sustituidos por un área que englobará bar, restaurante y una sala de estar donde habrá libros y revistas, un televisor, una cadena de música y un ordenador con conexión a Internet. ¿Y qué se comerá allí? «Hamburguesas de primera calidad, patatas fritas, sandwiches», explica. «Lo llamamos 'Fastgood'».

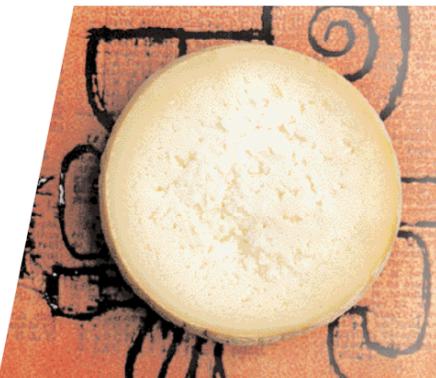
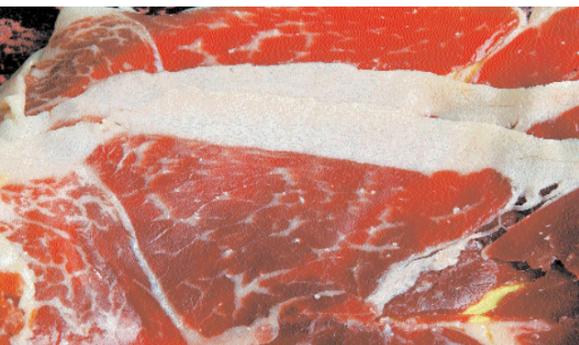


Adiós al orden clásico de los platos: Ferran Adrià (izquierda) narra historias con sus menús. Presenta hasta treinta recetas distintas, sólo una cucharada de la mayoría de ellas, en una atractiva sucesión escénica. Este poseo desarrolla la «revolución de las tapas» en su cocina experimental en Barcelona (arriba).

Degustación *los top 10* españoles

Jamón Ibérico

¡Ay, quién fuera un cerdo ibérico en las suaves colinas sembradas de alcornoques y encinas de Andalucía, Extremadura o Castilla-León, donde estos animales pueden corretear y comer a su antojo! Sus patas traseras son el sabroso **jamón ibérico «pata negra»**, delicadamente veteado de aromática grasa. Sabe intensamente a nuez, a la par que ligeramente dulce con alguna nota ligeramente rancia. Las diminutas incrustaciones cristalinas que crujen entre los dientes proceden de la alimentación de estos cerdos en otoño: bellotas, bellotas y más bellotas. Estos animales insaciables llegan a aumentar así hasta un 40 por ciento de su peso o más. Son notables los de la DO Dehesa de Extremadura, y en concreto los elaborados por Montanegra, de Nogales (Badajoz).

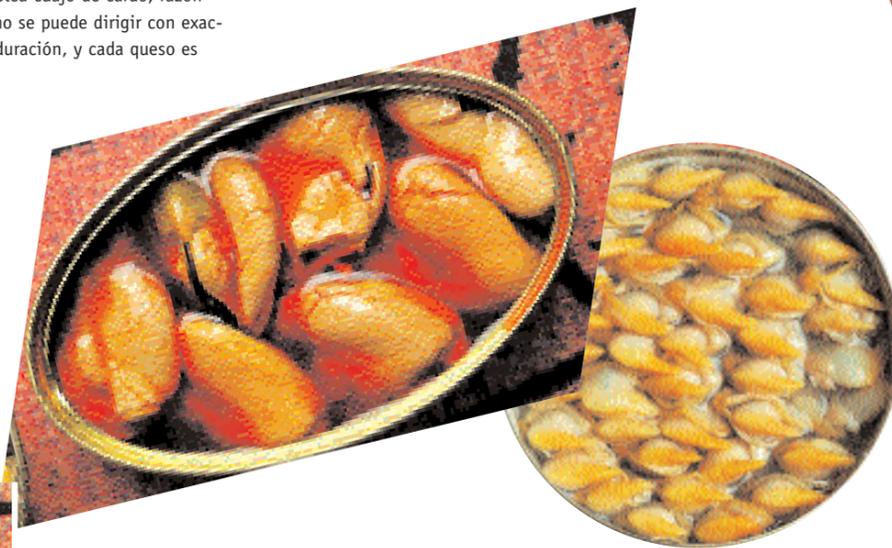


Torta del Casar

Cuando se ha probado la primera cucharada del interior de una **torta del Casar**, es muy difícil parar. Este queso graso, cremoso y aromático procede de Extremadura, una de las principales regiones ganaderas de España. Está hecho con la leche cruda de ovejas churras, que aún siguen siendo trashumantes. Para elaborarlo se emplea cuajo de cardo, razón por la que no se puede dirigir con exactitud la maduración, y cada queso es irrepetible.

Mejillones y Berberechos

En las desembocaduras poco profundas de los ríos de Galicia crecen millones de moluscos. Son más grandes y más sabrosos que en otros lugares, gracias a la Corriente del Golfo, cálida y rica en oxígeno, que los baña durante la marea alta. Con ellos se elaboran las excelentes latas: **mejillones en escabeche**, jugosos y de color naranja, marinados en escabeche a la manera árabe, y **berberechos de Carril**, diminutos y delicados, de la localidad de Carril en la provincia de Pontevedra.



Azafrán

En octubre, dos mil millones de flores de azafrán cubren la meseta castellana como una alfombra lila. Las flores se abren muy pocos días, revelando su tesoro: tres diminutos hilos rojos, que tiñen los guisos de un luminoso color amarillo y les confieren un fascinante aroma delicadamente herbáceo. Para

conseguir un gramo de azafrán se necesitan aproximadamente 200 crocos, por eso esta especia es casi tan cara como el oro. Los árabes la trajeron a España hace más de mil años, donde se llamó **azafrán**, que en árabe significa amarillo. Actualmente, el 70 por ciento de la producción mundial procede de Castilla-La Mancha.



Vinagre de Jerez

Como si no fuera ya bastante complicada la elaboración del vino de Jerez, para conseguir **vinagre de Jerez** prácticamente hay que volver a empezar desde el principio: primero, unas bacterias transforman los mejores vinos de Jerez en vinagre. Del mismo modo que su producto base, éste se elabora por el procedimiento de solera y criadera, pero además en barricas que hayan contenido Jerez. Los mejores vinagres maduran durante décadas. Tienen un brillo profundo y oscuro, y se deslizan sobre la lengua como terciopelo, revelando todos los aromas de un Jerez maduro. Un ejemplo a destacar: El vinagre de vino dulce Pedro Ximénez «Hacienda Bracamonte», de González Byass.



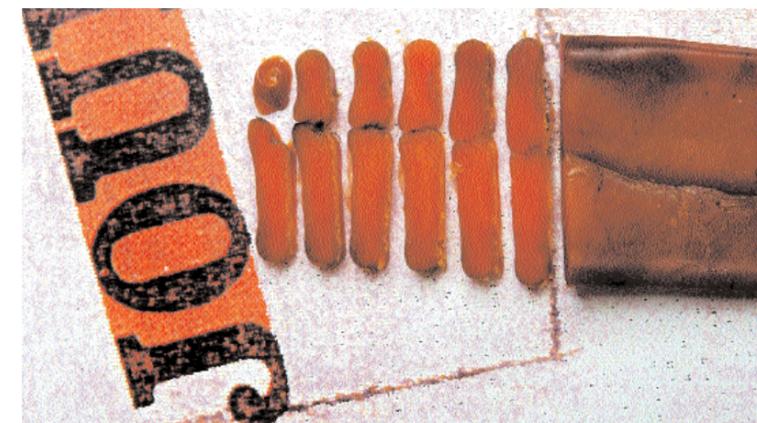
Aceite de Siurana

Uno de los aceites de oliva más raros y finos de España procede de la provincia catalana de Tarragona: el **aceite de Siurana**. Contiene un 90 por ciento de aceite de aceituna de la variedad Arbequina, a la que se añaden la Royal y la Morut. La primera cosecha produce un aceite verde y espeso, y la cosecha tardía, uno amarillento y más fluido. Aunque el primero está clasificado como «afutado» y el segundo como «dulce», el aceite de Siurana resulta inmensamente delicado, con notas de nuez y almendra amarga.



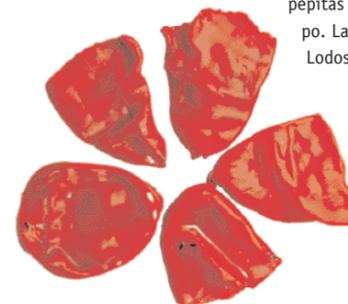
Faba Asturiana

Cuentan que el ejército de Don Pelayo, que inició la Reconquista en el año 722 con la batalla de Covadonga, puso en fuga a los moros gracias al atronador estruendo consecuencia de la fabada tan popular en Asturias... Esto es obviamente una broma, pues fueron los marineros quienes trajeron la faba asturiana del Nuevo Mundo. Y como es bien sabido, éste fue descubierto en 1492. Antaño, la faba asturiana se consideraba comida de pobres, pero esta nivea legumbre ha ido ascendiendo de categoría hasta ser admitida en la Corte. Y es que ninguna otra se deshace en la boca como si fuera mantequilla.



Huevo de Mújol

¡Qué sabor a mar! Las **huevas de mújol** proceden del Mar Menor, una laguna ante la costa de Murcia. Sus mariscos y pescados tienen un sabor más intenso que sus congéneres del mar abierto, porque el agua de la laguna contiene claramente más sal y yodo. El saco de huevas de mújol se marina en salmuera unas cuatro horas, y a continuación se seca al aire durante algunos días. Esta especialidad cuesta hasta 100 € el kilo.



Pimientos del Piquillo

Los **pimientos del piquillo** han de pasar por el fuego antes de adquirir su sabor picante, dulce y ahumado. Estos pimientos de Navarra, rojos, puntiagudos, de sólo unos diez centímetros de largo, en crudo son amargos, por eso se tuestan sobre fuego de leña, luego se pelan a mano y se les quitan las pepitas. En ningún caso se ponen en contacto con el agua, como mucho se frota las últimas pepitas y restos de piel con un trapo. Las mejores conservas son de Lodosa.

Lo mejor de los mejores vinos de

Alta expresión

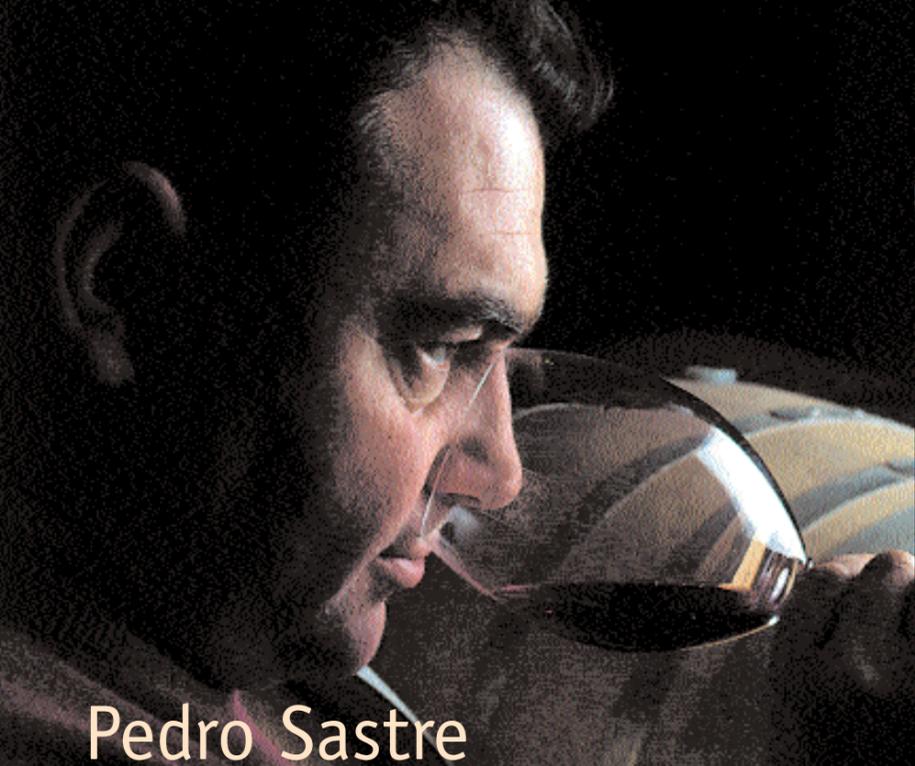
Terreus, Vall-Llach, Píe Franco: tres ejemplos de «vinos de alta expresión». En las páginas siguientes presentamos a cinco de los artífices del milagro del vino español.

Un concepto se está extendiendo por el paisaje vinícola español. Aunque no se menciona en ninguna etiqueta, está en boca de todos. Unos lo consideran el ideal, otros, palabras huecas: «vinos de alta expresión». Nadie sabe con exactitud quién inventó esta formulación. Parece ser que fue el redactor de una revista especializada en vinos en La Rioja, cuando en los años noventa escribía sobre una serie de vinos experimentales con un contenido máximo de alcohol, color, taninos y extracto. Al cabo de muy poco tiempo, el concepto se volvió verdaderamente inflacionario. ¿Quizá porque la connotación implícita es que a los demás vinos les falta fuerza expresiva? Ningún productor soportaría impasible que le dijeran semejante cosa. Pero esta expresión ha llegado a designar tipos de vinos muy distintos. En el peor de los casos, se trata de puros productos de marketing en botellas elegantes, con ostentosa fruta, taninos y madera nueva, pero que ni acompañan una comida, ni soportarán los años de guarda en bodega. Otros son vinos de diseño al estilo internacional, para los que a menudo se plantan expresamente viñedos con variedades extranjeras. Las minicosechas se elaboran en barricas procedentes de Hungría, Chechenia, Yugoslavia...

cuanto más exótico, mejor.

Pero en el mejor de los casos, los «vinos de alta expresión» son vinos en los que una variedad de uva y/o un terruño encuentran su más alta expresión. Por lo general, proceden de cepas viejas, que a veces incluso conservan sus propias raíces y que crecen en condiciones extremas en lo que respecta al viñedo o al clima. Se vinifican aplicando las técnicas de bodega más modernas. El ejemplo más célebre es el Ermita, de Álvaro Palacios, un Garnacha que crece en los empinados viñedos de suelo de pizarra del Priorato -aunque éste ya existía antes de que surgiera la denominación «vinos de alta expresión». Pioneros del vino como Miguel Torres, Jean León y René Barbier se pueden contar tranquilamente entre los precursores de los «vinos de alta expresión», en el mejor sentido de la palabra.

Hoy por hoy se sitúan en primera fila de este movimiento francamente positivo enólogos que estudiaron o trabajaron en el extranjero durante los años ochenta y noventa. Su reentrada en el escenario del vino español no siempre fue suave. Muchos de ellos eran los hijos de bodegueros ya establecidos desde hace largo tiempo, que sólo tras fuertes discusiones pudieron producir los vinos que imaginaban. Pero quizá precisamente esta circunstancia haya evitado que erraran el tiro por exceso de celo: sus mejores vinos son modernos sin negar sus raíces. No cambia nada un minúsculo porcentaje de Cabernet o Merlot, permitidas en España como variedades de cepa experimentales. Casi siempre se venden con sello de la D.O., a menudo jóvenes, eso sí, lo cual permite al enólogo definir de nuevo el tiempo de elaboración para cada añada.



Pedro Sastre

Edad: 40

Trayectoria profesional: De pescador a vinicultor: su abuelo fue un rico terrateniente de La Horra, en la Ribera del Duero, que también tenía cepas, como casi todas las familias de la región. Por suerte, su padre no las arrancó, sino que se unió a la cooperativa local para vender la uva. Cuando a principios de los años noventa la Ribera del Duero se convirtió en el nuevo Eldorado del vino de España, Pedro fundó, junto con su hermano Jesús, las Bodegas Hermanos Sastre. A ellas pertenecen hoy treinta hectáreas de viñedos plantadas de Tinta fina, como se llama allí la Tempranillo. Sólo en 1996, cuando sus vinos ya se contaban entre los vinos estrella, Sastre, este autodidacto del vino, cerró su pescadería.

Sus vinos estrella: Viña Sastre, Pago de Santa Cruz, Regina Vides.

Edad: 29

Trayectoria profesional: Una de las mejores bodegas, y eso que aún no ha terminado su carrera de enología. Sara, que quería estudiar biología, se deslizó automáticamente hacia el escenario del vino: su padre, José Luis Verdú, fue un pionero del Priorato con su finca Mas Martinet, y es uno de los asesores más solicitados del país. Pero ahora parece como si Sara lo estuviera superando. Trabaja en la finca de la familia y es asesora de bodegas en el Priorato, en el Penedés, en Bullas y en Mallorca. Acaba de sacar su primer vino propio.

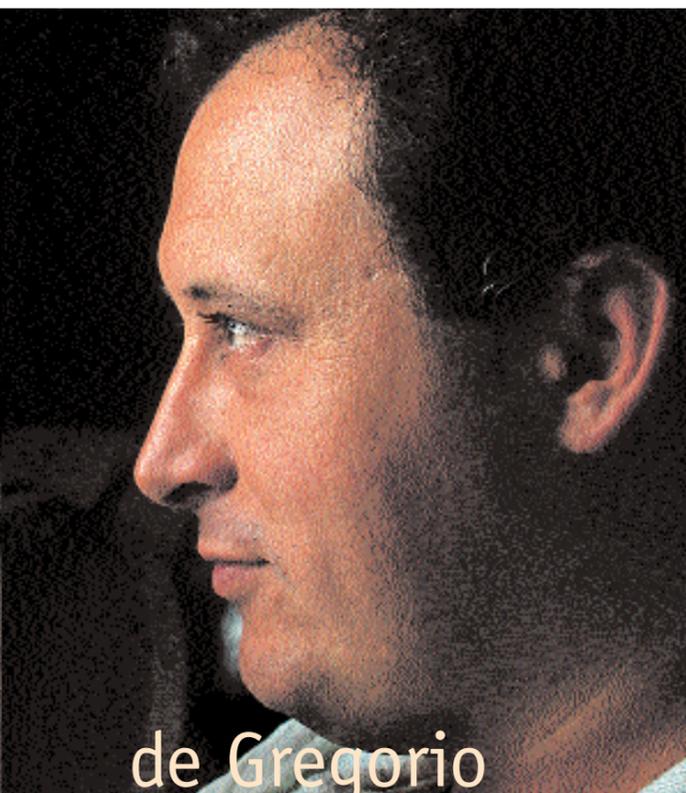
Sus vinos estrella: Venus «La Universal» (16/20); sensacional es el Vall-Llach, que Sara Pérez vinifica para el cantautor catalán Lluís Llach (19/20).



Sara Pérez



Miguel Ángel de Gregorio



Enrique Mendoza

Edad: 30

Trayectoria profesional: Mendoza ha demostrado que en regiones vinícolas masivas como Alicante también se pueden producir vinos superiores. Su abuelo y su padre aún vinificaban para el consumo propio, sólo Enrique convirtió el vino en negocio en 1989. Su bodega se halla en Alfas del Pi en la Costa Blanca. Abarca cincuenta hectáreas plantadas mayoritariamente con variedades extranjeras (Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot noir) y con Moscatel. Además, afortunadamente, los precios siguen siendo bajos.

Su vino estrella: Santa Rosa (15/20).

Edad: 38

Trayectoria profesional: Con el Dominio de Conté, un vino de pago que vinificó para las Bodegas Bretón, arrancó a La Rioja de su letargo. En 1998 quiso llegar «más allá»: así se entiende Allende, el nombre de la finca que fundó en Briones. Con ocho hectáreas de viñedos plantadas con cepas viejas, produce tres vinos distintos.

Sus vinos estrella: Aurus (16,5/20), Calvario (16,5/20).



Mariano García

Edad: 53

Trayectoria profesional: Uno de los viejos maestros de los vinos de terruño españoles. Su carrera comenzó en Vega Sicilia, donde fue durante mucho tiempo el hombre detrás del legendario Único. Desde 1998, Mariano García se dedica a sus propios proyectos, en especial a las Bodegas Mauro en Tudela de Duero, que fundó en 1980. En treinta y dos hectáreas situadas fuera de la denominación de origen de la Ribera vinifica vinos de un solo viñedo con Tinta fina más algo de Garnacha y Syrah. Además son de su propiedad las Bodegas Aalto en Ribera del Duero y las Bodegas Mauro en Toro. Mariano también está solicitado como enólogo consejero (trabaja para Viña Vilibuena en La Rioja, entre otras).

Su vino estrella: Terreus (17/20).

Jerez & Cía. *Tesoros de sacristía*

Se llaman generosos y lo son, estos vinos del sur de España. Generosos en alcohol, que contienen un 15,5 por ciento o más. Generosos también cuando son dulces en azúcar, que se forma espontáneamente bajo el ardiente sol de Andalucía. Y generosos en sabor, con sus desbordantes aromas de cacao o chocolate, nueces, almendras, frutas secadas y mar.

A los habitantes del norte de Europa, que en la Edad Media intentaban hacer bebida a base de miel su propio zumo ácido, debieron saberles a ambrosía. Por eso, ya en el siglo XII los ingleses cambiaban vinos de Jerez por lana. Incapaces de pronunciar Xeris, el nombre que los árabes habían dado a esa ciudad, denominaron sus productos sencillamente sherry. El auge de estos vinos comenzó en el siglo XVI, cuando el pirata Sir Francis Drake asaltó la ciudad de Cádiz, llevándose en el botín 5.000 odres de vino que presentó a la Corte de la reina Isabel I. Mientras, los franceses y flamencos también participaban ya en el negocio del sherry. Los propios ingleses invirtieron en el sur de España desde 1682 para asegurarse el suministro constante de este vino. Hasta 1900, los vinos de Jerez aún se contaban entre los más apreciados de Europa, junto con los productos de las regiones cercanas de Montilla-Moriles y Málaga. Pero en la segunda mitad del siglo XX cambiaron de manera duradera las costumbres en el comer y el beber, y comenzó el ocaso de los vinos nobles. La oferta de productos baratos aceleró este proceso.

Por suerte, estos vinos singulares están experimentando un renacimiento en la actualidad. Lo cual también queda demostrado por el éxito de la feria de vinos dulces «Vinoble», organizada por OpusWine, con la colaboración de Vinum Internacional, cada dos años en Jerez de la Frontera.

Especialmente, los vinos viejísimos se han puesto verdaderamente de moda. Para satisfacer la demanda, se abren las «sacristías», las bodegas que contienen las criaderas más viejas, y embotellan vinos de Jerez, Montilla-Moriles y Málaga, cuyos vinos base tienen décadas o incluso siglos. Mientras que los vinos jóvenes de Jerez, sobre todo los finos y las manzanillas, son excelentes aperitivos y acompañantes para una comida, estas preciadas joyas de «sacristía» han de disfrutarse en solitario como «vinos de meditación».

Amontillado Un hechizante color ámbar y un aroma delicadamente atrevido, con notas de avellana y rastros amargos, son las marcas características del Amontillado.

Málaga Los mejores vinos de esta zona vinícola, rica en tradición, embriagan la nariz y el paladar con sus aromas de pasas, caramelo, cacao, nueces y especias.

Oloroso De oscuro brillo, posee un cuerpo opulento con aromas complejos a frutas secadas y nueces.

Palo Cortado Este elegante vino, de un luminoso color caoba, siempre es seco. Aúna las delicadas notas de nuez del Amontillado con unos aromas llenos y muy complejos.

Pedro Ximénez Un raro vino dulce profundamente oscuro, hecho con la uva del mismo nombre, que huele intensamente a pasas. Con la edad, adquiere también fuertes aromas de chocolate y cacao.

Jumilla *vinicultura* «en movimiento»

Por fin una información confidencial merecedora de tal calificación: en Jumilla, los camiones amarillos del mayor productor de vino barato de España siguen dominando los caminos y carreteras. Y la mayoría de los vinicultores no están preparados para recibir visitantes. Pero quien busque las botellas tras los gigantescos tanques de mercancía a granel, a menudo encontrará tesoros.

Agapito Rico circula a toda velocidad por la carretera comarcal en su descapotable plateado Z3, con gafas de sol oscuras y un cigarrillo en la comisura de los labios. Pasa junto a las cepas de poca altura que crecen en la tierra roja, junto a almacenes abandonados en los que bostezan las ventanas con sus cristales rotos, junto a rebaños de cabras que pastan en las colinas áridas y pedregosas, y pueblos desfigurados por la urbanización, pero aún dominados por castillos medievales. Adelanta a un tractor cuyo conductor, un campesino de tez arrugada por el sol, mira perplejo al conductor alejarse en su coche con matrícula de Madrid. «No estoy loco», se ríe Rico, a sus cincuenta años pasados, «pero me gusta que la gente lo crea». Y para eso no hace falta mucho en Jumilla. Basta con producir vinos embotellados con parte de Cabernet o de Merlot, cuando todos los demás venden vino a granel hecho de Monastrell.

Así lo experimentó hace escasos quince años Agapito Rico, nacido en ese lugar, cuando compró tierras en uno de los mejores viñedos de esta región vinícola, completó con variedades extranjeras las existencias de cepas Monastrell sin injertar y vendió los vinos bajo un nombre propio. «Yo sabía exactamente lo que hacía», insiste Rico, químico diplomado que trabaja fundamentalmente en la capital española como asesor de distribución de vinos. «Había mandado analizar el suelo y el clima en la Facultad de enología de la Universidad de Davis, en California, para averiguar qué variedades se adecuan a qué parcelas». Llegados a la bodega situada en la cima de El Carche, una colina rodeada de viñedos, nos muestra su equipo refrigerador. Incluso en julio y agosto, cuando el sol cae

en vertical desde el cenit y se superan fácilmente los 40 grados, mantiene una temperatura constante de 18 grados: «Control total».

¿Y qué dijeron los vinicultores vecinos cuando Agapito Rico, de repente, empezó a ser celebrado como pionero del nuevo Jumilla moderno? ¿Y cuando los importadores extranjeros se disputaban su Carche? «Nada», contesta secamente. «Pero empezaron a imitarme en secreto». Así, en cierta ocasión le robaron clones de Cabernet recién plantados en un campo, cien en una noche. Un productor llegó a publicitar su vino de la siguiente manera: «Mejor que Agapito Rico y mucho más barato». Medio resignado, medio divertido, este vinicultor constata: «Estamos en el campo, aquí no se cambia de opinión tan fácilmente».

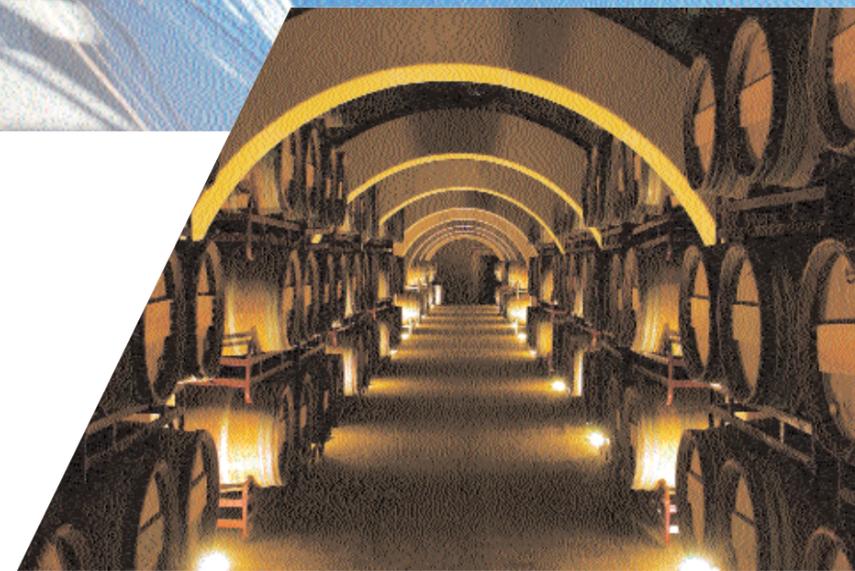
¿Y por qué iban a hacerlo? Los vinicultores de Jumilla, al fin y al cabo, han vivido bastante bien durante más de un siglo gracias a su producto a granel. El negocio no ha decaído desde que, tras la plaga de la filoxera, los franceses empezaron a comprar vino al país vecino. En toda la D.O. Jumilla, que se extiende por las regiones autónomas de Murcia y Castilla-La Mancha, no hay ni una sola empresa que no venda también al por mayor. Incluso Agapito Rico, a la pregunta de si vende vino a granel, contesta: «Naturalmente».

Monastrell: la fuerza primigenia

La finca vinícola Casa Castillo es propietaria de toda una ladera plantada de cepas Monastrell con su raíz original. Los vinicultores del sur de Francia, que co-



A Agapito Rico (arriba), el pionero de Jumilla, le gusta hacer creer a los lugareños que está loco. A Miguel Gil le atraen los contrarios: brillantes tanques de acero (derecha arriba) y barricas tradicionales (derecha abajo).





José María Vicente (arriba), un tradicionalista pragmático: «Las barricas nuevas son para los señoritos aristócratas de Burdeos». Jumilla (derecha arriba): de la masificación surge la clase.

nocen esta variedad bajo el nombre de Mourvèdre, palidecerían de envidia; pero José María Vicente tiene una relación muy pragmática con su tesoro de más de 40 años de edad. «Si dan buena uva, las dejamos, si no, las arrancamos», explica escueto. Al fin y al cabo, Jumilla tiene otras 4.000 hectáreas más, aproximadamente. El nada pretencioso hijo del propietario de la finca, responsable de la vinificación desde 1995, hace lo que posiblemente sea el mejor vino de esta D.O.: el Pie Franco, un Monastrell de fuerza primigenia. Su nombre, Pie Franco, se refiere a la cepa sin injertar. «Un auténtico vino del Viejo Mundo», explica orgulloso. Sólo el hecho de imaginar una «Jumilla californiana» donde la Cabernet y la Merlot desplazaran a la uva autóctona, lo llena de espanto. José María Vicente se comprende primeramente como campesino, pero de la vieja escuela. Así, ha convencido a los trabajadores del viñedo de que poden las cepas una a una: «Cada planta tiene su propia historia». Las viejas cepas Monastrell siguen creciendo

«¿Si el vino es bueno y la comida también, qué es lo que se puede hacer mal?»

como antes: sin espaldera y sin riego. En lo que respecta a la vinificación, a este vinicultor le gusta dar la impresión de que el Pie Franco se hace casi solo: «Buena uva, fermentación con temperatura controlada, elaboración en barrica de roble: eso es todo». La mitad de las barricas es de segunda mano: «Las barricas nuevas son para los señoritos aristócratas de Burdeos», bromea, «nosotros nos conformamos con lo que sobra». Es posible que este hombre adopte el papel de mo-

desto un poco adrede. También así a la hora de comer, en la que se sirven platos fuertes de la gastronomía regional: huevos fritos, queso de cabra a la plancha con salsa de tomate, y después, carne de cerdo a la parrilla con judías blancas, todo acompañado de pan de pueblo tostado, que se moja en un aceite de oliva espeso, de color verde oscuro. «Nosotros no hacemos maridajes entre el vino y el plato», anuncia: «Si el vino es bueno y la comida también, ¿qué es lo que se puede hacer mal?»

Vino dulce hecho a medida

Francisco Selva más parece un catedrático que un vinicultor. Es un hombre delgado, de pelo gris y ojos de mirada amable a través de sus gafas, que habla con voz queda. Sus zapatos, sus manos lisas y cuidadas y sus uñas están tan limpias como su bodega: Bodegas Olivares. Éstas no son una empresa vinícola rústica. Aunque en el patio hay algunas hileras de barricas de roble, sólo están para decorar, nos explica el dueño de la casa. A su lado relucen tanques de 500.000 litros, tan altos que las escaleras los rodean varias veces. En el edificio climatizado y con cristales oscuros en las ventanas hay un laboratorio hipermoderno. En sus hectáreas de viñedos, Francisco Selva produce los vinos a granel más caros de Jumilla. Sus clientes son de Portugal, Rumanía, Francia,

Alemania y Suiza, entre otros, y le encargan la mercancía a medida: contenido de alcohol y polifenol, grado de azúcar y de acidez, a gusto del comprador. En esta bodega sólo se embotella el vino desde 1996. El Olivares es un vino dulce de uva Monastrell, tiene 16 por ciento de alcohol y un aroma intenso a aceitunas negras. No se elabora en barrica: «Si no, se parecería demasiado al vino de Oporto». Sus compradores probablemente mezclen sus vinos a granel con otros productos hasta hacerlos irreconocibles, pero Francisco Selva quiere que su propio «hijo» sea inconfundible. «Otros podrán hacer buen vino», constata, «pero no como éste». El Olivares, del que produce anualmente sólo 40.000 botellas, ni siquiera lleva una denominación de procedencia protegida. Pues en los estatutos de la D.O. Jumilla no está contemplado este tipo de vino. O todavía no: el Consejo Regulador, en ocasiones, ha modificado la reglamentación para que ciertos vinos superiores puedan llevar el sello de la D.O.

Un vino superior por 2,50 €

Bodegas Luzón tiene más marcas de vino en su surtido que ninguna de las otras bodegas aquí mencionadas. La finca está equipada a la última y fue la primera en todo el país que compró un equipo de vinificación totalmente automático. Ahora se están

instalando tanques de 30.000 litros, que son pequeños para una región vinícola donde una parcela suele producir 10.000 kg. de uva o más. Un antiguo almacén de cemento se ha convertido en una bodega con mucho ambiente, en la que descansan cientos de barricas entre arcos de medio punto iluminados. Pero el vino más interesante de la casa se produce en un almacén ruinoso.

Ante el gran portón corredizo hay tanques de acero oxidados, el revoque se desmorona por todas partes y no todas las ventanas tienen cristales. La uva que allí se elabora se vendimia en cajas que sirvieron anteriormente para la recolección del albaricoque en el sur de Murcia. «Invertimos en lo importante», explica Miguel Gil, que se hizo cargo de la empresa tras la muerte de su padre. Así, los cuatro tanques de fermentación diseminados arbitrariamente por el espacio son de fabricación especial, traídos de Alemania; las barricas de roble nuevo repartidas por la sala proceden de una tonelería francesa. En este «parque de juegos», un equipo joven ha vinificado el fogoso y frutal Altos de Luzón, un vino superior. Aunque Miguel Gil, un hombre reservado, jamás pronunciaría palabras tan altisonantes. Muy al contrario: «Queremos hacer un buen Jumilla desde 2,50 €, pero con una edición de 500.000 botellas».

Britta Wiegelmann



Cumple todos los deseos de sus clientes: Francisco Selva (arriba) produce vinos a medida en las Bodegas Olivares. Como es lógico, tal individualismo tiene su precio.



El encanto de un tardío *milagro*

Portugal, en el pasado, no fue precisamente un Eldorado para los amantes del vino blanco. Pero las cosas cambian: en el norte del país, entre el Douro y la frontera española, de repente se están vinificando vinos aromáticos de gran finura con variedades autóctonas.

El río Miño no es un río espectacular. Verdes son las colinas que lo flanquean a ambos lados. El paisaje parece extrañamente urbanizado. Feas construcciones nuevas junto a austeras casas señoriales de granito gris. Hórreos del siglo XVIII y XIX, llamados «espigueiros», que parecen cámaras sepulcrales. Aún hoy, en algunos de estos graneros sostenidos en el aire por pilares de piedra se sigue almacenando trigo para protegerlo así de la humedad y de los ratones. Los frontones de estos hórreos ostentan cruces, pues allí la iglesia es omnipresente desde hace siglos. No están lejos los centros religiosos como Santiago de Compostela en España y Braga en Portugal. Las cepas crecen en cualquier espacio libre, generalmente en forma de pérgola.

Y sin embargo, es un mundo dividido. En el lado español del río, en la denominación de Rías Baixas, la viticultura ha experimentado una prosperidad repentina increíble en los últimos diez años. El Albariño, frutal y floral, se ha ido convirtiendo en el vino blanco español más de moda. Las bodegas más modernas a menudo se crearon de la nada, con ayuda de generosas subvenciones. Poco después del embotellado, hasta la última botella de estos vinos ya está vendida y camino de Japón y los EE UU. Sólo hay que lamentar que algunos viticultores gallegos se hayan apuntado a la moda indiscriminada de la barrica sin medir antes las consecuencias.



Hasta hace pocos años, del norte de Portugal llegaba sobre todo un vinho verde rústico, de ácido marcado. Los vinos que actualmente se hacen allí aúnan elegancia y carácter propio.



Los vinicultores del norte de Portugal, al igual que sus colegas gallegos, no sólo apuestan por la Alvarinho (Albariño, en Galicia), sino también por otras variedades autóctonas interesantes, como la Loureiro o, en el caso de los portugueses, la Avesso.

Doña Hermina despertó a la Bella durmiente

En la otra orilla del Miño, la portuguesa, hasta ahora todo era distinto. Allí, la viticultura parecía presa en el sueño de la Bella durmiente. La Albariño, que allí se llama Alvarinho, aunque estaba igualmente extendida sobre todo a lo largo de la frontera, en el pasado se solía plantar mezclada con otras variedades como Loureiro, Trajadura, Azal, Avesso, Batoca y Pederna. Es decir, que lo que salía al mercado como «vinho verde», por lo general, era un vino acidulado, rústico, con algo de aguja y poco alcohol. Algunos productores poco ambiciosos, no obstante, intuyen desde hace ya algún tiempo que tanto el terruño, con sus suelos en su mayor parte de granito, como las variedades largo tiempo menospreciadas pueden dar más, produciendo vinos frescos, acerados, de tono puro. Éstos armonizan magníficamente con los mariscos del norte de Portugal. Por ejemplo, con los percebes, esos extraños moluscos que parecen pienes de elefante.

Muchas fincas de la región del vinho verde merecen una visita, también por tratarse de espléndidas casas señoriales rodeadas de cuidados parques.

Se considera precursora de esta evolución a la ya fallecida Doña Hermina, que en su palacio de Bejoeira, en la región de Monção, apostó por el Alvarinho desde los años setenta. Este vino tiene tanto carácter como su congénere y vecino español. El Palacio de Be-

joeira y su exuberante parque con estanques, islas y grutas es una de las edificaciones características de la región del vinho verde, que parece sacada de un cuento de hadas. El palacio posee incluso una sala de teatro con butacas de peluche blanco y una concha de apuntador de madera tallada en forma de concha de Santiago. No es de extrañar que en estos edificios encantados, que parecen ocultarse entre las colinas, el paso a la modernidad se haya producido muy tarde. Y las mejoras se realizan de forma tan cautelosa que el progreso cualitativo no oculta, como en otros lugares, las tradiciones seculares. A las variedades de moda como Chardonnay y Sauvignon Blanc no se les ha perdido nada en la región del vinho verde. Los oriundos saben disfrutar igual de un buen Alvarinho, Loureiro o Avesso.

De tal palo, diferente astilla

La Casa de Vila Verde, junto a Lousada, por ejemplo, fue construida en el siglo XV, y quien observe cómo las mujeres preparan la comida en la antiquísima cocina, puede imaginar que hace doscientos años se habría encontrado con una escena muy parecida. Hace no mucho tiempo, la cepas allí sólo crecían en forma de pérgola cubriendo los caminos que rodeaban los campos de trigo. El propietario de esta finca, Luis Pinto Mesquita, que se gana la vida como comerciante de harina en Porto, se ha propuesto levantar la finca familiar, despertándola de su profundo sueño. Ardua y ambiciosa empresa, pues su abuelo, el último en llevar la finca, llegó a los cien años, y en los últimos veinticinco no invirtió nada en la viticultura.

Ahora la bodega está totalmente modernizada, y recuerda a una boutique winery del Nuevo Mundo. Pero lo más importante son los viñedos. Se han seleccionado las mejores cepas viejas de las variedades

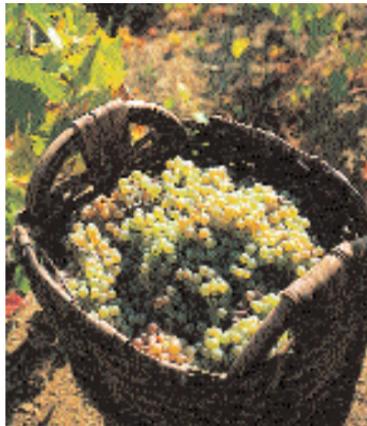
QUIZÁ EL VINHO VERDE PRONTO SE CONVIERTA EN SINÓNIMO DE VINO BLANCO FRESCO, SIN AFEITES Y LLENO DE CARÁCTER.

Loureiro, Trajadura y, naturalmente, Alvarinho, y se han multiplicado calculadamente. Luego, se han plantado en espaldera, el sistema habitual en la actualidad. El vinho verde que se hace con estas tres variedades se presenta sorprendentemente espeso y material, aunque con sus 8,2 gr. de acidez y sólo un 10,6 por ciento de alcohol, presenta los valores clásicos del vinho verde. «Si quiero aprovechar plenamente el potencial de esta finca y civilizar verdaderamente el vinho verde, no me va a faltar trabajo en los próximos años», dice Luis Pinto Mesquita, que ya pasa aproximadamente la mitad del año en la finca. Quiere estar seguro de que sus ambiciosas ideas se llevan a cabo adecuadamente.

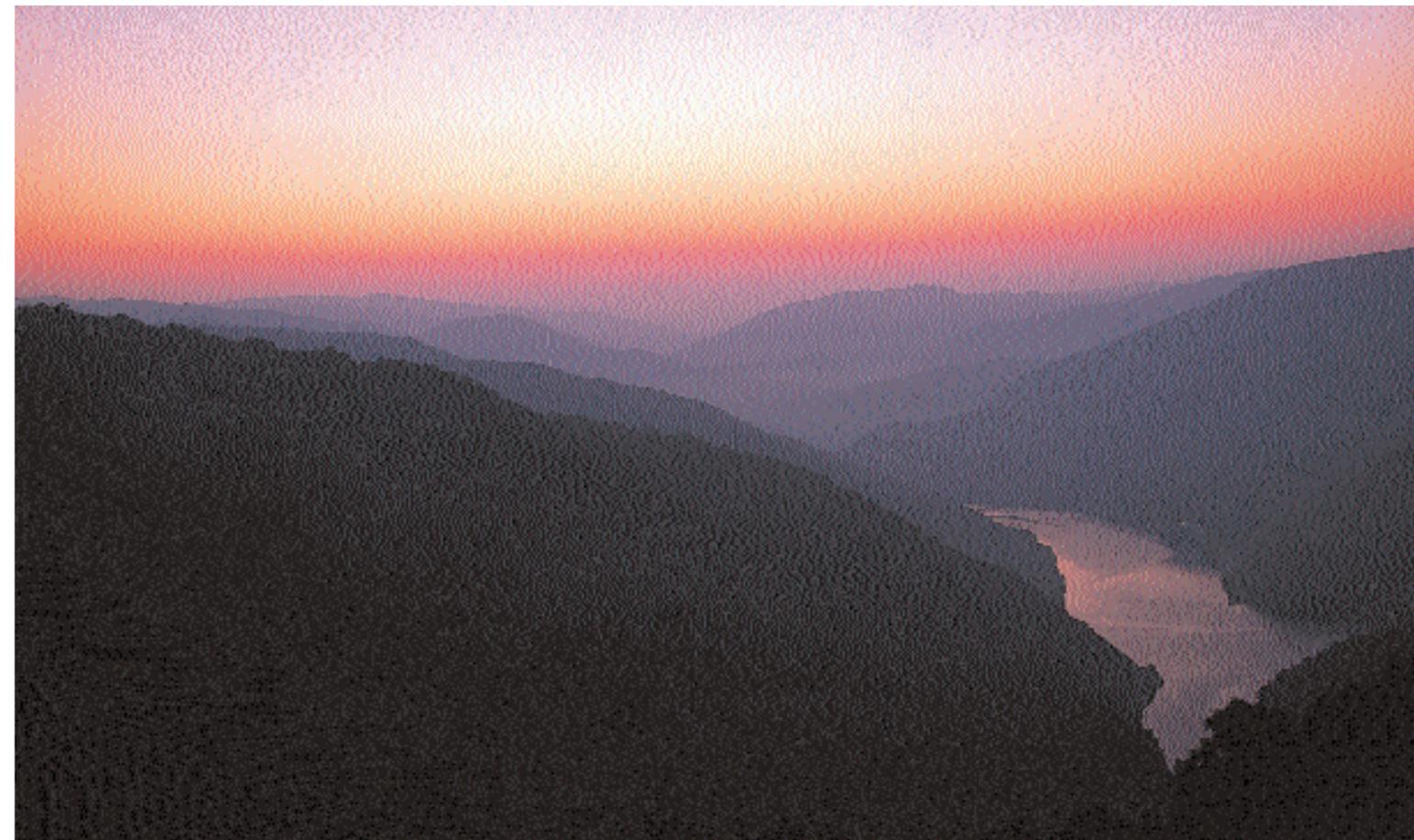
Etiqueta confusa

El ambiente de cambio que se respira en la Casa de Vila Verde no es un caso aislado. Los propietarios de muchos palacios venerables buscan en el vino la co-

nexión con los nuevos tiempos. Les apoyan enólogos portugueses de primera línea como Anselmo Mendes y Rui Walter da Cunha. La expectación rodea a los vinos de los próximos años. Algunos ya lo han conseguido: el varietal Alvarinho de la Quinta de Alderiz conserva el nervio del clásico vinho verde, pero lo ha integrado en una estructura elegante y equilibrada. Los aromas reúnen de manera hermosa frutas cítricas y notas florales. Es un vino honrado, sin afeites y, sin embargo, con cuerpo. Quien lo conozca tomándolo muy frío en un cálido día de verano junto al mar, lo amará desde el primer momento. Sólo que la vieja etiqueta no acaba de ser adecuada. Además, ¿por qué José Alfonso Pinheiro, el propietario de la Quinta, sigue considerando necesario reseñar en la etiqueta, junto a la variedad Alvarinho, la designación de vinho verde? Lleva a confusión, pues así da la impresión de que se trata de un vino simple, despistando a los aficio-



En el valle del Douro (foto abajo) domina el vino tinto. Hace sólo muy poco tiempo que los vinicultores prestan más atención a las variedades autóctonas como la Gouveio, Rabigato, Viosinho y Malvasia.





Con su Redoma branco de los años 1999 y 2000, Dirk van der Niepoort (foto arriba) ha elevado el listón en lo que respecta a los vinos blancos superiores del Douro. Al norte del valle del Douro, en Portugal (mapa abajo), domina el vino blanco.

nados. Por otra parte, también podría ser peligroso imitar demasiado abiertamente a los gallegos y su éxito, y apostar plenamente por el Alvarinho como única carta. Los vinicultores portugueses no deben descuidar sus otras variedades. Quién sabe, quizá el vinho verde pronto se convierta en sinónimo de un vino blanco fresco y honesto, pero con carácter. Tiene posibilidades.

Redoma eleva el listón

Pero la revolución blanca no se limita a la zona del vinho verde, se ha extendido por todo el norte de Portugal. Sobre todo entre los vinicultores del Douro. En el país del Oporto, hasta ahora, todos hablaban del vino de mesa tinto, que ciertamente puede alcanzar allí un alto nivel internacional. Hace muy poco tiempo que los vinicultores se han dado cuenta de que también tienen buenas cartas en lo que respecta al vino blanco con variedades como Gouveio, Arinto y Malvasia fina, con las que hasta ahora elaboraban el escuálido Oporto blanco. Ninguno lo ha demostrado de forma tan efectiva como Dirk van der Niepoort, de 58 años. Su Redoma blanco ha



En la zona del vinho verde

La región del vinho verde tiene mucho que ofrecer al viajero. En su mismo centro se encuentra la pequeña localidad paradisíaca de Amarante, con sus restaurantes junto al río Tâmega. En la primera semana de junio, sus habitantes homenajean a San Gonçalo, al que atribuyen extraordinarias capacidades en lo que respecta a la fertilidad y las relaciones sentimentales. En su honor, se ofrecen mutuamente pastas en forma de falo. Especialmente impresionante es la ciudad medieval de Bragança, con su ciudadela plantada sobre una colina. Allí estaba la casa solariega de la última dinastía real (1640 a 1910). Otras dos ciudades interesantes son Guimarães, la primera capital del reino, y la vie-

ja ciudad portuaria Viana do Castelo. Existen pousadas estatales, es decir, hoteles en emplazamientos históricos, en Guimarães (una de ellas en una casa burguesa medieval en el centro urbano, y la otra en un convento sobre una colina que domina la ciudad) y en Amares (también en un antiguo convento). En los alrededores de todas estas ciudades hay fincas vinícolas abiertas a los visitantes. Esta «ruta del vinho verde» está indicada, con todas las direcciones y lugares de interés, en un mapa que se puede solicitar en: CVRVV, Comissão da Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Rua da Restauração 318, P-4050-501 Porto, Tfno: +351 22 60 77 300, Fax: +351 22 60 77 320, www.cvrvv.pt

resultado excelente en los años 1999 y 2000. La uva procede de una antigua plantación mezclada, en la que crecen, además de las Rabigato, Codega y Viosinho, posiblemente otras diez variedades más. Las cepas hunden sus raíces en el clásico terruño de pizarra, entre 400 y 700 metros sobre el nivel del mar. Lo especial de este vino fermentado en barrica es que aúna con ligereza tradición y modernidad. Es un vino jugoso, fresco y sustancioso, que en su estructura recuerda a un Borgoña clásico. Y sin embargo, por suerte, también está siempre presente el carácter propio de las variedades del Douro.

A la manera moderna

La Quinta de Covela ha emprendido un camino distinto. A mediados de los años ochenta, Nuno Araújo transformó esta bellísima granja del siglo XV en una finca vinícola moderna. Se encuentra exactamente en el límite entre la zona del Douro y la del vinho verde. Las cepas, arraigadas en los suelos pedregosos con contenido de granito, rodean el edificio como las gradas de un anfiteatro. En este lugar de ensueño, el enólogo Rui Walter da Cunha ha creado uno de los vinos blancos más modernos del país. Ya sólo por la etiqueta futurista y sencilla, el opulento Covela Branco Colheita Seleccionada recuerda a un vino del Nuevo Mundo o a un italiano de moda. Y también el propio vino está pensado para un público joven e internacional. Se trata de una cuvée elaborada en barrica, hecha con la uva autóctona Avesso, mezclada con Chardonnay. En una cata a ciegas, más bien se pensaría que este vino pertenece al Nuevo Mundo.

En el Quinta de Covela Branco normal, la Avesso y la Chardonnay se completan con un pequeñísimo porcentaje de Gewüztraminer. Así surge un vino complejo y expresivo, con aromas de cítricos, lichi y mango que, con su estilo jugoso y fresco, conserva (gracias a la elaboración en tanque de acero) más naturaleza portuguesa que su hermano mayor, el Colheita Seleccionada. En cualquier caso, esta Quinta demuestra como ninguna otra la amplitud de la paleta de vinos que actualmente se pueden extraer a la zona entre el Douro y el Minho. No cabe duda de que nos esperan algunas agradables sorpresas blancas más del extremo norte de Portugal.

Texto: Thomas Vaterlaus

Fotos: Heinz Hebeisen

Victor Baeza Johnson, el enólogo de Bodegas Montes, en Curicó, ha creado un «late harvest» verdaderamente angelical.



Vendimias tardías

El dulzor americano

Su definición es todo un síntoma: Late Harvest, «vendimia tardía» en inglés. Porque su objetivo fundamental es conquistar los paladares anglosajones, norteamericanos para ser más precisos. No seré yo quien ponga pegas a todo intento sensato de abrir mercados, aunque sea a base de renegar del idioma. La cuestión es, sin embargo, más simple: hay miedo a competir y ser comparados en la vieja Europa, la de los gloriosos sauternes, tokajis, eiswine, pasitos y generosos. Hay un complejo de inferioridad que no se corresponde con la realidad, como pude constatar personalmente en mi última visita a las «viñas» (bodegas) chilenas. Sólo tras mucho insistir, y haber recorrido con mejor o peor fortuna, toda la gama de chardonnays, sauvignon, cabernets, merlots y la resucitada Carmenère, accedían a descorchar su «Late Harvest», generalmente farfullando alguna excusa a modo de justificación. Pero, para mi sorpresa, la mayoría de aquellos vinos dulces de uvas tan variadas como Moscatel, Sauvignon blanc, Sémillon, y Riesling no sólo eran buenos, sino que en algunos casos, como el de Torres y Villard, eran excelentes, y podían medirse sin deshonra con los buenos moscateles españoles o italianos. Cierto, aquí no se alcanza la calidad sobrenatural de los vinos alemanes, austríacos, húngaros o franceses en los que la botrytis concentra azúcares y ácidos hasta el paroxismo. Pero el precio resulta tan atrayente que se convierten en una excelente alternativa en los restaurantes de Europa. Donde los vinos de «podredumbre noble», pasificados o helados, alcanzan cifras astronómicas, inalcanzables para la inmensa mayoría de los ciudadanos. Lo que han conseguido en las últimas añadas, en concreto a partir de 1999, ha sido un mayor equi-



Hace sólo un lustro apenas existían un par de vinos late harvest. Hoy superan la veintena, todo con una calidad media muy estimable.

JACQUES & FRANÇOIS

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



El Albar (D.O. Toro)

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

SELECCIÓN ALAMBIQUE

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



Armagnac
Baron de Sigognac,
Vaghi.

Calvados P. Huet.

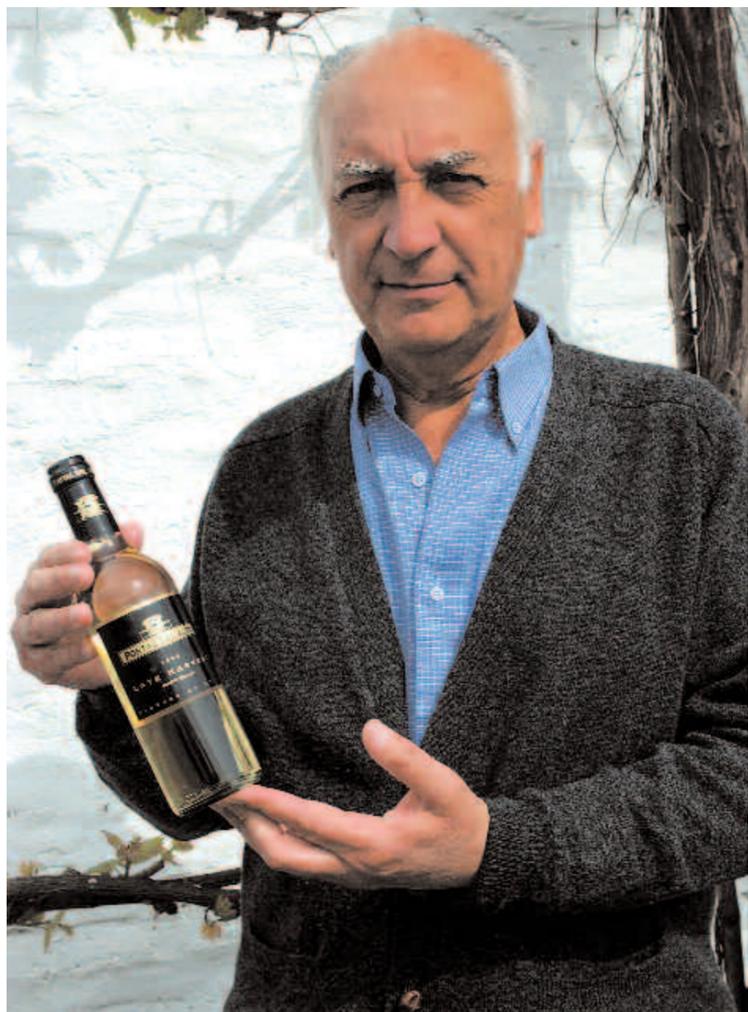
Cognac Jean Filloux,
Roulet, Jon Bertelsen,
Dupuy.

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

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



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



librio entre azúcar y ácido, el paladar más untuoso, los aromas de una complejidad superior, con las notas amieladas plenas de recuerdos florales, minerales y especiados.

Volver a empezar

Fueron los españoles, con la cruz y la espada, lo que llevaron la viticultura al continente americano. Pólvora y acero en la conquista, vino dulce de misa en la conversión. Y así durante siglos, hasta que tras un periodo de abandono la recuperación del viñedo chileno se orientó en el S. XIX hacia los vinos de tipo y carácter bordelés. Allí seguían estando las uvas de la colonia, sobre todo moscateles de grano menudo, pilar sobre el que deben levantar su enología dulce.

Y lo digo no por nostalgias del imperio, sino porque las condiciones naturales de Chile lo aconsejan, si se quiere tener una oferta de vinos tardíos con personalidad, evitando comparaciones odiosas. En efecto, por un lado Chile se beneficia de una posición geográfica y unas condiciones climáticas excepciona-

TODO PUEDE ECHARSE A PERDER CON UNA VITICULTURA DE REGADÍO ORIENTADA A LA CANTIDAD, Y QUE HOY OCUPA MÁS DEL 50% DEL VIÑEDO CHILENO.

les que permiten plantearse una viticultura de calidad -lo que no siempre es el caso, desgraciadamente- orientada a un consumidor de poder adquisitivo medio-alto. Un vistazo al mapa ofrece el insólito caso de dos sistemas montañosos protegiendo valles: los Andes al este, y la cordillera del Pacífico al oeste. El juego de corrientes de aire frío y húmedo origina un clima extremadamente favorable para el cultivo de la vid, con inviernos fríos y veranos muy soleados, que al anochecer reducen drásticamente la temperatura, con un diferencial térmico de hasta 20° C. Este «salto térmico» posibilita que la uva se cargue y no pierda, sus mejores características aromáticas.

Claro que todo puede echarse a perder con una viticultura de regadío orientada a la cantidad, y que hoy ocupa casi el 50% del viñedo chileno. Conquistar las laderas de los cerros, cultivar los suelos más pobres, reducir la producción, lograr maduraciones completas, sobremaduraciones en el caso de los dulces, es una exigencia si se quiere jugar en la primera división europea, donde la calidad de los equipos es elevadísima y las reglas del juego, con el consumidor como juez inapelable, muy estrictas.

Los excelentes resultados de Miguel Torres con su Riesling, de Villard con su Sauvignon

blanc, de Montes con su Gewürztraminer, de Aguirre con su Moscatel de Alejandría, son elocuentes. Como elocuente es la frase de Alejandro Hernández, alma mater y pontífice máximo de la enología chilena: «En Alemania, sencillamente me lo quitaron de las manos».

Pues eso.

Texto: Carlos Delgado
Fotos: Heinz Hebeisen



Alejandro Hernández (página de la izquierda), creador, propietario y enólogo de Portal del Alto, y uno de los impulsores de la opción dulce chilena. En la foto superior, Irene Paiva, de Viña San Pedro, en Molina, una apuesta de altura en el campo del late harvest.



ÍNDICE

- 56 Cata de vinos de «alta expresión»: ochenta vinos de denominaciones que van desde las más clásicas a las zonas emergentes.
- 62 Cata de Burdeos 1999 (2ª parte): Margaux y Pomerol destacan como las mejores denominaciones de la cosecha del 99.
- 71 Cata de los Late Harvest de Chile: los vendimias tardías chilenos han pasado de ser una mera curiosidad a una pujante realidad.

PUNTUACIÓN:

12 a 13,9 Puntos	vino correcto
14 a 14,9 Puntos	digno de atención
15 a 15,9 Puntos	notable
16 a 16,9 Puntos	impresionante
17 a 17,9 Puntos	imprescindible probarlo
18 a 19,9 Puntos	vino único
20 Puntos	inalcanzable

MONEDAS:

Menos de 5 Euros	w
De 5 a 10 Euros	l
De 10 a 20 Euros	ll
De 20 a 30 Euros	lll
Más de 30 Euros	llll

España (alta expresión), Burdeos '99 y Chile.

Hemos logrado reunir cerca de 80 tintos de los denominados de alta expresión, que proporcionan una buena muestra de lo que ofrece la España moderna. Entre ellos figuran vinos de las zonas clásicas más conocidas, pero también de nuevas zonas en alza. Como en otras ocasiones, no nos preocupaba tanto el ser exhaustivos como el ser representativos. El resultado no sólo es bueno, sino sensacional. En primer lugar, porque entre los cuatro catadores –procedentes de distintas culturas gustativas, y que en situaciones similares anteriores habían discutido a menudo acaloradamente sobre lo que debería ser el futuro del vino español- se dio un consenso muy significativo en la calificación de los vinos seleccionados. Salvo dos o tres excepciones, las valoraciones nunca difirieron en más de un punto. En muchos casos existió incluso una coincidencia exacta entre Carlos Delgado, Bartolomé Sánchez, Javier Pulido y Rolf Bichsel. Ciertamente es que, en algún caso, la puntuación de esta cata difiere de otras anteriores. Ello se debe a que el panel de cata para esta ocasión, dirigido por Rolf Bichsel, puede considerarse excepcional, por sus gustos diferentes.

Vamos en este número con la segunda parte de la cata de los Burdeos de 1999. Desde 1996, la que fuera la más problemática de las denominaciones del Médoc no ha dejado de mejorar, y hoy día supera a todas las demás. Margaux y Pomerol son las mejores denominaciones de la cosecha de 1999; en cuanto a tipicidad y homogeneidad, Margaux ocupa incluso el primer puesto, algo más que satisfactorio. También son satisfactorios los resultados de los Crus bourgeois en general, y en particular los de los vinos de la denominación Médoc, a menudo despreciados. Quienes busquen vinos muy bien hechos con el típico carácter de Burdeos-Médoc, que combinen casta y elegancia y no cuesten una fortuna, tendrán muchos donde elegir.

El salto experimentado por la viticultura chilena, en su busca de una mayor calidad, sin la antigua obsesión por las altas producciones, tiene su mejor reflejo en los Late Harvest (Vendimia Tardía), que, al decir de la propia crítica especializada chilena, han logrado niveles muy estimables y generalizados de concentración, mayor complejidad aromática, y un mejor balance del azúcar con la acidez, que resulta vital en los vinos dulces. Lo que hasta hace unos años no dejaba de ser una curiosidad se está convirtiendo en una esperanzadora realidad, con un inmenso porvenir por delante.

La sensación española

Hemos logrado reunir cerca de 80 tintos de los denominados de alta expresión, que proporcionan una buena muestra de lo que ofrece la España moderna. Entre ellos figuran vinos de las zonas clásicas más conocidas, pero también de nuevas zonas en alza. Como en otras ocasiones, no nos preocupaba tanto el ser exhaustivos como el ser representativos. El resultado no sólo es bueno, sino sensacional. En primer lugar, porque entre los cuatro catadores –procedentes de distintas culturas gustativas, y que en situaciones similares anteriores habían discutido a menudo acaloradamente sobre lo que debería ser el futuro del vino español- se dio un consenso muy significativo en la calificación de los vinos seleccionados. Salvo dos o tres excepciones, las valoraciones nunca difirieron en más de un punto. En muchos casos existió incluso una coincidencia exacta entre Carlos Delgado, Bartolomé Sánchez, Javier Pulido y Rolf Bichsel. Ciertamente es que, en algún caso, la puntuación de esta cata difiere de otras anteriores. Ello se debe a que el panel de cata para esta ocasión, dirigido por Rolf Bichsel, puede considerarse excepcional, por sus gustos diferentes.

Las dos o tres notas máximas de la cata no son en modo alguno una exageración chovinista de tres «patriotas del vino», sino que fueron concedidas precisamente por el catador no español, que consideró totalmente merecidas esas puntuaciones en comparación con productos de otros países. El que entre los vinos mejor puntuados también haya algunos procedentes de regiones largo tiempo dejadas de lado –y consideradas más propias de vinos de mesa– es otro punto a favor de esta cata que se celebró en Madrid a lo largo de tres días y se ha convertido ya casi en un acontecimiento histórico.

Los mejores vinos españoles –digámoslo con toda claridad– pueden medirse con los mejores del mundo, y además son productos originales altamente creativos, no copias superficiales. De forma lenta pero segura, España está dando la espalda a la era de vinos de diseño a imitación de modelos internacionales y entrando en una nueva época, la de un nuevo vino español realmente grande y autóctono.

D.O. ALICANTE

- Enrique Mendoza**
Santa Rosa 1996
- 15 Pasa por un momento condicionado por su hermetismo: notas animales junto a nobles aromas especiados (sobre todo pimienta) debido a su buena madera. Estructurado y de suaves taninos, para guardar. 2002 a 2008.

D.O. CONCA DE BARBERÀ

- Miguel Torres**
Grans Muralles 1998
- 15 Las notas balsámicas, la hierba fresca, confitura y frutillo rojo se unen a una madera excepcional para componer un buen buqué. Concentrado y con un excelente equilibrio, posee un tanino maduro, bien trabajado, aunque necesita evolucionar en botella. 2002 a 2009.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

- Raimat**
Viña Vallcorba 1994
- 14 Es un vino bastante evolucionado, listo para consumirse: aromas de tabaco (caja de puros), torrefactos, junto a recuerdos de frutillo negro. Delicado y suave paso de boca, con una punta secante al final. 2002 a 2004.

Celler de Cantonella

- Cérvoles 1999**
- 15 Recuerda a una fruta tan madura que parece asoleada. La madera excelente le pone freno; sabroso y de tanino carnoso y dulce. Un final un poco cálido, de fruta en aguardiente. 2002 a 2007.

Castell del Remei

- Castell del Remei 1998**
- 15,5 Buen buqué al que lo único que le sobra es una punta de alcohol. No interfiere demasiado porque hay buena madera y una fruta confitada estupenda. Carnoso, con el tanino un poco duro pero prometedor. 2002 a 2008.

D.O. EMPORDÀ – COSTA BRAVA

Cavas del Castillo de Perelada

- Gran Claustro 1998**
- 16,5 Complejo y potente. Exultante buqué de aromas a tinta china, minerales, notas de fruta en aguardiente y balsámicos. Largo, con estructura y concentración, amplio paso de boca y tanino generoso. Para guardar o gozar, según los gustos. 2002 a 2009.

D.O. JUMILLA

Finca Luzón

- Altos de Luzón 2000**
- 16,5 Claramente mediterráneo, aromas de monte bajo, fruta madura intensa, madera muy bien medida, recuerdos minerales, fruta negra, ciruela pasa, notas de cacao... Concentrado pero nada agresivo, largo y sedoso, de final sutil. 2002 a 2009.

Julia Roch Melgares e Hijos

- Pie Franco 1998**
- 18 Fruta muy madura, complejo y potente, notas de especias y de pedernal que dan complejidad a su buqué. Sabroso y concentrado, su paso de boca es muy largo; final elegante y armónico, madurará extraordinariamente. 2002 a 2009.

D.O. LA MANCHA

Nuestra Señora de la Cabeza

- Casa Gualda C & J 2000**
- 15 Fruta fresca y expresiva, sobre todo los frutillos de bosque, la madera bien ensamblada, hay un toque vegetal. Carnoso, concentrado y de tanino maduro, aunque algo duro todavía, pero cumple sobradamente expectativas. 2002 a 2007.

D.O. MONTSAN

Celler Cooperatiu Capçanes

- Cabrida 1999**
- 16 La Garnacha en todo su esplendor. Fruta madura generosa, toque mineral complejo, notas de sándalo, de especias, de tostados... llena la boca con su carnosidad, y su tanino granuloso y perfumado; excelente vino que todavía dará más satisfacciones. 2002 a 2009.

Agrícola Falset-Marçà

- Castell de Falset 1998**
- 16 Magnífico, succulento, con una serie de aromas que le acercan al Priorat, fruta madura y expresiva, notas pizarrosas y de cedro. Una buena estructura a base de taninos de calidad aunque todavía algo crudos; necesita tiempo en botella. 2002 a 2009.

Compañía La Universal del VÍ

- Venus «La Universal» 1999**
- 16 Como no podía ser menos, resulta seductor, con sus aromas de casis, fruta madura y minerales. Sabroso, de buena estructura, tiene un final muy expresivo; para larga evolución en botella. 2002 a 2010.

D.O. NAVARRA

Guelbenzu

- Lautus 1998**
- 14 Un vino que ha alcanzado su cenit, muestra un buen buqué con evolución, caja de puros, monte bajo, suave, equilibrado y final algo cálido. 2002 a 2005.

D.O. Penedès

Jané Ventura

- Mas Vilella 1998**
- 14 Le falta evolucionar, porque sus aromas de fruta se ven estorbados por la notas vegetales, la madera sin ensamblar totalmente y los taninos un tanto ásperos, pero apunta buenas maneras. 2002 a 2005.

Mas Comtal

- Petrea 1999**
- 15,5 Es un vino muy elegante, hay fruta madura, confitura, algo de café y falsa pimienta, notas minerales. Se expresa en boca con una frescura tan clara que no deja resquicio a la pesadez. Concentrado, rotundo y corpulento paso de boca. 2002 a 2009.

D.O. PLA I LEVANT

Vinyes y Bodegues Miguel Oliver

- Aia 1999**
- 14 Algo cerrado, por lo que necesita una aireación casi violenta: junto a la fruta se aprecian aromas vegetales y un recuerdo metálico. Algo rudo en boca, con el tanino un poco agresivo, amplio y sabroso; mejorará en botella. 2002 a 2005.

D.O. PRIORATO

Vall, Llach, Mas Martinet

- Cims de Porrera 1998**
- 15 Algo cerrado, cuando se airea su buqué resulta muy interesante: fruta compotada y maderas exóticas, notas minerales, balsámico. Muy buena estructura, largo y fino, al final se deja notar la madera. 2002 a 2009.

Costers del Siurana

- Clos de l'Obac 1999**
- 15,5 Complejo en nariz. La fruta madura se combina muy bien con las notas minerales, un fondo de pólvora, flor, buena madera, con un tanino maduro y expresivo en boca, moderadamente cálido al final. 2002 a 2009.

Celler Fuentes

- Primo Palatium 1999**
- 16,5 Una sorpresa porque consigue la misma puntuación que el primero de la casa. Y es que su frutuosidad (melocotón) es original, hay recuerdos de hojas secas, minerales, cacao y especias dulces (canela). Muy equilibrado, su tanino es maduro y envolvente; de largo final. 2002 a 2008.

Celler Fuentes

- Gran Clos 1998**
- 16,5 Sobresale su fruta madura, limpia y bien acompañada por una madera prudente; conserva un tanino envolvente y rico, y muestra un final potente y con temperamento. 2002 a 2006.

Álvaro Palacios

- Finca Dofi 2000**
- 17 Todavía se aprecia la frescura de la uva. Y es que la madera está tan bien integrada que deja expresarse con libertad a la fruta y los recuerdos minerales. Es un vino corpulento, de tanino poderoso y maduro. Se dibuja su personalidad en el perfecto equilibrio que posee. 2002 a 2010.

Celler Vall i Llach

- Vall-Llach 1999**
- 19 Bello color. Complejo de aromas: frutillos de bosque, monte bajo, notas florales, un tono mineral clásico y un elegante recuerdo especiado. Se aprecia su vigoroso y concentrado cuerpo de tanino maduro y firme o el tacto aterciopelado con el que acaricia el paladar. Sus 15º alcohólicos apenas se notan. 2002 a 2010.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Cillar de Silos

- Torresilos 1998**
- 14 Una buena expresión frutal, notas de cereza en aguardiente, balsámicos y especias. Una madera bien definida, donde destacan las especias exóticas, tostados, café y regaliz. Es un vino succulento, suavemente carnoso y con taninos bien maduros. 2002 a 2005.

Hermanos Pérez Pascuas

- Pérez Pascuas 1995**
- 14 Excelente expresión de la Tinto fino, con una madera un poco sobresaliente, nada importante. En boca está todavía algo duro por una acidez notable. Un final distinguido, elegante y potente hacen concebir grandes esperanzas en el futuro. 2002 a 2010.

López Cristóbal

- Bagús 1999**
- 14,5 Muy bien vestido, presenta aromas de tostados, café, torrefactos, especias, proporcionados por una madera exótica, aunque es una lástima que sean tan acusados que no dejen a la fruta expresarse adecuadamente. No obstante tiene cuerpo, su tanino es maduro y bien domado. 2002 a 2006.

Iverus

- Tarsus 1999**
- 14,5 Excelente ejemplo de la expresión frutal típica de la Ribera (mora, casis) con ago de regaliz; la madera de muy buena calidad sobresale en estos momentos. Hay estructura y carnosidad, aunque el tanino está algo astringente todavía. 2002 a 2009.

Vizcarra Ramos

- Toralvo 1999**
- 14,5 Un Tinto fino a pecho descubierto, típico de la zona, con una madera muy prudente y original. Donde parece más ligero es en la boca, a pesar de tener un tanino bastante fino; el final se antoja un poco secante. 2002 a 2008.



El Pie Fraco procede de cepas prefiloxéricas. Lo malo es que inevitablemente cada año algunas mueren atacadas por la filoxera. Llegará el día en que tendremos que prescindir de este gran vino. Disfrutémoslo hasta entonces.

LOS NUEVOS VINOS DE ESPAÑA

Briego

Briego Fiel 1996

- 15 Es un vino complejo, además de los clásicos recuerdos de frutos de bosque, mora y casís, hay lácteos y especias. Muy bien en boca, con una estructura poderosa, carnoso y potente, casi salvaje. 2002 a 2009.

Emilio Moro

Malleolus 1998

- 15 Posiblemente sea una apreciación momentánea, pero la fruta queda un tanto acogotada por una notable y excelente madera. Es sabroso y muy fino en boca, con cuerpo y una acidez muy bien puesta. A esperar la integración. 2002 a 2009.

Alejandro Fernández

Tinto Pesquera Janus Magnum 1996

- 16 Es todo poder, complejidad y madurez. Un buqué donde reina la fruta madura, el toque mineral y la confitura de frutillos rojos, especias, monte bajo y algo de regaliz. Corpulento, bien estructurado y muy vivo. Todavía con mucha vida por delante. 2002 a 2012.

Pago de los Capellanes

El Picón 1998

- 16 Muestra su juventud con rotundidad, la fruta es expresiva, aunque la madera (excelente por otro lado) tiende a dominar. Con buena estructura, un tanino maduro y buen final donde vuelven las finas notas especiadas. 2002 a 2008.

D.O. CA. RIOJA

Bilbainas

Viña Zaco Especial 1996

- 14 Hay un fondo de fruta compotada y guindas que hacen de soporte en su buqué, con aromas de madera especiada. Con cuerpo en boca, un final un tanto evolucionado, está en medio del camino que va del clásico al moderno. 2002 a 2007.

Campillo

Campillo Cosecha Especial 1994

- 14 Cierta clasicismo en su porte, el tabaco, la caja de puros, la fruta compotada o el toque especiado lo certifican. Tiene cuerpo y equilibrio, aunque con el tanino algo secante que distorsiona el final. 2002 a 2009.

Viñedos del Contino

Viña del Olivo 1998

- 14,5 Está muy cerrado. La fruta es tan madura que parece sobremaduración, tiene bellas notas especiadas y un toque de regaliz; carnoso y concentrado, con buen paso de boca y un complejo final. 2002 a 2009.

Martínez Bujanda

Finca Valpiedra 1997

- 15 Una mezcla de potencia y armonía. Su buqué resalta la fruta confitada, el agradable recuerdo de caja de puros, especias y regaliz. Buena relación fruta/madera. Corpulento, carnoso y de final elegante. 2002 a 2009.

B. Bretón

Alba de Bretón 1998

- 15 Aromas de frutillos, frambuesas, moras o fresas en licor, también hay notas de cacao, especias finas y regaliz. Un vino goloso y envolvente, con el tanino un poco secante todavía. Nada importante, el tiempo en botella lo arreglará. 2002 a 2007.

LOS NUEVOS VINOS DE ESPAÑA

F. Tobía Loza

Alma de Tobía 2000

- 15 Es un vino muy equilibrado, seductor en nariz, con frutas compotadas, regaliz y especias (sobresale la vainilla). Carnoso y con taninos firmes que le dan profundidad, todavía está por hacer completamente. 2002 a 2006.

Muga

Torre Muga 1998

- 15 Es un vino muy elegante en conjunto, con aromas de fruta confitada, especias o notas de tostados. En boca tiene carnosidad, cuerpo y estructura, y una acidez muy bien medida, ganará mucho con un tiempo en botella. 2002 a 2009.

Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal

Barón de Chirel 1996

- 15,5 Muy cerrado en estos momentos, se aprecian los aromas nobles de fruta compotada y caja de puros, y notas especiadas. Bien ensamblado, sabroso y de agradable sensación envolvente, con un final que denota juventud; debe mejorar con un buen reposo en botella. 2002 a 2010.

Primicia

Curium 1998

- 15 Expresa elegancia, desde sus aromas de frutillos negros, notas minerales, de cacao y muy buena madera, a la amplitud de sabores que muestra en el paladar; hay un final algo secante, aunque es cuestión de tiempo solamente. 2002 a 2007.

Roda

Cirsion 1999

- 15,5 Un vino complejo, con una exuberante expresión frutal y un sinfín de aromas aportados por la madera. Notas de ahumado, especias y sándalo aparecen muy medidas. De gran carnosidad y concentración, y un tanino muy maduro. En la cata se vertieron opiniones muy dispares. 2002 a 2009.

Lan

Culmen 1994

- 15,5 Excelente color y potente buqué donde prima la fruta compotada y en licor, madera especiada, regaliz y un toque vegetal. Tiene cuerpo y buena estructura, con un paso de boca equilibrado, un tanino algo duro todavía, pero de mucha calidad. 2002 a 2009.

Fernando Remírez de Ganuza

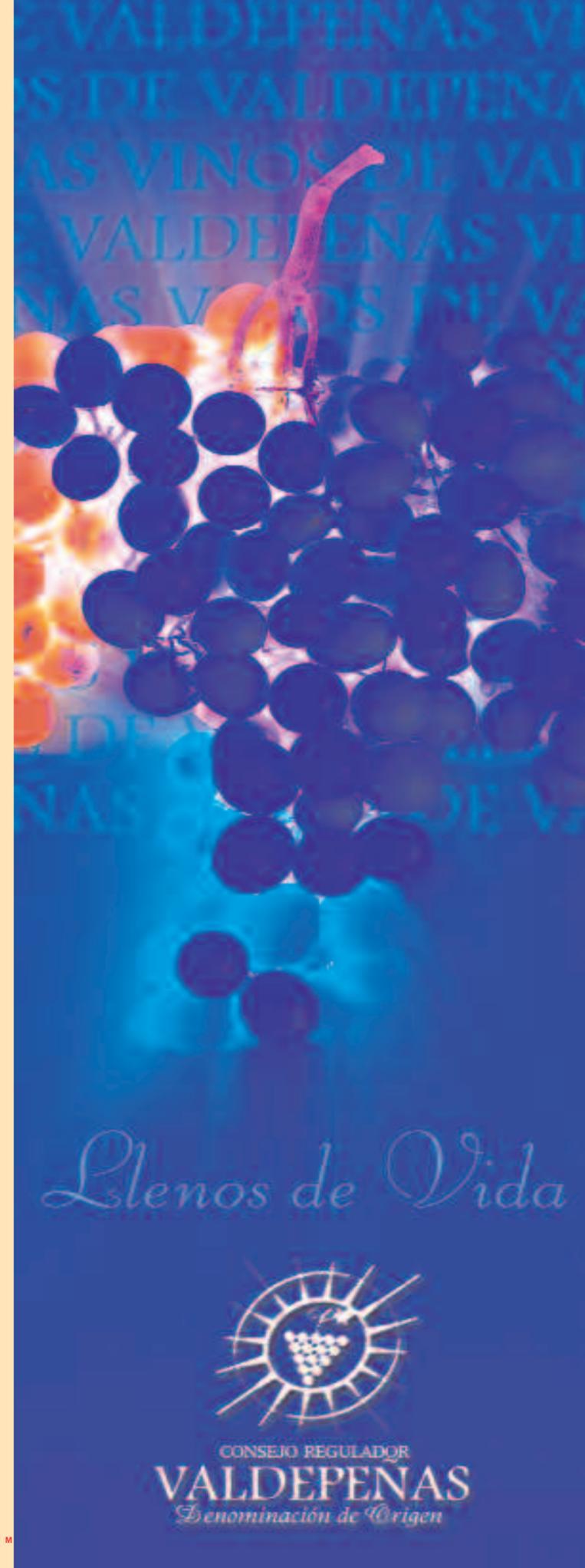
Reserva 1996

- 15,5 Es finura lo que transmite la nariz con este vino: finos aromas especiados, elegantes recuerdos minerales, balsámicos y de fruta confitada. Equilibrado y con un tanino armonioso que le da profundidad, vuelven los aromas especiados con un toque tostado al final. 2002 a 2009.

Baron de Ley

Finca Monasterio 1999

- 15,5 Muestra una lozanía envidiable, aromas de fresca fruta madura, madera muy justa, bien estructurado y carnoso tanino, con una acidez notable sin ser agresiva; en su final amplio y aromático vuelve a deleitarnos con su frutuosidad. 2002 a 2009.





El Expresión '98 es el justo premio para Viña Villabuena por su esfuerzo por cambiar totalmente el estilo de sus vinos. Un vino con carácter, de la mejor Tempranillo, con una pequeña proporción de Cabernet.



El Terreus 1998 es la quintaesencia del vino de terroir. Tres has. de Tempranillo con algo de Garnacha. El resto lo hizo la mano maestra de Mariano García, con el justo toque de barrica francesa.

Corral

Altos de Corral 1995

- 16 Es uno de los que tienen el aire más clásico de Rioja, sin embargo se aparta bastante por su notable fruta y la buena madera muy bien dosificada. También en boca gusta su carnosidad, su tanino envolvente y jugoso, su cuerpo y la limpieza aromática del final. 2002 a 2007.

**Fernando Remírez de Ganuza
Remírez de Ganuza 1998**

- 16 Un fondo de fruta silvestre le proporciona la base aromática que adorna con notas de regaliz, tonos especiados, de humo, de cedro, de una madera exótica y agradable. Muy equilibrado, con taninos frescos y jugosos, y elegante final. 2002 a 2010.

Marqués de Vargas

Marqués de Vargas Reserva Privada 1998

- 16 Posee un buqué armonioso donde nada distorsiona. Se aprecia la fruta confitada de bosque, notas minerales, balsámicos y un incipiente tono de caja de puros. Es sabroso, amplio, con nervio, y un tanino fino y envolvente le da profundidad. 2002 a 2010.

Viña Villabuena

Izadi Expresión 1998

- 16 Un vino bastante bravo todavía, con notable frutalidad y una madera compleja (especies, humo, tostados), hay recuerdos minerales, una punta láctea y un toque vegetal. En boca, concentrado, con taninos maduros y expresivos que le dan carnosidad y potencia gustativa. 2002 a 2008.

Finca Allende

Aurus 1998

- 16,5 Elegancia, es lo primero que se aprecia de este vino, por su magnífico buqué especiado, limpios aromas de casis, balsámico, mineral y monte bajo. En boca es todo equilibrio, con su fino tanino y su sedosidad que continúa hasta el largo final. 2002 a 2012.

Finca Allende

Calvario 1998

- 16,5 Un vino exótico que no presenta el perfil riojano precisamente. El exotismo lo proporciona esencialmente una madera de múltiples registros, además tiene notable fruta madura, notas minerales, trufa o cuero. Gran estructura y concentración, con un tanino maduro y firme, y largo final aromático. 2002 a 2010.

Palacios Remondo

Dos Viñedos 1998

- 16,5 Hay un fondo de fruta compotada y guindas que hacen de soporte en el buqué; su excelente madera especiada proporciona complejidad. Con cuerpo en boca, un tanino bien maduro y jugoso envuelve el paladar; final largo y sostenido por la fruta. 2002 a 2009.

D.O. SOMONTANO

Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

Enate Reserva Especial 1998

- 14 Complejo de aromas, fruta en sazón, balsámicos, flor de jara y especias (clavo), bien equilibrado en boca, consistente, todavía muy duro y falto de evolución en botella. 2002 a 2010.

D.O. MONTSAN

Agrícola Falset-Marçà

Castell de Falset 1998

- 16 Magnífico, succulento, con una serie de aromas que le acercan al Priorat, una fruta madura y expresiva, sus notas pizarrosas y de cedro. Una buena estructura a base de taninos de calidad aunque todavía algo crudos, necesitado de botella. 2002 a 2009.

Celler de Capçanes

Cabrida 1999

- 16 La Garnacha en todo su esplendor. Su fruta madura es complaciente, generosa, su toque mineral complejo, hay notas de sándalo, de especias, de tostados...llena la boca con su carnosidad, con su tanino granuloso y perfumado, un excelente vino que todavía dará más satisfacciones. 2002 a 2009.

Compañía Universal del Vi

Venus «La Universal» 1999

- 16 Seductor, con sus aromas de casis, fruta madura y minerales. Sabroso, de buena estructura, y con un final muy expresivo; para larga evolución en botella. 2002 a 2010.

D.O. TORO

Coop. Viña Bajo

Gran Bajoz 1999

- 14,5 Para los amantes de la madera: limpios aromas de vainilla predominan en su buqué, a medio camino entre lo clásico y lo moderno. Fresco y sabroso en boca, muy agradable, aunque su tanino, un poco secante, no complete la sensación de armonía. 2002 a 2007.

Vega Saúco

Wences 1998

- 15 Una potente reducción hace peligrar su cata si no se tiene la paciencia, o la precaución, de jarrearlo para poder apreciar sus aromas de fruta madura, especias, minerales o el lindo toque de regaliz final. Es un vino corpulento, de graciosos taninos golosos y un final aromático y persistente. 2002 a 2009.

Fariña

Campus 1998

- 15,5 Aromas elegantes y bien equilibrados, fruta madura y compotada, especias en segundo plano. Sabroso y contundente, con el tanino un tanto agresivo todavía, nada importante si se tiene en cuenta su capacidad para un largo y noble envejecimiento. 2002 a 2009.

Toresanas, S. L.

Numanitia 1999

- 18 Brillante armonía de aromas, fruta madura, frutillos en licor, regaliz en perfecta sinfonía con los tonos especiados, minerales o de café. Sabroso y bien estructurado, con un tanino vivo y granuloso que le dará mucha vida. 2002 a 2010.

D.O. VINOS DE MADRID

Ricardo Benito

Divo 1999

- 15 Mucha fruta madura y notas de casis, madera bien integrada, recuerdos especiados y tostados, tabaco. Buena estructura y cuerpo, un tanino bien trabajado y maduro, y un final amplio y aromático. 2002 a 2009.

Vinos Jeromín

Félix Martínez 1997

- 15 Fruta madura bien acompañada de aromas de cedro, fruta en licor, tostados y especias. Un vino bien estructurado y sabroso, un poco duro todavía y un punto vegetal al final de boca. 2002 a 2007.

Vinos Jeromín

Manu 1998

- 15,5 Recuerda a fruta muy madura, ciruela, frutillos en licor, notas especiadas, cacao y tostados. Sabroso, estructurado, con taninos vivos y excelente acidez, amplio y de final agradablemente balsámico. 2002 a 2009.

TIERRA DEL VINO DE ZAMORA

Viñas Zamoranas

Oinos 2000

- 14 Una fruta a punto de sobremaduración compone su columna aromática, después hay notas de especias, torrefactos o regaliz. Es sabroso y corpulento, de fina tanicidad y final un poco duro todavía. 2002 a 2009.

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Bodegas Fontana

Quercus 1998

- 14,5 Es un vino que va a más. La fruta silvestre muy clara, una madera justa, un toque de humo, notas balsámicas, todo muy bien integrado. Un fresco y sabroso tanino envuelve el paladar, es corpulento y muy vivo. Para guardar. 2002 a 2007.

VINOS SIN D.O.

Anima Negra

Anima Negra 1999

- 15 Elegante y original, aromas balsámicos, minerales y fruta muy madura. Fresco y vivo paso de boca, con el tanino bueno pero por pulir. 2002 a 2007.

Leda

Leda 1999

- 15 Frutillos de bosque, madera muy elegante, con torrefactos y matices minerales. Bien estructurado, mantiene el paso de boca equilibrado y vivo; final algo cálido y con finos toques de regaliz. 2002 a 2007.

Finca Retuerta

Pago de Negralada 1998

- 16 Una gran armonía aromática que dura toda la cata. La fruta aparece golosa, como confitada, con café, especias y regaliz muy tenues. Aunque no es muy potente, tiene un gran equilibrio, taninos maduros y finos, y un elegante final. 2002 a 2007.

Dominio de Valdepusa

Emeritus 1998

- 16,5 Una fruta muy madura y una excelente madera elaboran un buqué complejo (balsámico). Redondo, maduro, con el tanino bien trabajado, y un final muy agradable, algo cálido y goloso. 2002 a 2008.

Mauro

Terreus Pago de la Cueva Baja 1998

- 17 Frutillos negros, fina madera, notas minerales, son un adelanto de su interminable gama aromática. Es sabroso y de consistente estructura, primoroso tanino y justa acidez. Final un punto cálido, recuerda a fruta en licor, balsámicos, un toque especiado y el siempre atractivo toque de regaliz. 2002 a 2007.

Margaux Superstar

Desde 1996, la que fuera la más problemática de las denominaciones del Médoc no ha dejado de mejorar, y hoy día supera a todas las demás. Margaux y Pomerol son las mejores denominaciones de la cosecha de 1999; en cuanto a tipicidad y homogeneidad, Margaux ocupa incluso el primer puesto, algo más que satisfactorio.

También son satisfactorios los resultados de los Crus bourgeois en general, y en particular los de los vinos de la denominación Médoc, a menudo despreciados. Quienes busquen vinos muy bien hechos con el típico carácter de Burdeos-Médoc, que combinen casta y elegancia y no cuesten una fortuna, tendrán muchos donde elegir.

Algo menos homogéneos resultaron los vinos de las demás denominaciones de la orilla izquierda de los ríos Garona o Gironde que presentamos a continuación. Recordemos que la primera parte de esta guía del burdeos (Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac) se publicó en el último número (que aún puede solicitarse).

Cuando nuestra puntuación actual varía con respecto a la de la cata en primer de la primavera del 2000, realizada con muestras de bodega, la puntuación original figura al final de la nota de cata, entre paréntesis y en cursiva. La cata corrió a cargo de Barbara Schroeder y Rolf Bichsel.



La Lagune, tal vez uno de los menos conocidos de los Grand crus classés de la denominación Haut Médoc, produce desde hace años unos vinos clásicos extremadamente amables, que siempre tienen mucha frescura y elegancia. En los últimos años, además, han ganado en densidad. ¡Una excelente relación entre el precio y la satisfacción!

HAUT MÉDOC, CRUS BOURGEOIS/CRUS CLASSÉS

La zona de cultivo denominada Haut Médoc se extiende casi 60 km. desde las puertas de la ciudad de Burdeos hacia el Atlántico, y abarca las denominaciones locales más conocidas. Los resultados son por tanto muy diversos, aunque en general el nivel de calidad es bastante satisfactorio y los vinos se ofrecen a precios razonables.

- Château Citran**
14,5 Aunque la estructura es magnífica, con taninos perfectamente maduros, las notas de maderas nuevas son demasiado dominantes. Exceso de madera en este vino que en sí es jugoso, elegante y con casta. 2006 a 2012.
- Château Clément Pichon**
14,5 Equilibrado, suave, con frutalidad gustosa y jugosa; un vino complaciente –aunque marcado algo en exceso por la madera– que pronto se disfrutará. 2005 a 2010.
- Château Grandis**
14,5 Frutalidad gustosa, taninos ásperos pero no agresivos; un vino auténtico y con estilo propio, por encima de cualquier moda. 2006 a 2015.
- Château Hanteillan**
14,5 El preludio está muy marcado por la madera, pero después resulta agradablemente áspero y jugoso, con final de pimienta y fruta; un vino bien hecho que sienta bien, para acompañar un buen chuletón de buey. 2004 a 2009.

- Château Maurac**
14,5 Aromas algo silvestres pero muy interesantes, picea, tierra de bosque; compacto y áspero, taninos algo secos, angulosos: un vino interesante, robusto, rústico en el mejor sentido del término. 2005 a 2012.

- Château Soudars**
14,5 Marcados aromas especiados de madera nueva; taninos bien ligados, sólo una pizca duros al final, que resulta ardiente y algo excesivamente alcohólico. Demasiado extraído, rebuscado, reforzado: con eso se pueden ganar concursos, pero no corazones. 2005 a 2008.

- Château Camensac**
15 Notas seductoras de maderas nuevas, después es más frutal; pleno y bien perfilado en boca, taninos firmes y gustosos, sólo algo de pimienta en el final, que resulta ligeramente seco. (14,5) 2005 a 2010.

- Château Cissac**
15 Aromas especiados interesantes, seductores; áspero en boca, anguloso, taninos con aristas, pero también bastante jugoso. Debe madurar. Un vino auténtico de los que me gustan. 2006 a 2015.

- Château d'Arche**
15 Increíblemente compacto y denso, taninos vigorosos, ásperos y gustosos, aunque también una pizca duros al final; se encuentra en el extremo superior de la escala de extracción, con una presencia algo excesiva de la madera en este estadio. (15,5) 2005 a 2012.

- Château La Tour Carnet**
15 Nariz seductora marcada por las maderas nuevas; pleno y abundante en boca, taninos muy gustosos y jugosos, final marcado por la fruta, pero también ligeramente seco; no recibe los puntos por la elegancia, sino por su temperamento y deliciosa frutalidad. (14,5) 2006 a 2012.

- Château Paloumey**
15 Reservado; estructura equilibrada, gustoso, jugoso, taninos agradablemente maduros y con casta. 2006 a 2012.

- Château Tour du Haut Moulin**
15 Compacto en boca, bastante jugo y plenitud, seguidos por un final seco y quebradizo; debe madurar algo. (14,5) 2006 a 2012.

- Château Belgrave**
15,5 Atractivas notas de vainilla y especias; jugoso y pleno en boca, denso, taninos suaves pero frescos, un vino agradable, que sin embargo presenta excesivo caramelo y madera en el final. (15) 2005 a 2010.

- Château Cantemerle**
15,5 Elegante y equilibrado, frutalidad agradable, taninos maduros; un vino complaciente que proporcionará placer en todas las etapas de su vida. (15) 2006 a 2012.

- Château la Lagune**
16 Deliciosa frutalidad, madera perfectamente equilibrada, aromas magníficos y seductores (nueces, frambuesas, claveles), elegante como un Margaux y firme como un Saint Julien. Una maravilla. (15,5) 2004 a 2012.

- Château Sociando-Mallet**
17 Profundo, ahumado; frutalidad gustosa, taninos con casta, perfectamente equilibrado, muy elegante, un vino excelente que ya se disfruta pero aún puede madurar. (16,5) 2006 a 2015.

LISTRAC, CRUS BOURGEOIS

Vinos robustos y ásperos según el estilo habitual de la denominación, con tendencia a resultar alcohólicos. No deben dejarse madurar excesivamente.

- Château Lestage**
14,5 Elegante, suave, frutalidad gustosa a pesar de los taninos ligeramente ásperos, sienta bien, muy adecuado para acompañar platos sencillos de la tierra. 2004 a 2010.

- Château Clarke**
15 Intenso color rojo cereza; seductor, notas de madera, bayas del bosque; jugoso y compacto, pleno, denso y largo, taninos ásperos de grano ligeramente grueso; madurará bien, pero siempre será algo anguloso. 2006 a 2012.

MARGAUX, CRUS BOURGEOIS/CRUS CLASSÉS

Es la mejor denominación del Médoc del año, y de hecho fue la más homogénea de todo Burdeos en 1999. Vinos magníficamente típicos, llenos de elegancia y frescor, que madurarán estupendamente.

- Château Giscours**
14,5 Deliciosa frutalidad propia de un Margaux, seguida por un final seco y también ligeramente ardiente, aunque está bien logrado, en una dimensión media. 2005 a 2010.

- Château La Tour de Mons**
14,5 Anguloso y vigoroso, con taninos ásperos algo demasiado herbáceos, aunque es fiable, con buena estructura. 2005 a 2010.

- Château Marquis d'Alsme Becker**
14,5 A pesar de su estilo algo tosco nada complaciente, y sus aromas reductivos y animales que desaparecerán con la madurez, también tiene mucho cuerpo y fuerza, con frutalidad apetitosa de bayas. 2006 a 2012.

- Château Marquis de Terme**
14,5 Muy marcado por las maderas nuevas; aunque posee cierta densidad y frutalidad, la madera lo domina todo; es una pena, porque posee buenos principios que, como tantas veces, son aniquilados por un exceso de madera nueva. 2006 a 2012.

- Alter Ego de Château Palmer**
14,5 Frutalidad gustosa en nariz y en boca, notas ásperas de grosellas, taninos vivos pero no agresivos; un vino muy agradable y refrescante, aunque le falte algo de grandeza. 2004 a 2010.

- Château Pouget**
14,5 Algo reductivo al principio, después con tonos más puros, compactos, taninos frescos y vivos; bien hecho, fiable. 2005 a 2010.

- Château Boyd Cantenac**
15 Muy recatado; compacto y bien estructurado, con taninos frescos y ásperos; rico en extracto, y por consiguiente fiable, no demasiado elegante, debe madurar. 2005 a 2012.

- Château d'Issan**
15 Aromas sordos, especiados; aunque es muy denso y carnoso en boca, los taninos resultan algo deslavazados; en esta fase le falta algo de expresividad. (15,5) 2006 a 2012.

- Château Kirwan**
15 Muy marcado por la madera; increíblemente gustoso y jugoso, denso, carnoso, pero con poca finura; impresionante en cuanto a la concentración y la madurez de la fruta, aunque sin demasiada tipicidad de Margaux. 2005 a 2012.

- Château La Gurgue**
15 Las notas de tueste de la madera nueva apenas cubren el toque ligeramente herbáceo y los taninos algo quebradizos, pero la impresión general es la de un vino amable, equilibrado, gustoso, que sienta bien y no debe dejarse madurar demasiado. 2004 a 2009.

- Château Malescot Saint Exupéry**
15 Denso, jugoso y pleno, áspero, apetitoso, aunque el final es algo seco; un campeón en cuanto al extracto, ya sólo le falta la finura. Tiene los 15,5 puntos al alcance. 2006 a 2012.

- Château Prieuré Lichine**
15 Seductor, vainilla y frambuesa; posee acidez, pero también mucho frescor, y los taninos están bien equilibrados por la madera. 2006 a 2012.

- Château d'Angludet**
15,5 Potente dosis de taninos apetitosos y ásperos, bastante cuerpo, quizás a costa de la elegancia. 2006 a 2012.

- Château Dauzac**
15,5 Magnífica nariz frutal; denso, firme, jugoso y con casta en boca, con taninos gustosos y maduros, final interminable, también mucho alcohol, lo que estropea algo la impresión general; un vino reforzado, pero muy complaciente, para festejos. No es demasiado Margaux, aunque impresiona. 2005 a 2012.

- Château du Tertre**
15,5 Taninos ásperos, compactos, una pizca agresivos, pero también tiene una componente frutal y especiada muy rica; agradable, ha superado bien la crianza. (15) 2006 a 2015.

- Pavillon rouge de Château Margaux**
15,5 Sencillamente delicioso; frutalidad delicada, taninos finos y gustosos, notas de frambuesa en el final fresco; sólo el alcohol molesta algo. (15) 2005 a 2012.

- Château la Bessane**
15,5 Jugoso y abundante, pleno y largo, taninos frescos, densos, perfectamente ligados; extraordinario a pesar de las notas ligeramente vegetales y de la madera algo penetrante. Aunque no posea del todo la elegancia de los otros vinos, resulta muy notable. 2006 a 2012.



Sociando-Mallet, el "Latour de los crus bourgeois", ha alcanzado la edad adulta. Si antes se caracterizaba por su aspereza y su carácter estricto, hoy destaca por su elegancia y refinamiento. Tan caro como un Cru classé, pero si que valiendo lo que cuesta.

B O R D E A U X 1 9 9 9
2ª P A R T E

- Château Brane-Cantenac**
16 Decididamente seductor, notas florales y de frambuesa; elegante y suave, con taninos densos, frescos, gustosos pero firmes, un vino muy agradable. (15,5) 2006 a 2015.
- Château Durfort-Vivens**
16 Nariz aún marcada por la crianza; jugoso y pleno, taninos gustosos, denso y largo, es una lástima por las notas de madera que en esta fase resultan dominantes, aunque en absoluto empalagosas. 2006 a 2015.
- Château Labégorce Zédé**
16 Seductoramente frutal, con notas de madera nueva perfectamente equilibradas; tremendamente gustoso, jugoso y frutal en boca, con taninos firmes y ásperos; magnífico, con tanta frescura como casta y elegancia. Es imposible no disfrutarlo. (15) 2006 a 2015.
- Château Monbrison**
16 Aunque en esta fase resulte muy reservado, se perciben los taninos densos, angulosos, gustosos y con casta –que le garantizarán una larga vida– y la elegancia que mostrará con la madurez. Extraordinario. (16,5) 2006 a 2015.
- Château Desmirail**
16,5 Mi preferido entre los Margaux, aún mejor en botella que en primeur: agradablemente jugoso y gustoso, con toda la elegancia de los Margaux, que no se basa en la densidad y plenitud, sino en la frutuosidad; el único defecto es que en este estadio está algo demasiado marcado por la madera; un vino muy agradable, perfectamente equilibrado y absolutamente recomendable. (15,5) 2005 a 2015.
- Château Ferrière**
16,5 Posee los aromas habituales de este viñedo, a bayas y cacao, muy complaciente, en boca también es agradablemente fresco y gustoso, con taninos maduros perfectamente pulidos. La evolución ha sido muy positiva. (16) 2005 a 2012.
- Château Rauzan Ségla**
16,5 Recatadamente frutal, perfil transparentísimo con taninos frescos y gustosos, acidez presente, tan fresco como un Volnay; un vino muy elegante y agradable. 2006 a 2012.
- Château Palmer**
18 Nariz muy reservada y marcada por la crianza; increíblemente denso y pleno en boca, taninos perfectamente maduros, con gran casta, frescos y gustosos, muy, muy largo; ¡un Palmer de libro! 2006 a 2015.

MÉDOC, CRUS BOURGEOIS

El sur de la península vinícola aporta muchos hallazgos entre los vinos excelentes pero económicos de la categoría "cru bourgeois". Brillaron especialmente algunos vinos totalmente desconocidos hasta la fecha.

- Château Chantelys**
14,5 Notas de madera, pero también componentes frutales, bayas del bosque; posee tanta densidad como casta, y el final es afrutado y áspero: un vino bien hecho que debe madurar un poco y todavía podría dar una sorpresa. 2005 a 2012.

- Château Fontis**
14,5 Compacto, denso, taninos bastante suaves, final algo seco; ligeramente decepcionante en comparación con años anteriores. 2004 a 2008.
- Château Grivière**
14,5 Ahumado y marcado por la madera; compacto, pleno, denso y largo, con taninos magníficamente frescos y gustosos; es una pena que la madera aún esté tan presente. 2005 a 2010.
- Château La Cardonne**
14,5 Estructura propia de un vino elegante y equilibrado, con taninos suaves apenas ásperos. Sólo molesta algo la nota amarga del final. 2004 a 2008.
- Château Ramafort**
14,5 Taninos muy agradables y elegantes, densidad y duración a pesar del final ligeramente seco y a la vez algo ardiente. 2005 a 2010.
- Château Rollan de By**
14,5 A pesar de su estilo algo polvoriento, también hay mucha frutuosidad y bastantes taninos ásperos, que sin embargo resultan un poco deslavazados. 2003 a 2010.
- Château Vieux Robin**
14,5 Jugoso, frutal, gustoso, notas de mora en el final algo seco y anguloso, taninos ásperos bastante suaves en conjunto. 2004 a 2010.
- Château Les Ormes Sorbet**
15 Taninos jugosos, final gustoso con recuerdos de zarzamora, bastante cuerpo; un vino complaciente agradable de beber, para todas las ocasiones; se disfrutará ya en su juventud pero también puede madurar más. 2004 a 2010.
- Château Potensac**
15 Tremendamente denso y anguloso, robusto y fuerte, con la estructura de un vino que debe madurar: ¡no lo abra demasiado pronto! Mucho alcohol al final. 2005 a 2012.
- Château d'Escurac**
15 Notas de madera nueva; frutuosidad jugosa y gustosa, taninos maduros, en absoluto agresivos: un vino suave, liso, bien hecho, que puede madurar. Elegante, refinado, gustoso, un verdadero placer. 2005 a 2010.
- Château Bournac**
15,5 Aún reservado, pero muy prometedor; dosis completa de taninos apetitosos, gustosos, ásperos pero no agresivos. Final largo marcado por la fruta; un vino excelente para acompañar platos de caza de pelo y pluma. ¡Todo un descubrimiento! 2006 a 2012.

MOULIS

Los vinos de Moulis del 99 se caracterizan por unos taninos de madurez no siempre óptima, que implican un potencial de almacenamiento limitado.

- Château Dutruch Grand Poujeaux**
14,5 A pesar de sus notas animales y vegetales y sus taninos algo ásperos, resulta muy auténtico y vigoroso, posee garra y puede madurar. 2005 a 2012.

B O R D E A U X 1 9 9 9
2ª P A R T E

- Château Anthonic**
14,5 Seductoramente ahumado y marcado por las maderas nuevas, posteriormente aromas de bayas del bosque; bastante jugoso en boca, cierta densidad, aunque el final es algo duro y quebradizo. 2004 a 2010.
- Château Brillette**
15 Especialmente seductor y agradable, flores, bayas, especias; pleno en boca, abundante, gustoso, largo, con taninos densos, firmes, apenas desecantes. 2005 a 2012.
- Château Poujeaux**
15 Áspero y anguloso en boca, aunque con bastante potencial; debe madurar; una versión muy "masculina" de este vino fiable. 2006 a 2012.
- Château Chasse-Spleen**
15,5 Jugoso y pleno, pero también con mucha casta y elegancia, aún juvenil, bastante extracto, debe madurar. 2006 a 2012.

PAUILLAC CRUS BOURGEOIS/CRUS CLASSÉS

No en todas las fincas se consiguió igual de bien el extracto óptimo. En Pauillac, donde lo habitual son vinos carnosos con mucho cuerpo y poderosa estructura de taninos, en 1999 fue necesario controlar esta tendencia, no fomentarla, para obtener vinos equilibrados.

- Château Cordeillan Bages**
14,5 Nariz seductora de bodega, anguloso en boca, taninos ásperos incluso ligeramente secos, una pizca rústico. 2005 a 2010.
- Château Grand Puy Ducasse**
14,5 Seco, resulta algo sobrevinificado, taninos duros, final seco, ardiente y marcado por la madera. 2005 a 2010.
- Château d'Armailhac**
15 No es precisamente complejo, pero resulta compacto y carnoso, redondo; taninos sin durezas ni aristas, sabe gustar. (14,5) 2005 a 2010.
- Château Haut Batailley**
15 Vigoroso, taninos ásperos y plenos, una pizca duros, bastante plenitud, bien hecho, corpulento; puede madurar. (14,5) 2006 a 2015.
- Les Carruades**
15 Marcadamente floral, suave, elegante, bonito final afrutado; podrá disfrutarse ya muy pronto. 2004 a 2010.
- Les Forts de Latour**
15,5 Agradable combinación de elegancia y fuerza; los taninos son densos y vigorosos, ligeramente duros, amargos, pero bien integrados en la fruta. (15) 2006 a 2012.
- Château Pontet Canet**
15,5 Un Pauillac de libro: frutuosidad plena, taninos maduros, algo toscos, pero en último término muy típicos de los Pauillac de Pontet-Canet, bastante fogosidad; un vino opulento que llena la boca y madurará bien. Después del entusiasmo reservado del comentario en primeur, ahora se merece un auténtico cumplido. (15) 2005 a 2015.



Los tres hermanos Lurton contribuyen significativamente al nuevo peso de la denominación Margaux. Sin embargo, sus vinos son muy diferentes.



D'Escurac, triunfador de la «copa de los crus bourgeois» celebrada anualmente, es uno de los muchos crus bourgeois del Médoc que están dando que hablar por su carácter auténtico y excelente calidad.

- Château Clerc Milon**
15,5 Madera de cedro y tabaco en nariz; vigoroso y pleno en boca, taninos francos, ciertamente angulosos pero también maduros; final largo, mucho carácter de Pauillac. 2006 a 2015.
- Château Batailley**
16 Plenamente Pauillac: pleno y denso, largo, bastante fuerza, aromas agradables, puede madurar. (15) 2006 a 2015.
- Château Duhart Milon Rothschild**
16 Aún bastante marcado por la madera, pero también elegante, con taninos delicados de grano fino, franco, con casta, puede madurar, muy logrado y recomendable. 2006 a 2015.
- Château Grand Puy Lacoste**
16 Frutosidad gustosa, taninos típicos de Pauillac, bastante potencial; un vino agradable con tanta casta como autenticidad, puede madurar. 2008 a 2015.
- Château Lynch Bages**
16 Aromas seductores muy prometedores, florales y frutales, sin apenas roble, frutosidad gustosa en boca, seguida por taninos ásperos, angulosos, también una pizca verdes, aunque resulta denso, largo, mucho mejor que en primeur. (15) 2006 a 2015.
- Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande**
16,5 Ahumado, inicialmente algo demasiado marcado por la madera, después presenta frutosidad gustosa, taninos ásperos, densidad media, aunque revela elegancia. 2006 a 2015.
- Château Pichon Longueville Baron**
17 Aromas de tueste y humo, prometedores; cuerpo poderoso, taninos densos enormemente vigorosos; no resulta fácil de catar en esta fase, pero tiene potencial para una larga vida. (17,5) 2008 a 2020.
- Château Lafite Rothschild**
17,5 Enormemente seductor, sorprendente intensidad aromática, ahumado, frutal, cerezas y roble, en boca es por el contrario muy recatado, compacto, taninos duros, ásperos y densos, un Lafite sin florituras que puede madurar mucho tiempo. (17) 2007 a 2015.
- Château Latour**
17,5 Al principio da la impresión de un vino marcadamente redondo y pleno, que con su estilo suave y aterciopelado y su longitud y abundancia casi recuerda algo a Mouton, pero después llegan los conocidos taninos angulosos de Latour: el carácter de Latour, expulsado del inicio, vuelve a entrar al final por la puerta trasera. 2008 a 2020.
- Château Mouton Rothschild**
17,5 Magnífica nariz, vainilla y cereza; puede que el comienzo sea más impresionante que el final, pero la frutosidad es inmejorable, con taninos perfectamente envueltos, pleno, jugoso, suave y largo: plenamente Mouton. ¡Excelente! (18) 2006 a 2020.

*“La Tradición, el Arte
y la Modernidad,
los hacen diferentes”*



Medalla de Plata,
Bacchus 2002
a VIÑARDUL
Reserva 97



Medalla de Plata,
Salón Internacional del Vino
a VIÑA REY
“70 Barricas” 2001



BODEGAS CASTEJÓN

Ronda de Watres, 29
28500 Arganda del Rey . Madrid . España
Phone: +34.91.8710264 . Fax: +34.91.8713343
e-mail: castejon@bodegascastejon.com
www.bodegascastejon.com



Lynch Bages tiene fama de ser un pequeño Mouton, es decir, de producir vinos especialmente gustosos, armoniosos y seductores. Aunque oficialmente sólo ocupa el quinto puesto en la dudosa clasificación de los burdeos, su precio y su calidad hacen que se lo considere uno más de los «Superseconds», esto es, los vinos que siguen inmediatamente a los Premiers.

SAINT ESTÈPHE CRUS BOURGEOIS/ CRUS CLASSÉS

También en 1999, esta denominación ofrece muchos crus bourgeois logrados que tienen nivel de «classé», y puede reivindicar el segundo puesto entre las denominaciones locales del Médoc, por detrás de Margaux.

- Château Le Bosq**
14,5 Notas de mora y vainilla en nariz; pleno en boca, amplio, taninos ásperos y apetitosos; con poca personalidad, pero bien hecho, jugoso, una pizca amargo al final. (15) 2004 a 2008.
- Château Picard**
14,5 Bien estructurado, denso, vigoroso, taninos ásperos, final ligeramente amargo. 2005 a 2012.
- Château Haut Marbuzet**
15 Seductoramente ahumado, a pesar del dominio de la madera se percibe la profundidad, vainilla, zarzamora y menta; frutuosidad gustosa, taninos ásperos, jugosamente redondo, hecho para gustar: tan rico que da ganas de tomarlo a cucharadas. Los amantes de vinos aromáticos y seductores disfrutarán con él. 2004 a 2008.
- Château Meyney**
15 Compacto y anguloso, muy cerrado, robusto y consecuente; debe madurar. Quienes aprecien vinos con tipicidad y carácter estarán encantados de guardarlo en su bodega. (14,5) 2006 a 2012.
- Château Tour de Pez**
15,5 Seductor y marcado por la madera; en boca, el alcohol y los taninos compiten por la supremacía, el final es ardiente, pero el conjunto es gustoso y seductor, aunque en absoluto propio de un Saint Estèphe. Pero qué más da, si se disfruta... (15) 2004 a 2010.
- Château de Pez**
16 Notas de tueste y chocolate; a pesar de la nariz algo empalagosa también es sólido y con cuerpo, pleno y fresco, con taninos ásperos y apetitosos. Un vino muy bueno. (15) 2006 a 2015.
- Château Phélan Ségur**
17 Notas de madera nueva; muy cerrado, como siempre en este estadio, pleno, con cuerpo, denso, taninos gustosos; comprometido con la elegancia, no con la plenitud; un vino muy agradable que cumple lo que promete. 2008 a 2018.
- Château Montrose**
17 Aún recatado, ahumado, ligeros aromas especiados de madera; pleno en el inicio, bastante extracto, taninos bien ligados, sólo al final ásperos y angulosos, termina de forma ardiente; un vino agradable que resulta más carnoso que en primeur. 2008 a 2018.
- Cos d'Estournel**
17,5 Nariz decididamente seductora, algo más marcada por la madera que en la cata en primeur, notas de café y especias; comienzo gustoso y elegante, final lleno de casta y fuerza, con taninos muy agradables, ásperos pero maduros. ¡Muy bueno! 2006 a 2020.

SAINT JULIEN, CRUS BOURGEOIS/CRUS CLASSÉS

Los Saint Julien de 1999 también poseen una tendencia a lo alcohólico, que hace que en este momento no aparezcan precisamente equilibrados. Como denominación, está más o menos a la altura de Pauillac.

- Château Beychevelle**
14,5 Bastante complaciente, suave, aunque los taninos son algo secos en el final, claramente alcohólico. No debe dejarse madurar demasiado. (14) 2005 a 2010.
- Château Moulin de la Rose**
14,5 Posee bastante autenticidad y carácter, con sus taninos algo ásperos y angulosos. Puede madurar. 2006 a 2012.
- Château Branaire Ducru**
15 Discreto y prometedor; equilibrado, elegante, taninos ligeramente duros, final de duración media, algo vegetal y posteriormente ardiente; bien hecho, sin ser grande. 2004 a 2010.
- Château Langoa Barton**
15 Magníficamente jugoso y franco, tal vez una pizca rústico con sus taninos ásperos, pero a cambio (y esto es más bien una excepción) no excesivamente alcohólico. Recomendable. 2006 a 2012.
- Château Gruaud Larose**
15,5 Vino muy gustoso y bien hecho, con claras notas florales y especiadas y tendencia a lo alcohólico, como muchos Saint Julien de este año. (16) 2006 a 2012.
- Château Lagrange**
15,5 Compacto y anguloso en boca, taninos apetitosos, final ligeramente ardiente, resulta más bien contraído en este estadio, pero madurará bien. (15) 2007 a 2015.
- Château Saint Pierre**
15,5 Prometedor a pesar de algunas notas reductivas que desaparecen con la oxigenación; fuerte dosis de taninos vigorosos y angulosos, bastante extracto, final algo seco y ardiente; sin embargo, es un vino interesante y con carácter, al borde de la sobreextracción. Debe madurar. (15) 2007 a 2015.
- Château Léoville Poyferré**
16 Rico en extracto, macizo, taninos gustosos que recuerdan a confitura de moras, final largo pero un poco ardiente. 2004 a 2014.
- Château Talbot**
16 Factura perfecta, con sus taninos algo duros pero amortiguados por la madera suave y avainillada, muy complaciente: un vino que garantiza el disfrute. Por eso le otorgamos esta puntuación, que sale de las tripas, no de la cabeza. (15) 2005 a 2012.
- Clos du Marquis**
16,5 Intenso color rojo cereza; notas ahumadas en nariz; taninos gustosos, jugosos, sólo una pizca ásperos al final, denso y vigoroso, bastante pleno, aunque elegante y largo; un vino muy agradable que puede madurar algo. (15,5) 2005 a 2010.



Saint Estèphe, la denominación local más septentrional del Haut Médoc, abunda en crus bourgeois con nivel de «classé». Pero Château de Pez lleva produciendo grandes burdeos desde hace más de 300 años. La antigua «Maison noble de Pez» ya escribía historia del vino en el siglo XVII...

- Château Ducru Beaucaillou**
17 Este vino resulta tan discreto y natural que podría uno pasarlo por alto si no fuera por sus magníficos taninos finos y nobles y su casta y elegancia. 2006 a 2015.
- Château Léoville Barton**
17 Intenso color rojo cereza; marcados aromas de tueste y madera; estructura compacta, áspera y plena, taninos poderosos; aún muy cerrado, como siempre en este estadio, pero el potencial es extraordinario. 2006 a 2016.
- Château Léoville las Cases**
17,5 Un Léoville las Cases magistralmente vinificado, jugoso, con casta, largo, con fuerte dosis de taninos firmes pero no duros, un vino maravilloso. 2008 a 2020.

SAINT ÉMILION PREMIERS GRANDS CRUS A

He aquí nuestras notas de cata sobre los dos Saint Émilion de la máxima categoría, que no pudimos presentar en el anterior número de la revista:

- Château Cheval blanc**
16,5 Los taninos resultan ásperos, el alcohol es perceptible, pero también hay bastante frutuosidad intensa y equilibrio. No es uno de los grandes años de Cheval blanc. 2006 a 2015.
- Château Ausone**
19 Esta densidad, complejidad aromática y duración sólo se encuentra generalmente en Borgoña, frutuosidad magníficamente madura, casi mórbida, taninos de extraordinaria casta y fresca; sensacional, el mejor vino del año. 2008 a 2030.

PESSAC LÉOGNAN, TINTOS

La región situada al sur de la ciudad se considera la verdadera cuna de los grandes burdeos. Por desgracia, sólo algunos de los vinos hacen honor a esta fama, especialmente en un año difícil como 1999. En demasiados casos, los taninos verdes o la falta de extracto fueron maquillados mediante la concentración artificial o el exceso de madera. Atención: no hay que dejar pasar el punto de madurez óptimo.

- Château Carbonnieux**
14,5 Inicio marcado por los taninos ásperos, no muy denso, más bien anguloso y con aristas, con final ligerametre seco. 2005 a 2010.
- Château Brown**
14,5 Al principio presenta notas ligeramente sordas de un vino que necesita algo de aire, en boca es áspero, compacto, con taninos angulosos; al menos tiene carácter propio, aunque es una pizca rústico. 2005 a 2010.
- Château de France**
14,5 Aromas seductores marcados por la madera; pleno y abundante en boca, taninos apetitosos desgraciadamente también muy secos; parece más equilibrado que en primeur, cuando la madera lo dominaba todo. 2005 a 2010.

- Château Fieuzal**
14,5 Aunque es bastante denso y compacto, los taninos son terriblemente amargos y resultan deslavazados. Decepcionante, desde luego no mejor que en primeur. 2003 a 2006.
- Château Haut Bergey**
14,5 A pesar de las maderas nuevas algo excesivas, también tiene algo de frutuosidad y unos taninos bastante suaves, sólo secos al final. Bien hecho, pero no puede madurar mucho tiempo. 2003 a 2006.
- Château La Louvière**
14,5 Unilateralmente marcado por la madera, rico en extracto, con taninos apenas maduros, mucha madera al final; en este momento, los buenos principios no parecen precisamente equilibrados, por lo que decepciona algo. Es imprescindible dejarlo madurar, pero tampoco debe dejarse pasar el punto de madurez óptimo. (15) 2005 a 2010.
- Château Les Carmes Haut Brion**
14,5 Muy marcado por la madera, con notas de pan de especias y canela, los aromas especiados permanecen durante toda la cata y los taninos son algo ásperos y agresivos. Sin embargo, es un vino auténtico que en una cata ciega se reconoce inmediatamente. (15) 2006 a 2012.
- Château Olivier**
14,5 Compacto, áspero, final afrutado jugoso y gustoso, una sorpresa agradable equilibrada, que sienta bien, con maderas presentes pero bien digeridas. 2005 a 2010.
- Château Rochemorin**
14,5 A pesar de sus taninos bastante ásperos, tiene cierta elegancia y equilibrio. 2004 a 2008.
- Château Bouscaut**
15 Buqué seductor con notas de bayas y vainilla, roble; jugoso en boca, con cuerpo, taninos sorprendentemente maduros, apenas ásperos, ligera nota amarga al final; debe madurar algo; muy fiable, auténtico. 2004 a 2010.
- Château La Garde**
15 Mucha madera, pero también taninos apetitosos y plenos; aunque de vinificación moderna, parece haberse controlado el extracto, a diferencia de lo sucedido este año en muchos otros vinos de este estilo. (14,5) 2004 a 2010.
- Château Larrivet Haut Brion**
15 La nariz promete bastante concentración; marcadamente denso y largo en boca, con abundantes taninos ásperos, agresivos pero plenos, que todavía deben degradarse. (14,5) 2006 a 2012.
- Château Latour Martillac**
15 Nariz especiada marcada por la madera; compacto y áspero en boca, carnoso, con final duro marcado por los taninos. 2005 a 2010.



Talbot es una de esas bodegas del Médoc que producen vinos fiables de forma tan regular y obvia que, precisamente por eso, a veces se olvidan. El del 2000 resultó especialmente logrado, pero tampoco hay que menospreciar el del 99.



Montrose es uno de los clásicos: áspero y anguloso en los años 70, elegante y ligero en los 80, pleno y musculoso en los 90, sólido y con carácter en la actualidad.

- Château Pape Clément**
15 Nariz especiada, curry y madera de sándalo, humo; en boca es muy áspero, algo seco pero con cierta elegancia, longitud media. No parece probable que la aspereza de los taninos se suavice con la madurez. 2005 a 2010.
- La Chapelle de la Mission Haut Brion**
15 Es tan agradable, sienta tan bien y está tan rico que apetece beberlo ya en esta fase. La puntuación premia lo gusto del vino. 2002 a 2005.
- Château La Tour Haut Brion**
15 El inicio está marcado por los taninos ásperos y angulosos, la madera aún está muy presente; interesante, especiado, con carácter, debe madurar. 2005 a 2010.
- Château Smith Haut Lafitte**
15,5 Buqué especiado, con notas de tueste; compacto en boca, pleno y abundante, taninos maduros, final de zarzamora gustoso y áspero. 2005 a 2012
- Château Haut Bailly**
16 En nariz hay aromas seductores y especiados de madera, con notas de curry, pero también componentes frutales; en boca es muy elegante, bien estructurado, equilibrado, con taninos finos, sólo el final es todavía algo áspero y seco en este momento. No es un vino para disfrutar pronto, pero sí un valor seguro para los más pacientes. Así lo confirma también la segunda cata: después de un día de abierta la botella, el vino resultó mucho más denso y obtuvo la misma puntuación que el excelente Domaine de Chevalier. (16,5) 2006 a 2012.
- Domaine de Chevalier**
17 Muy prometedor ya en nariz, con sus notas de tueste y florales, el toque de grosella y la madera bien integrada; en boca es de gran elegancia, con taninos gustosos perfectamente equilibrados, jugoso y largo; excelente, ha mejorado todavía más desde la cata en primeur. (16) 2005 a 2015.
- Château Haut Brion**
17 Toda la casta, nobleza, densidad y longitud que se esperan de este vino. Sin florituras; muestra sus taninos, su aspereza, su potencial. 2009 a 2018.

PESSAC LÉOGNAN, BLANCOS

- Los blancos secos también resultan poco homogéneos. Algunos se muestran muy herbáceos, aunque a veces tienen al menos una buena acidez, pero sólo dos o tres vinos pueden considerarse realmente buenos. En la cata faltaron los blancos de Pape Clément y Fieuzal.
- Château Bouscaut**
14,5 Notas herbáceas de Sauvignon en nariz; posee cierta casta y densidad, sienta bien, final bastante prolongado, puede madurar algo. 2003 a 2006.

- Château Carbonnieux**
15 Bastante densidad y frutalidad, buena estructura, madera bien utilizada; conviene que madure aún uno o dos años. (14,5) 2003 a 2006.
- Château Latour Martillac**
15 Herbáceo y especiado, marcado por la madera; con cierta plenitud, agradable final de albaricoque, se disfruta. 2003 a 2008.
- Château Rochemorin**
15 Buqué seductor, cítricos, piña; gustoso y frutal en boca, muy complaciente; no podrá envejecer mucho, pero ahora resulta magnífico como aperitivo o para tomar una ronda entre amigos. 2002 a 2005.
- Château Smith Haut Lafitte**
15 Abundantes aromas especiados de madera, caramelo, albaricoque, plenitud agradable; es una lástima que la madera predomine excesivamente en esta fase y mate algo el vino. (15,5) 2003 a 2006.
- Château La Louvière**
16 Aromas recatados, pleno y abundante en boca, denso y con una casta, plenitud y duración sorprendentes; un La Louvière notable, mucho menos empalagoso de lo que parecía en primeur. La evolución ha sido muy positiva. (15) 2003 a 2008.
- Château Haut Brion blanc**
16 Agradablemente afrutado, pomelo y piña, redondo pero bastante bien estructurado. 2004 a 2008
- Domaine de Chevalier**
18 Aún muy reservado en nariz; casta y plenitud en el inicio, denso, lleno y prolongado en el paladar, estructura impresionante y maciza; puede madurar mucho, mucho tiempo, un vino muy bueno. 2004 a 2015.
- Château Laville Haut Brion**
19 Pleno y abundante, denso y prolongado, con más potencial que nunca. Posee estructura, aspereza, duración, mineralidad; ¡extraordinario! 2005 a 2020.

Dulzuras insospechadas

El salto experimentado por la viticultura chilena, en su busca de una mayor calidad, sin la antigua obsesión por las altas producciones, tiene su mejor reflejo en los Late Harvest (Vendimia Tardía), que, al decir de la propia crítica especializada chilena, han logrado niveles muy estimables y generalizados de concentración, mayor complejidad aromática, y un mejor balance del azúcar con la acidez, que resulta vital en los vinos dulces. Lo que hasta hace unos años no dejaba de ser una curiosidad se esta convirtiendo en una esperanzadora realidad, con un inmenso porvenir por delante. Ya no son dos o tres firmas las que ofrecen vendimias tardías más que dignos, sino cerca de una veintena, como el equipo de Vinum que visitó Chile el año pasado pudo comprobar. Por supuesto, aún queda un largo camino por recorrer hasta que estos vinos de delicado dulzor puedan -si es que lo hacen- equipararse a los grandes de Sauternes, por poner un ejemplo, pero resultan una opción estimable si no se quiere desembolsar fuertes sumas de dinero.



Portal del Alto es un ejemplo de vino elaborado con uvas semipaisificadas.



Montes ha logrado elaborar su vino con un 70% de botrytis.

- Miguel Torres Vendimia Tardía 2000**
15,5 Un Riesling de gran impacto olfativo, con aromas complejos y delicados que recuerdan la miel, el melocotón y pomelo, junto a notas florales y ahumadas. En boca es denso, licoroso, y de una acidez muy bien equilibrada con el azúcar residual.
- Villard El Noble 2000**
15 En nariz se abre con especias y fruta confitada. La extraordinaria densidad está espléndidamente equilibrada por una frescura inacabable. Final sabroso, muy opulento, con aromas a fruta confitada.
- Montes Vendimia Tardía 2000**
14,5 Un vino con buen potencial, que presenta un color amarillo oro, nariz fina, que esconde notas minerales y especiadas. En boca es suave, y al final los azúcares residuales y la acidez hallan un buen equilibrio.

- Canepa Late Harvest 2000**
14 Fino y elegante, no juega con la opulencia. Luminosos reflejos amarillo vivo, aromas floridos con notas cítricas y una pizca de exotismo. Paladar complejo y sabroso, potente, mas perfectamente equilibrado.
- Santa Inés Late Harvest 2000**
14 Todo delicadeza, dotado de una bella y rica textura en la que se siente todo el fruto, con una estructura equilibrada que al final ofrece una buena persistencia aromática.
- Portal del Alto Late Harvest 2000**
14 Nariz atrayente, con un toque de aromas de sobremaduración, un paladar con notas a miel, un bello equilibrio y un final con deliciosas sugerencias florales.
- Viu Manent Late Harvest 2000**
14 Amarillo oro. En nariz no se expresa aún plenamente aunque ofrece gratos aromas florales. La textura es densa y sabrosa, con una correcta estructura, de gran equilibrio y concentración.

- Viña San Pedro Late Harvest 2000**
14 Nariz muy rica, casi floral, tendente a la acacia. En boca es fino y mineral, vivaz y afrutado, con notas cítricas, untuoso y persistente. Correcta acidez acompañada, no obstante, de azúcar residual que debería diluirse con el envejecimiento.
- Balduzzi Late Harvest 1999**
14 En nariz es muy mineral. En boca resulta untuoso, con notas a miel bien definidas. Estructura opulenta, con un matiz de azúcar aún no conjuntado.

TIEMPO DE AROMAS

Atrás quedaron los fríos primaverales, las lluvias recientes nos aseguraron buena cosecha en el 2002. Y entre tanto se despejan las dudas que nos traerá el tiempo hasta el final del verano, en forma de tormentas, granizo y demás, disfrutemos de las sabrosas y aromáticas novedades que nos llegan desde todos los rincones de la España vinícola. Disfrutemos, por ejemplo, del extraordinario palo cortado que nos mandan los jerezanos de Emilio Hidalgo. Es uno de los pocos vinos calificados como VORS (Vinum Optimum Rare Signatum) digno de ser apreciado en nuestros ratos de relax y serena meditación. Torres importa los productos de la afamada e innovadora casa Banfi. Es tan reciente la noticia que solo nos ha dado tiempo a catar uno de sus vinos. Se trata del tradicional Brunello di Montalcino, elaborado a base de Sangiovese. Pero nos ha llenado de satisfacción el detalle que ha tenido la familia Torres al compartir con nosotros el producto de un premio que otorga la casa Masí a las personas que ennoblecen la cultura del vino. Consiste en una pequeña barrica de un delicioso Valpolicella llamado Costasera Amaron, cosecha 98. Procedente del Veneto, está elaborado con las variedades Corvina veronese, Rondinella y Molinara. Se trata de un vino obtenido con uvas pasificadas durante cinco meses. El proyecto Iverus nos proporciona nuevos vinos, esta vez desde Laguardia. En la espectacular bodega realizada por el célebre arquitecto Calatrava se ha elaborado este vino con uvas de cepas viejas y criado en barricas nuevas de roble francés. Un nuevo tinto alimenta el buen nombre de la D.O. Ribera del Guadiana. Se trata del Palacio Quemado 2000, que la casa Alvear ha elaborado en Alange (Badajoz). Hecho con Tempranillo y criado en roble americano durante unos cuatro meses. Buenos tiempos comienzan a trascender para las variedades más autóctonas como el delicioso cupage que porta el vino llamado

Peregrino con uvas Prieto Picudo, Mencía y Tempranillo, extraídas de la comarca de Valdevimbre-los Oteros. Sin duda una mezcla interesante. En Pesquera de Duero, y salpicado por su paso junto al río Duero, emergen los viñedos que dan carácter y forma al nuevo proyecto de bodegas El Molar. Lagar viejo, nombre de este sugestivo vino, tiene en su composición tempranillos muy viejos de un viñedo que Julio Pérez, su dueño, había prestado durante algún tiempo a un familiar para elaborar vino, por cierto de un gran nivel. Por otro lado, la bodega Matarromera estiliza sus primeros vinos Chilenos en la D.O. Valle del Maule. Aunque solo mostramos en la cata el Cabernet Sauvignon, también cuentan con variedades de Merlot, Carmenère y Chardonnay, todos ellos dirigidos por Carlos Moro, propietario de Matarromera, y Alejandro Hernández, dueño de la bodega Portal del Alto, en Chile. Después del escándalo, que se organizó en Navarra por el abandono de la D.O. de bodegas Guelbenzu, llega el momento de probar la nueva imagen de vino sin denominación de origen. Claro está que nos referimos a su diseño, porque el contenido no ha cambiado, incluso se puede decir que ha mejorado notablemente, por lo que podemos deducir que ha sido un cambio a mejor. Hay un nuevo vino que trata de viajar en la máquina del tiempo, buscando el respeto olvidado de la naturaleza, evitando así el exceso de tratamientos: el "Sacra Natura", de vinos Piñol, situado en el pueblecito de Batea muy cerca de Gandesa. No lejos de aquí en la nueva D.O. de Montsant, antigua subzona de Falset, el inquieto enólogo Ricard Rofes presenta su nuevo Les Sorts 2000. Haciendo alarde de sus viñas preflorísticas de más de 80 y 90 años, de variedades como la Garnacha y la Cariñena, nos vuelve a sorprender con satisfacción. Bodegas Luberrí se han separado en dos partes. Una de ellas, de Florentino Martínez, se llama Luberrí-Monje Amestoy, y ha sacado su nueva marca de crianza, Biga de nombre, con etiqueta sencilla y espíritu riojano. La otra parte es de Josean Martínez, y se llama Luberrí J., con su nuevo vino Albiker. Un galimatías que estamos a punto de descifrar.

Luberrí-Monje Amestoy Biga 1999

- 14 Muy delicado de aromas, se capta una fruta fresca y limpia y algo de cueros y especias provenientes de la madera. Es ligero, con una punta de frescor muy agradable.

Villacezán, S.L. Peregrino 2000

- 14 Bastante complejo, resaltan los aromas de frutillos, algunos vegetales y un tanto de monte bajo; carnoso y con cuerpo, aunque resulta un poco corto.

Vinos Piñol, S. L. Sacra Natura 2001

- 14 Un vino muy balsámico, maderas aromáticas, especias y mentolados son lo más sobresaliente. Pulido, suave y un punto cálido final.

Viña Alange



- 14 **Palacio Quemado 2000**
Bien equilibrado en nariz, con aromas de frutillos rojos y de madera, y un toque balsámico. Es sabroso, de paso de boca algo astringente todavía, y un final cálido.

- Luberrí J.
Albiker 2001**
14,5 La fruta silvestre, las notas de maceración son los más notables aromas que salen a primer plano, aunque hay notas minerales y un toque de torrefactos. Sabroso, con volumen, y un fondito de regaliz final.

- Terravid
Terravid 2001**
14,5 Profundo color rojo picota, cubierto, hay mucha frutisidad y notas de maderas especiadas; un tanino todavía duro deja la boca algo secante. Para guardar.

- Ysios
Ysios 1998**
14,5 Monte bajo, frutillos rojos, buena madera. Se expresa con carnosidad, un paso de boca un tanto goloso, y agradable toque de regaliz final.

- Guelbenzu
Guelbenzu Vierlas 2000**
15 Excelente expresividad de fruta roja, notas especiadas y aromas balsámicos. Sorprende su corpulencia en boca, hay un tanino algo seco que le falta pulir, pero la expresión de la Cabernet final es buena.

- Aalto
Aalto 1999**
15,5 Un vino con potencia y buen equilibrio madera/fruta. Una buena estructura y carnosidad llena el paladar, tanino maduro aunque algo tieso todavía, que necesita mucha botella; notas exóticas de maderas tostadas, de café y especias al final de boca. Para guardar.

- Sant Bertomeu
Les Sorts Vinyes Velles 2000**
15,5 Precioso color, cubierto, con potencia aromática, notas de frutillos negros, pizarrosas y balsámicas. Sabroso y corpulento, con un tanino granuloso todavía por pulir; seguirá ganando en botella.

- Banfi
Castello Banfi 1997 Brunello di Montalcino**
16 Un excelente color y un buen buqué (aunque algo reducido) que cuando se abre dona brillantes aromas de frutillos de bosque, de tabaco de pipa, buena madera o notas especiadas. Tiene un buen equilibrio, muy suave y aterciopelado en paso de boca, vivo y amplio.

- El Molar
Lagar Viejo 1999**
17 Una simple reducción se capta en primer lugar, pero apenas unos minutos después ya se aprecia su fino buqué, con frutillos confitados, especias, tabaco y torrefactos. Es muy elegante en boca, equilibrado, con taninos vivaces y un largo recorrido.

- Emilio Hidalgo
Palo Cortado Privilegio**
18,5 Excelente color ambarino, notas cobrizas y yodados. En la nariz es delicadísimo a la vez que potente. Mana un caudal de aromas que parece no tener fin: un premier grand cru classé a la española.

Rosado de pasión

La bodega de Frutos Villar, pionera en la región, apostó por la elaboración de buenos rosados con la plantación de 110 has. de viña propia. Desde hace dos años, con el afán de mejora, incorporó nuevas tecnologías y cambió de diseño, lo que ayuda a perpetuar aún más el encanto de este rosado. Un rosado de corte moderno y muy atractivo. A un precio magnífico a pesar del aumento general de precios de los tintos de la D.O. Cigales.

Bodegas Frutos Villar, S.L.

Las bodegas, s/n. 47270 Cigales (Valladolid)

Tel. 983 586 868 Fax. 983 580 180

frutosvillar@eims.net

Variedad

70% Tempranillo, 20% Merlot y 10% Verdejo.

Elaboración

La cosecha del año 2001 tuvo una maduración buena, con uvas en perfecto estado sanitario, vendimiadas en cajas de 20 kg. Después se procedió a su despalillado total con una «criomaceración con nieve carbónica» en frío para potenciar principalmente los terpenos (aromas primarios), durante 48 horas. Fermentó a una temperatura de 14 a 15°C para ser embotellado en diciembre del mismo año.

En la copa

Buena paleta cromática con colores que recuerdan a las piedras preciosas.

En la nariz

Potente y envolvente, con notas de ensalada de frutos rojos, flores (rosas, violetas) y regaliz rojo, acentuándose su incitante toque goloso.

En la boca

Fresco y carnoso, además del buen aporte frutoso que permanece en boca. Destaca gratamente la punta golosa que encontramos en la lengua, por lo que resulta aún más agradable de beber.

Consumo

Un año, a unos 8/9° C.

Precio

3,50€

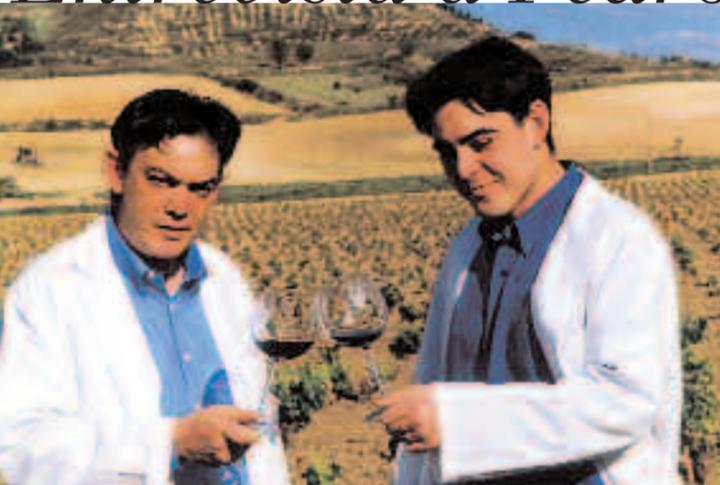
Puntuación

14,5/20



Consejo de La Alta

Entrevista a Pedro Frías



Presentar en el mercado la mejor relación calidad/precio de Rioja es nuestra meta de Bodega.

¿Cómo definiría Pedro Frías a Bodegas Consejo de la Alta?

Algunos componentes del consejo somos antiguos viticultores que elaborábamos vinos en bodegas antiguas, siguiendo pautas de técnicas transmitidas por generaciones. La clave de nuestra Bodega creo que está en haber sabido responder a las exigencias de un mercado en el que han evolucionado los gustos hacia vinos más complejos de aromas, de más color y cuerpo, sin por ello perder la tradicional finura y estilo del Rioja. Para ello hemos establecido ciertos criterios nuevos, especialmente en agricultura, sobre la base de nuestra experiencia histórica. El resultado está ahí. Un vino Tinto de gran calidad y a un precio asequible a amplios sectores de la población.

¿Por qué Cenicero?

No fue casualidad. Cenicero es el corazón de la Rioja Alta, se encuentra en la confluencia de los ríos Najerilla y Ebro y las estriba-

ciones de Moncalvillo, lo que le confiere una zona de privilegio para la calidad (suelo y microclima únicos).

¿Cuál es vuestra principal riqueza?

Nuestra principal riqueza son las 140 hectáreas de viñedo cuidadosamente seleccionadas durante años, de edades avanzadas (algunas de más de 70 años) en propiedad directamente o a través de nuestros socios, que nos permiten desarrollar nuestras ideas sobre una agricultura de calidad.

¿Qué variedades cultivan?

Prácticamente todo es Tempranillo con pequeñas proporciones de Graciano y Mazuelo en alguna finca. Somos defensores de las variedades autóctonas por su buena aclimatación y porque permiten mantener la diversidad y el interés por el origen en los mercados.

¿El vino necesita tecnología en su elaboración?

Seguimos principios que nos aseguran calidad en la uva y excelencia en la elaboración. Destacaríamos los siguientes:

- Terreno seleccionado según orientación, profundidad, capacidad de almacenamiento de agua y composición química.
- Edad del viñedo.
- Respeto al medio ambiente.
- Realizar la vendimia de calidad respetando el transporte y la manipulación de la uva (respeto a la integridad física de la vendimia) y estableciendo métodos rápidos y eficaces de elaboración de la uva a la entrada de bodega.

- Buenas prácticas enológicas con instalaciones adecuadas de fermentación controlada, asegurando el remontado continuo. Hemos desarrollado un sistema único de remontado que permite extraer el máximo de las bondades de color y cuerpo en los futuros vinos.

¿Cómo realiza la «Crianza»?

Destacaríamos el buen roble, siempre de origen francés y americano; la limpieza, regularidad en los trasiegos, temperaturas adecuadas y un sentido especial para elegir el momento ideal para el embotellado.

¿Que característica destacaría de los vinos?

Aparte de su noble procedencia, el hecho de ser de una zona tan localizada como es Cenicero, le confiere una personalidad propia definida, lo que actualmente llaman «terroir». Crianza y Reservas de gran estructura que provienen de uvas excelentes de terrenos arcillosos-calcáreos, matizados con



cierto frescor y afrutamiento. Terrenos de aluvión gravas, son la base de nuestro apreciadísimo tinto joven que le confieren una frutuosidad única.

Su toque no olvida la tradición, ni se erige en protagonista único, como tan a menudo vemos en una buena mesa. Creemos que la elegancia de un vino es dejarse sentir mediante sensaciones matizadas y prolongadas, llegando hasta el postre de forma ascendente y homogénea, pero sin tener un protagonismo excesivo que rompa el equilibrio del menú.

¿Con qué marca se comercializan?

La marca es para todos los vinos «Alta Río», los cuales se comercializan tanto en el mercado nacional como en el exterior, en la hostelería y tiendas especializadas. Por tratarse de vinos de propia procedencia, nos permiten presentar la mejor relación calidad/precio del mercado.

¿Qué espera del futuro?

Que Dios me dé salud para poder seguir recibiendo las felicitaciones de mis clientes durante muchos años y ver cómo mi hijo, que trabaja conmigo, va madurando como maestro bodeguero.

Consejo de La Alta

Avda. Fuenmayor s/n

26350 Cenicero (La Rioja)

Tel. 941 455 005. Fax 941 455 010

www.consejodelaalta.com

comercial@consejodelaalta.com

GUÍA de Compra

Nuestra base de datos

La elección inteligente

PRECIOS

Menos de 5 Euros
De 5 a 10 Euros
De 10 a 20 Euros
Más de 20 Euros

w
l
l
III

PUNTUACIÓN

14 a 14,9 Puntos
15 a 15,9 Puntos
16 a 16,9 Puntos
17 a 17,9 Puntos
18 a 19,9 Puntos
20 Puntos

digno de atención
notable
impresionante
imprescindible probarlo
vino único
inalcanzable

En las páginas siguientes el lector puede acceder a nuestra base de datos consultando la «Guía de Compras». En ella aparece la valoración de los vinos españoles, realizada por nuestro equipo de cata durante los últimos seis números y publicada tanto en nuestra «Guía de Cata» como en las secciones «Vino Entrañable» y «Novedades». Esta guía se actualiza número tras número.




 Avda. San Crispín,
 129 / 45510
 Fuensalida (Toledo)
 España
 Tel. y Fax: 925 784
 E-mail: condesfuensalida@hotmail.com


La publicidad en Vinum es información

Cocina

 c/ Maiquez, 31
 E 28001 Madrid
 Tlno:+34 91 573 84 75
 (reservas)
D. Ramón
Especialidad en cocina creativa
Amplia carta de vinos

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
Hasta 5 euros							
1434 Fermentado en Barrica (Don Alvaro de Luna)	Blanco viejo	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Madera muy comidada; notas especiadas, buen componente frutal. Paso de boca goloso y suave; punta de alcohol le da un final cálido.	14
A Mezquita (J. Manuel Vidal López)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Tono vegetal y recuerdo de chocolate. Sabroso, aún algo astringente. Paciencia, hay que esperar a que se pule en botella.	14,5
Agora (Arúspide, S. L.)	Blanco joven	2001	D.O. Valdepeñas	Airén	2002-2003	Aromas intensos de fruta exótica y flores blancas. Sabroso, graso en el paso de boca, con un final espléndido.	14,5
Alba de los Infantes (J. Ramírez)	Tinto joven	2001	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2002-2003	Cubierto. Frutal: mora, frambuesa o flores y aromas exóticos. Carnoso y suave en el paso de boca, largo y aromático. Un gran ejemplo.	16
Alodio (Costoya)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Derroche de frutas en nariz con un toque de especias finas. Corpulento, sabroso, excelente equilibrio.	15,5
Antergo (Emilio Rodríguez Díaz)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Color muy cubierto. Muy potente también en nariz: frutillos de bosque, cacao, bombón inglés. Sabroso, ya redondo en boca, pulido y bastante largo.	15,5
Antinos (Valle del Sol)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2003	Aromas frutuosos, matices vegetales y anisados, sabroso y con viveza. Tanino maduro; recuerdos especiados y regaliz.	14,5
Antinos (Valle del Sol)	Rosado	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2002	Frutal y limpio: aromas a fresa. Potente paso de boca; le falta algo de frescura. Un final goloso, de mermelada de fresa.	14
As Covas (Óscar Figueiras Sánchez)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Muy limpio. Notas de manzana verde y tono vivo del final de la fermentación. Sabroso, con estructura y un final delicado.	15
Asido (Ricardo Benito)	Tint Barrica	2000	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Recuerdos de frutillos silvestres; notas de balsámicos y mermeladas; especias. Estructurado y potente, muy expresivo.	15
Barallas (Barallas, S.L.)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003	Agradable frutuosidad. No muy largo, ligero y jugoso, no muy pleno pero bien equilibrado.	14
Béquer Primero (Escudero, S. A.)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Garnacha	2002-2003	Frutillos silvestres, cierto toque vegetal y fruta madura. Ligero, paso de boca equilibrado, fácil de beber.	14,5
Berceo (Berceo)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Fruta roja, alguna nota floral, muy limpio y fino. Suave en el paso de boca y agradable final.	14
Biurko (Biurko Gorri)	Tinto joven	2001	D.O. Navarra	Tempranillo y Graciano	2002-2003	Muy aromático: frutillos negros y notas balsámicas. Corpulento y sabroso, con un ligero toque amargo final muy agradable.	15
Cadencia (Ventura de Vega Arroyo)	Tinto joven	2001	D.O. Ribera Guadiana	Tempranillo	2002-2003	Rico en aromas de frutas silvestres; notas mentoladas que refrescan el paso de boca y aligeran el toque secante que aún permanece.	15
Calexote (Edelmiro Domínguez González)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-200	Abierto de color. Aromas frutuosos propios de la variedad. Ligero, algo corto, de agradable paso y de fácil ingesta.	14
Casa Moreiras (Casa Moreiras)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Dará que hablar. Aromas potentes, propios recuerdos de albaricoque y piel de plátano. Cuerpo, acidez fresca y largo paso de boca.	15,5
Casa Moreiras (Casa Moreiras)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Aún hosco en nariz, hermético. Se aprecia su notable carnosidad y la nobleza de sus taninos en boca.	14,5
Casal de Furcos (Avelina Vázquez Ferrer)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2005	Intensidad frutal. Complejo: notas especiadas, minerales y retama. Corpulento y carnoso, largo. Final muy sugestivo.	15,5
Castaño (Castaño)	Tinto joven	2001	D.O. Yecla	Monastrell	2002-2003	Impecable, limpio, muy expresivo, con los aromas de frutillos. Excelente persistencia en boca, largo y aromático final.	15,5
Castillo de Alhambra (Vinícola de Castilla)	Tinto joven	2001	D.O. La Mancha	Cencibel	2002-2003	Aromas de frutillos negros y recuerdos de regaliz. Ligero, bien equilibrado, paladar muy aromático.	15
Comisatio (Navarrostitillo)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Potente en aromas: arándanos y toque de regaliz; recuerdos de tostados. Paso de boca goloso y un agradable final.	14,5
Corucho (Luis Saavedra)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Notas de mermelada de moras. Concentrado en boca, corpulento. Necesita una larga evolución en botella.	15
Décima (José Manuel Rodríguez González)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2005	Color algo abierto. Potente en nariz: aromas de frutillos silvestres, algo de cacao y hierbas aromáticas. Toque goloso, suave paso de boca.	15
Diego de Lemos (Esther Teixeira)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003	Aún cerrado. Deberá evolucionar debidamente. Es sabroso y posee estructura en boca.	14
Dominio de Berzal (Dominio de Berzal)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y algo de Viura	2002-2003	Vino corpulento, con aromas claros de fruta madura, un punto mineral y notas balsámicas. Con estructura, carnoso y largo.	15
Don Bernardino (Emilio Rodríguez Díaz)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Cubierto y bien presentado. Muy frutoso, con fondo de mora, recuerdo floral y algo de hierbas. Cuerpo y estructura, tanino bien trabajado.	15,5
Don Pio (Pío Domínguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Complejo en nariz: fondo de casis y toque mineral excelente. Muy carnoso y maduro en el paso de boca; tanino sedoso. Bastante hecho ya.	15
Don Ramón (Don Ramón)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Color algo abierto. Aromas algo confusos en principio; más tarde se impone el fruto y un toque vegetal. Ligero y fresco en boca, equilibrado.	14
El Garboso (Nuestra Señora de la Caridad)	Tinto joven	2001	D.O. Mérida	Garnacha	2002-2003	Muy varietal. Aromas frescos de fruta madura y peculiar toque de retama. Suave y sabroso, de final limpio y un poco cálido.	14
Erebo (Carballal)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2005	Recuerdos de frutas silvestres: frambuesa, toque vegetal, intenso, suave y fresco. Agradable madurez. Carnoso, no muy largo.	14
Fino en Rama (Alvear)	Generoso	1998	D.O. Montilla-Moriles	Pedro Ximénez	2001-2010	Pálido, ribetes verdosos. Complejo, aromas punzantes: frutos secos y flor muy fresca. Con cuerpo, glicérico. Toque goloso y final ligeramente amargo.	15
Galgueira (Germán Rodríguez Prada)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003	Aromas que se dispersan entre notas de retama, vegetal, cacao o balsámicos. Mejor en boca: carnoso y con buena evolución.	14
Gran Tehyda (Unión de Viticultores Valle de la Orotava, SAT)	Tinto joven	2001	D.O. Valle de la Orotava	Listán Negro	2002-2003	Excelente color. Aromas de fruta exótica, de casis, un recuerdo especiado. Carnoso, bien estructurado y aromático.	16
Grandón (Rosados de Castilla y León)	Tinto joven	2000	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2003	Aromático y frutoso: aromas de mora. Dulces taninos envuelven el paladar. Final limpio y ligeramente amargoso.	15
Guerra (Vinos del Bierzo, S. Coop.)	Tinto joven	2001	D.O. Bierzo	Mencia	2002-2003	Cubierto, atractivo color. Frutoso, flor, casis, resinas. Sabroso y con cuerpo. Mejor dentro de unos meses.	14
Guimaro (Carmen Pérez Pérez)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Fragante, potentes aromas a casis y limpio toque especiado. Notable acidez y tanino maduro. Buena estructura. Equilibrado y envolvente.	16
Guimaro (Carmen Pérez Pérez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2005	Excelente frutuosidad, buen estado de madurez, fondo mineral atractivo. Estructurado y carnoso, firme y equilibrado.	16
Guitian Godello (A Tapada)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Gama aromática muy amplia: fruta madura, miel, lavanda o flor de azahar. Muy equilibrado y sabroso, fresco.	15,5
Heredad Torresano (Jesús Díaz, S. L.)	Tinto Joven	1998	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2003	Buqué complejo: recuerdos de fruta complotada, cacao, monte bajo. Paso de boca agradable; limpio final.	14
Higuera (Coop. Santa Quitéria)	Tinto joven	2001	D.O. Almansa	Garnacha Tintorera.	2002-2003	Amorato. Muy expresivo: aromas de casis, frambuesa, balsámicos. Carnoso, concentrado, bien equilibrado y de una gran suavidad.	15,5
Jesús Díaz (Jesús Díaz, S. L.)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2003	Aromas de fruta silvestre negra. Paso de boca potente. Final agradable con recuerdos balsámicos, persistente.	14
Jesús Díaz (Jesús Díaz, S. L.)	Blanco Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Malvar	2002-2003	Pálido. Aromas de fruta madura limpios y bastante persistentes. Fresco y sabroso, un final con un toque amargo que le da elegancia.	14,5
La Menina (Peral)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo, Garnacha	2002-2002	Limpios aromas frutuosos. Toque goloso, con cuerpo y equilibrado paso de boca, final aromático.	15
Las Lomas de Requena (Cavas Murviedro Schenk)	Tinto joven	2001	D.O. Utiel-Requena	Bobal	2002-2003	Sutil, delicado, con recuerdos florales. Sabroso y muy agradable en el paso de boca, limpio final de notas florales.	14
Les Sorts (Cooperativa Agrícola del Masroig)	Tinto joven	2001	D.O. Monsant	Garnacha, Cariñena y Ull de Llebre	2002-2003	Excelente color. Aromas de frutillos negros. Maduro y con el porte mineral tan característico de aquellas tierras.	16
Luberri (Luberri)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Muy potente, muy aromático; frutas de bosque nítidas, regaliz, toque floral. Carnoso, equilibrado, llena el paladar con fuerza.	16
Luis Alegre (Luis Alegre)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Aromas claros y potentes de frutillos de bosque con tonos florales. Ligero y sabroso, de agradable paso y fácil de beber.	14
Manuel Fernández Rodríguez (Manuel Fernández Rodríguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Fruta fresca y varietal, potente y con casta. Bien estructurado, taninos apetitosos. Rico en sabores y amplio. Ganará mucho con el tiempo.	15,5
Maravis (Coop. Jesús Nazareno)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2004	Crianza discreta, lias delicadas y fruta madura y limpia. Sabroso, con cuerpo, bastante largo, buen final, madera aún sin integrar.	15
Marcelino I (Marcelino Álvarez González)	Tinto joven	2001	D. O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-200	Muy fino y fragante de aromas: recuerdos de mora y casis. Potente, carnosidad notable, taninos maduros. Buen futuro.	15,5
Medulio (Santa María de los Remedios)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003	Guindas maduras, recuerdos licorosos. Toque goloso y no pesado en el paladar. Muy agradable, con cierto cuerpo y frescura.	14,5
Menciño (Coop. Jesús Nazareno)	Tinto joven	2001	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003	Color excelente. Limpieza de aromas: casis, hierba fresca. Goloso en boca, redondo.	14,5
Mouriz (Julio Herrero Solera)	Tinto Barrica	2000	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2001-2005	Dominado por la madera en estos momentos. Goloso y amable en boca, con un final muy especiado.	14
Murmurón (Sierra Cantabria)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Muestra su excelente cuerpo, un vino bien estructurado y sabroso, con un final de regaliz y muy frutal.	15,5
Novo (Viñas Zamoranas)	Tinto joven	2001	Tierra vino de Zamora	Tinta de Toro	2002-2003	Aromas de frutillos, regaliz, brea o tostados. Buena estructura en boca, tanino muy expresivo, con cuerpo aunque algo duro todavía.	15,5
Novuss (Don Alvaro de Luna)	Blanco Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Albillo	2002-2002	Ciertas notas anisadas, fruta blanca y con un toque de alcohol. Sabroso, bastante corpulento, aunque le falta algo de acidez.	14
Novuss Rosado (S.A.T. Don Alvaro de Luna)	Rosado	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Aromas de fresa, algo de regaliz. Es sabroso, ligero, de vivo paso de boca, aunque algo breve.	14,5
Os Canares (Alfonso Fernández Rodríguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003	Cubierto. Aromas de cacao y toque vegetal. Carnosidad tánica. Algo agresivo todavía.	14
Parra Celsius (Parra Jiménez)	Tinto joven	2001	D.O. La Mancha	Tempranillo	2002-2003	Aromas con recuerdos de fresa y violetas. Sabroso y corpulento. Mejorará notablemente.	15
Partal (Balcona)	Tinto joven	2001	D.O. Bullas	Monastrell	2002-2003	Con cuerpo y bonito color. Limpios aromas frutuosos. Expresivo en boca, con final un tanto cálido por el alcohol.	14
Peral (Peral)	Blanco	2001	D.O. Vinos de Madrid	Malvar	2002-2002	Aromas de lias bien definidas, limpias. Con algo de carbónico que le hace alegre, ligero. Un final agradable y algo breve.	14
Peza do Rei (César Enríquez Diéguez)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2004	Flor de saúco y algo de boj entre la fruta típica de la variedad. Mucho mejor en boca, bien estructurado y sabroso. Con buen futuro.	14
Porvide (Mondelo)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2002	Delicado, de potencia media y limpios aromas de flor y tonos de heno. Suave y sabroso. Acidez fresca. Final agradable.	15
Porvide (Manuel Mondelo Rodríguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Curioso por los aromas balsámicos tan pronunciados. En boca es jugoso, fresco y amplio. Ganará mucho en el futuro.	14,5
Primero (Fariña, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Toro	Tinta de Toro	2002-2003	Destaca el fondo de mora y el toque fresco de regaliz. Carnoso y bien estructurado, gusta su final pleno de fruta en sazón.	15,5
Proencia (Tomás Arias Fernández)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2005	Seductora gama de aromas: casis y grosellas, toque anisado y recuerdos minerales. Jugoso y delicado, redondo, de final armonioso.	15,5
Puerta de Alcalá (Vinos Jeromín, S. A.)	Rosado	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-200	Muy frutal: fondo de fresas, fresones, notas de flores y vegetales. Bastante cuerpo en boca. Fresco, con breves recuerdos frutuosos al final.	14,5
Qvod 1 (Don Alvaro de Luna)	Blanco viejo	2001	D.O. Vinos de Madrid	Albillo	2002-2003	Muy frutal, con ricas notas florales, especias y cítricos. Elegante paso de boca, equilibrado y de final con recuerdos tostados.	14,5
Qvod 1 Rosado (S.A.T. Don Alvaro de Luna)	Rosado	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Limpios aromas frutuosos con un toque especiado de la barrica. Es goloso, un poco cálido en el final de boca.	14,5
RV Ruiz Villanueva (Bruno Ruiz)	Tinto joven	2001	Vino Tierra de Castilla	Cencibel	2002-2003	Aromas primorosos de zarzamora y regaliz. Su frescura y carnosidad lo hacen sumamente agradable, largo y armonioso.	15,5
Sañias (Javier Fernández González)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Aromas algo confusos de lácteos, fresas y un toque tostado final. En boca es ligero, fresco y agradable.	14
Santa Cruz (Cooperativa Sta. Cruz de Alpera)	Tinto joven	2001	D.O. Almansa	Garnacha Tintorera.	2002-2003	Color amoratado excelente. Aromas frutuosos, tonos florales, limpio, toque balsámico. Suavemente carnoso, con peso en boca pero muy pulido.	15
Señorío de Roblido (Señorío de Roblido)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2005	Debe ser aireado. Aromas de frutillos, cierto toque mineral. Estructura, potencia y carnosidad. Final elegante y aromático.	15,5
Solferino (Viña Ijalba, S. A.)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Muy elegante: aromas de fruta roja (fresa, frambuesa). Paso de boca suave y equilibrado. Tiene un final muy aromático.	15
Tapón de Oro (Ricardo Benito)	Tinto joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Banda aromática con surtido de frutas rojas, potente y limpio. Ligero y algo astringente todavía en boca.	14,5
Tapón de Oro (Ricardo Benito)	Tinto joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-2003	Surtido de frutas rojas, potente y limpio. Es ligero y está algo astringente todavía en boca; nada importante.	14,5
Terra Portus (Manuel Pérez Piñas)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Cubierto. Fruta exótica. Carnoso y equilibrado, fresco y con un buen paso de boca; final limpio y aromático.	15
Tochuelo (Francisco Casas)	Tinto Joven	2000	D.O. Vinos de Madrid	Cabernet sauvignon	2001-2001	Recuerdos frutuosos y vegetales propios de la variedad Garnacha. Cuerpo en boca, final algo rústico.	14
Val de Lenda (Xosé Rodríguez Gómez)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Vino ya muy maduro. Mermelada de mora, limpios aromas florales, toque a tomillo. Cuerpo y concentración. Tanino sabroso que alarga el paso de boca.	15
Vega Tajuña (Mariscal)	Tinto joven	2001	D.O. Mondéjar	Tempranillo	2002-2003	Aromas frutuosos, limpios. Agradable paso de boca, fresco, equilibrado. Buen paladar, fácil ingesta.	14,5
Velaño (Bodegas Camba)	Tinto joven	2001	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003	Color algo abierto. Aromas refrescantes: casis y frambuesa, muy limpio. Ligero y armonioso en el paso de boca. Agradable final.	14,5
Viña Ardul (Castejón)	Tinto reserva	1997	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2001-2007	Buqué de crianza. Muy equilibrado y sabroso, con un suave final, aromático, elegante.	14,5
Viña Bayona (Idalía Rubio García)	Blanco	2001	D.O. Vinos de Madrid	Airén	2002-2002	Aromas de lias atractivos, limpios: cítricos, hierbas. Alegre, bien equilibrado, suave, con un final agradablemente cítrico.	14,5
Viña Bosquera Blanco (Andrés Morate)	Blanco viejo	2001	D.O. Vinos de Madrid	Airén	2001-2002	Notas de anises y fruta madura; destaca la gran limpieza de aromas. Paso de boca sedoso y final agradable, con un toque cítrico que lo hace alegre.	14
Viña Bosquera Tinto (Andrés Morate)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2001-2002	Aromas de mora, arándanos y regaliz. Sabroso y con cuerpo, fresco; paso de boca armonioso; final aromático.	15
Viña Cichón (Domingo López Fernández)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003	Algo subido de color. Aromas de frutillos, ciertos tonos de cacao y toque vegetal. Sabroso, tanino que le da cierto cuerpo.	14,5
Viña Corzo (Manuel Corzo Macías)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003	Cambia con algo de aireación para apreciar su frutuosidad. Ligero y un poco goloso que hace el trago breve.	14
Viña de Neira (Val de Quiroga, S. L.)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Muy aromático, con recuerdos de frutillos de bosque en primer plano. Goloso, con buen paso de boca, alegre. Final un poco corto.	14,5
Viña de Neira (Val de Quiroga, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003	Bien presentado. Limpio en nariz, aromas de frutillos muy nítidos y de agradable paso. Fácil de beber.	14
Viña Tobía (F. Tobía Loza)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Aromas frutuosos, limpios y potentes, alguna nota floral. Sabroso y fresco, buen paso de boca y un final muy juvenil.	15
Viña Urbezo (Solar de Urbezo, S.L.)	Tinto joven	2001	D.O. Cariñena	Tempranillo, Garnacha y Syrah.	2002-2003	Bonito color; aromas de frutillos negros, de palolú, toques minerales. Es uno de los más corpulentos y estará mejor a partir de la primavera.	15,5
Viñalange (Alvear)	Tinto joven	2001	D.O. Ribera del Guadiana	Tempranillo	2002-2003	Vino jugoso. Aromas de una Tempranillo frutosa y limpia. Muy suave y goloso en el paso de boca, agradable y aromático final.	14,5
Viñaredo (Santa Marta SAT)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2004	Frutuosidad clara, con recuerdo de monte bajo. Tánico, refleja la madurez de sus taninos, jugosos y sabrosos.	14,5
Viñas del Vero Tempranillo (C. Vitivinícola Aragonesa, S. A.)	Tinto joven	2001	D.O. Somontano	Tempranillo	2002-2003	Jovial, pleno de fruta fresca. Jugoso y de atenuada acidez que le da viveza.	14

De 5 a 10 euros							
Abadía da Cova (Moire)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Precioso color picota violáceo. Aromas de frut	

Guía de Compra

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
Ágora Fermentado en Barrica (Arúspide, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Valdepeñas	Tempranillo	2002-2003	Predomina la madera sobre los demás aromas; notas de mora. Buena estructura en boca; mejorará mucho.	14
Alan de Val (Alán S.A.T.)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Buena, y poco característica, expresión frutosa. Exceso de flor de saúco y boj. Muy sabroso y con cuerpo en boca. Final largo.	14,5
Alan de Val (Alán S.A.T.)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2003	Aromas de menta o anises, frutillos rojos. Amable, fresco y con un toque goloso que le da suavidad.	14,5
Algueira (Adega Algueira)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Brillantes aromas frutuosos y un toque vegetal. Astringente, duro, pero sabroso y pleno en boca.	15,5
Algueira (Algueira)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2002	Muy aromático: fruta exótica limpia y potente. Amable, paso de boca bien equilibrado. Excelente conjunto.	15
Algueira (Algueira)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2005	Cubierto, color poco habitual. Aromas frutuosos: recuerdo limpio de casis. Bien estructurado, sabroso, concentrado.	16
Amant Novillo (Toresanas, S. L.)	Tinto joven	2001	D.O. Toro	Tinta de Toro.	2002-2003	Potentes recuerdos de mora, frambuesa y regaliz. Un vino con cuerpo, nada rústico, se aprecia su excelente final aromático.	15,5
Ancio (Eladio Martínez Fernández)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Color cereza capa media. Aromas aún algo confusos pero prometedores. Vivo y fresco. Paso de boca agradable. Fácil de beber.	14
Ancio (Eladio Martínez Fernández)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2003	Aromático y sabroso. Tonos de manzana asada, notas florales, recuerdos especiados. Potente, glicérico, bien estructurado.	15,5
Añares (Olarra)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Viura	2001-2005	Impecable de color y limpieza aromática: notas de arándanos y confitura, poco potente. Le falta cuerpo, final un poco descarnado.	14
Arume (Santa María de los Remedios)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Brillante y aromático. Recuerdos nítidos de manzana. Suave, con paso de boca espléndido, sabroso y amplio. Quizás algo corto.	14,5
As Covas (Óscar Figueiras Sánchez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Explosivo en aromas: frutoso, notas de hierba y falsa pimienta. Sabroso, paso de boca potente.	15
Aura (Aura)	Blanco Crianza	2000	D.O. Rueda	Verdejo, Sauvignon	2001-2005	Pálido, matices alimonados, fruta tropical, vainilla, heno. Fresco y ligero en boca; acidez notable. Final de melocotón y hierbas: vainilla justa.	14
Aurensis (Coop. Jesús Nazareno)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Forma exagerada de unir excelente vino con buena barrica, sin armonía final. Sobrevive en boca gracias a su cuerpo y potencia.	15
Belezos (Zugober)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Muy floral: violeta o flor de acacia en primer plano. Suave, ligero, de final muy agradable.	14,5
Calderona Crianza (Frutos Villar)	Tinto Crianza	1997	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2007	Conviene airearlo; así salen nítidos aromas de mora y elegante madera. Sabroso y bien estructurado, con un final suave, de persistencia media.	16
Capilla (Isabel López López)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Bastante complejo pero aún cerrado de aromas. Notas de frutillos y toque mineral. Goloso, corpulento. Final agradable y aromático.	15
Cerro Añón (Olarra)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha	2001-2007	Fruta limpia y poderosa. Astringente en boca, con un final que recuerda algunos aromas especiados. Evolución a medio plazo.	14,5
Cimbro (Moure)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Muy cubierto. Potentes aromas de frutillos de bosque, hierbas aromáticas y algo de café. Vivo. Nobles taninos y excelente equilibrio de sabores.	15
Conde de Valdemar (Martínez Bujanda)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo	2001-2010	Recuerdos balsámicos, tostados y fruta madura, cierto toque de verdor. Goloso, de agradable paso y bastante cuerpo.	14,5
Corucho (Luis Saavedra)	Tinto Barrica	2000	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo, Garnacha y Cabernet	2001-2005	Aromas de frutillos de bosque, notas especiadas. Sabroso, tanino elegante. Parece más viejo por su amable paso de boca.	14,5
Cruceiro (R. Marcos Fernández)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Bordes violáceos, capa media. Limpios aromas frutuosos y toque a regaliz. Algo crudo en boca, carnoso y con tanino maduro. Buen desarrollo en botella.	14,5
Décima (José Manuel Rodríguez)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Color algo abierto. Fruta madura exuberante y recuerdos de frutillos complotados. Nervioso, sabroso, con un final elegante y delicado.	15,5
Décima (José Manuel Rodríguez González)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2002	La familia aromática no ha dado la cara todavía. Tiene boca, sin embargo, es sabroso y largo.	14
Diego de Lemos (Esther Teixeira)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Recuerdo de cacao combinado con potentes aromas de fruta madura. Muy sabroso en boca. Un tiempo en botella debe pulir cierta astringencia.	15,5
Diego de Lemos (Teixeiro Lemos)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Limpio y aromático. Fruta, hierba recién cortada y notas de anís. Sabroso. Fresco y agradable acidez en todo el paladar.	15
Doix (Mas Doix)	Tinto Crianza	1999	D.O. Priorat	Garnacha, Cariñena y Merlot	2001-2010	Aromas aún en proceso de ensamblaje. Recuerdos especiados, fruta madura y toque lácteo. Sabroso y bien estructurado, tanino granuloso y potente.	15,5
Don Dario (Amedo, S. L.)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Cereza picota cubierto. Recuerdos a frambuesa y grosella fresca. Delicado y vivo en boca. Listo para ser bebido muy pronto.	15,5
Don Pio (Pío Domínguez)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2002	Aromas frutuosos limpios; recuerdos de hierbas y piel de manzana en evidencia. Armonioso y ligero en boca. Final aromático.	14,5
Donandrea (Amedo, S. L.)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2004	Aromas fragantes, muy frutuosos, aunque algo inhibido aún. Expresivo, sabroso y largo, en boca. Vino con mucho futuro.	15,5
Donandrea (Amedo, S. L.)	Blanco joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2002	Ideal para los amantes de la complejidad. Aromas de miel, heno y fruta muy madura. Ligero, armonioso y con final aromático.	15
Erebo (Carballal)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Complejos aromas: manzana madura, heno y un toque de anises. Bien equilibrado, delicado y con armonía de sabores.	15,5
Erre Punto R. (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Graciano	2002-2003	Expresivo, pleno de frutillos silvestres, notas florales, algo de regaliz. Sabroso, bien equilibrado, con un tono amargo final muy agradable.	15,5
Faustino de Crianza (Faustino Martínez)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2007	Tonos balsámicos nada habituales, arándanos y un toque especiado. Con buen paso de boca, un tanino amable y suave final. Luis Cañas	14,5
Félix Salas Crianza (Hijos de Félix Salas)	Tinto Crianza	1197	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2006	Abierto de color. Aromas de frutillos de bosque casi tapados por la madera: necesita evolución. Ligero, equilibrado paso de boca y largo final.	14,5
Galiciano-Noite (Día-Noite)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2005	Frutuosos: pequeños frutos, frambuesa, recuerdos de arándanos. Sabroso, pleno, con personalidad.	15
Grandón Crianza (Rosados de Castilla y León)	Tinto Crianza	1998	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2005	Limpio buqué: recuerdo de mermelada de moras muy bien acompañado por la madera. Paladar un poco inexpresivo y secante.	14,5
Guimaro (Carmen Pérez Pérez)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Aromas aún bajo influencia de la fermentación. Se aprecia buena frescura por la buena acidez. Final agradable.	14
Hollera Monje (Monje)	Tinto joven	2001	D.O. Tacoronte-Acentejo	Listán Negro	2002-2003	Bonito color amarotado, limpios aromas: fruta exótica y recuerdos especiados. Buen paso de boca, carnoso y succulento, final de regaliz.	15
Joaquín Rebollado (Joaquín Rebollado, S.A.)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Aromas originales. Potencia y armonía en el paladar, equilibrado y con un final explosivo.	15,5
Joaquín Rebollado (Joaquín Rebollado, S.A.)	Tinto joven	2001	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2004	Buen color. Recuerdos a fruta silvestre, notas vegetales y algo de breva. Ligero, cierta carnosidad. Final de fruta dulce en licor.	14,5
Ladaíro (Ladaíro)	Blanco joven	2000	D.O. Monterrei	Godello	2001-2002	Complejidad notable. Aromas de miel y manzana madura. Envoltente en el paso de boca, con delicadas notas amargas en el final.	15
Liberálía F. en Barrica (Liberálía Enológica)	Tinto joven	2001	D.O. Toro	Tinta de Toro	2002-2003	Con cuerpo y potencia. Aromas complejos (fruta y especias) aunque no corresponde a la tipología clásica de maceración carbónica.	14,5
Luis Cañas (Luis Cañas)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha	2001-2007	Aún algo cerrado, con paciencia se aprecia su frutesidad y el toque especiado. Equilibrado; frescor joven y agradable, sin asperezas. Listo para beber.	14,5
Malvanegra (Vegapisuerga)	Tinto joven	1999	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2002	Se impone una energética aireación antes de su consumo. Suave y carnoso en boca, de muy buena expresión tánica; un poco corto.	14
Marqués de Garoña (Mario Vázquez Regal)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Necesita aireación vigorosa. Después denota firme frutesidad, finos tonos especiados y toque floral. Estructurado, persistente, muy expresivo.	15
Ostatu (Ostatu)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Graciano	2002-2003	Poderío y raza. Recuerdos de tinta china, mora, un toque de regaliz. Algo astringente ahora. Final prolongado. Ganará con el tiempo.	14,5
Palacio de Diomondi (Manuel López López)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2004	Aunque tímido, se aprecia la fruta fresca y limpia y un fino tono floral. Excelente paso de boca, sabroso y glicérico. Muy armónico.	15
Palacio de Diomondi (Manuel López López)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003	Resaltan aromas poco comunes en la zona: muy floral y con un toque de hinojo. Ligero y armonioso, paso de boca agradable.	14
Palacio de Menade (Cuevas de castilla)	Tinto joven	2000	D.O. Rueda	Sauvignon Blanc	2002-2003	Sus limpios aromas de maracuyá se captan sin arrimar la nariz. Suave y fresco, de viva acidez y final en plenitud aromática.	15
Parató XXV (Parató Vinícola, S. A.)	Blanco dulce	2001	D.O. Penedés	Xarel·lo	2001-2003	Vino muy suave en conjunto; limpios aromas de fruta madura, uvas pasas, recuerdos amielados. Dulzor equilibrado. Ligero y agradable en conjunto.	14,5
Peza do Rei (César Enriquez Diéguez)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Limpieza aromática: mora, cerezas en aguardiente y un fondo a regaliz. Fresco, con tanino maduro y bien trabajado. Carnoso y con final fragante.	15,5
Peza do Rei (César Enriquez Diéguez)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2004	Muy expresivo en nariz: limpios aromas florales y frutuosos. En boca es fresco y vivaz, amplio. Final de casis y hierbas aromáticas.	15,5
Pincelo (Pincelo)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2004	Un tratado de fruta fresca, grosella y frambuesa, con fondo de matorral fascinante. Estructurado y corpulento. Final largo y aromático. Seductor.	16
Ponte da Boga (Ponte da Boga, S.L.)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2003	Aún poco expresivo en nariz. Ligero, de agradable paso de boca y amplio.	14
Prada a Tope (Prada a Tope)	Tinto joven	2001	D.O. Bierzo	Mencia	2002-2003	Dominan aromas de casis. Ligero y fresco, no muy largo. Expresividad aromática que llena el paladar de fruta fresca.	14
Premium (Valle del Sol)	Tinto Crianza	1999	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2000	Fruta en compota y especias. Muy voluminoso en boca, estructurado y con cuerpo, final de recuerdos especiados.	15
Puerta de Alcalá (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto Joven	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-200	Mediana intensidad; aromas a fruta pasa y confitura de fresa. Es jugoso, con buena acidez, paso de boca suave y equilibrado.	14,5
Puerta del Sol Malvar (Vinos Jeromin, S. A.)	Blanco viejo	2001	D.O. Vinos de Madrid	Malvar	2002-2004	Puede evolucionar por su aporte frutal y agradable acidez que le hace chispeante. Destaca el cuerpo que muestra en boca.	14,5
Puerta del Sol Tempranillo (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto Crianza	1999	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-200	Mora con un toque de monte bajo y un fondo de regaliz. Sabroso y con paso de boca amable y redondo.	14,5
Qertos (Pujanza)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Tempranillo encantador. Notas aromáticas a moras y arándanos. De paso carnoso, agradable tacto y un final de regaliz.	14,5
Raimat (Raimat)	Espumoso		D. Cava	Chardonnay y Parellada		Miel, fruta madura, hinojo y unos interesantes aromas tostados. Muy equilibrado y envoltente; magnífico final, limpio y aromático	16
Recién (Luis Cañas)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Frutesidad clara, rotunda. Un paso de boca goloso, potente y con carnosidad, envuelve el paladar con su excelente carga de fruta.	15
Rectoral (Rectoral Amandi, S. A.)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2003	Excelente color. Fragantes aromas frutuosos: casis y frambuesa. Equilibrado y suavemente carnoso. Largo. Le vendría bien algo más de cuerpo.	15
Riocua (Galegas)	Tinto joven	2000	D.O. Rias Baixas	Mencia	2002-2003	Aromas de casis envueltos en notas especiadas. Sabroso y muy vivo en boca por la prestancia que le proporciona la fresca acidez.	15
Roncal (M ^a Remedios Baranga Real)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Frescos aromas frutuosos y de hierbas aromáticas. Ligero y vivo por su justa acidez. Paso de boca agradable.	14,5
Ruchel (Majlu)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Recuerdos de membrillo y delicado toque de humo. Sabroso, amable en boca. Aromas bien integrados, final muy agradable.	15,5
Ruchel (Majlu)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2004	Discreto en nariz: fruta roja y recuerdo vegetal. Ligero, equilibrado y armónico, de amable final. Conjunto muy interesante.	14
Salvueros (Gómez y Pinacho)	Tinto Crianza	1998	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2007	Original en nariz: aromas balsámicos, notas de mora, especias finas y algo de mantequilla. Paso de boca algo bronco: esperemos que el tiempo lo pule.	15
Savateluis (Manuel Primitivo Lareu López)	Tinto joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2002-2006	Potentes notas de casis, original toque especiado y recuerdos vegetales. Sabroso, estructurado. Debe evolucionar muy bien.	15,5
Señorío de Morate S.l.c. (Pablo Morate)	Tinto Joven	2000	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2003	Fruta complotada. Necesita aireación antes de su consumo. Sabroso y de agradable paso, concentrado y largo, con estructura.	14,5
Solabal (B. y Viñedos Solabal. SAT)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2008	Clásico de concepto, muy bien ensamblado, complejo, aromas de fruta complotada y notas especiadas. Equilibrado, paso de boca sedoso, limpio.	15
Talai-Berri Beltza (Talai-Berri)		2000	D.O. Txakoli de Getaria	Hondarribi beltza	2001-2003	Picota intenso. Pimiento, especia picante, tonos florales y sotobosque. Carnoso, sabroso. Acidez equilibrada, frescura perfecta.	15,5
Terra Portos (Manuel Pérez Piña)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2002	Sobrio de aromas; hierba y recuerdos de anises. Con cuerpo, sabroso y con un toque ahumado que descoloca al catador.	14
Terras Mouras (Maximino López Vázquez)	Tinto joven	2000	D.O. Ribeira Sacra	Mencia	2001-2002	Aún muy cerrado en nariz. Ligero en boca, con un principio goloso. Agradable paso y tanino discreto, limpio y perfumado.	14,5
Tochuelo (Francisco Casas)	Rosado	2000	D.O. Vinos de Madrid	Cabernet sauvignon	2001-2002	Rosa pálido y brillante. Aromas muy delicados: notas de fresa y recuerdos florales. Equilibrado y fresco en boca, fácil de beber.	14
Toronados crianza (Coop. de Cigales)	Tinto Crianza	1998	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2009	Domina la madera nueva; también se aprecia mermelada de mora y notas balsámicas. Carnoso, con cuerpo y tanino expresivo.	16
Uttaris (La Serrana)	Tinto joven	2000	D.O. Bierzo	Mencia	2002-2005	Fruta madura, monte bajo y complejidad en nariz. Con cuerpo, jugoso. Tanino expresivo. Finaliza con volumen.	15,5
Valdelosfrailles (Valdelosfrailles, S. L.)	Tinto Crianza	1999	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2010	Color picota cubierto. Muy aromático: recuerdos de frutillos y finas maderas. Carnosidad y equilibrio; largo y de un final elegante y armónico.	16
Valdelosfrailles (Valdelosfrailles, S. L.)	Tinto joven	2000	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2004	Excelente expresión aromática: fruta roja, tonos de cerezas en aguardiente. Algo goloso; paso de boca agradable y tanino suave.	15
Valserrano Graciano (Bodegas de la Marquesa S M S)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Graciano, Tempranillo	2001-2005	Toque de sotobosque y notas minerales. Expresivo en el paso de boca, con cuerpo y acidez, tanino maduro. Aún por evolucionar.	15
Vendimia (Palacios Remondo)	Tinto joven	2001	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2002-2003	Mora, fruta madura, toque especiado. Sabroso y corpulento; toque tánico que le hará evolucionar perfectamente.	15,5
Viña Ardul (Castejón)	Tinto Crianza	1998	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2001-2007	Sabroso y equilibrado; buqué pleno de matices. Agradable paso de boca, muy suave y redondo.	15
Viña Bayona (M ^a Idalía Rubio García)	Tinto Crianza	1999	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2004	Predomina la madera, pero el vino tiene estructura y un buen paso de boca. Quizás más adelante.	14
Viña Corzo (Manuel Corzo Macías)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	De gran frescura por la notable acidez. Sabroso, estructurado y largo.	14,5
Viña de Neira (Val de Quiroga, S. L.)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2002-2003	Potente y limpio. Aromas frutuosos, hierba recién cortada. Muy fresco y vivo. Final alegre, muy aromático.	15
Viña Doña María (María Prada Pérez)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Delicado pero de aromas poco potentes. Resalta el peso de la fruta madura y un buen toque de hierbas. Untuoso y suave.	14,5
Viña Falcueira (Benitez S.L.)	Tinto joven	2000	D.O. Valdeorras	Mencia	2002-2004	Color profundo. Limpios aromas de frutos rojos, toque de retama. En boca se aprecia su juventud y carnosidad.	14,5
Viña Foral (Juan Ares Vicente)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Finos aromas anisados y recuerdos de manzana asada. Intenso en boca, untuoso, de final levemente amargo.	15
Viña Godeval (Godeval)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Complejo en nariz: manzana asada, flores y anises complementados. Elegante en el paladar, untuoso, estructurado y muy largo.	16
Viña Norte (Insuláres de Tenerife)	Tinto joven	2001	D.O. Tacoronte-Acentejo	Listán Negro	2002-2003	Lista aromática muy típica de la maceración; floral y especiado. Es ligero y fresco, muy vivo y con un final aromático.	15
Viña Real (CVNE)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	2001-2009	Aromas a pura fruta madura y frutillos de bosque. En boca resalta frescura y carnosidad. Pose riojana típica de los CVNE.	15
Viña Rey 70 Barricas (Castejón)	Tinto Barrica	2001	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2001-2007	Fruta madura y lácteos. Con estructura, tanino un poco secante todavía, sabroso y con un final levemente amargo que se pulirá.	15
Viña Salceda Crianza (Viña Salceda)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2001-2009	Subido de color. Aromas de mora nítidos, prudente madera, tonos balsámicos, vainilla. Paso de boca sabroso y tanino maduro. Interesante evolución.	15
Viña Treval (Jesús Rafael Núñez Rodríguez)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2003	Aromas frutuosos y florales, y una nota de hinojo. Untuoso, con cuerpo y largo paso de boca. Final con un toque elegante amargo.	15,5
Viña Vella (SAT Virxen dos Remedios)	Blanco joven	2001	D.O. Ribeira Sacra	Godello	2001-2002	Se aprecia su potencial aromático a fruta madura, maracuyá, lichí. Muy fino en boca, alegre, sabroso y equilibrado.	15
Viñaredo (Santa Marta SAT)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2002	Dificultad de expresión: fruta madura, notas florales y algo de heno. En boca es sabroso, bien estructurado y corpulento.	14,5

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	
------	------	-----	------	------------	--

Guía de Compra

Guía de Compra

Vino	Tipo	Año	D.O.	Varietales	Consumo	Resumen de Cata	Puntuación
De 10 a 20 euros							
Altún (Luberri)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Cabernet Sauvignon	2001-2009	Muy frutal, excelente expresión de mora, notas de tinta china y especias. Sabroso y envolvente, muy vivo y de buen tanino.	15,5
Allende (Fincas Allende, S.L.)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Excelente frutuosidad: mora, cerezas en aguardiente, madera bien dosificada. Carnoso, amplio, tanino maduro y amable.	16
B. Valsacro (Valsacro)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo y otras	2001-2005	Domina la fruta: compota y tímido aroma de mermelada de mora, especias, algo mineral. Carnoso, con cuerpo, tanino muy fino y final expresivo.	16
Campillo (Campillo)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Algo huraño aún. Frutillos negros y espléndida madera tostada. Carnoso y fino, tanino bien domado y final aromático.	16
Conde de la Salceda (Viña Salceda)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2001-2012	Gustará por su notable buqué de recuerdos compotados, caja de puros y especias. Bien constituido, sabroso y redondo, ya hecho.	15
Conde de Valdemar (Martínez Bujanda)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo y Mazuelo	2001-2009	Buqué armónico: notas de café, tabaco o especias. Sabroso y suave, dinámico y redondo.	16
Conde de Valdemar (Martínez Bujanda)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo	2001-2009	Buqué pleno de frutillos de bosque y madera moderada. Carnoso, turgente y armónico. Buena versión de un clásico.	16
Contino (Viñedos del Contino)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2010	Buqué complejo, frutas rojas, tabaco, vainilla y aromas compotados. Expresivo en boca, muy carnoso y pleno de sabores.	15,5
Cosme Palacio (Palacio, S.A.)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2008	Domina ahora la madera. Fuerte y carnoso, tanino maduro y dominante, larga sensación final	15,5
Cune (CVNE)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	2001-2012	Buqué complejo, frutas rojas, tabaco, vainilla y aromas compotados. Expresivo en boca, muy carnoso y pleno de sabores.	16
Chandon Gran Reserva 1997 (Chandon, S. A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Xarel·Lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2001-2002	Frutosidad franca, aromas de arándanos y pimienta sabrosa. Todo un bloque compacto en la boca. Un conjunto armonioso.	16,5
D. Pedro de Soutomaior (Galegas)	Tinto joven	2001	D.O. Rías Baixas	Xarel·Lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2002-2003	Espuma fina y aérea burbuja. Buqué muy bien trabajado. En boca es elegante, equilibrado y vaporoso; limpio y aromático final.	14,5
Dehesa La Granja (B. y Viñedos Fernández Rivera)	Tinto Crianza	1999	D.O. Toro	Tempranillo	2001-2010	Aromas clásicos a piel de manzana con espléndidas notas florales. Con peso en boca, buena acidez y cierta astringencia final.	16,5
Faustino I (Faustino Martínez)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	2001-2012	Rojo picota. Equilibrado buqué: frutillos de bosque y notas especiadas. Tanino maduro, excelente carnosidad. Amplio, bien estructurado.	16,5
Félix Martínez (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto reserva	1997	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo	2002-2007	Aromas de frutillos, compota y especiados de buena madera. Carnoso, turgente y armónico. Buena versión de un clásico.	15,5
Finca Valpiedra (Finca Valpiedra)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Cabernet, Mazuelo	2001-2012	Hay que decantar. Notas de cedro, fruta en licor, notas especiadas. Estructurado, sabroso, con un buen final de boca.	16,5
Gala de Vallformosa (Masía Vallformosa, S. A.)	Espumoso	1998	D. Cava	Xarel·Lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2001-2002	Madera plena de matices, tostados y especias exóticas, frutillos de bosque. Carnoso, tanino maduro y sensual, nada rústico; un final elegante.	15,5
Galiciano Día (Día-Noite)	Blanco joven	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2004	Elegante, de fina burbuja y aromas de fruta madura. Equilibrado y untuoso, fresco, gusta su final, elegantemente amargoso.	16
Glorioso (Palacio, S.A.)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Potente y fino. Aromas muy frutuosos y complejos. Paso de boca sabroso y muy equilibrado. Excelente y aromático final.	16
Gonzalo de Berceo (Berceo)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo Garnacha, Mazuelo y Graciano	2001-2009	Complejo y grato buqué: sotobosque y notas minerales. Fortaleza en boca que aún lo hace duro, no astringente. Necesita dormir bastante.	14,5
Guitian F. en Barrica (A Tapada)	Blanco crianza	2000	D.O. Valdeorras	Godello	2001-2009	Abierto de color. Fruta madura y compotada, tonos de larga crianza. Muy pulido y agradable.	17
Herencia Remondo (Palacios Remondo)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	2001-2010	En nariz resalta la original familia aromática. Espléndido paso de boca ribeteado por delicadas notas especiadas. Complejo.	15,5
Ijalba (Viña Ijalba, S.A.)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2001-2010	Frutosidad muy expresiva, madera bien integrada. Goloso, limpio y estructurado. Al tanino le falta una buena mano de pulido.	15,5
Ijalba (Viña Ijalba, S.A.)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2001-2012	Excelente frutuosidad (arándanos y fresillas de bosque) y madera especiada. Expresivo, tanino jugoso. Acidez bien medida, paso de boca vivo y amplio.	15,5
Jaume Codorniu (Codorniu)	Espumoso	2000	D. Cava	Chardonnay y Parellada	2001-2010	Aromas frutuosos en un buqué limpio: notas de una madera muy justa. Cierta dureza aún, nada importante si se guarda debidamente.	17
Lan (Lan)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2010	Buqué muy fino, frutos rojos, notas de flores o ahumados. Sedoso paso de boca, intenso, cremoso. Largo y de final feliz.	15
Lezcano Reserva (Lezcano)	Tinto Crianza	1996	D.O. Cigales	Tinto fino, Garnacha	2001-2004	Buqué de crianza: fruta confitada y buena madera. Sabroso y estructurado. Para tomar con platos contundentes. Entero todavía.	14,5
Loriñón (Bretón)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha	2000-2010	Conviene airearlo. Fondo de moras y recuerdos especiados. Muy buena expresión sávida. Quizás le falte algo de carnosidad.	15,5
Loriñón (B. Bretón)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Graciano	2001-2005	Limpio buqué basado en la fruta roja, madera escondida y recuerdos de sotobosque. Le falta tiempo en botella.	14,5
Luis Cañas Gran Reserva (Luis Cañas)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Rubi muy vivo, algo abierto. Arándanos y regaliz claros y limpios, madera. Pulido en boca, sin aristas, pleno para ser bebido.	16
Manu (Vinos Jeromin, S. A.)	Tinto Crianza	1999	D.O. Vinos de Madrid	Tempranillo, Syrah, Merlot	2002-200	Enorme frutuosidad tras unos minutos de duda. Carnosidad firme, paso de boca goloso y amable. Final feliz.	15,5
Marqués de Murrieta (Marqués de Murrieta, S.A.)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha	2001-2010	Aromas de fruta en licor equilibrados con la madera. Sabroso, con buena estructura y excelente acidez, largo y con garra.	15,5
Marqués de Riscal (Herederos Marqués de Riscal)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Limpia frutuosidad, madera bien dosificada. Consistente, con un tanino jugoso y amable.	16
Marqués de Vitoria (Marqués de Vitoria, S.A.)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2005	Confitura de frutillos negros y recuerdos de cacao. Excelente estructura, tanino bien trabajado, firme presencia en el paladar.	16
Murua (Murua)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano y otras	2001-2009	Buqué dominado por la madera y poca fruta. Paso de boca sabroso, pulido y redondo; agradable.	14
Murúa (Murúa)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2009	Color picota y aromas frutuosos, además de maderas muy finas. Pleno y sabroso, estructura firme y tanino sedoso.	15,5
Puelles (Zenus)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Muy frutoso y con excelente madera, notas de casis y tanino maduro, bien equilibrado y redondo.	15,5
Puelles (Puelles)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2007	Dominan las especias en una nariz poderosa. En boca es fresco y sabroso, bien definido y equilibrado.	14
Ramón Nadal Giró (Cava Nadal)	Espumoso	2000	D. Cava	Xarel·Lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2001-2002	Bonito fondo de grosellas. Tanino algo astringente aún. Paso de boca algo duro pero agradable. Debe descansar en botella.	16
Recaredo Reserva Particular 1993 (Cavas Recaredo)	Espumoso	2000	D. Cava	Xarel·Lo, Macabeo, Parellada.	2001-2002	Buqué complejo: fruta madura y corteza de pan. Equilibrada armonía entre su fina burbuja y el líquido, final muy limpio.	16,5
Remelluri (Granja Ntra. Sra. de Remelluri)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2001-2009	Complejo. Tiene mucho cuerpo y untuosidad, largo, seco y bien estructurado. Con el especial y personalísimo toque de la casa.	16
Reserva Heredad (Segura Viudas)	Espumoso	2000	D. Cava	Macabeo y Parellada	2001-2009	Complejo juego de aromas con fruta madura de protagonista, buena madera, nota especiada. Taninos maduros. Con volumen y elegancia.	15
Reserva Real (Freixenet, S. A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Xarel·Lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2001-2005	Buqué complejo: aromas de corteza de pan, fruta muy madura, cereal, anisados. Sabroso, cremoso.	16,5
Rioja Bordón (B. Franco Españolas)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha	2001-2004	Impecable expresión de la burbuja. Fino buqué. Muy vivo en boca, desarrolla una fina cremosidad y un gran final.	15,5
Rovellats Masía Siglo XV (Rovellats, S. A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Xarel·Lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2001-2007	Color abierto. Limpieza aromática: frutillos rojos claros, madera. Astringente en boca, con poco cuerpo y tanino con verdor.	16
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Muy floral, claros aromas de pastelería fina, buena cremosidad que se extiende por el paladar suave y vivo, muy equilibrado.	16,5
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2009	Aromas de crianza: tonos de tabaco, café y mermelada bien unidos. Sabroso y concentrado. Peso y amplitud gracias a sus taninos.	15,5
Sierra Cantabria (Sierra Cantabria)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2009	Muy armónico, pleno de aromas de arándanos y tonos especiados. Carnoso por los taninos maduros y envolventes. Final elegante.	16,5
Solar de Becquer (Escudero, S. A.)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo y Garnacha	2001-2007	Fruta excelente, madera apenas dibujada, pimienta y tonos tostados. Boca carnosa y contundente, magnífico tanino dulce.	14,5
Solar de Bécquer (B. Escudero, S.A.)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha	2001-2007	Buqué avanzado: sobresalen las notas de cacao. Carnoso, suave, algo cálido y de final agradable.	15,5
Torelló Gran Reserva (Cavas Torelló, S.A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Xarel·Lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2001-2007	Moras y grosellas, vainilla nítida al final. Con cuerpo y potencia, estructura. Le falta algo más de carnosidad y redondez en botella.	15,5
Torre Silo (Cillar de Silos, S.L.)	Tinto Crianza	1998	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2009	Buqué basado en la vinosidad: fruta madura, pan tostado...sabroso y rico en espuma, bien integrada, con armonía y final ligeramente amargoso.	16
Traslanzas (Traslanzas)	Tinto Crianza	1999	D.O. Cigales	Tinto fino	2001-2012	Color picota cubierto. Madera bien definida; especias exóticas, tostados, café y regaliz. Suculento, carnoso, con taninos bien maduros. Necesita tiempo.	16,5
Valserrano (Bodegas de la Marquesa S M S)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Mermelada de frutillos combinada con recuerdos de mora y frambuesa; vainilla, pimienta y toque mineral. Corpulento, largo, muy expresivo.	15
Valserrano (Bodegas de la Marquesa S M S)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2001-2005	Lleno de energía. Intensos aromas frutuosos y recuerdos especiados. Dinámico y ágil en boca por su acidez especial. Tanino algo agresivo.	15
Vallibera Magnum (San Pedro, S.A.)	Tinto Crianza	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2009	Discreto en aromas, pero limpio y especiado. Suave y carnoso. Acidez justa, final agradable. No tardará en estar a punto.	14,5
Viñas de Gain (Artadi)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2010	Pura fruta madura, notas de café y especias. Aún le falta el toque de conjunción que solo proporciona la botella. Final espléndido.	15,5
Más de 20 euros							
Alión Reserva (B. y Viñedos Alión, s.a.)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Maderas, especias exóticas, maduros frutillos de bosque. Opulento, concentrado. Tanino maduro y bien trabajado. Excelente, mejorará aún más con el tiempo.	17,5
Altún (Luberri)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2012	Nariz muy fina: mora en mermelada y madera apenas apuntada. Jugoso, carnosidad agradable. Concentrado y amplio.	16
Arzuaga Gran Reserva (Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto Reserva	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2020	Complejo: fruta compotada, extraordinaria madera y notas minerales. Concentración ejemplar, tanino sublime, cuerpo armonioso, persistencia adecuada.	17,5
Arzuaga Reserva (Arzuaga Navarro, S.L.)	Tinto Reserva	1997	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet, Merlot	2001-2010	Fondo a especias exóticas. Aromas de frutillo maduro, tinta china; tonos tostados. Grande, ampuloso, tanino enérgico. Con buen futuro.	17,5
Aurus (Fincas Allende S.L.)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Cabernet	2001-2005	Especias y minerales, clásicos frutillos de la Tempranillo. Concentrado en boca, con un fino tanino; elegante y sedoso. Muy largo.	16,5
Briego Fiel Gran Reserva (Briego)	Tinto Reserva	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2014	Toque especiado y fruta plena y jugosa. Tacto acariciante, proporcionado por un tanino goloso y muy maduro. Largo y concentrado.	16,5
Carmelo Rodero Gran Reserva (Rodero)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino y algo de Cabernet sauvignon	2001-2012	Contradictorio: aromas elegantes de café y finas especias y fondo alcohólico que le da calidez. Muy concentrado, taninos potentes. Final explosivo.	17
Celler Battle (Gramona, S. A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Xarel·Lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2001-2002	Limpieza de buqué que deja evocar fruta madura, piel de cítricos, pan tostado. Sabroso, bien estructurado, cremoso.	16,5
Cirsión (Roda)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Minerales, tostados, café, humo y mucha fruta. Tanino perfectamente fundido, sabroso y con un largo final.	16
Contino (Viñedos del Contino)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Graciano	2001-2012	Barrica nueva bien definida; notas de pimienta, café y tonos tostados. Frutoso y armónico. Sabroso y bien equilibrado. Final largo y agradable.	17,5
Divo (Ricardo Benito)	Tinto Crianza	1999	D.O. Vinos de Madrid	Garnacha	2002-200	Excelente frutuosidad. Aromas de especias: clavo, pimienta; final de tabaco. Estructura en boca, cuerpo, pero muy elegante y expresivo.	16
Dos Viñedos (Palacios Remondo)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Graciano	2001-2015	Complejo y potente. Fruta confitada y madera bien integrada. Sabroso y corpulento. Tanino bien domado. Vino con carácter y muy largo.	17
Emilio Moro Reserva Especial (Emilio Moro)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Expresivo: Fruta compotada, recuerdo mineral, gozosa madera. Viveza muy agradable. Taninos apetitosos y redondos. Listo para beber.	16,5
Fuentespina Gran Reserva (Fuentespina)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Muy expresivo en nariz. Bien equilibrado, con un tacto sedoso que envuelve el paladar gracias a un tanino sofisticado y armonioso. Muy hecho ya.	16,5
Gran Callejo (Felix Callejo)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2015	Bien cubierto. Excelente buqué de crianza. Notable en boca, con buena estructura y tanino poderoso.	16
Gran Juvé Camps 1996 (Juvé & Camps, S.A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Xarel·Lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2001-2002	Expresiva burbuja. Complejo en nariz. Muy sabroso y fresco, buen equilibrio carbónico/líquido, excelente cremosidad.	18
Grandes Añadas (Artadi)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2015	Muy complejo en nariz: torrefacto, frutillos negros, vainilla, pimienta, mineral. Sólido, de poderoso tanino. Mucha calidad. Final apoteósico.	16,5
Hacienda Monasterio Reserva Especial (Hacienda Monasterio)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2010	Elegantes tonos minerales, frutillos negros y un toque misterioso de madera exótica. Envoltivo, voluptuoso. Sedosos taninos que parecen pura mantequilla.	17,5
Kripta (Agustí Torelló, S. A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Xarel·Lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay	2001-2002	Fondo de aromas frutuosos, notas de hierbas y recuerdos de discreta crianza. Elegante ligereza, armonía de sabores y limpio final.	16,5
La Vicálanda (Bilbainas, S. A.)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	2001-2010	Afinado en una prudente madera, con fruta en papel fundamental. Tanino delicado, firme y succulento. Crecimiento magnífico.	16,5
Llopert Ex-Vitae (Cavas Llopert)	Espumoso	2000	D. Cava	Xarel·Lo, Macabeo y Parellada	2001-2002	Muestra una juventud que no tiene, fino, armonioso y muy equilibrado. Perfecta conjunción líquido/espuma, final largo, grato recuerdo.	16,5
Marqués de Riscal (Vinos Herederos del Marqués de Riscal)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2015	Con mucho futuro. Complejo: fruta compotada, buena madera y notas minerales. Intenso, estructurado, tanino magnífico.	16,5
Marqués de Vargas R.P. (Marqués de Vargas, S.A.)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha	2001-2015	Todo un mundo sugerente su entramado aromático. Un vino succulento, con un tanino jugoso y maduro, largo y denso.	17
Martín Cendoya (Heredad Ugarte, S.A.)	Tinto Reserva	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha y Cabernet	2001-2012	Color picota cubierto. Buen buqué: fruta madura, excelente madera, regaliz, torrefacto y especias. Redondo, aterciopelado, elegante final.	15,5
Mataromera Gran Reserva (Mataromera, S. A.)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2012	Buqué seductor y potente: tabaco, cuero, especias raras. Paso de boca armonioso y suave gracias a un tanino goloso y maduro.	16
Pagos Viejos (Artadi)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Elegante. Muy expresivo en boca, donde sus taninos jugosos y ricos se combinan perfectamente con los sabores.	17,5
Parxet 81 Aniversario (Parxet, S. A.)	Espumoso	2000	D. Cava	Chardonnay	2001-2002	Notas especiadas comidas, integradas en su espléndido buqué. Bastante corpulento y sabroso, buen desarrollo de espuma, aromático final.	16
Pérez Pascuas (Hermanos Pérez Pascuas)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2002-2018	Potente de aromas especiados y finos toques de café, cedro y tabaco. Concentrado y con tanino maduro. Muy bueno en boca.	17,5
Remelluri (Granja Nuestra Señora de Remelluri)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha y Graciano	2001-2014	Denso en nariz: recuerdos de café, especias, regaliz. Sabroso y equilibrado, tanino jugoso. Un vino con futuro.	16,5
Remelluri (Granja Ntra. Sra. de Remelluri)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Garnacha, Graciano	2001-2009	Madera protagonista en un buqué aún incipiente. Carnoso, pleno, con el tanino algo rugoso todavía.	15,5
Remírez de Ganuza (Fernando Remírez de Ganuza)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo, Graciano	2001-2016	Magníficos aromas a fruta fresca y confitura, madera impecable. Taninos aún algo "tiesos" que le restan suavidad.	17
Roda I (Roda)	Tinto Reserva	1997	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2012	Buqué de sotobosque y notas de trufa, cacao, pimienta. Mejora en boca, muestra unos excelentes cuerpo y estructura.	16
San Vicente (Señorío de San Vicente)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo	2001-2015	Toque original de notas balsámicas y minerales, frutas compotadas, pimienta y cedro. Enorme estructura, maduro, concentrado.	17,5
Tinto Pesquera Gran Reserva (Alejandro Fernández)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2020	Vino luminoso. Aromas especiados y complejos recuerdos de sotobosque. Muy concentrado, amplio. Con un poderoso tanino, plenitud y cuerpo. Magnífico.	18
Torre Muga (Muga)	Tinto	1998	Rioja Calificada	Tempranillo, Mazuelo y Graciano	2001-2015	Aromas complejos, fruta deliciosa y un tono sedoso muy elegante. Es carnoso, con buena estructura y un tanino opulento.	17
Valduero Gran Reserva (Explotaciones Valduero)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Buqué muy expresivo marcado por la fruta confitada: especias, recuerdos de tinta china y café. Placentero y jugoso, con taninos maduros y pulidos.	17,5
Valtostillo Gran Reserva (Ismael Arroyo)	Tinto Gran Res.	1995	D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	2001-2015	Excelente buqué de frutillos confitados, especias y un toque de pedernal	

vinum.info

The screenshot shows the Vinum website homepage with a navigation menu on the left and several content sections. The 'Noticias nacionales' section includes articles like 'Adiós, Ramón Marín' and 'Bases para la D.O. Gallegada El Morad'. 'Noticias internacionales' features 'Datos falsos en etiquetas de burdeos' and 'Lengua electrónica: lloran al paro los catadores'. The 'Mercado' section lists wine prices and availability, such as 'Barolo con sabor a corcho: Albaro, indeseado'. 'Catas' provides detailed wine reviews with scores, e.g., 'Vall d'Uixà, 1999, Celler Vall d'Uixà Nota: 19,0'. A sidebar on the right offers services like 'Usúbinos registrados', 'Suscríbese', and 'Recomendar a un amigo'.

La web sin fronteras

This screenshot shows the 'Mercado' section with a search bar for 'otras noticias'. Below it, a list of news items is displayed, including 'Grandes pagos de vino y sus estándares de España', 'Festividad de la Sagra', and 'Promoción Carta Ingles'.

MERCADO: Un apartado concebido para nutrir nuestra sabiduría con las noticias más destacadas del momento. Además incluye un buscador que agilizará nuestra navegación.

The 'Catas' section features a search form with fields for 'Denominación de origen', 'calificación del vino antes', 'Precio', 'Año', and 'Durada genérica'. It also includes a 'Seleccionar cata' dropdown menu and a 'Buscar' button.

LAS CATAS. Una de las secciones con más potencial para los consumidores, por su alto contenido en fichas -más de quince mil hasta el momento- con puntuaciones muy rigurosas a las que solo podrán tener acceso los internautas suscritos. Seguramente estaremos hablando de la guía de vinos «virtual», publicada en español, que más referencias contiene hasta el momento.

The 'Agenda' section displays a calendar of wine events. It includes a search bar for 'todas' and 'año' filters. A list of events is shown, such as '1. 24.0.2002 18.0000 Madrid 1999' and '2. 24.0.2002 18.0000 Madrid 1999'.

AGENDA: Esta sección tratará de ser un inevitable punto de referencia en el mundo del vino. En ella se incluirán todas las presentaciones, ferias nacionales e internacionales, degustaciones, concursos, etc... con sus características y fechas de celebración. También permite la búsqueda por mes y año. Como punto de apoyo, cuantos deseen recibir información semanal sobre los eventos bastará con un simple clic para quedar registrados en la base de datos.

The 'Preguntas al experto' section has a search bar for 'busqueda preguntas al experto' and a 'Registrar al día' button. It lists several questions related to wine, such as '¿Cómo se hace el vino de Burdeos?' and '¿Qué es el vino de Burdeos?'.

Un punto de apoyo más para solucionar las dudas de los aficionados. Se incluyen algunos ejemplos de temas ya publicados en la revista, y se enriquecerá con las respuestas de los expertos de Vinum a cuantas cuestiones se les planteen.

The 'Guía Vinum' section features a search bar for 'vino' and 'Dodega'. It includes a 'Registrar al día' button and a list of wine guides, such as 'Nombre: 2000 Burdeos - Detalle cata' and 'Nombre: 2000 Burdeos - Detalle cata'.

GUIA VINUM: Este será el complemento perfecto a la sección de catas. Un buscador eficaz que navegará incesantemente por las numerosas fichas de vinos hasta hoy catados. Muchas de las referencias tienen la posibilidad de enlazar con su bodega, que a su vez estará ligada al distribuidor/es, las tiendas donde se vende, etc.

LA WEB DE LA REVISTA «VINUM» MEJORA SU CARA. PREPÁRENSE PARA RECIBIR LA PRIMERA DESCARGA ON LINE DEL MAYOR FONDO DE INFORMACIÓN SOBRE VINOS EN LA RED. FLUJOS INGENTES DE DATOS CON NOTICIAS DE ACTUALIDAD, CATAS, EVENTOS, VENTA DE FOTOGRAFÍAS, CONSEJO DE LOS EXPERTOS, ETC. ADEMÁS, TIENE EL COMPROMISO DE ACTUALIZARSE CON LAS NOTICIAS MÁS EMERGENTES QUE INVADEN EL PANORAMA VITIVINÍCOLA MUNDIAL, POR SUPUESTO EN ESPAÑOL. LES DESEAMOS BUEN VIAJE DE NAVEGACIÓN.

Guía del buen gusto

El río de la vida

Oporto

Oporto y el Douro, el Douro y Oporto: un matrimonio indivisible formado por un río enérgico, con carácter, que ha dado dinamismo al desarrollo del norte portugués, y una ciudad seductora y ecléctica, conocida en el mundo entero por ser la madre de uno de los vinos más singulares del planeta.



Oporto es una de esas ciudades imposibles de imaginar sin «su» río al lado. Como París con el Sena, o Londres con el Támesis, o quizás aún más, porque gracias al Douro, Oporto ha podido desarrollarse y, sobre todo, regalar al mundo uno de los vinos más peculiares y característicos del mundo. La ciudad que dio nombre a Portugal aún hoy vive con esa actitud reverencial hacia el río, derramando sus calles en dirección al Douro, cruzándolo con diversos puentes -uno de ellos, el Maria Pia, obra de Gustave Eiffel- y centrando su actividad más frenética en su margen.

En Oporto es sencillo percibir el pulso del paso del tiempo, y respirar la trascendencia que tuvo la ciudad en los siglos XVII y XVIII, cuando llegaron los comerciantes de Londres, Plymouth y Bristol -y también holandeses y alemanes- buscando una alternativa al vino de Burdeos y embarcándose con barricas de un tinto robusto, seco y aromático, que poco tiene que ver con el Oporto que hoy conocemos, pero que, gracias al encabezado con alcohol y al añejamiento en roble, daba resultados sorprendentes en los puertos de destino. Aún hoy perviven

en la ciudad vestigios arquitectónicos de aquella época: la capilla del Santísimo Sacramento, de estilo plateresco, la Torre dos Clérigos -uno de los símbolos de la ciudad- e incluso algunas residencias, como el Palacio de Sao Joao Novo o la casa del canónigo Domingo Barbosa.

Junto a estas obras se mezclan otras más antiguas, del Barroco, o más modernas, neoclásicas, que acaban por dar a la ciudad un perfil singularísimo, que en el barrio de la Baixa tiene su máximo encanto. Allí, cualquier recorrido resulta apasionante, y siempre hay algún café con solera -como el magnífico Majestic- donde reponerse con un café y una copita de Oporto.

Pero para oler a vino no hay nada como cruzarse a la margen izquierda de la desembocadura del río, a Vila Nova de Gaia, por el puente D. Luís. Allí es donde aún hoy se encuentra la mayor parte de las bodegas, donde el vino de Oporto envejece antes de viajar y seducir a los enófilos del mundo. Allí mismo, más exactamente en el Cais de Estiva y en el Cais de Ribeira, también se puede coger un crucero para viajar hasta lo más profundo de los valles

DE BARES Y CAFÉS

- 1- Majestic Café (Rua Santa Catarina, 112. Tel.: 35 1 200 38 87). Café con gran solera y encanto, fundado en 1853.
- 2- Casa Aleixo (Rua da Estação, 216. Tel.: 35 1 225 37 04 62). Barra para tomar una copa de Oporto y picar alguna especialidad, como el pulpo en filetes.
- 3- Solar do Vinho do Porto (Rua Entre Quintas. Quinta da Macieirinha. Tel.: 35 1 22 609 47 49). La casa oficial para degustaciones de Oporto.
- 4- Fundação de Serralves (Rua D. Joao de Castro, 210. Tel.: 35 1 22 615 65 00). En el Museo de Arte Contemporáneo proyectado por Álvaro Siza también se puede tomar el té y disfrutar de paseos por jardines versallescos.

DE COMPRAS

- 5- Garrafeira Augusto (Paseio Alegre, 868) En Boavista, gran bodega con celda con las mejores añadas de Oporto.
- 6- Bin 27 (Centro Comercial Graham Foco. Rua Eugénio de Castro, 326). Buena selección de vinos portugueses.
- 7- Vinho & Coisas (Rua do Molhe, 216). Lo dicho en el nombre. Sucursal en el número 610 de la misma calle.
- 8- Garrafeira do Campo Alegre (Rua do Campo Alegre, 1598). Antigua garrafeira, con buen catálogo de Oportos.
- 9- Antonio Manuel Santos (Rua da Conceição, 38). Establecimiento tradicional, con buenos precios.
- 10- Raritas (Rua Jerónimo Mendoça, 64.). Interesante bodega, con sucursal en la Alameda Eça de Queiroz, 137.

DE RESTAURANTES

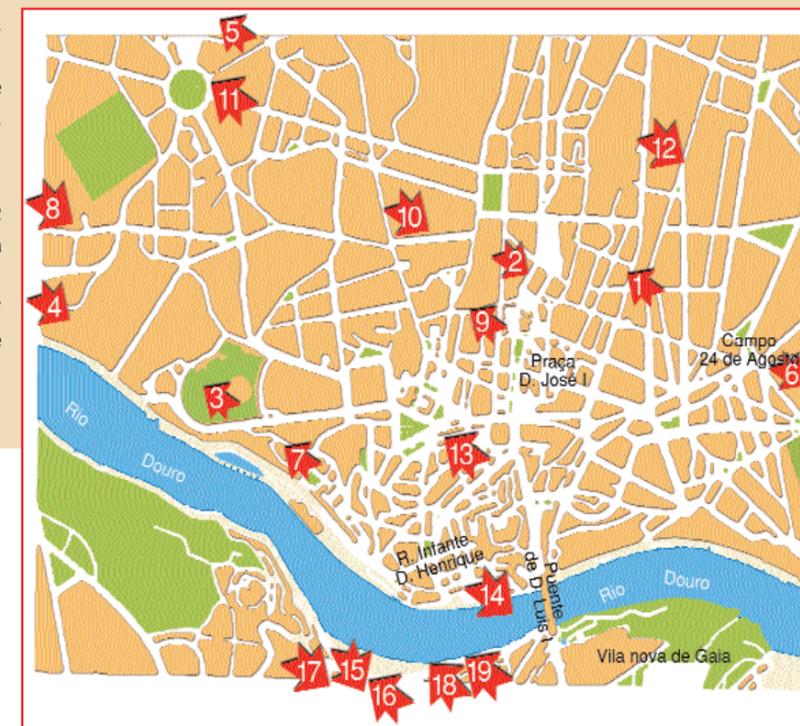
- 11- Bull & Bear (Avda. da Boavista, 3431. Tel.: 35 1 22 610 76 69). Cocina creativa, moderna pero con raíces, a cargo del joven chef Miguel Castro e Silva.
- 12- Portucale (Rua da Alegria, 598. Tel.: 35 1 22 537 07 17). Gran cocina portuguesa y excelentes vistas. Una de las mejores bodegas de la ciudad.

- 13- Adegas Vila Meá (Rua dos Caldeireiros, 62. Tel.: 35 1 22 208 29 67). Taberna de precios asequibles en el corazón de la ciudad. Especialidades diarias.

- 14- Mercaria (Cais da Ribeira, 22. Tel.: 35 1 22 200 43 89). La mejor entre las ruidosas tascas de los muelles del Douro. Pescados, callos y vinos del país.

DE BODEGAS

- 15- Ramos Pinto (Av. Ramos Pinto, 380. Tel.: 35 1 22 370 70 00). Una de las clásicas en Vila Nova de Gaia.
- 16- Burmester (Travessa Barao Forrester, 56. Tel.: 35 1 22 379 96 38). Para conocer, catar y comprar en una de las mejores bodegas de Oporto.
- 17- A.A. Ferreira (Rua da Carvalhosa, 19/103. Tel.: 35 1 22 374 52 92). Otro de los clásicos.
- 18- Quinta do Noval (Av. Diogo Leite, 256. Tel.: 35 1 22 377 02 82). Un tawny exquisito para probar y comprar in situ. No admite visitas a las cavas.
- 19- Sandeman (Largo Miguel Lombarda, 3. Tel.: 35 1 22 374 05 33). De las más poderosas en el mundo del Oporto. Vale la pena visitarla.



del Douro, o un mini-crucero de medio día, si no se quiere abandonar por mucho tiempo el pulso urbano. Entonces se vivirán en propia carne las emociones a los que someten a menudo los rápidos del río -que ocasionaron naufragos tan célebres como el inglés James Forrester, figura clave en el desarrollo de la región, y que se hundió para siempre por negarse a desprenderse de un cinturón cargado de monedas de oro- y también los desniveles de los embalses, de hasta 35 m. En cualquier caso, el paseo vale la pena, para apreciar el espectacular paisaje de las laderas del río, cultivadas con vides en terrazas, donde cada milímetro del suelo de pizarra es aprovechado al máximo.

Como también vale la pena perderse por cualquier calle de Oporto, entrar en cualquier tienda a comprar vino, o sentarse en alguno de sus buenisimos restaurantes, eso sí, siempre con una copita de Oporto en la mano.

Variedades prestigiosas

MERLOT, UN HITO AMERICANO

De vez en cuando, el nombre de un vino, una variedad de uva o un estilo, repentinamente se hacen populares, y generalmente con alguna buena razón. Muchas personas de una generación anterior cuando pedían vino, simplemente podrían decir «una copa de vino blanco» o uno de «chablis». Luego, el etiquetar «varietales» se convirtió en la regla, y la edad de Chardonnay amaneció en la tierra. La gran uva blanca de Borgoña, trasplantada a los EEUU y a regiones vinícolas de todo el mundo, se convirtió en el vino blanco «predeterminado» para muchas personas. Y todavía hoy sigue siendo la variedad que más se vende en supermercados de EE.UU.



Pero luego apareció «La Paradoja francesa» -la hipótesis intrigante que sostiene que los franceses pueden consumir grandes cantidades de grasas, porque beben vino tinto que los protege- y repentinamente el resto de mundo comenzó a pedir «una copa de vino tinto».

A pesar de la competencia de las uvas tintas más prestigiosas como la Cabernet de Burdeos o el Pinot Noir de Borgoña, no tardó mucho el Merlot en colocarse en el primer lugar como la principal variedad de vino tinto en los EEUU (la aparición del Merlot hizo que el Zinfandel hoy sólo se lo encuentre en la forma de «Zinfandel blanco», realmente un vino blanco hecho de una uva tinta). El Merlot, como el Chardonnay, se convirtió en el líder de mercado masivo, porque brinda un vino suave y con sabor afrutado y fácil para gozar. De hecho, fueron simplemente esas características las que habían advertido los productores de Burdeos durante muchas generaciones para pensar en el Merlot como un vino apto para cortes con otros, útil en su mayor parte para mezclarse en relativamente pequeñas proporciones con el Cabernet, más austero y tánico, suavizando sus aristas rudas y haciendo un vino redondo. Razones más que suficientes para que el público consumidor norteamericano haya hecho del Merlot todo un hito.